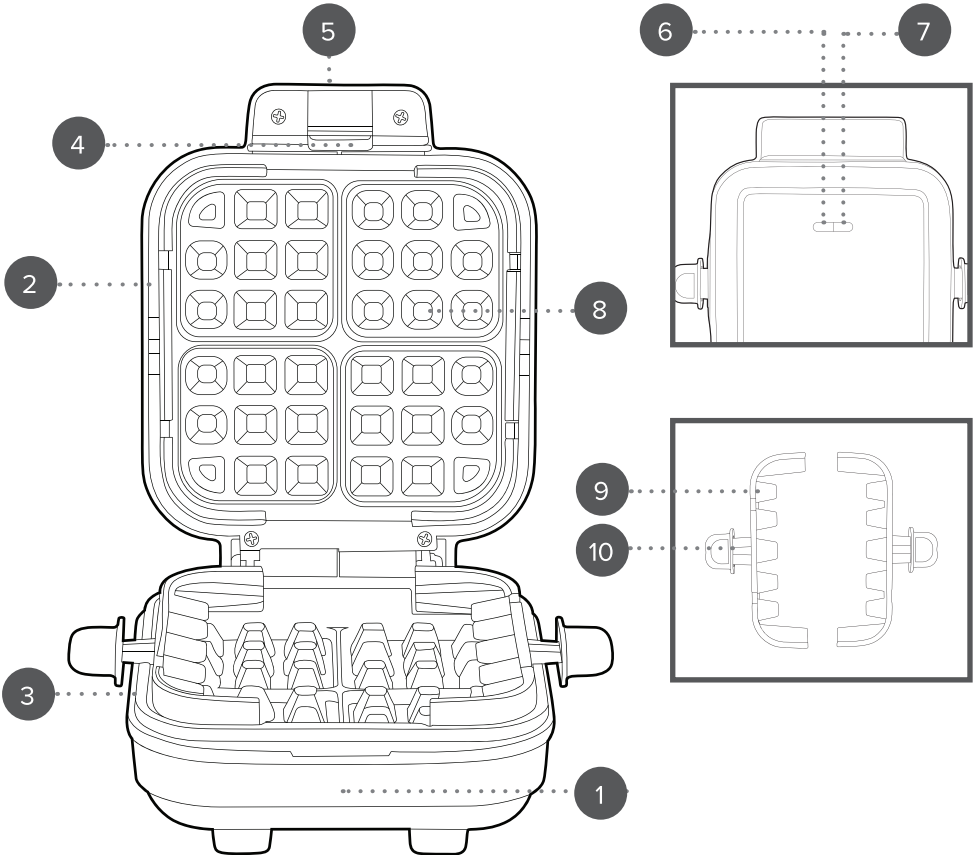


User manual

Waffle maker



UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

**giles &
posner**[®]

- EN I** Description of parts
1. Stuffed waffle maker
 2. Upper housing
 3. Lower housing
 4. Handle lock
 5. Cool-touch handle
 6. Red power indicator light
 7. Green ready indicator light
 8. Non-stick coated cooking plates
 9. Waffle lifting tools
 10. Waffle lifting tool handles

- FR I** Description des pièces
1. Gaufrier à garnir
 2. Capot supérieur
 3. Capot inférieur
 4. Verrouillage de la poignée
 5. Poignée à isolation thermique
 6. Voyant lumineux d'alimentation rouge
 7. Voyant lumineux vert prêt
 8. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
 9. Ustensiles pour retirer les gaufres
 10. Manches des ustensiles pour retirer les gaufres

- NL I** Beschrijving van onderdelen
1. Gevulde wafelmaker
 2. Bovenbehuizing
 3. Onderbehuizing
 4. Handgreepslot
 5. Hittebestendige handgreep
 6. Rood stroomlampje
 7. Groen gereed-lampje
 8. Kookplaten met antiaanbaklaag
 9. Wafeluitneem hulpmiddelen
 10. Handvatten van wafeluitneemhulpmiddelen

- DE I** Beschreibung der Teile
1. Waffeleisen für gefüllte Waffeln
 2. Obergehäuse
 3. Untergehäuse
 4. Griffverriegelung
 5. Kühl bleibender Griff
 6. Rote Betriebsanzeigeleuchte
 7. Grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte
 8. Antihafbeschichtete Backplatten
 9. Waffelheber
 10. Griffe der Waffelheber

- ES I** Descripción de las partes
1. Gofrera para gofres rellenos
 2. Carcasa superior
 3. Carcasa inferior
 4. Bloqueo del asa
 5. Asa de tacto frío
 6. Indicador luminoso rojo de encendido
 7. Indicador luminoso verde de listo
 8. Placas de cocción con recubrimiento antiaderente
 9. Utensilios para levantar gofres
 10. Mangos de los utensilios para levantar gofres

- PT I** Descrição das partes
1. Máquina de waffles recheados
 2. Tampa superior
 3. Base inferior
 4. Fecho do manipulô
 5. Manipulo de toque frio
 6. Luz indicadora vermelha de alimentação
 7. Luz indicadora verde de pronto
 8. Placas de cozadura com revestimento antiaderente
 9. Utensilios para retirar waffles
 10. Manipulos dos utensilios para retirar waffles

- IT I** Descrizione delle parti
1. Macchina per waffle ripieni
 2. Corpo superiore
 3. Corpo inferiore
 4. Blocco maniglia
 5. Maniglia atermica
 6. Spia rossa di alimentazione
 7. Spia verde di pronto utilizzo
 8. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
 9. Strumenti per sollevare i waffle
 10. Manici degli strumenti per sollevare i waffle

- PL I** Opis części
1. Gofrownica do gofrów nadziewanych
 2. Górna obudowa
 3. Dolna obudowa
 4. Blokada uchwyty
 5. Uchwyt z termoizolacją
 6. Czerwona lampka kontrolna zasilania
 7. Zielona lampka kontrolna gotowości
 8. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
 9. Narzędzia do podnoszenia gofrów
 10. Uchwyty narzędzi do podnoszenia gofrów

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



EN | Please retain instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | 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.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- 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 aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- 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.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe 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.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | 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 elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- 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 e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- 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 permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada 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.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and allow to fully cool.

STEP 1: Wipe the waffle maker housing and waffle lifting tools with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the waffle maker, as this could damage the surface.



NOTE: The waffle maker should be cleaned after each use.

Instructions for use

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the waffle maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the waffle maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the waffle maker.

Using the waffle maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help prolong the life of the non-stick coating and stop the waffle from sticking.

STEP 1: Prepare the waffle batter.

STEP 2: Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply. The red power indicator light will illuminate, signalling that the waffle maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the waffle maker for approx. 2 minutes. The green ready indicator light will illuminate; it will turn off once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking plate. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 6: Place the waffle lifting tools on either side of the bottom cooking plate.

STEP 7: Add the desired filling on top of the batter.

STEP 8: Add a second layer of batter to cover the desired filling, ensuring the distribution of batter is even.

STEP 9: Carefully close the lid.

STEP 10: Cook for approx. 10 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. If needed, the waffles can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

STEP 11: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid. Hold the waffle lifting tool handles and gently push together, towards the middle of the waffle and lift to remove.

STEP 12: Switch off and unplug the waffle maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill each well by $\frac{3}{4}$. When using heavier fillings such as fruit, only add a thin layer. When creating multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the green ready indicator light will cycle on and off to indicate that the waffle maker is maintaining the temperature.



CAUTION: Exercise caution during cooking; the waffle maker will emit steam.



WARNING: The waffle maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the center of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plates and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked waffles.
5. To save time when using the waffle maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

Check the waffle maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place. Never wrap the cord tightly around the waffle maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK6750

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 750 W

RECIPES



Strawberry and chocolate waffles

Ingredients

250 g plain flour
360 ml whole milk
2 large eggs
6 tbsp butter, melted
2 tbsp white sugar
4 tsp baking powder
1 tsp vanilla extract
½ tsp salt

Fillings

2–3 strawberries, thinly sliced
2 tbsp chocolate spread

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, beat the eggs until fluffy. Add the melted butter, vanilla extract and milk, then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth batter.

Lightly grease the non-stick coated cooking plates and preheat the waffle maker. Carefully pour enough batter to cover the bottom plate, ensuring it is evenly distributed. Place the waffle lifting tools on either side of the bottom cooking plate.

Add the strawberries and chocolate spread on top of the batter.

Add a second layer of batter to cover the filling, ensuring it is evenly distributed.

Cook for approx. 10 minutes or until golden brown.

Carefully remove the waffle using the waffle lifting tools and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve with toppings as desired.

Chocolate and hazelnut waffles

Ingredients

220 g plain flour
50 g cocoa powder
45 g chocolate chips
3 large eggs
420 ml whole milk
6 tbsp butter, melted
2 tbsp white sugar
4 tsp baking powder
1 tsp vanilla extract
½ tsp salt

Fillings

2 tbsp chocolate spread
Handful of hazelnuts, finely chopped

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the cocoa powder, sugar, salt and chocolate chips.

In a separate bowl, beat the eggs until fluffy. Add the melted butter, vanilla extract and milk, then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth batter.

Lightly grease the non-stick coated cooking plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour enough batter to cover the bottom plate, ensuring it is evenly distributed.

Place the waffle lifting tools on either side of the bottom cooking plate.

Add the hazelnuts and chocolate spread on top of the batter.

Add a second layer of batter to cover the filling, ensuring it is evenly distributed.

Cook for approx. 10 minutes or until golden brown.

Carefully remove the waffle using the waffle lifting tools and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve with toppings as desired.

Strawberry cheesecake waffles

Ingredients

250 g plain flour
360 ml whole milk
2 large eggs
6 tbsp butter, melted
2 tbsp white sugar
4 tsp baking powder
1 tsp vanilla extract
½ tsp salt

Fillings

2–3 strawberries, thinly sliced
2 tbsp cream cheese, sweetened with a pinch of sugar

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt.

In a separate bowl, beat the eggs until fluffy. Add the melted butter, vanilla extract and milk, then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth batter.

Lightly grease the non-stick coated cooking plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour enough batter to cover the bottom plate, ensuring it is evenly distributed.

Place the waffle lifting tools on either side of the bottom cooking plate.

Add the strawberries and cream cheese on top of the batter.

Add a second layer of batter to cover the filling, ensuring it is evenly distributed.

Cook for approx. 10 minutes or until golden brown.

Carefully remove the waffle using the waffle lifting tools and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve with toppings as desired.

Pistachio waffles

Ingredients

250 g plain flour
360 ml whole milk
2 large eggs
6 tbsp butter, melted
2 tbsp white sugar
4 tsp baking powder
1 tsp pistachio extract
½ tsp salt

Fillings

Handful of pistachios, finely chopped
2 tbsp pistachio crème

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, beat the eggs until fluffy. Add the melted butter, pistachio extract and milk, then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth batter.

Lightly grease the non-stick coated cooking plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour enough batter to cover the bottom plate, ensuring it is evenly distributed.

Place the waffle lifting tools on either side of the bottom cooking plate.

Add the pistachios and pistachio crème on top of the batter.

Add a second layer of batter to cover the filling, ensuring it is evenly distributed.

Cook for approx. 10 minutes or until golden brown.

Carefully remove the waffle using the waffle lifting tools and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

Serve with toppings as desired.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Entretien et maintenance

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez le gaufrier de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : Nettoyez le capot du gaufrier et les ustensiles pour retirer les gaufres à l'aide d'un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 2 : Pour retirer les résidus alimentaires incrustés, appliquez une petite quantité d'eau tiède additionnée de détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez-les avec un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les aliments adhèrent difficilement.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : Le gaufrier doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, nettoyez le gaufrier en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : Lors de la première utilisation du gaufrier, il se peut qu'une légère fumée ou odeur se dégage. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour du gaufrier.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, appliquez délicatement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, en la répartissant soigneusement à l'aide d'un essuie-tout. Cette opération permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'éviter que les gaufres n'adhèrent.

ÉTAPE 1 : Préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : Branchez le gaufrier sur le secteur et mettez-le sous tension. Le voyant lumineux d'alimentation rouge s'allume, indiquant que le gaufrier est en marche et commence à chauffer.

ÉTAPE 3 : Préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux vert prêt s'allume ; il s'éteindra lorsque la température requise sera atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez délicatement le couvercle en utilisant des gants de cuisson résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Versez une partie de la pâte au centre de la plaque inférieure revêtue d'un revêtement antiadhésif. Pour éviter les débordements, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle s'étale uniformément avant d'en ajouter davantage.

ÉTAPE 6 : Placez les ustensiles pour retirer les gaufres de chaque côté de la plaque de cuisson inférieure.

ÉTAPE 7 : Ajoutez la garniture de votre choix sur la pâte.

ÉTAPE 8 : Ajoutez une seconde couche de pâte afin de recouvrir la garniture choisie, en veillant à bien répartir la pâte de manière homogène.

ÉTAPE 9 : Refermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 10 : Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées ; vérifiez la cuisson régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson jusqu'à obtenir le degré de dorure souhaité.

RECETTES

ÉTAPE 11 : Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur. Saisissez les manches des ustensiles pour retirer les gaufres et exercez une pression douce vers le centre de la gaufre, puis soulevez afin de la retirer.

ÉTAPE 12 : Éteignez et débranchez le gaufrier de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.



REMARQUE : Ne remplissez pas excessivement la plaque de cuisson revêtue d'un revêtement antiadhésif, car la pâte gonflera durant la cuisson. Il est recommandé de remplir chaque alvéole aux deux tiers. Si vous utilisez des garnitures plus lourdes, comme des fruits, ajoutez uniquement une fine couche. Lors de la réalisation de plusieurs fournées, refermez le couvercle après avoir retiré chaque lot afin de conserver la chaleur. Préchauffez toujours les plaques de cuisson antiadhésives avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux vert prêt s'allumera et s'éteindra par intermittence pour indiquer que le gaufrier maintient la température.



ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier dégagera de la vapeur.



AVERTISSEMENT : Le gaufrier et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter tout risque de blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de chaque alvéole.
2. Si vous utilisez une pâte, versez lentement une petite quantité sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif et attendez qu'elle s'étale uniformément avant d'en ajouter davantage, afin d'éviter tout risque de débordement.
3. Tamiser les ingrédients secs, comme la farine, permet d'obtenir une texture homogène et d'éviter la formation de grumeaux.
4. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson antiadhésives avant utilisation. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le démoulage des gaufres après cuisson.
5. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et les mélanges à l'avance.

Stockage

Assurez-vous que le gaufrier soit froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de façon serrée autour du gaufrier ; enroulez-le de manière lâche afin d'éviter tout risque d'endommagement.

Caractéristiques

Code produit : EK6750

Alimentation : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 750 W



Gaufres fraise et chocolat

Ingrédients

250 g de farine nature
360 ml de lait entier
2 gros œufs
6 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre blanc
4 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'extrait de vanille
½ c. à café de sel

Garnitures

2 à 3 fraises, coupées en fines tranches
2 c. à soupe de pâte à tartiner au chocolat

Préparation

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait, puis versez ce mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Graissez légèrement les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement suffisamment de pâte pour recouvrir la plaque inférieure, en veillant à bien la répartir de manière homogène.

Placez les ustensiles pour retirer les gaufres de chaque côté de la plaque de cuisson inférieure. Ajoutez les fraises et la pâte à tartiner au chocolat sur la pâte.

Ajoutez une seconde couche de pâte afin de recouvrir la garniture, en veillant à bien répartir la pâte de manière homogène.

Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez délicatement la gaufre à l'aide des ustensiles pour retirer les gaufres et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
Servez avec les garnitures de votre choix.

Gaufres chocolat et noisette

Ingrédients

220 g de farine nature
50 g de cacao en poudre
45 g de pépites de chocolat
3 gros œufs
420 ml de lait entier
6 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre blanc
4 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'extrait de vanille
½ c. à café de sel

Garnitures

2 c. à soupe de pâte à tartiner au chocolat
Une poignée de noisettes, finement hachées

Préparation

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand saladier, puis incorporez le cacao en poudre, le sucre, le sel et les pépites de chocolat.

Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait, puis versez ce mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Graissez légèrement les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement suffisamment de pâte pour recouvrir la plaque inférieure, en veillant à bien la répartir de manière homogène.

Placez les ustensiles pour retirer les gaufres de chaque côté de la plaque de cuisson inférieure.

Ajoutez les noisettes et la pâte à tartiner au chocolat sur la pâte.

Ajoutez une seconde couche de pâte afin de recouvrir la garniture, en veillant à bien répartir la pâte de manière homogène.

Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez délicatement la gaufre à l'aide des ustensiles pour retirer les gaufres et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
Servez avec les garnitures de votre choix.

Gaufres façon cheesecake à la fraise

Ingrédients

250 g de farine nature
360 ml de lait entier
2 gros œufs
6 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre blanc
4 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'extrait de vanille
½ c. à café de sel

Garnitures

2 à 3 fraises, coupées en fines tranches
2 c. à soupe de fromage frais, sucré avec une pincée de sucre

Préparation

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de vanille et le lait, puis versez ce mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Graissez légèrement les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement suffisamment de pâte pour recouvrir la plaque inférieure, en veillant à bien la répartir de manière homogène.

Placez les ustensiles pour retirer les gaufres de chaque côté de la plaque de cuisson inférieure.

Ajoutez les fraises et le fromage frais sur la pâte.

Ajoutez une seconde couche de pâte afin de recouvrir la garniture, en veillant à bien répartir la pâte de manière homogène.

Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez délicatement la gaufre à l'aide des ustensiles pour retirer les gaufres et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Servez avec les garnitures de votre choix.

Gaufres à la pistache

Ingrédients

250 g de farine nature
360 ml de lait entier
2 gros œufs
6 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre blanc
4 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'extrait de pistache
½ c. à café de sel

Garnitures

Une poignée de pistaches, finement hachées
2 c. à soupe de crème de pistache

Préparation

Tamisez la farine et la levure chimique dans un grand saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, battez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le beurre fondu, l'extrait de pistache et le lait, puis versez ce mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Graissez légèrement les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement suffisamment de pâte pour recouvrir la plaque inférieure, en veillant à bien la répartir de manière homogène.

Placez les ustensiles pour retirer les gaufres de chaque côté de la plaque de cuisson inférieure.

Ajoutez les pistaches et la crème de pistache sur la pâte.

Ajoutez une seconde couche de pâte afin de recouvrir la garniture, en veillant à bien répartir la pâte de manière homogène.

Faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez délicatement la gaufre à l'aide des ustensiles pour retirer les gaufres et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Servez avec les garnitures de votre choix.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Onderhoud en verzorging

Koppel de gevulde wafelmaker los van het stroomnet en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.

STAP 1: Maak de behuizing van de gevulde wafelmaker en de wafeluitneehmiddelen schoon met een zachte, vochtige doek en droog ze goed af.

STAP 2: Verwijder aangekoekte etensresten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild schoonmaakmiddel aan te brengen op de kookplaten met antiaanbaklaag en veeg ze vervolgens schoon met een papieren doek. Gebruik een niet-schurend sponsje als het eten lastig te verwijderen is.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuurspongjes om de gevulde wafelmaker schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



OPMERKING: Maak de gevulde wafelmaker na ieder gebruik schoon.

Instructies voor gebruik

Voort eerste gebruik

Maak de gevulde wafelmaker schoon volgens de instructies in de sectie „Onderhoud en verzorging” voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit.



OPMERKING: Bij het eerste gebruik van de gevulde wafelmaker kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de wafelmaker.

Het gebruik van de gevulde wafelmaker

Breng vóór elk gebruik een dun laagje bakolie aan op de kookplaten met antiaanbaklaag en wrijf dit voorzichtig in met een papieren doek. Dit verlengt de levensduur van de antiaanbakiagen voorkomt dat de wafel blijft plakken.

STAP 1: Bereid het wafelbeslag voor.

RECEPTEN

STAP 2: Steek de stekker van de gevulde wafelmaker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het rode stroomlampje gaat branden, waarmee wordt aangegeven dat de wafelmaker is ingeschakeld en aan het opwarmen is.

STAP 3: Verwarm de gevulde wafelmaker voor gedurende ca. 2 minuten. Het groene gereed-lampje gaat branden; dit lampje schakelt uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 5: Giet een deel van het beslag in het midden van de onderste kookplaat met antiaanbaklaag. Om knoeien te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het beslag zich gelijkmatig verspreidt voordat u eventueel meer toevoegt.

STAP 6: Plaats de wafeluitneemhulpmiddelen aan weerszijden van de onderste kookplaat.

STAP 7: Voeg de gewenste vulling toe bovenop het beslag.

STAP 8: Breng een tweede laag beslag aan om de gewenste vulling volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.

STAP 9: Sluit het deksel voorzichtig.

STAP 10: Bak gedurende ca. 10 minuten of tot de wafels goudbruin zijn; controleer regelmatig door het deksel voorzichtig te openen met hittebestendige handschoenen. Indien gewenst kunnen de wafels iets langer gebakken worden tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.

STAP 11: Wanneer het bakproces voltooid is, open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen. Pak de handvatten van de wafel uitneem hulpmiddelen vast, druk deze zachtjes naar elkaar toe richting het midden van de wafel en til op om de wafel uit te nemen.

STAP 12: Schakel de gevulde wafelmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Vul de kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol; het beslag zet uit tijdens het bakken. Het wordt aangeraden om elke holte tot ongeveer $\frac{2}{3}$ te vullen. Gebruik bij zwaardere vullingen, zoals fruit, slechts een dunne laag. Bij het maken van meerdere porties wafels dient u na het uitnemen van elke portie het deksel weer te sluiten om de warmte te behouden. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met bakken. Tijdens het gebruik schakelt het groene gereed-lampje aan en uit om aan te geven dat de gevulde wafelmaker de temperatuur behoudt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken; de gevulde wafelmaker geeft stoom af.



WAARSCHUWING: De gevulde wafelmaker en de kookplaten worden tijdens gebruik zeer heet; draag altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Adviezen en tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elke holte toe te voegen.
2. Indien u beslag gebruikt, giet dan langzaam een kleine hoeveelheid op de kookplaten met antiaanbaklaag en wacht tot het beslag zich gelijkmatig heeft verdeeld voordat u meer toevoegt, om het risico op overvulling te voorkomen.
3. Het zeven van droge ingrediënten, zoals bloem, zorgt voor een glad beslag en voorkomt klontjes.
4. Gebruik altijd boter of olie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te bereiden. Dit beschermt niet alleen de antiaanbaklaag, maar zorgt er ook voor dat de gebakken wafels makkelijker loskomen.
5. Om tijd te besparen bij het gebruik van de gevulde wafelmaker, is het aan te raden de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren klaar te maken.

Opslag

Controleer of de gevulde wafelmaker volledig is afgekoeld, schoon en droog voordat u deze opbergt op een koele, droge plek. Wikkel het snoer nooit strak om de wafelmaker heen; wikkel het losjes op om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6750
Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Vermogen: 750 W



Aardbei- en chocoladewafels

Ingrediënten

250 g gewone bloem
360 ml volle melk
2 grote eieren
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels kristalsuiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout

Vullingen

2–3 aardbeien, in dunne plakjes
2 eetlepels chocoladepasta

Bereidingswijze

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en roer vervolgens de suiker en het zout erdoor.

Klop in een aparte kom de eieren luchtig. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de melk toe en giet het mengsel in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad beslag.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm de gevulde wafelmaker voor. Giet voorzichtig voldoende beslag om de onderste plaat volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.

Plaats de wafelutneemhulpmiddelen aan weerszijden van de onderste kookplaat.

Voeg de aardbeien en de chocoladepasta toe bovenop het beslag.

Breng een tweede laag beslag aan om de vulling volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.

Bak gedurende ca. 10 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Neem de wafel voorzichtig uit met behulp van de wafelutneemhulpmiddelen en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

Chocolade- en hazelnootwafels

Ingrediënten

220 g gewone bloem
50 g cacao-poeder
45 g chocoladegruppels
3 grote eieren
420 ml volle melk
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels kristalsuiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout

Vullingen

2 eetlepels chocoladepasta
Handjevol hazelnoten, fijngehakt

Bereidingswijze

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en roer vervolgens het cacao-poeder, de suiker, het zout en de chocoladegruppels erdoor.

Klop in een aparte kom de eieren luchtig. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de melk toe en giet het mengsel in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad beslag.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm de gevulde wafelmaker voor. Giet voorzichtig voldoende beslag om de onderste plaat volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.

Plaats de wafelutneemhulpmiddelen aan weerszijden van de onderste kookplaat.

Voeg de hazelnoten en de chocoladepasta toe bovenop het beslag.

Breng een tweede laag beslag aan om de vulling volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.

Bak gedurende ca. 10 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Neem de wafel voorzichtig uit met behulp van de wafelutneemhulpmiddelen en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

Aardbei-cheesecakewafels

Ingrediënten

250 g gewone bloem
360 ml volle melk
2 grote eieren
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels kristalsuiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
½ theelepel zout

Vullingen

2–3 aardbeien, in dunne plakjes
2 eetlepels roomkaas, gezoet met een snufje suiker

Bereidingswijze

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en roer vervolgens de suiker en het zout erdoor.

Klop in een aparte kom de eieren luchtig. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de melk toe en giet het mengsel in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad beslag.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm de gevulde wafelmaker voor. Giet voorzichtig voldoende beslag om de onderste plaat volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.

Plaats de wafelutneemhulpmiddelen aan weerszijden van de onderste kookplaat.

Voeg de aardbeien en de roomkaas toe bovenop het beslag.

Breng een tweede laag beslag aan om de vulling volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.

Bak gedurende ca. 10 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Neem de wafel voorzichtig uit met behulp van de wafelutneemhulpmiddelen en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

Pistache wafels

Ingrediënten

250 g gewone bloem
360 ml volle melk
2 grote eieren
6 eetlepels gesmolten boter
2 eetlepels kristalsuiker
4 theelepels bakpoeder
1 theelepel pistache-extract
½ theelepel zout

Vullingen

Handjevol pistachenoten, fijngehakt

2 eetlepels pistache crème

Bereidingswijze

Zeef de bloem en het bakpoeder in een grote kom en roer vervolgens de suiker en het zout erdoor.

Klop in een aparte kom de eieren luchtig. Voeg de gesmolten boter, het pistache-extract en de melk toe en giet het mengsel in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad beslag.

Vet de kookplaten met antiaanbaklaag licht in en verwarm de gevulde wafelmaker voor. Giet voorzichtig voldoende beslag om de onderste plaat volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig wordt verdeeld.

Plaats de wafelutneemhulpmiddelen aan weerszijden van de onderste kookplaat.

Voeg de pistachenoten en de pistache-crème toe bovenop het beslag.

Breng een tweede laag beslag aan om de vulling volledig te bedekken en zorg ervoor dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.

Bak gedurende ca. 10 minuten of tot de wafels goudbruin zijn.

Neem de wafel voorzichtig uit met behulp van de wafelutneemhulpmiddelen en laat afkoelen op een rooster.

Herhaal dit met het resterende beslag.

Serveer met toppings naar wens.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten stets den Netzstecker des Waffeisens und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeisens und die Waffelheber mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie alles gründlich.

SCHRITT 2: Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Backplatten geben und diese anschließend mit einem Papiertuch abwischen. Bei hartnäckigen Rückständen verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme zur Reinigung des Waffeisens, da diese die Oberfläche beschädigen können.



HINWEIS: Das Waffeisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Waffeisen an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Waffeisens kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um das Waffeisen.

Verwendung des Waffeisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch eine dünne Schicht Speiseöl vorsichtig auf die antihafbeschichteten Backplatten auf und verteilen Sie das Öl sorgfältig mit einem Papiertuch. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer der Antihafbeschichtung und verhindern, dass die Waffel anhaftet.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeisen an das Stromnetz an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeigelampe leuchtet auf und signalisiert, dass das Waffeisen eingeschaltet ist und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeisen etwa 2 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeigelampe leuchtet auf, sie erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

REZEPTE

SCHRITT 5: Geben Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihafbeschichteten Backplatte. Um ein Überlaufen zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge Teig in die Mitte der Platte und warten Sie, bis sich dieser gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie weiteren Teig hinzufügen.

SCHRITT 6: Legen Sie die Waffelheber auf beide Seiten der unteren Backplatte.

SCHRITT 7: Geben Sie die gewünschte Füllung auf den Teig.

SCHRITT 8: Geben Sie eine zweite Schicht Teig über die gewünschte Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist, und achten Sie darauf, den Teig gleichmäßig zu verteilen.

SCHRITT 9: Schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 10: Backen Sie die Waffeln etwa 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind; prüfen Sie den Bräunungsgrad zwischendurch, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen öffnen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

SCHRITT 11: Nach Abschluss des Backvorgangs öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen. Halten Sie die Griffe der Waffelheber fest, drücken Sie diese vorsichtig zur Mitte der Waffel zusammen und heben Sie sie zum Entnehmen an.

SCHRITT 12: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.



HINWEIS: Überfüllen Sie die antihafbeschichtete Backplatte nicht, da sich der Teig während des Backvorgangs ausdehnt. Es wird empfohlen, jede Vertiefung zu etwa $\frac{2}{3}$ zu füllen. Verwenden Sie bei schweren Füllungen wie Obst nur eine dünne Schicht. Wenn Sie mehrere Waffelchargen zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Charge den Deckel, um die Wärme zu halten. Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten vor jedem Backvorgang stets vor. Während des Betriebs schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeigeleuchte zyklisch ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



VORSICHT: Seien Sie während des Backvorgangs besonders vorsichtig; das Waffeleisen gibt Dampf ab.



WARNUNG: Das Waffeleisen und die Backplatten werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

1. Vermeiden Sie ein Überlaufen, indem Sie die Zutaten jeweils in die Mitte jeder Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, geben Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Backplatten und warten Sie, bis sich der Teig gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen. So vermeiden Sie ein Überfüllen.
3. Das Sieben von trockenen Zutaten, wie beispielsweise Mehl, sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpchenbildung.
4. Verwenden Sie immer Butter oder Speiseöl, um die antihafbeschichteten Backplatten vorzubereiten. Dies trägt nicht nur zum Schutz der Antihafbeschichtung bei, sondern erleichtert auch das Entnehmen der fertigen Waffeln.
5. Um Zeit beim Gebrauch des Waffeleisens zu sparen, bereiten Sie Zutaten und Mischungen rechtzeitig im Voraus vor.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen und trockenen Ort sicher, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Netzkabel niemals fest um das Waffeleisen, sondern legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6750
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Ausgangsleistung: 750 W



Erdbeer - Schoko - Waffeln

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 405)
360 ml Vollmilch
2 große Eier
6 EL Butter, geschmolzen
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Füllungen

2-3 Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Schokoladenaufstrich

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben, anschließend Zucker und Salz unterrühren.

Die Eier in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen und alles in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Fetten Sie die antihafbeschichteten Backplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie vorsichtig so viel Teig ein, dass die untere Backplatte bedeckt ist, und achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Legen Sie die Waffelheber auf beide Seiten der unteren Backplatte.

Geben Sie die Erdbeeren und den Schokoladenaufstrich auf den Teig.

Geben Sie eine zweite Schicht Teig über die Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist und der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Backen Sie die Waffeln etwa 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Waffel vorsichtig mit den Waffelhebern und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

Schoko- Haselnuss-Waffeln

Zutaten

220 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Kakaopulver
45 g Schokotropfen
3 große Eier
420 ml Vollmilch
6 EL Butter, geschmolzen
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Füllungen

2 EL Schokoladenaufstrich
Eine Handvoll Haselnüsse, fein gehackt

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben, anschließend Kakaopulver, Zucker, Salz und Schokotropfen unterrühren.

Die Eier in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen und alles in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Fetten Sie die antihafbeschichteten Backplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie vorsichtig so viel Teig ein, dass die untere Backplatte bedeckt ist, und achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Legen Sie die Waffelheber auf beide Seiten der unteren Backplatte.

Geben Sie die Haselnüsse und den Schokoladenaufstrich auf den Teig.

Geben Sie eine zweite Schicht Teig über die Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist und der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Backen Sie die Waffeln etwa 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Waffel vorsichtig mit den Waffelhebern und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

Erdbeer- Käsekuchen-Waffeln

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 405)
360 ml Vollmilch
2 große Eier
6 EL Butter, geschmolzen
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Füllungen

2-3 Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Frischkäse, mit einer Prise Zucker gesüßt

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben, anschließend Zucker und Salz unterrühren.

Die Eier in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und die Milch hinzufügen und alles in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Fetten Sie die antihafbeschichteten Backplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie vorsichtig so viel Teig ein, dass die untere Backplatte bedeckt ist, und achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Legen Sie die Waffelheber auf beide Seiten der unteren Backplatte.

Geben Sie die Erdbeeren und den Frischkäse auf den Teig.

Geben Sie eine zweite Schicht Teig über die Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist und der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Backen Sie die Waffeln etwa 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Waffel vorsichtig mit den Waffelhebern und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

Pistazien- Waffeln

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 405)
360 ml Vollmilch
2 große Eier
6 EL Butter, geschmolzen
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Pistazienextrakt
½ TL Salz

Füllungen

Eine Handvoll Pistazien, fein gehackt
2 EL Pistazien creme

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben, anschließend Zucker und Salz unterrühren.

Die Eier in einer separaten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, den Pistazienextrakt und die Milch hinzufügen und alles in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Fetten Sie die antihafbeschichteten Backplatten leicht ein und heizen Sie das Waffeleisen vor.

Gießen Sie vorsichtig so viel Teig ein, dass die untere Backplatte bedeckt ist, und achten Sie darauf, dass der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Legen Sie die Waffelheber auf beide Seiten der unteren Backplatte.

Geben Sie die Pistazien und die Pistaziencreme auf den Teig.

Geben Sie eine zweite Schicht Teig über die Füllung, sodass diese vollständig bedeckt ist und der Teig gleichmäßig verteilt wird.

Backen Sie die Waffeln etwa 10 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Waffel vorsichtig mit den Waffelhebern und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Wiederholen Sie den Vorgang mit dem restlichen Teig.

Nach Belieben mit Toppings servieren.

ES I Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Cuidado y mantenimiento

Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la gofrera para gofres rellenos de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.

PASO 1: Limpie la carcasa de la gofrera para gofres rellenos y los utensilios para levantar gofres con un paño suave y húmedo, y séquelos completamente.

PASO 2: Elimine los restos de comida adheridos aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente; luego, límpielas con una toallita de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si la comida resulta difícil de retirar.

Nunca utilice detergentes de limpieza agresivos ni estropajos abrasivos para limpiar la gofrera para gofres rellenos, ya que podría dañar la superficie.



NOTA: La gofrera para gofres rellenos debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectar la gofrera para gofres rellenos a la red eléctrica, limpie siguiendo las indicaciones de la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Al utilizar la gofrera para gofres rellenos por primera vez, es posible que se desprenda una ligera cantidad de humo u olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya ventilación suficiente alrededor de la gofrera para gofres rellenos.

Uso de la gofrera para gofres rellenos

Antes de cada uso, aplique cuidadosamente una fina capa de aceite de cocina sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente, frotando suavemente con una toallita de papel. Esto ayudará a prolongar la vida útil del recubrimiento antiadherente y evitará que el gofre se adhiera.

PASO 1: Prepare la masa para gofres.

PASO 2: Conecte la gofrera para gofres rellenos a la toma de corriente y enciéndala. El indicador luminoso rojo de encendido se iluminará, indicando que la gofrera para gofres rellenos está encendida y calentándose.

RECETAS

PASO 3: Precaliente la gofrera para gófres rellenos durante aproximadamente 2 minutos. El indicador luminoso verde de listo se encenderá; se apagará una vez que se haya alcanzado la temperatura requerida.

PASO 4: Abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor.

PASO 5: Vierta parte de la masa en el centro de la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Para evitar derrames, agregue lentamente una pequeña cantidad de masa en el centro de la placa y espere a que se distribuya uniformemente antes de añadir más.

PASO 6: Coloque los utensilios para levantar gófres a ambos lados de la placa de cocción inferior.

PASO 7: Añada el relleno deseado sobre la masa.

PASO 8: Añada una segunda capa de masa para cubrir el relleno deseado, asegurándose de que la masa quede distribuida de manera uniforme.

PASO 9: Cierre la tapa con cuidado.

PASO 10: Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados; verifique periódicamente abriendo la tapa con cuidado utilizando guantes resistentes al calor. Si es necesario, los gófres pueden cocinarse un poco más, hasta que queden dorados a su gusto.

PASO 11: Una vez finalizada la cocción, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado. Sujete los mangos de los utensilios para levantar gófres y empujelos suavemente hacia el centro del gófre, luego levante para retirarlo.

PASO 12: Apague y desconecte la gofrera para gófres rellenos de la toma de corriente. Deje la tapa abierta y permita que se enfríe.



NOTA: No llene en exceso la placa de cocción con recubrimiento antiadherente; la masa aumentará de volumen durante la cocción. Se recomienda rellenar cada cavidad hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Si utiliza rellenos más pesados, como fruta, añada solo una capa fina. Cuando prepare varias tandas de gófres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para conservar el calor. Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, el indicador luminoso verde de listo se encenderá y apagará intermitentemente para señalar que la gofrera para gófres rellenos mantiene la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la gofrera para gófres rellenos emitirá vapor.



ADVERTENCIA: La gofrera para gófres rellenos y las placas de cocción alcanzan temperaturas muy altas durante el uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Evite derrames añadiendo los ingredientes en el centro de cada cavidad.
2. Si utiliza masa, vierta lentamente una pequeña cantidad sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y espere a que se distribuya uniformemente antes de añadir más, para evitar el riesgo de sobrellenar.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a obtener una mezcla homogénea y a evitar grumos.
4. Utilice siempre mantequilla o aceite de cocina para preparar las placas de cocción con recubrimiento antiadherente. Esto no solo ayuda a proteger el recubrimiento antiadherente, sino que también facilita la extracción de los gófres cocidos.
5. Para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera para gófres rellenos, prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación.

Almacenamiento

Compruebe que la gofrera para gófres rellenos esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No enrolle nunca el cable de forma apretada alrededor de la gofrera para gófres rellenos; envuélvalo de manera holgada para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6750
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potencia: 750 W



Gofres de fresa y chocolate

Ingredientes

250 g de harina de trigo
360 ml de leche entera
2 huevos grandes
6 cucharadas de mantequilla, derretida
2 cucharadas de azúcar blanca
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal

Rellenos

2–3 fresas, cortadas en rodajas finas
2 cucharadas de crema de chocolate

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un cuenco grande; a continuación, incorpore el azúcar y la sal.

En otro cuenco, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y la leche, y vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.

Engrase ligeramente las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y precaliente la gofrera para gofres rellenos.

Vierta con cuidado la cantidad de masa suficiente para cubrir la placa inferior, asegurándose de que se distribuya de manera uniforme.

Coloque los utensilios para levantar gofres a ambos lados de la placa de cocción inferior. Coloque las fresas y la crema de chocolate sobre la masa.

Añada una segunda capa de masa para cubrir el relleno, asegurándose de que quede distribuida de manera uniforme.

Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados.

Retire el gofre con cuidado utilizando los utensilios para levantar gofres y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Repita el proceso con el resto de la masa.

Sirva con los acompañamientos que prefiera.

Gofres de chocolate y avellanas

Ingredientes

220 g de harina de trigo
50 g de cacao en polvo
45 g de chispas de chocolate
3 huevos grandes
420 ml de leche entera
6 cucharadas de mantequilla, derretida
2 cucharadas de azúcar blanca
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal

Rellenos

2 cucharadas de crema de chocolate
Un puñado de avellanas, finamente picadas

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un cuenco grande; a continuación, incorpore el cacao en polvo, el azúcar, la sal y las chispas de chocolate.

En otro cuenco, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y la leche, y vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.

Engrase ligeramente las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y precaliente la gofrera para gofres rellenos.

Vierta con cuidado la cantidad de masa suficiente para cubrir la placa inferior, asegurándose de que se distribuya de manera uniforme.

Coloque los utensilios para levantar gofres a ambos lados de la placa de cocción inferior. Coloque las avellanas y la crema de chocolate sobre la masa.

Añada una segunda capa de masa para cubrir el relleno, asegurándose de que quede distribuida de manera uniforme.

Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados.

Retire el gofre con cuidado utilizando los utensilios para levantar gofres y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Repita el proceso con el resto de la masa.

Sirva con los acompañamientos que prefiera.

Gofres de tarta de queso con fresas

Ingredientes

250 g de harina de trigo
360 ml de leche entera
2 huevos grandes
6 cucharadas de mantequilla, derretida
2 cucharadas de azúcar blanca
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal

Rellenos

2–3 fresas, cortadas en rodajas finas
2 cucharadas de queso crema, endulzado con una pizca de azúcar

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un cuenco grande; a continuación, incorpore el azúcar y la sal.

En otro cuenco, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y la leche, y vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.

Engrase ligeramente las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y precaliente la gofrera para gofres rellenos.

Vierta con cuidado la cantidad de masa suficiente para cubrir la placa inferior, asegurándose de que se distribuya de manera uniforme.

Coloque los utensilios para levantar gofres a ambos lados de la placa de cocción inferior. Coloque las fresas y el queso crema sobre la masa.

Añada una segunda capa de masa para cubrir el relleno, asegurándose de que quede distribuida de manera uniforme.

Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados.

Retire el gofre con cuidado utilizando los utensilios para levantar gofres y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Repita el proceso con el resto de la masa.

Sirva con los acompañamientos que prefiera.

Gofres de pistacho

Ingredientes

250 g de harina de trigo
360 ml de leche entera
2 huevos grandes
6 cucharadas de mantequilla, derretida
2 cucharadas de azúcar blanca
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de pistacho
½ cucharadita de sal

Rellenos

Un puñado de pistachos, finamente picados
2 cucharadas de crema de pistacho

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un cuenco grande; a continuación, incorpore el azúcar y la sal.

En otro cuenco, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de pistacho y la leche, y vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.

Engrase ligeramente las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y precaliente la gofrera para gofres rellenos.

Vierta con cuidado la cantidad de masa suficiente para cubrir la placa inferior, asegurándose de que se distribuya de manera uniforme.

Coloque los utensilios para levantar gofres a ambos lados de la placa de cocción inferior. Coloque los pistachos y la crema de pistacho sobre la masa.

Añada una segunda capa de masa para cubrir el relleno, asegurándose de que quede distribuida de manera uniforme.

Cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados.

Retire el gofre con cuidado utilizando los utensilios para levantar gofres y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Repita el proceso con el resto de la masa.

Sirva con los acompañamientos que prefiera.

PT | Por favor, guarde as instruções para referência futura.

Cuidados e manutenção

Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles recheados da corrente elétrica e deixe arrefecer completamente.

PASSO 1: Limpe a carcaça da máquina de waffles recheados e os utensilios para retirar waffles com um pano macio e húmido, secando cuidadosamente de seguida.

PASSO 2: Remova os resíduos de alimentos presos aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, limpando de seguida com um papel de cozinha. Utilize uma esponja não abrasiva se os resíduos forem difíceis de remover.

Nunca utilize detergentes agressivos ou abrasivos, nem esponjas de esfregar, para limpar a máquina de waffles recheados, pois isto pode danificar a superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à corrente elétrica, limpe a máquina de waffles recheados conforme as instruções apresentadas na secção «Cuidados e manutenção».



NOTA: Ao utilizar a máquina de waffles recheados pela primeira vez, pode libertar-se uma leve fumaça ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. Assegure uma ventilação adequada em redor da máquina de waffles recheados.

Utilização da máquina de waffles recheados

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo alimentar nas placas de cozedura com revestimento antiaderente, espalhando bem com um papel de cozinha. Esta prática ajuda a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e evita que o waffle se cole.

PASSO 1: Prepare a massa para waffles.

PASSO 2: Ligue a máquina de waffles recheados à tomada elétrica e ligue-a. A luz indicadora vermelha de alimentação acender-se-á, indicando que a máquina está ligada e a aquecer.

RECEITAS

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de waffles recheados durante cerca de 2 minutos. A luz indicadora verde de pronto acender-se-á; apagando-se assim que a temperatura necessária for atingida.

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

PASSO 5: Verta uma porção da massa no centro da placa inferior com revestimento antiaderente. Para evitar derrames, verta lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que se distribua uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: Coloque os utensílios para retirar waffles de ambos os lados da placa de cozedura inferior.

PASSO 7: Adicione o recheio pretendido sobre a massa.

PASSO 8: Coloque uma segunda camada de massa para cobrir o recheio pretendido, assegurando que a distribuição da massa é uniforme.

PASSO 9: Feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 10: Cozinhe durante cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Se necessário, os waffles podem ser cozinhados por mais alguns minutos, até atingirem o nível de dourado pretendido.

PASSO 11: Quando a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa. Segure nos manipulados dos utensílios para retirar waffles e empurre-os suavemente um contra o outro, em direção ao centro do waffle, levantando de seguida para retirar.

PASSO 12: Desligue a máquina de waffles recheados e retire-a da corrente elétrica. Deixe a tampa aberta e permita que arrefeça.



NOTA: Não encha demasiado a placa de cozedura com revestimento antiaderente; a massa irá expandir durante a cozedura. Recomenda-se encher cada cavidade até cerca de $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Ao utilizar recheios mais pesados, como fruta, aplique apenas uma camada fina. Ao preparar vários lotes de waffles, feche a tampa após retirar cada lote para manter o calor. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a cozedura. Durante a utilização, a luz indicadora verde de pronto irá acender e desligar intermitentemente para indicar que a máquina de waffles recheados está a manter a temperatura.



CUIDADO: Tenha precaução durante a cozedura; a máquina de waffles recheados irá libertar vapor.



AVISO: A máquina de waffles recheados e as placas de cozedura atingem temperaturas muito elevadas durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.

Sugestões e conselhos

1. Evite derrames adicionando os ingredientes no centro de cada cavidade.
2. Se estiver a utilizar massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas de cozedura com revestimento antiaderente e aguarde que se distribua uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de encher em demasia.
3. Peneirar os ingredientes secos, como a farinha, ajuda a obter uma massa homogênea e a evitar grumos.
4. Utilize sempre manteiga ou óleo alimentar para untar previamente as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Isto não só ajuda a proteger o revestimento antiaderente, como também facilita a remoção dos waffles cozinhados.
5. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de waffles recheados, prepare os ingredientes e as misturas com antecedência.

Armazenamento

Certifique-se de que a máquina de waffles recheados está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco. Nunca enrolar o cabo firmemente à volta da máquina; enrolar-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6750
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potência: 750 W



Waffles de morango e chocolate

Ingredientes

250 g de farinha de trigo
360 ml de leite gordo
2 ovos grandes
6 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de sal

Recheios

2-3 morangos, cortados em fatias finas
2 colheres de sopa de creme de chocolate

Preparação

Peneire a farinha e o fermento em pó para uma taça grande e, de seguida, junte o açúcar e o sal, mexendo até incorporar.

Numa taça à parte, bata os ovos até ficarem espumosos. Adicione a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o leite, e de seguida verta esta mistura para o centro dos ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Unte ligeiramente as placas de cozedura com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles recheados.

Verta cuidadosamente quantidade suficiente de massa para cobrir a placa inferior, assegurando que esta fica uniformemente distribuída.

Coloque os utensílios para retirar waffles de ambos os lados da placa de cozedura inferior. Adicione os morangos e o creme de chocolate sobre a massa.

Coloque uma segunda camada de massa para cobrir o recheio, garantindo que esta fique uniformemente distribuída.

Cozinhe durante cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.

Retire cuidadosamente o waffle utilizando os utensílios para retirar waffles e deixe arrefecer numa grelha.

Repita o processo com a restante massa.

Sirva com as coberturas a gosto.

Waffles de chocolate e avelã

Ingredientes

220 g de farinha de trigo
50 g de cacau em pó
45 g de pepitas de chocolate
3 ovos grandes
420 ml de leite gordo
6 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de sal

Recheios

2 colheres de sopa de creme de chocolate
Um punhado de avelãs, finamente picadas

Preparação

Peneire a farinha e o fermento em pó para uma taça grande e, de seguida, junte o cacau em pó, o açúcar, o sal e as pepitas de chocolate, mexendo até incorporar.

Numa taça à parte, bata os ovos até ficarem espumosos. Adicione a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o leite, e de seguida verta esta mistura para o centro dos ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Unte ligeiramente as placas de cozedura com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles recheados.

Verta cuidadosamente quantidade suficiente de massa para cobrir a placa inferior, assegurando que esta fica uniformemente distribuída.

Coloque os utensílios para retirar waffles de ambos os lados da placa de cozedura inferior. Adicione as avelãs e o creme de chocolate sobre a massa.

Coloque uma segunda camada de massa para cobrir o recheio, garantindo que esta fique uniformemente distribuída.

Cozinhe durante cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.

Retire cuidadosamente o waffle utilizando os utensílios para retirar waffles e deixe arrefecer numa grelha.

Repita o processo com a restante massa.

Sirva com as coberturas a gosto.

Waffles de cheesecake de morango

Ingredientes

250 g de farinha de trigo
360 ml de leite gordo
2 ovos grandes
6 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de sal

Recheios

2-3 morangos, cortados em fatias finas
2 colheres de sopa de queijo creme, adoçado com uma pitada de açúcar

Preparação

Peneire a farinha e o fermento em pó para uma taça grande e, de seguida, junte o açúcar e o sal, mexendo até incorporar.

Numa taça à parte, bata os ovos até ficarem espumosos. Adicione a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o leite, e de seguida verta esta mistura para o centro dos ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Unte ligeiramente as placas de cozedura com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles recheados.

Verta cuidadosamente quantidade suficiente de massa para cobrir a placa inferior, assegurando que esta fica uniformemente distribuída.

Coloque os utensílios para retirar waffles de ambos os lados da placa de cozedura inferior. Adicione os morangos e o queijo creme sobre a massa.

Coloque uma segunda camada de massa para cobrir o recheio, garantindo que esta fique uniformemente distribuída.

Cozinhe durante cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.

Retire cuidadosamente o waffle utilizando os utensílios para retirar waffles e deixe arrefecer numa grelha.

Repita o processo com a restante massa.

Sirva com as coberturas a gosto.

Waffles de pistácio

Ingredientes

250 g de farinha de trigo
360 ml de leite gordo
2 ovos grandes
6 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de pistácio
½ colher de chá de sal

Recheios

Um punhado de pistácios, finamente picados

2 colheres de sopa de creme de pistácio

Preparação

Peneire a farinha e o fermento em pó para uma taça grande e, de seguida, junte o açúcar e o sal, mexendo até incorporar.

Numa taça à parte, bata os ovos até ficarem espumosos. Adicione a manteiga derretida, o extrato de pistácio e o leite, e de seguida verta esta mistura para o centro dos ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Unte ligeiramente as placas de cozedura com revestimento antiaderente e pré-aqueça a máquina de waffles recheados.

Verta cuidadosamente quantidade suficiente de massa para cobrir a placa inferior, assegurando que esta fica uniformemente distribuída.

Coloque os utensílios para retirar waffles de ambos os lados da placa de cozedura inferior. Adicione os pistácios e o creme de pistácio sobre a massa.

Coloque uma segunda camada de massa para cobrir o recheio, garantindo que esta fique uniformemente distribuída.

Cozinhe durante cerca de 10 minutos ou até ficarem dourados.

Retire cuidadosamente o waffle utilizando os utensílios para retirar waffles e deixe arrefecer numa grelha.

Repita o processo com a restante massa.

Sirva com as coberturas a gosto.

IT Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenção

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle ripieni dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

PASSO 1: Pulire il corpo della macchina per waffle ripieni e gli strumenti per sollevare i waffle con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente.

PASSO 2: Rimuovere i residui di cibo incrostato applicando una piccola quantità di acqua tiepida mescolata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con carta assorbente. Se i residui sono difficili da togliere, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi, né spugne abrasive, per pulire la macchina per waffle ripieni, poiché potrebbero danneggiare la superficie.



NOTA: La macchina per waffle ripieni deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per waffle ripieni alla rete elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata «**Cura e manutenzione**».



NOTA: Al primo utilizzo della macchina per waffle ripieni, potrebbe fuoriuscire una leggera quantità di fumo o un odore. Questo è normale e scomparirà rapidamente. Garantire una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle ripieni.

Utilizzo della macchina per waffle ripieni

Prima di ogni utilizzo, applicare con cura uno strato sottile di olio da cucina sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, strofinando delicatamente con un foglio di carta assorbente. Questo aiuterà a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e a prevenire che il waffle si attacchi.

PASSO 1: Preparare l'impasto per i waffle.

RICETTE

PASSO 2: Collegare la macchina per waffle ripieni alla presa di corrente e accenderla. La spia rossa di alimentazione si illuminerà, indicando che la macchina è accesa e in fase di riscaldamento.

PASSO 3: Preriscaldare la macchina per waffle ripieni per circa 2 minuti. La spia verde di pronto utilizzo si accenderà; si spegnerà una volta raggiunta la temperatura desiderata.

PASSO 4: Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

PASSO 5: Versare una parte dell'impasto al centro della piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di impasto al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altro.

PASSO 6: Posizionare gli strumenti per sollevare i waffle ai lati della piastra di cottura inferiore.

PASSO 7: Aggiungere il ripieno desiderato sopra l'impasto.

PASSO 8: Aggiungere un secondo strato di impasto per coprire il ripieno desiderato, assicurandosi che la distribuzione dell'impasto sia uniforme.

PASSO 9: Chiudere con cautela il coperchio.

PASSO 10: Cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura; controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio utilizzando guanti resistenti al calore. Se necessario, è possibile prolungare la cottura dei waffle fino a raggiungere il grado di doratura desiderato.

PASSO 11: Al termine della cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio. Afferrare i manici degli strumenti per sollevare i waffle e spingerli delicatamente verso il centro del waffle, sollevando per rimuoverlo.

PASSO 12: Spegnerne e scollegare la macchina per waffle ripieni dalla presa di corrente. Lasciare il coperchio aperto e lasciar raffreddare.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente; l'impasto aumenterà di volume durante la cottura. Si consiglia di riempire ogni alloggiamento fino a $\frac{2}{3}$. Se si utilizzano ripieni più pesanti, come la frutta, aggiungere solo uno strato sottile. Quando si preparano più porzioni di waffle, richiudere il coperchio dopo aver prelevato ogni porzione per mantenere il calore. Preriscaldare sempre le piastre di cottura antiaderenti prima di iniziare la cottura. Durante l'utilizzo, la spia verde di pronto utilizzo si accenderà e spegnerà per indicare che la macchina per waffle ripieni sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle ripieni emetterà del vapore.



AVVERTENZA: La macchina per waffle ripieni e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare scottature o lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ogni alloggiamento.
2. Se si utilizza un impasto, versare lentamente una piccola quantità sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altro, per evitare il rischio di riempire eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuta a ottenere un composto omogeneo e a evitare la formazione di grumi.
4. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per preparare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo non solo aiuta a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione dei waffle cotti.
5. Per risparmiare tempo durante l'utilizzo della macchina per waffle ripieni, preparare ingredienti e impasti con largo anticipo.

Conservazione

Assicurarsi che la macchina per waffle ripieni sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto. Non avvolgere mai il cavo strettamente attorno all'apparecchio; avvolgerlo in modo morbido per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK6750

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potenza: 750 W



Waffle con fragole e cioccolato

Ingredienti

250 g di farina 00
360 ml di latte intero
2 uova grandi
6 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Ripieni

2–3 fragole, tagliate a fettine sottili
2 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola capiente, quindi unire lo zucchero e il sale mescolando.

In una ciotola a parte, sbattere le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare accuratamente fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Ungere leggermente le piastre di cottura con rivestimento antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle ripieni.

Versare con attenzione abbastanza impasto da coprire la piastra inferiore, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Posizionare gli strumenti per sollevare i waffle ai lati della piastra di cottura inferiore. Aggiungere le fragole e la crema spalmabile al cioccolato sopra l'impasto.

Aggiungere un secondo strato di impasto per coprire il ripieno, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando gli strumenti per sollevarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Servire con le guarnizioni desiderate.

Waffle con cioccolato e nocciolo

Ingredienti

220 g di farina 00
50 g di cacao amaro in polvere
45 g di gocce di cioccolato
3 uova grandi
420 ml di latte intero
6 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Ripieni

2 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato
Una manciata di nocciolo, tritate finemente

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola capiente, quindi unire il cacao, lo zucchero, il sale e le gocce di cioccolato mescolando.

In una ciotola a parte, sbattere le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare accuratamente fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Ungere leggermente le piastre di cottura con rivestimento antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle ripieni.

Versare con attenzione abbastanza impasto da coprire la piastra inferiore, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Posizionare gli strumenti per sollevare i waffle ai lati della piastra di cottura inferiore. Aggiungere le nocciolo e la crema spalmabile al cioccolato sopra l'impasto.

Aggiungere un secondo strato di impasto per coprire il ripieno, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando gli strumenti per sollevarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Servire con le guarnizioni desiderate.

Waffle cheesecake alle fragole

Ingredienti

250 g di farina 00
360 ml di latte intero
2 uova grandi
6 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Ripieni

2–3 fragole, tagliate a fettine sottili
2 cucchiaini di formaggio spalmabile dolcificato con un pizzico di zucchero

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola capiente, quindi unire lo zucchero e il sale mescolando.

In una ciotola a parte, sbattere le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte, quindi versare il composto

al centro degli ingredienti secchi. Mescolare accuratamente fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Ungere leggermente le piastre di cottura con rivestimento antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle ripieni.

Versare con attenzione abbastanza impasto da coprire la piastra inferiore, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Posizionare gli strumenti per sollevare i waffle ai lati della piastra di cottura inferiore. Aggiungere le fragole e il formaggio spalmabile sopra l'impasto.

Aggiungere un secondo strato di impasto per coprire il ripieno, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando gli strumenti per sollevarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Servire con le guarnizioni desiderate.

Waffle al pistacchio

Ingredienti

250 g di farina 00
360 ml di latte intero
2 uova grandi
6 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di pistacchio
½ cucchiaino di sale

Ripieni

Una manciata di pistacchi, tritati finemente

2 cucchiaini di crema al pistacchio

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in una ciotola capiente, quindi unire lo zucchero e il sale mescolando.

In una ciotola a parte, sbattere le uova fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di pistacchio e il latte, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare accuratamente fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.

Ungere leggermente le piastre di cottura con rivestimento antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle ripieni.

Versare con attenzione abbastanza impasto da coprire la piastra inferiore, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Posizionare gli strumenti per sollevare i waffle ai lati della piastra di cottura inferiore. Aggiungere i pistacchi e la crema al pistacchio sopra l'impasto.

Aggiungere un secondo strato di impasto per coprire il ripieno, assicurandosi che sia distribuito in modo uniforme.

Cuocere per circa 10 minuti o fino a doratura.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando gli strumenti per sollevarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella.

Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Servire con le guarnizioni desiderate.

PL Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Konserwacja i utrzymanie

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz gofrownicę od sieci elektrycznej i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

KROK 1: Przetrzyj obudowę gofrownicy oraz narzędzia do podnoszenia gofrów miękką, lekko wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

KROK 2: Usuń przypieczone reszki jedzenia, nakładając na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieściernej gąbki.

Nigdy nie używaj silnych ani ściernych detergentów ani gąbek do czyszczenia gofrownicy, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.



UWAGA: Gofrownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkownika

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem gofrownicy do sieci elektrycznej wyczyść urządzenie zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale „**Konserwacja i utrzymanie**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia gofrownicy może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i szybko ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia.

Korzystanie z gofrownicy

Przed każdym użyciem delikatnie nanieś cienką warstwę oleju spożywczego na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą, dokładnie wcierając olej ręcznikiem papierowym. Dzięki temu powłoka nieprzywierająca będzie trwalsza, a gofry nie będą przywierać.

PRZEPISY

KROK 1: Przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: Podłącz gofrownicę do sieci elektrycznej i włącz urządzenie. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna zasilania, co oznacza, że gofrownica została uruchomiona i zaczyna się nagrzewać.

KROK 3: Nagrzewaj gofrownicę przez ok. 2 minuty. Zaświeci się zielona lampka kontrolna gotowości; zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta odpowiednia temperatura.

KROK 4: Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: Wlej część ciasta na środek dolnej płyty grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą. Aby uniknąć rozlania, powoli wlewaj niewielką ilość ciasta na środek płyty i odczekaj, aż równomiernie się rozprządzi, zanim dodasz kolejną porcję.

KROK 6: Umieść narzędzia do podnoszenia gofrów po obu stronach dolnej płyty grzewczej.

KROK 7: Nałóż wybrane nadzienie na wierzch ciasta.

KROK 8: Nałóż drugą warstwę ciasta, aby przykryć wybrane nadzienie, dbając o równomierne rozprządzenie ciasta.

KROK 9: Ostrożnie zamknij pokrywę.

KROK 10: Piecz przez ok. 10 minut lub do momentu, aż gofry będą złocistobrązowe; co jakiś czas sprawdzaj, ostrożnie otwierając pokrywę przy użyciu rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Jeśli to konieczne, możesz przedłużyć czas pieczenia, aż do uzyskania pożądanego stopnia zrumienienia.

KROK 11: Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Chwyć uchwyty narzędzi do podnoszenia gofrów i delikatnie zsuń je do środka gofra, a następnie unieś, aby wyjąć gofra.

KROK 12: Wyłącz gofrownicę i odłącz ją od sieci elektrycznej. Pozostaw pokrywę otwartą i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.



UWAGA: Nie przepielniaj płyty grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą — ciasto zwiększa swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się napełniać każdą komorę do $\frac{2}{3}$ jej wysokości. W przypadku cięższych nadzień, takich jak owoce, nakładaj jedynie cienką warstwę. Przy przygotowywaniu kilku partii gofrów po wyjęciu każdej partii zamykaj pokrywę, aby utrzymać temperaturę. Zawsze wstępnie nagrzewaj płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą przed rozpoczęciem pieczenia. Podczas użytkowania zielona lampka kontrolna gotowości będzie się zapalać i gasnąć, sygnalizując utrzymanie właściwej temperatury przez gofrownicę.



OSTROŻNIE: Zachowaj ostrożność podczas pieczenia; gofrownica wydziela parę wodną.



OSTRZEŻENIE: Podczas użytkowania gofrownica i płyty grzewcze bardzo się nagrzewają; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

Wskazówki i porady

1. Aby zapobiec rozlaniu, dodawaj składniki na środek każdej komory.
2. Jeśli używasz ciasta, powoli wlewaj niewielką ilość na płytę grzewczą pokrytą powłoką nieprzywierającą i odczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprządzi, zanim dodasz kolejną porcję, aby uniknąć ryzyka przepielnienia.
3. Przesiewanie suchych składników, takich jak mąka, pomaga uzyskać gładką konsystencję ciasta i zapobiega powstawaniu grudek.
4. Zawsze używaj masła lub oleju spożywczego do przygotowania płyt grzewczych pokrytych powłoką nieprzywierającą przed użyciem. Dzięki temu nie tylko zabezpieczysz powłokę, ale także łatwiej wyjmiesz upieczone gofry.
5. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, przygotuj składniki i mieszanki z odpowiednim wyprzedzeniem.

Przechowywanie

Przed schowaniem gofrownicy upewnij się, że jest wystudzona, czysta i sucha. Przechowuj ją w chłodnym i suchym miejscu. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół gofrownicy — owiwi go luzno, aby uniknąć uszkodzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6750

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc: 750 W



Gofry z truskawkami i czekoladą

Składniki

250 g mąki pszennej
360 ml mleka pełnego
2 duże jajka
6 łyżek masła, roztopionego
2 łyżki cukru białego
4 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli

Nadzenia

2–3 truskawki, pokrojone w cienkie plasterki
2 łyżki kremu czekoladowego

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia do dużej miski, następnie wsymp cukier i sól i dokładnie wymieszaj.

W oddzielnej misce ubij jajka na puszystą masę. Dodaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy oraz mleko, a następnie wlej całość na środek suchych składników. Wymieszaj dokładnie, aż otrzymasz gładkie ciasto.

Lekko natłuść płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą i wstępnie nagrzej gofrownicę. Ostrożnie wlej taką ilość ciasta, aby przykryć dolną płytę, dbając o jego równomierne rozprzodzenie.

Umieść narzędzia do podnoszenia gofrów po obu stronach dolnej płyty grzewczej. Nałóż truskawki i krem czekoladowy na wierzch ciasta.

Nałóż drugą warstwę ciasta, aby przykryć nadzienie, dbając o równomierne rozprzodzenie ciasta.

Piecz przez ok. 10 minut lub do uzyskania złocistego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofra przy użyciu narzędzi do podnoszenia gofrów i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Powtórz czynność z pozostałym ciastem.

Podawaj z wybranymi dodatkami według uznania.

Gofry z czekoladą i orzechami laskowymi

Składniki

220 g mąki pszennej
50 g kakao w proszku
45 g kawałków czekolady
3 duże jajka
420 ml mleka pełnego
6 łyżek masła, roztopionego
2 łyżki cukru białego
4 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli

Nadzenia

2 łyżki kremu czekoladowego
Garść orzechów laskowych, drobno posiekanych

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia do dużej miski, następnie dodaj kakao, cukier, sól i kawałki czekolady i dokładnie wymieszaj.

W oddzielnej misce ubij jajka na puszystą masę. Dodaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy oraz mleko, a następnie wlej całość na środek suchych składników. Wymieszaj dokładnie, aż otrzymasz gładkie ciasto.

Lekko natłuść płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą i wstępnie nagrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej taką ilość ciasta, aby przykryć dolną płytę, dbając o jego równomierne rozprzodzenie.

Umieść narzędzia do podnoszenia gofrów po obu stronach dolnej płyty grzewczej. Nałóż orzechy laskowe i krem czekoladowy na wierzch ciasta.

Nałóż drugą warstwę ciasta, aby przykryć nadzienie, dbając o równomierne rozprzodzenie ciasta.

Piecz przez ok. 10 minut lub do uzyskania złocistego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofra przy użyciu narzędzi do podnoszenia gofrów i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Powtórz czynność z pozostałym ciastem.

Podawaj z wybranymi dodatkami według uznania.

Gofry sernikowo-truskawkowe

Składniki

250 g mąki pszennej
360 ml mleka pełnego
2 duże jajka
6 łyżek masła, roztopionego
2 łyżki cukru białego
4 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
½ łyżeczki soli

Nadzenia

2–3 truskawki, pokrojone w cienkie plasterki
2 łyżki sera śmietankowego, posłodzonego szczyptą cukru

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia do dużej miski, następnie wsymp cukier i sól i dokładnie wymieszaj.

W oddzielnej misce ubij jajka na puszystą masę. Dodaj roztopione masło, ekstrakt waniliowy oraz mleko, a następnie wlej całość na środek suchych składników. Wymieszaj dokładnie, aż otrzymasz gładkie ciasto.

Lekko natłuść płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą i wstępnie nagrzej gofrownicę. Ostrożnie wlej taką ilość ciasta, aby przykryć dolną płytę, dbając o jego

równomierne rozprzodzenie.

Umieść narzędzia do podnoszenia gofrów po obu stronach dolnej płyty grzewczej. Nałóż truskawki i serek śmietankowy na wierzch ciasta.

Nałóż drugą warstwę ciasta, aby przykryć nadzienie, dbając o równomierne rozprzodzenie ciasta.

Piecz przez ok. 10 minut lub do uzyskania złocistego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofra przy użyciu narzędzi do podnoszenia gofrów i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Powtórz czynność z pozostałym ciastem.

Podawaj z wybranymi dodatkami według uznania.

Gofry pistacjowe

Składniki

250 g mąki pszennej
360 ml mleka pełnego
2 duże jajka
6 łyżek masła, roztopionego
2 łyżki cukru białego
4 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu pistacjowego
½ łyżeczki soli

Nadzenia

Garść pistacji, drobno posiekanych

2 łyżki kremu pistacjowego

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę oraz proszek do pieczenia do dużej miski, następnie wsymp cukier i sól i dokładnie wymieszaj.

W oddzielnej misce ubij jajka na puszystą masę. Dodaj roztopione masło, ekstrakt pistacjowy oraz mleko, a następnie wlej całość na środek suchych składników. Wymieszaj dokładnie, aż otrzymasz gładkie ciasto.

Lekko natłuść płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą i wstępnie nagrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej taką ilość ciasta, aby przykryć dolną płytę, dbając o jego równomierne rozprzodzenie.

Umieść narzędzia do podnoszenia gofrów po obu stronach dolnej płyty grzewczej.

Nałóż pistacje i krem pistacjowy na wierzch ciasta.

Nałóż drugą warstwę ciasta, aby przykryć nadzienie, dbając o równomierne rozprzodzenie ciasta.

Piecz przez ok. 10 minut lub do uzyskania złocistego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofra przy użyciu narzędzi do podnoszenia gofrów i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Powtórz czynność z pozostałym ciastem.

Podawaj z wybranymi dodatkami według uznania.

Giles & Posner

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customersupport@gilesandposner.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customersupport@gilesandposner.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customersupport@gilesandposner.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customersupport@gilesandposner.com.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customersupport@gilesandposner.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customersupport@gilesandposner.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customersupport@gilesandposner.com.



FR

Cet appareil
se recycle



À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD050925MD000000/V1