Mini-Me!

Máquina de snacks

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

giles & posner®

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

Instruções de segurança

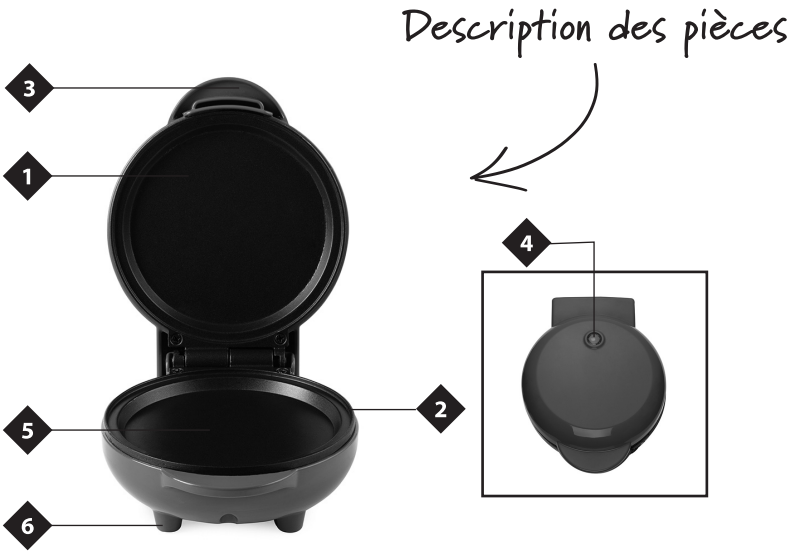
Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada.
As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
A não ser que tenham idade superior a oito anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
Este aparelho não é um brinquedo.
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 snacks da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.
PASSO 1: limpe os compartimentos da máquina de snacks com um pano macio e húmido, e seque-a cuidadosamente.
PASSO 2: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena

quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil remover os alimentos.
Não mergulhe a máquina de snacks em água ou qualquer outro líquido.
Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a chapa ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.
Nota: a máquina de snacks deve ser limpa após cada utilização.



1. Compartimento superior
2. Compartimento inferior
3. Asa fria ao toque
4. Luz indicadora
5. Placas revestidas antiaderentes
6. Pés antiderrapantes

Antes da primeira utilização

PASSO 1: verifique se a máquina de snacks está desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.
PASSO 2: limpe os compartimentos da máquina de snacks com um pano macio e húmido, e seque-a cuidadosamente.
PASSO 3: lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Nota: ao utilizar a máquina de snacks 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 snacks.

Utilizar a máquina de mini snacks

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a massa cole.
PASSO 1: prepare a massa.
PASSO 2: ligue a ficha da máquina de snacks à tomada da rede elétrica e ligue o produto. A luz indicadora acende-se a vermelho, indicando que a máquina de snacks foi ligada e que está a aquecer.
PASSO 3: pré-aqueça a máquina de snacks durante aproximadamente 2 minutos. A luz indicadora apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.
PASSO 4: abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.
PASSO 5: deite parte da massa no centro da placa revestida antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais.
PASSO 6: coza durante cerca de 6 a 10 minutos ou até ficar dourado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de waffles antes de 4 minutos de cozedura, pois isto evitará que a massa suba. Se necessário, a massa pode ser cozida durante um pouco mais de tempo, até ficar com a tonalidade tostada pretendida.
PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os conteúdos da máquina de snacks com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor.
Ao criar vários lotes, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.
PASSO 8: desligue a máquina de snacks e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

Nota: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura.
Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, o indicador vermelho de alimentação/temperatura acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de snacks mantém a temperatura.
Cuidado: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de snacks emite vapor.

Aviso: a máquina de snacks e as placas ficam muito quentes durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

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

Armazenamento

Verifique se a máquina de snacks 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 snacks. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK4215GSONFOB
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Saída: 550W

Receitas

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

giles & posner®

Panquecas simples

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
1 ovo
240 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida ou óleo vegetal
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
¼ de colher de chá de sal

Método

Numa taça grande, peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.
Numa taça separada, bata o ovo, o leite e a manteiga derretida.
Adicione os ingredientes húmidos aos ingredientes secos e misture até obter uma mistura suave.
Pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas revestidas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Cuidadosamente, adicione 60 ml de massa à máquina de snacks e feche a tampa.
Deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos ou até a panqueca ficar dourada e suave ao toque.
Remova cuidadosamente a panqueca da máquina de snacks e coloque-a numa grelha de refrigeração.
Repita o processo com a massa restante.
Sirva com coberturas a gosto.

Panquecas de banana e chocolate

Ingredientes

65 g de farinha sem fermento
1 banana, triturada
1 ovo
60 ml de leite, ou mais, se pretender
2 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de cacau não adoçado
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
¼ de colher de chá de sal
Xarope de chocolate, para servir

Método

Numa taça grande, peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.
Numa taça separada, bata o ovo, a banana e a manteiga derretida.
Adicione os ingredientes húmidos aos ingredientes secos e, em seguida, adicione a quantidade de leite pretendida e misture até obter uma consistência cremosa.
Pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas revestidas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Cuidadosamente, adicione 60 ml de massa à máquina de snacks e feche a tampa.
Deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos ou até a panqueca ficar dourada e suave ao toque.
Remova cuidadosamente a panqueca da máquina de snacks e coloque-a numa grelha de refrigeração.
Repita o processo com a massa restante.
Sirva regadas em xarope de chocolate.

Muffins de pequeno-almoço

Ingredientes

1 muffin inglês
1 hambúrguer
1 ovo
2 rodelas de tomate
1 fatia de queijo cheddar
Ketchup ou molho inglês, para servir

Método

Pré-aqueça a máquina de snacks.
Corte o muffin ao meio e, em seguida, coloque-o na máquina de snacks e feche a tampa. Deixe torrar durante cerca de 2 minutos ou até o muffin ficar dourado e, em seguida, retire-o.
Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque o hambúrguer na máquina de snacks e feche a tampa. Deixe cozinhar durante cerca de 3 minutos ou até o hambúrguer cozinhar completamente e, em seguida, retire-o.
Cozinhe o ovo como desejar na placa inferior. Enquanto o ovo cozinha, monte o muffin.
Sirva com rodelas de tomate, queijo e ketchup ou molho inglês.

Hash Browns

Ingredientes

2 batatas médias, descascadas e raladas
½ cebola, cortada em cubos pequenos
1 ovo
2 colher de sopa de farinha sem fermento
½ colher de chá de cebola em pó
½ colher de chá de sal
¼ de colher de chá de pimenta preta moída
logurte grego, para servir

Método

Numa taça grande, misture todos os ingredientes até estarem homogéneos.
Retire pequenas porções da mistura e forme discos planos.
Pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Utilizando uma espátula resistente ao calor, introduza cuidadosamente o hambúrguer na máquina de snacks e feche a tampa. Cozinhe um de cada vez até que os hash browns fiquem dourados e crocantes.
Remova cuidadosamente os hash browns da máquina de snacks e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Sirva com uma porção de iogurte grego.

giles & posner®

Muffin de queijo

Ingredientes

1 muffin inglês
2 fatias de queijo cheddar
2 colheres de chá de manteiga

Método

Pré-aqueça a máquina de snacks.
Corte o muffin ao meio e unte ligeiramente o seu exterior com manteiga antes de juntar as fatias de queijo.
Coloque-o na máquina de snacks e feche a tampa.
Deixe torrar durante cerca de 3 minutos ou até o muffin ficar dourado e o queijo derreter e, em seguida, retire-o e sirva.

Bolachas de chocolate

Ingredientes

125 g de farinha sem fermento
100 g de açúcar mascavado
100 g de raspas de chocolate
37,5 g de manteiga sem sal, amolecida
1 ovo grande, batido
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colheres de chá de fermento em pó
½ colher de chá de sal
Gelado de baunilha, para servir

Método

Numa taça grande, bata a manteiga e o açúcar até que a mistura fique com uma consistência clara e leve.
Adicione o ovo e a baunilha e bata até ficar bem misturado.
Peneire a farinha e, em seguida, adicione o fermento em pó e o sal e misture até obter uma consistência cremosa.
Adicione as raspas de chocolate com uma colher de pau ou espátula.
Pré-aqueça a máquina de snacks. Unte as placas revestidas antiaderentes com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque pequenas porções de massa na máquina de snacks e feche a tampa. Deixe cozinhar durante cerca de 6 a 10 minutos ou até as bolachas ficarem douradas. Os tempos de cozedura mais longos produzem bolachas mais crocantes.
Remova cuidadosamente as bolachas da máquina de snacks e coloque-as numa grelha de refrigeração.
Sirva quente, com gelado de baunilha.

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.

CD300621/MD000000/V1