Vamos festejar!

Máquina de doces 3 em 1

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

giles & posner®

Leia atentamente todas as instruções e guarde-as para referência futura.

Instruções de segurança

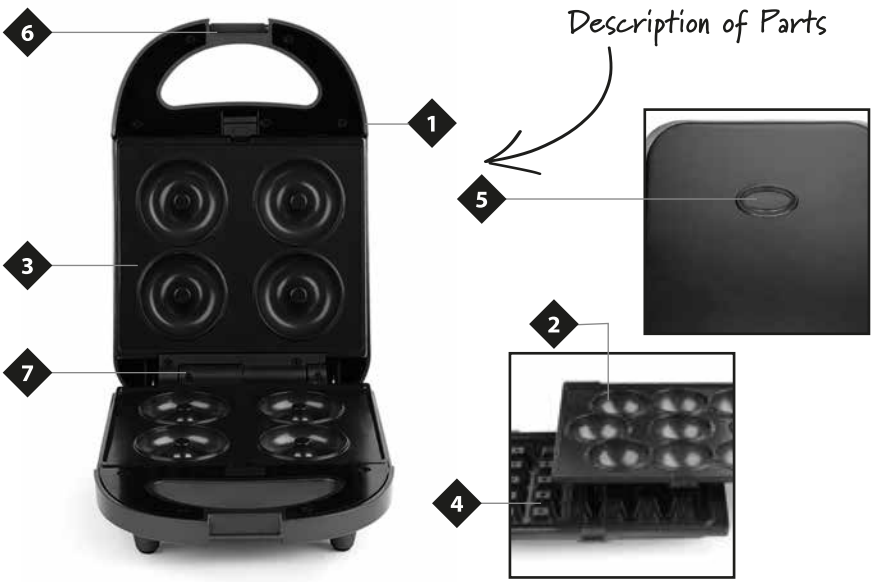
Ao utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada.
As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
A não ser que tenham idade superior a oito anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
Este aparelho não é um brinquedo.
Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, apenas um eletricista qualificado deve efetuar as 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 mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à rede elétrica.
Não desligue o aparelho da rede elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.

Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
Não utilize este aparelho no exterior.
Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
Não toque em quaisquer secções do aparelho que possam ficar quentes ou nos componentes de aquecimento do aparelho, pois podem causar ferimentos.
Não utilize objetos afiados ou abrasivos com este aparelho; utilize apenas espátulas de plástico resistente ao calor ou madeira, para evitar danificar a superfície antiaderente.
Desligue o aparelho e retire a ficha da fonte de alimentação da rede elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.
Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada após a utilização e antes de qualquer limpeza ou manutenção a realizar pelo utilizador.
Garanta sempre que o aparelho arrefeceu completamente após a utilização e antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, ou antes de o arrumar.
Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
Este aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado, para além do fornecido com este aparelho.
Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.
A superfície exterior do aparelho pode aquecer durante o funcionamento.
Cuidado: Superfície quente: não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho.
Tenha cuidado para não verter água para a resistência.
Aviso: Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de doces da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.
PASSO 1: Limpe o compartimento inferior da máquina de doces com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.
PASSO 2: Limpe as placas antiaderentes em água quente com

detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.
PASSO 3: Retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas antiaderentes e limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão macio.
Não mergulhe a máquina de doces em água ou qualquer outro líquido.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de doces, pois pode danificar a superfície.
Nota: A máquina de doces deve ser limpa após cada utilização.



1. Estrutura da máquina de doces 3 em 1
2. Placas antiaderentes para cake pops
3. Placas antiaderentes para mini donuts
4. Placas antiaderentes para waffles
5. Luz indicadora vermelha
6. Trinco de bloqueio
7. Botão de libertação das placas

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

PASSO 1: Desligue a máquina de doces e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 2: Retire as placas antiaderentes superior e inferior premindo o botão de libertação das placas e lave-as juntamente com outras placas antiaderentes em água quente com detergente. Em seguida, enxague e seque bem.
PASSO 3: Limpe o compartimento inferior da máquina de doces com um pano macio e húmido, e seque-o cuidadosamente.
Não mergulhe a máquina de doces em água ou qualquer outro líquido. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou esfregões para limpar a máquina de doces ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos.

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

Instalar ou substituir as placas antiaderentes

Certifique-se de que a máquina de doces está desligada da corrente elétrica e arrefeceu completamente antes de tentar remover/substituir as placas antiaderentes.

Para remover

PASSO 1: Prima o botão de libertação das placas na parte frontal da máquina de doces; as placas antiaderentes saltam ligeiramente, facilitando a respetiva remoção.
PASSO 2: Retire cada placa antiaderente segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de doces. Repita para as placas antiaderentes superior e inferior.

Para instalar

PASSO 1: Selecione as placas antiaderentes necessárias, certificando-se de que ambas as placas correspondem e encaixam na máquina de doces.
PASSO 2: Alinhe a placa antiaderente inferior com a resistência e pressione suavemente até que os trincos de bloqueio a prendam na devida posição. Repita para a placa antiaderente superior.

Aviso: Não substitua as placas antiaderentes enquanto estiverem quentes.

giles & posner®

Utilizar a máquina de doces 3 em 1

Doce	Tempo de cozedura aproximado
Cake pops	4 a 6 minutos
Mini donuts	6 a 8 minutos
Waffles	4 a 6 minutos

PASSO 1: Prepare a massa para confecionar os doces escolhidos.
PASSO 2: Instale as placas antiaderentes necessárias, seguindo as instruções na secção "Instalar ou substituir as placas antiaderentes".
PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de doces durante aproximadamente 5 minutos.
PASSO 4: Utilizando luvas resistentes ao calor, solte cuidadosamente o trinco de bloqueio e abra a tampa.
PASSO 5: Verta parte da massa no centro de cada poço na placa antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.
PASSO 6: Cozinhe durante o tempo necessário ou até ficarem dourados; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa. Se necessário, os doces podem ser cozidos durante um pouco mais de tempo, até ficarem com a tonalidade tostada pretendida.
PASSO 7: Depois de terminar a preparação, abra a tampa com cuidado e retire os doces com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.
PASSO 8: Quando preparar vários lotes, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.
PASSO 9: Desligue a máquina de doces e retire a ficha da tomada elétrica.
PASSO 10: Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

Nota: Não encha demasiado os poços, pois a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que cada secção seja preenchida a $^{2}/_{3}$.
Para evitar riscar as placas antiaderentes, não utilize utensílios metálicos.

Dicas e sugestões

1. Não misture demasiado a massa, pois pode resultar em doces densos. Misture a massa até que desapareçam todos os grumos grandes.
2. Não encha demasiado os poços. Recomenda-se que cada poço seja preenchido a $^{2}/_{3}$.
3. Espalhe a massa uniformemente entre os poços na placa antiaderente inferior.
4. Durante os primeiros minutos de cozedura, não abra a máquina de doces, pois pode impedir que os doces se formem corretamente.
5. Ao encher as placas antiaderentes inferiores com massa, recomenda-se que utilize um saco de pasteleiro descartável para facilitar o processo.
6. Se pretender decorar os doces, aguarde que arrefeçam completamente.

Armazenamento

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

Resolução de problemas

Sintoma	Causa possível	Ação corretiva
As placas antiaderentes não cabem na máquina de doces.	As placas antiaderentes não estão corretamente alinhadas.	Certifique-se de que as placas antiaderentes estão alinhadas e bloqueadas na devida posição, seguindo as instruções na secção "Instalar ou substituir as placas antiaderentes". Verifique se as placas antiaderentes estão suficientemente frias, pois o calor pode provocar a expansão de determinados materiais.
A luz indicadora vermelha não se acende.	O fusível queimou.	Verifique e substitua o fusível na ficha e ligue-a à corrente elétrica.

Especificações

Código do produto: EK2102GSONFOB
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Potência: 600 W

Receitas

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

A ajuda de um robot de cozinha é recomendada, mas os ingredientes também podem ser misturados à mão.

Waffles básicos

Ingredientes

150 g de farinha simples
1 ovo
300 ml de leite
2 colheres de sopa de óleo vegetal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
Pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal. Faça um poço no centro da mistura.
Numa taça separada, bata o ovo, o leite e o óleo e, em seguida, verta a mistura para o poço que acabou de fazer na outra taça.
Misture todos os ingredientes para formar uma massa macia e espessa.
Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para waffles com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ⅔ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados.
Remova cuidadosamente os waffles utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Mini donuts

Ingredientes

225 g de farinha simples
112 g de açúcar
1 ovo
225 ml de leite
4 colher de sopa de óleo de cozinha
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de essência de baunilha

Método

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em pó juntos numa taça de mistura.
Crie um poço no centro dos ingredientes e adicione o leite, o ovo, a baunilha e o óleo.
Utilizando uma batedeira, misture bem os ingredientes para obter uma massa macia.
Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para donuts com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a ⅔ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 6 a 8 minutos ou até ficarem dourados.
Teste um mini donut com um palito. Se o palito sair limpo, os mini donuts estão prontos.
Remova cuidadosamente os mini donuts utilizando uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha ou sirva quente.

giles & posner®

Cake pops de baunilha

Serve cerca de 24 cake pops

Ingredientes

100 g de farinha com fermento
100 g de açúcar em pó
100 g de margarina
2 ovos médios
½ colher de chá de essência de baunilha
½ colher de chá de fermento em pó

Método

Bata a margarina e o açúcar com um robot de cozinha até ficarem leves e macios.
Adicione os ovos um de cada vez, a essência de baunilha e o fermento em pó, com um pouco de farinha de cada vez, até estar bem misturado.
Misturando a uma velocidade média, adicione a farinha restante pouco a pouco até combinar os ingredientes.
Pré-aqueça a máquina de doces e, em seguida, encha cuidadosamente cada poço para cake pop com massa. Certifique-se de que preenche cada poço a $^{2}/_{3}$ do total. Feche a máquina de doces e deixe cozinhar durante cerca de 4 a 6 minutos ou até ficarem dourados.
Nota: Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura para adequar ao seu gosto pessoal.

Decoração

Há uma variedade de ingredientes disponíveis para decorar, bem como muitos websites especializados em tais criações.
Os cake pops podem ser simplesmente mergulhados em chocolate derretido, frutos secos picados finamente ou qualquer outro tipo de enfeites. Os pasteleiros mais experientes podem utilizar açúcar em pó e maçapão nas criações de cake pops.
Os palitos para cake pops podem ser comprados em lojas de pastelaria especializadas e em websites na Internet.

O símbolo do caixote do lixo riscado indica que este aparelho tem de ser eliminado de forma ecológica quando deixar de ter utilidade ou estiver desgastado. Contacte as autoridades locais para obter mais informações sobre o local adequado para efetuar a reciclagem.

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

FABRICADO NA CHINA.

CD290621/MD000000/V1