



Máquina de miniwaffles

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Conserve estas instruções para referência futura.

Instruções de segurança

Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada.

As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

A não ser que tenham idade superior a oito anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.

Este aparelho não é um brinquedo.

Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.

Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.

Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.

Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.

Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à rede elétrica.

Não desligue o aparelho da rede elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.

Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.

Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.

Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.

Não utilize este aparelho no exterior.

Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.

Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.

Não toque em quaisquer secções do aparelho que possam ficar quentes ou nos componentes de aquecimento do aparelho, pois podem causar ferimentos.

Não utilize objetos afiados ou abrasivos com este aparelho; utilize apenas espátulas de plástico resistente ao calor ou madeira, para evitar danificar a superfície antiaderente.

Desligue o aparelho e retire a ficha da fonte de alimentação da rede elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada após a utilização e antes de qualquer limpeza ou manutenção a realizar pelo utilizador.

Garanta sempre que o aparelho arrefeceu completamente após a utilização e antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, ou antes de o arrumar.

Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.

Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.

Este aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado, para além do fornecido com este aparelho.

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.

A superfície exterior do aparelho pode aquecer durante o funcionamento.



CUIDADO: superfície quente – não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho.

Tenha cuidado para não verter água para a resistência.

AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

Cuidados e manutenção

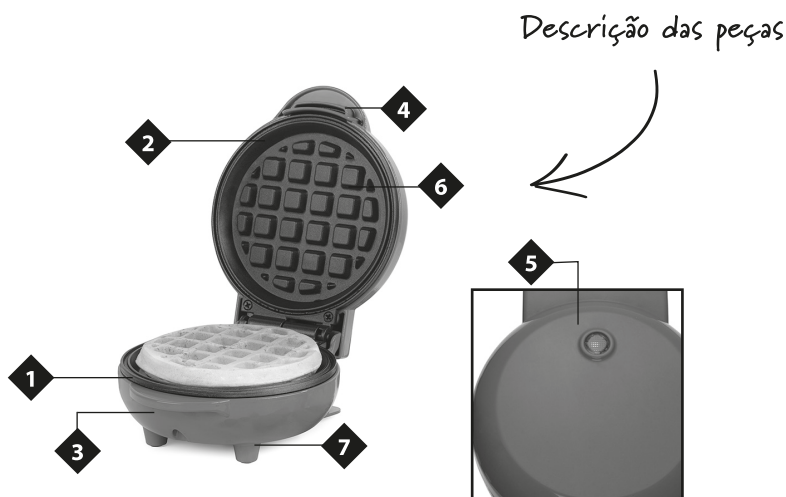
Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 1: limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 2: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas

revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil remover os alimentos. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respectivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.

NOTA: a máquina de waffles deve ser limpa após cada utilização.



- 1. Unidade principal da máquina de waffles
- 2. Compartimento superior
- 3. Compartimento inferior
- 4. Pega fria ao toque

- 5. Luz indicadora
- 6. Placas revestidas antiaderentes
- 7. Pés antiderrapantes

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

PASSO 1: verifique se a máquina de waffles está desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.

PASSO 2: limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

NOTA: ao utilizar a máquina de waffles pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de waffles.

Utilizar a máquina de miniwaffles

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que o waffle fique colado.

PASSO 1: prepare a massa para waffles.

PASSO 2: ligue a ficha da máquina de waffles à tomada da rede elétrica e ligue o aparelho. A luz indicadora acende-se a vermelho, indicando que a máquina de waffles foi ligada e que está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 2 minutos. A luz indicadora apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 4: abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: deite parte da massa no centro da placa revestida antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: coza durante cerca de 6 a 10 minutos ou até ficar dourado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de waffles antes de 4 minutos de cozedura, pois isto evitará que a massa dos waffles suba. Se necessário, os waffles podem ser cozidos durante um pouco mais de tempo, até ficarem com a tonalidade tostada pretendida.

PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os waffles com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.

Ao criar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada da rede elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

NOTA: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que seja preenchida a $\frac{2}{3}$. Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar.

Durante a utilização, o indicador vermelho de alimentação/temperatura acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura.

CUIDADO: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de waffles emite vapor.

AVISO: a máquina de waffles e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
2. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a evitar grumos.
3. Evite abrir a máquina de waffles durante a cozedura, uma vez que permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
4. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
5. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas revestidas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos waffles cozidos.
6. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
7. Se o tempo for curto, prepare os ingredientes com antecedência para que tudo o que resta seja cozinhar os waffles.

Armazenamento

Verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de waffles. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK4214GSBLN SONFOB

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 550 W



Receitas

* Quaisquer imagens de receitas utilizadas neste manual de instruções destinam-se apenas a fins ilustrativos.

Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento	1 colher de sopa de açúcar
1 ovo	2 colheres de chá de fermento em pó
235 ml de leite	Uma pitada de sal
2 colheres de sopa de manteiga derretida	

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal. Numa taça separada, misture o ovo, o leite e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa. Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada. Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.

Waffles de chocolate

Ingredientes

190 g de farinha sem fermento	4 colheres de sopa de manteiga derretida
100 g de açúcar	3 colheres de sopa de fermento em pó
75 g de açúcar em pó	3 colheres de sopa de cacau em pó não adoçado
2 ovos	$\frac{1}{2}$ colher de chá de extrato de baunilha
250 ml de leite	Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o sal e o cacau em pó. Numa taça separada, misture os ovos, o leite, a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o açúcar em pó e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa. Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada. Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.

1. Waffles para o pequeno-almoço

Ingredientes

4 waffles clássicos (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)	Uma porção de iogurte natural
2 bananas	Um punhado de granola
	Um punhado de sementes de romã

2. Waffles mergulhados em chocolate

Ingredientes

4 waffles de chocolate
100 g de chocolate derretido (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido)

3. Waffles de veludo vermelho

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento	1 colher de sopa de açúcar
25 g de cacau em pó	2 colheres de chá de fermento em pó
1 ovo	1 colher de chá de extrato de baunilha
235 ml de leite	4 gotas de corante vermelho
2 colheres de sopa de manteiga derretida	Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o cacau em pó e o sal.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite, o extrato de baunilha, o corante e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.



4. Waffles com fruta

Ingredientes

4 waffles clássicos (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)
Seleção de fruta cortada (por exemplo, morangos, pêssegos ou kiwis)

5. Waffles com cobertura glacé

Ingredientes

4 waffles clássicos
Cobertura de chocolate
Um punhado de granulado

Ingredientes da cobertura de chocolate

100 g de chocolate derretido (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido) 40 g de manteiga sem sal, em pedaços
2 colheres de sopa de água
75 g de açúcar em pó

Método para fazer a cobertura de chocolate

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.
Adicione lentamente o chocolate derretido e a água à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

6. Sanduíches de waffle com gelado

Ingredientes

8 waffles clássicos (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)
4 bolas de gelado
Um punhado de granulado

7. Waffles vegan

Ingredientes

100 g de farinha sem fermento	3 colheres de sopa de açúcar amarelo
100 g de farinha integral	2 colheres de sopa de fermento em pó
250 ml de leite de amêndoa	1 colher de chá de pasta de baunilha
4 colheres de sopa de manteiga vegan amolecida	Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha sem fermento, a farinha integral e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Numa taça separada, misture o leite de amêndoa, a manteiga vegan e a pasta de baunilha e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

8. Waffles para festas

Ingredientes

4 waffles mergulhados em chocolate	Um punhado de minimarshmallows
Creme de manteiga de baunilha	Um punhado de granulado

Ingredientes do creme de manteiga de baunilha

150 g de açúcar em pó	2 colheres de chá de leite
75 g de manteiga amolecida	1 colher de chá de extrato de baunilha

Método para fazer o creme de manteiga de baunilha

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.

Adicione lentamente o leite e o extrato de baunilha à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduiche de waffle com cobertura glacé.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany**

Se não receber este produto numa condição aceitável, contacte o nosso departamento de Apoio ao Cliente através de **www.gilesandposner.com**

Tenha a sua nota de entrega à mão, uma vez que será necessário fornecer detalhes.

Se pretender devolver este produto, devolva-o ao revendedor onde foi adquirido com o recibo (sujeito aos respetivos termos e condições).

Garantia

Todos os produtos adquiridos como novos possuem a garantia do fabricante. O período de tempo da garantia varia consoante o produto. Quando for possível fornecer uma prova de compra razoável, a Giles and Posner fornecerá uma garantia padrão de 12 meses ao revendedor a partir da data de compra. Isto só é aplicável quando os produtos tiverem sido utilizados de acordo com as instruções para o seu uso doméstico previsto. Qualquer utilização indevida ou desmontagem de produtos invalidará qualquer garantia.

Ao abrigo da garantia, comprometemo-nos a reparar ou substituir gratuitamente quaisquer peças que apresentem defeitos. No caso de não podermos fornecer uma substituição exata, será oferecido um produto semelhante ou o custo será reembolsado. Quaisquer danos causados pelo desgaste diário não são abrangidos pela presente garantia, nem os consumíveis como fichas, fusíveis, etc.

Tenha em atenção que os termos e condições acima mencionados podem ser atualizados periodicamente e, por isso, recomendamos que os verifique sempre que voltar a visitar o website.

Nada na presente garantia ou nas instruções relacionadas com este produto exclui, restringe ou afeta de outra forma os seus direitos legais.

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.

Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricado por:
Importado e distribuído por: Modelo
Continente Hipermercados,
SA Rua João Mendonça, 505.
4464-501 Senhora de Hora, Portugal.

FABRICADO NA CHINA.

www.upgs.com/giles-posner

Marca registada ©Giles & Posner.
Todos os direitos reservados.



CD180620/MD290322/V3