Street Style

Macchina per waffle con le bolle

giles & posner®

MANUALE DI ISTRUZIONI

giles & posner®

Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle 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.
I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di supervisione o una volta ricevute le istruzioni sul suo impiego e compresi i rischi a esso associati.
È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
Questo apparecchio non è un giocattolo.
Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona correttamente, o se quest'ultimo è caduto o è stato danneggiato, 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 che potrebbero causare danni.
Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
Tenere l'apparecchio lontano da altri apparecchiature che producono calore.
Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo;

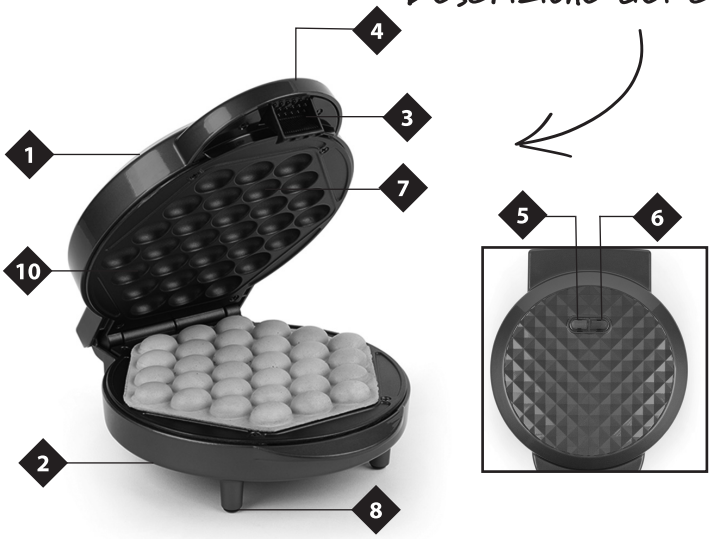
è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.
Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.
Attenzione: superficie calda. Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.
Non versare acqua sull'elemento riscaldante.
Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.
FASE 1. Pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e

asciugarla accuratamente.
FASE 2. Rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.
Non immergere la macchina per waffle in acqua o altri liquidi.
Non utilizzare spugne e detergenti aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per waffle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
Nota: La macchina per waffle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Descrizione dei componenti



1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Blocco della maniglia
4. Manico termoisolante
5. Spia di alimentazione verde
6. Spia rossa di apparecchio pronto all'uso
7. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
8. Piedini antiscivolo

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Pulire l'unità come descritto nella sezione **<Cura e manutenzione>.**

Nota: La prima volta che si utilizza la macchina per waffle, si potrebbe verificare l'emissione di un po' di fumo o di un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle.

Uso della macchina per waffle con le bolle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il waffle resti attaccato.
FASE 1. Preparare la pastella per waffle.
FASE 2. Collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione verde si accende, a indicare che la macchina per waffle è stata accesa e si sta riscaldando.
FASE 3. Preriscaldare la macchina per waffle per circa 4 minuti. La spia rossa, che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso, si accende quando viene raggiunta la temperatura richiesta.
FASE 4. Aprire con cura il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.
FASE 5. Versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.
FASE 6. Cuocere per circa 4–10 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire la macchina per waffle prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti le bolle non si formeranno. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo, finché non saranno dorati nel modo preferito.
FASE 7. Quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.
FASE 8. Spegnere e scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica. Con il coperchio aperto, lasciarla raffreddare.

Nota: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di riempire ogni sezione fino a ⅔.
Prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia rossa che indica che l'apparecchio è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la macchina per waffle sta mantenendo una temperatura costante.

giles & posner®

Attenzione: prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle emetterà vapore.
Avvertenza: la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto calde durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura con rivestimento antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
3. Non aprire la piastra per waffle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe fuoriuscire e impedire la formazione delle bolle.
4. È possibile capire che i waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
5. Utilizzare sempre burro od olio per precondizionare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo metodo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente e, inoltre, facilita la rimozione dei waffle caldi.
6. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
7. Se si ha poco tempo, gli ingredienti possono essere preparati in anticipo e poi non resterà che cuocere i waffle.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per waffle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.
Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per waffle; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK2551GVDEEU7
Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Uscita: 800–1000 W

Ricette

Preparare i waffle fatti in casa sarà un'operazione rapida e semplice grazie alla macchina per waffle con le bolle. Una piacevole sorpresa per ogni occasione, da gustare in qualsiasi momento della giornata.
I waffle non devono necessariamente essere dolci! Possono essere dei gustosi manicaretti salati e salutari da farcire con quasi ogni tipo di cibo! Le ricette sono infinite!

Ricetta di base dei waffle con le bolle

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiai di farina di mais
1 cucchiaio di preparato per crema pasticcera
1 cucchiaino di olio vegetale
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Procedura

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida.
Con un cucchiaio, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente.
Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.
Servire dando al waffle la forma di cono con dentro del gelato e aggiungendo la guarnizione preferita.

Waffle con le bolle al cioccolato

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiai di farina di mais
1 cucchiaio di cacao in polvere
1 cucchiaino di olio vegetale

Procedura

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida.
Con un cucchiaio, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.
Servire dando al waffle la forma di cono con dentro del gelato e aggiungendo la guarnizione preferita.

Suggerimenti per ricette dolci

Farciture

Gelato alla vaniglia
Gelato al doppio cioccolato
Gelato al tè Matcha
Panna montata fresca
Yogurt gelato
Sorbetto di fragole

Guarnizioni

Fragole
Lamponi
Mirtilli
Banana
Mango
Noci pecan
Nocciole tritate
Cocco
Mandorle
Popcorn caramellato
Popcorn dolce
Popcorn salato
Ganache a pezzetti
Impasto per biscotti
Gocce di cioccolato
Lacci alla fragola
Orsetti gommosi
Biscotti
Praline di cioccolato
Praline multicolori
Chips per yogurt
Granella
Pezzetti di brownie al cioccolato
Mini marshmallow
Zucchero a velo

Salsa

Caramello salato
Crema di cioccolato alle nocciole
Melassa
Toffee
Miele
Coulis di lamponi

Suggerimenti per ricette salate

Farciture

Avocado e uova strapazzate
Sfilacci di maiale affumicato salsa BBQ
Salmone affumicato e formaggio cremoso
Prosciutto e formaggio
Colazione all'inglese completa (uova, salsiccia, bacon, fagioli e frittelle di patate)

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Regno Unito.

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni soddisfacenti al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti: **www.gilesandposner.com**

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una ragionevole prova di acquisto, Giles and Posner attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Il simbolo del bidone dei rifiuti con ruote barrato su questo prodotto indica che l'apparecchio deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente al termine del suo utilizzo o in caso di usura. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere i dettagli sul punto di raccolta per il riciclaggio.

Realizzato da:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD. Regno Unito.
Prodotto in Cina.

Conservare il manuale di istruzioni per qualsiasi riferimento futuro.

Prodotto in Cina.

CD020420/MD000000/V1