Mini-Me!

Máquina de waffles

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUÇÕES

giles & posner®

Conserve estas instruções para referência futura.

Instruções de segurança

Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada.
As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
A não ser que tenham idade superior a oito anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
Este aparelho não é um brinquedo.
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

giles & posner®

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.
PASSO 1: limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.
PASSO 2: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil remover os alimentos.
Não mergulhe máquina de waffles em água ou qualquer outro líquido. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.
Nota: a máquina de waffles deve ser limpa após cada utilização.

Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de waffles
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Pega fria ao toque
5. Luz indicadora
6. Placas revestidas antiaderentes
7. Pés antiderrapantes

Antes da primeira utilização

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

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

Utilizar a máquina de miniwaffles

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

Nota: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que seja preenchida a ⅔.
Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, o indicador vermelho de

alimentação/temperatura acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura.
Cuidado: tenha cuidado durante a preparação; a máquina de waffles emite vapor.
Aviso: a máquina de waffles e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Dicas e sugestões

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

Armazenamento

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

Especificações

Código do produto: EK4214SONFOB
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Potência: 550 W

Receitas

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

giles & posner®

Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
1 ovo
240 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
¼ 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.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque a mistura uniformemente em cada molde, enchendo-o até ⅔ da sua capacidade e feche a tampa.
Cozinhe até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque.
Remova cuidadosamente os waffles da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Sirva com coberturas a gosto.

Waffles de frango frito com leitelho

Ingredientes

Waffles de leitelho

120 g de farinha sem fermento
1 ovo
240 ml de leitelho
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
½ colher de chá de bicarbonato de sódio
½ colher de chá de sal

Frango frito com leitelho

450 g de lombos de frango
100 g de farinha sem fermento
500 ml de óleo vegetal
120 ml de leitelho e 3 colheres de sopa de leitelho
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
½ colher de chá de paprica
½ colher de chá de alho em pó
½ colher de chá de pimenta preta

Método

Frango frito com leitelho

Numa taça grande, peneire a farinha, o sal, a pimenta preta, o alho em pó, a paprica e o fermento em pó. Em seguida, adicione 3 colheres de sopa de leitelho e misture bem para preparar o pão ralado.
Numa taça separada, adicione o resto do leitelho.
Mergulhe primeiro cada lombo de frango no leitelho e, em seguida, no pão ralado para cobrir.

Coloque num tabuleiro de cozer revestido a folha de alumínio.
Verta o óleo vegetal para uma panela grande e aqueça a uma temperatura elevada até ferver lentamente.
Utilize pinças resistentes ao calor para colocar cuidadosamente os lombos de frango no óleo, um de cada vez. Cozinhe até ficarem dourados de todos os lados.
Retire cuidadosamente os lombos de frango do óleo e seque com uma toalha de papel.

Waffles de leitelho

Numa taça grande, peneire a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.
Numa taça separada, bata o ovo, o leitelho, o extrato de baunilha e a manteiga derretida.
Adicione os ingredientes húmidos aos ingredientes secos e misture até obter uma mistura suave.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque a mistura uniformemente em cada molde, enchendo-o até ⅔ da sua capacidade e feche a tampa.
Cozinhe até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque.
Remova cuidadosamente os waffles da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Coloque frango frito por cima e sirva.

Waffles de chocolate

Ingredientes

95 g de farinha sem fermento
80 g de raspas de chocolate
35 g de cacau em pó não adoçado
1 ovo grande
120 ml de leitelho
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga derretida
½ colher de chá de fermento em pó
¼ colher de chá de bicarbonato de sódio

Método

Numa taça grande, peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
Numa taça separada, bata o ovo, o leitelho e a manteiga derretida.
Adicione os ingredientes húmidos aos ingredientes secos e, em seguida, adicione as raspas de chocolate e misture até ficarem suaves.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque a mistura uniformemente em cada molde, enchendo-o até ⅔ da sua capacidade e feche a tampa.
Cozinhe até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque.
Remova cuidadosamente os waffles da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Sirva com coberturas a gosto.

Hash Browns

Ingredientes

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

Método

Numa taça grande, misture todos os ingredientes até estarem homogéneos.
Retire pequenas porções da mistura e molde em discos planos.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Utilizando uma espátula resistente ao calor, introduza cuidadosamente os hash browns na máquina de waffles e feche a tampa. Cozinhe um de cada vez até que os hash browns fiquem dourados.
Remova cuidadosamente os hash browns da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Sirva com coberturas a gosto.

Waffles em rolo de canela

Ingredientes

Waffles de canela

120 g de farinha sem fermento
1 ovo
240 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 ½ colher de chá de canela
½ colher de chá de extrato de baunilha
¼ colher de chá de sal

Cobertura

65 g de açúcar em pó
2–3 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
2 colheres de sopa de queijo fresco
¼ colher de chá de extrato de baunilha

Método

Cobertura

Numa taça média, misture a manteiga e o queijo fresco até estarem homogéneos.
Misture o açúcar em pó, o extrato de baunilha e o leite.

Waffles de canela

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.

Misture a canela e o extrato de baunilha.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque a mistura uniformemente em cada molde, enchendo-o até ⅔ da sua capacidade e feche a tampa.
Cozinhe até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque.
Remova cuidadosamente os waffles da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Sirva polvilhado.

Marshmallow Waffle Sundae

Ingredientes

Punhado de marshmallows, para servir
Natas batidas, para servir

Waffles

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

Molho fudge

340 g de açúcar
115 g de manteiga
100 g de cacau em pó não adoçado
240 ml de natas ou 120 g de natas e 120 g de leite
2 colheres de chá de extrato de baunilha
¼ colher de chá de sal

Método

Molho fudge

Numa caçarola, misture o açúcar, o cacau em pó e as natas até ficarem suaves.
Deixar ferver a um lume médio, mexendo ocasionalmente.
Mexa a manteiga e deixe continuar a ferver durante cerca de 5 minutos, ou até o molho ficar mais espesso.
Retire do calor e adicione o extrato de baunilha e o sal.
Deixe arrefecer durante cerca de 5 minutos antes de servir.

Waffles

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.
Insira as placas revestidas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Unte as placas com manteiga ou cubra ligeiramente com um spray para cozinhar.
Coloque a mistura uniformemente em cada molde, enchendo-o até ⅔ da sua capacidade e feche a tampa.

Cozinhe até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque.
Remova cuidadosamente os waffles da máquina de waffles e coloque-os numa grelha de refrigeração.
Regue com molho fudge e coloque marshmallows e natas por cima.

The crossed out wheelie bin symbol on this item indicates that this appliance needs to be disposed of in an environmentally friendly way when it becomes of no further use or has worn out. Contact your local authority for details of where to take the item for recycling.

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

FABRICADO NA CHINA.

CD201021/MD000000/V1