Preparador
de samosas

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

giles & posner®

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas más adelante.

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 aparato.
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.
Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
Mantenga el aparato 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 lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
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.

Guarde el aparato 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.
Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento por parte del usuario o almacenamiento.
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 dispositivo.
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

Antes de limpiarlo o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el preparador de samosas de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.
PASO 1: Limpie la carcasa del preparador de samosas 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 con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
No sumerja el preparador de samosas en agua u otros líquidos.
Nunca utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos

para limpiar el preparador de samosas o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.
Nota: El preparador de samosas debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas

1. Carcasa del preparador de samosas
2. Placas con revestimiento antiadherente
3. Asa de tacto frío
4. Indicador rojo para empezar a usar el aparato
5. Indicador de encendido verde
6. Bobinado del cable de alimentación

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Limpie la unidad como se indica en el apartado titulado "Cuidados y mantenimiento".

Nota: Es posible que el preparador de samosas desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación del preparador de samosas.

Uso del preparador de samosas

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

PASO 1: Coloque el preparador de samosas en una superficie plana, estable y resistente al calor.
PASO 2: Enchufe el preparador de samosas a la corriente eléctrica y enciéndalo. El indicador de encendido verde se iluminará.
PASO 3: Precaliente el preparador de samosas durante aproximadamente 3 minutos hasta que se ilumine el indicador rojo para empezar a usar el aparato.
PASO 4: Abra el preparador de samosas con el asa de tacto frío. Coloque una capa de masa en la placa inferior y presiónela con cuidado en los huecos.
PASO 5: Distribuya el relleno de samosa en cada uno de los huecos, teniendo cuidado de no llenarlos en exceso. El relleno debe cocinarse previamente.
PASO 6: Coloque la capa superior de masa sobre el relleno.
PASO 7: Cierre la tapa del preparador de samosas con el asa de tacto frío. Cocine las samosas aproximadamente entre 7 y 10 minutos.
PASO 8: Utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y compruebe si las samosas están cocinadas. Si no es así, cierre la tapa y deje que se cocinen durante otros 2 o 3 minutos.
PASO 9: Una vez finalizada la cocción, apague y desenchufe el preparador de samosas de la red eléctrica.
PASO 10: Con una cuchara de madera o plástico resistente al calor, retire cuidadosamente las samosas del preparador de samosas. Esto evitará que se dañe el revestimiento antiadherente de las placas de cocinado.
PASO 11: Deje la tapa abierta para que se enfríe el preparador de samosas.

Nota: No se olvide de precalentar las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante su uso, el indicador rojo para empezar a usar el preparador de samosas se encenderá y apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura óptima.
Precaución: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que el preparador de samosas expulsará vapor.
Advertencia: Las placas del preparador de samosas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para evitar lesiones.

Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, asegúrese de que el preparador de samosas esté frío, limpio y seco.
No apriete el cable al enrollarlo alrededor del preparador de samosas; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK3812GLDL
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 800–1000 W

Recetas

* Las imágenes de recetas que aparezcan en este manual de instrucciones están destinadas únicamente a fines ilustrativos.

Samosas de verduras

Ingredientes

100 g de guisantes congelados
1 patata picada en trozos finos
1 cebolla picada en trozos finos
1 zanahoria picada en trozos finos
100 ml de caldo de verduras
1 cucharada de aceite vegetal
2 cucharaditas de curry en polvo
2 dientes de ajo machacados

Elaboración

Caliente el aceite en una sartén, añada el ajo, la cebolla y las especias, y fríalo todo durante 10 minutos hasta que se ablanden y estén dorados. Añada las verduras y los condimentos, y remuévalas hasta que estén cubiertas de ellos. Añada el caldo y tape la sartén durante 30 minutos hasta que esté listo.
Coloque una capa de masa en la parte inferior del preparador de samosas y presiónela con cuidado en los huecos. Distribuya el relleno cocinado previamente en cada uno de los huecos, teniendo cuidado de no llenarlos en exceso.
Coloque la capa superior de masa sobre el relleno que ha introducido en el preparador. Cierre la tapa del preparador de samosas y cocínelas entre 7 y 10 minutos, aproximadamente.

Samosas de carne picada

Ingredientes

175 g de pasas sultanas
50 g de arándanos deshidratados
50 g de albaricoques deshidratados
50 g de mantequilla derretida
25 g de pistachos sin cáscara
6 hojas de pasta filo
1 manzana para cocinar, pelada, deshuesada y cortada en pequeños trozos
La piel y el zumo de 1 naranja
2 cucharadas de brandy
1 cucharada de miel clara
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de nuez moscada rallada

Elaboración

Mezcle la fruta, la fruta deshidratada, los frutos secos, las especias y el brandy. Deje la mezcla en el frigorífico durante 30 minutos para que se intensifiquen los sabores y, a continuación, añada la miel. Coloque las hojas de filo con el lado corto en su dirección y utilice unas tijeras para cortar la pila en 3 tiras largas. Utilice un pincel para pintar
la parte superior de las 3 tiras con mantequilla derretida.
Coloque una capa de masa en la parte inferior del preparador de samosas y presiónela con cuidado en los huecos. Distribuya el relleno cocinado previamente en cada uno de los huecos, teniendo cuidado de no llenarlos en exceso.
Coloque la capa superior de masa sobre el relleno que ha introducido en el preparador. Cierre la tapa del preparador de samosas y cocínelas entre 7 y 10 minutos, aproximadamente.

giles & posner®

Samosas de queso feta y maíz dulce

Ingredientes

350 g de maíz dulce congelado
20 g de queso feta
1 cebolla roja grande y picada en trozos pequeños
El zumo de 1 lima
7 hojas de pasta filo
5 cucharadas de aceite vegetal
2 cucharaditas de semillas de comino
2 cucharaditas de garam masala
2 cucharaditas de harina de maíz

Elaboración

Cueza el maíz dulce congelado en un cazo con agua hirviendo durante aproximadamente 3 minutos, séquelo y apártelo. Caliente 2 cucharadas de aceite en una sartén, añada las semillas de comino y la cebolla, y cocínelas hasta que se ablanden. Añada el maíz, el garam masala, el zumo de lima y el queso feta, y cocínelo todo durante 1 minuto hasta que el líquido se evapore.
Coloque una capa de masa en la parte inferior del preparador de samosas y presiónela con cuidado en los huecos. Distribuya el relleno cocinado previamente en cada uno de los huecos, teniendo cuidado de no llenarlos en exceso.
Coloque la capa superior de masa sobre el relleno que ha introducido en el preparador. Cierre la tapa del preparador de samosas y cocínelas entre 7 y 10 minutos, aproximadamente.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
UK. Manchester OL9 0DD.
Germany: 51149 Köln.

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.gilesandposner.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Giles and Posner proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
UK. Manchester OL9 0DD.
Germany. 51149 Köln.

FABRICADO EN CHINA.

CD190721/MD000000/V1