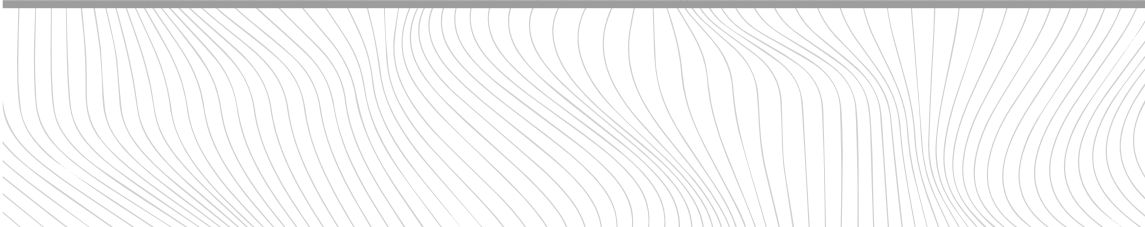
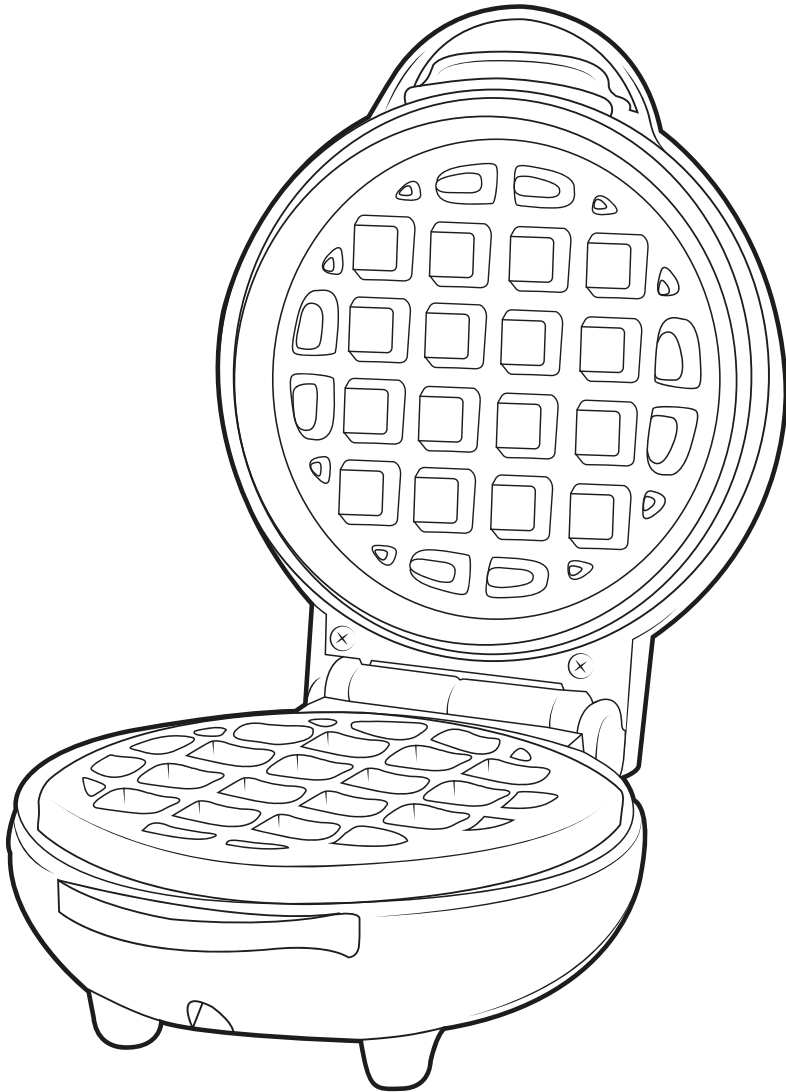


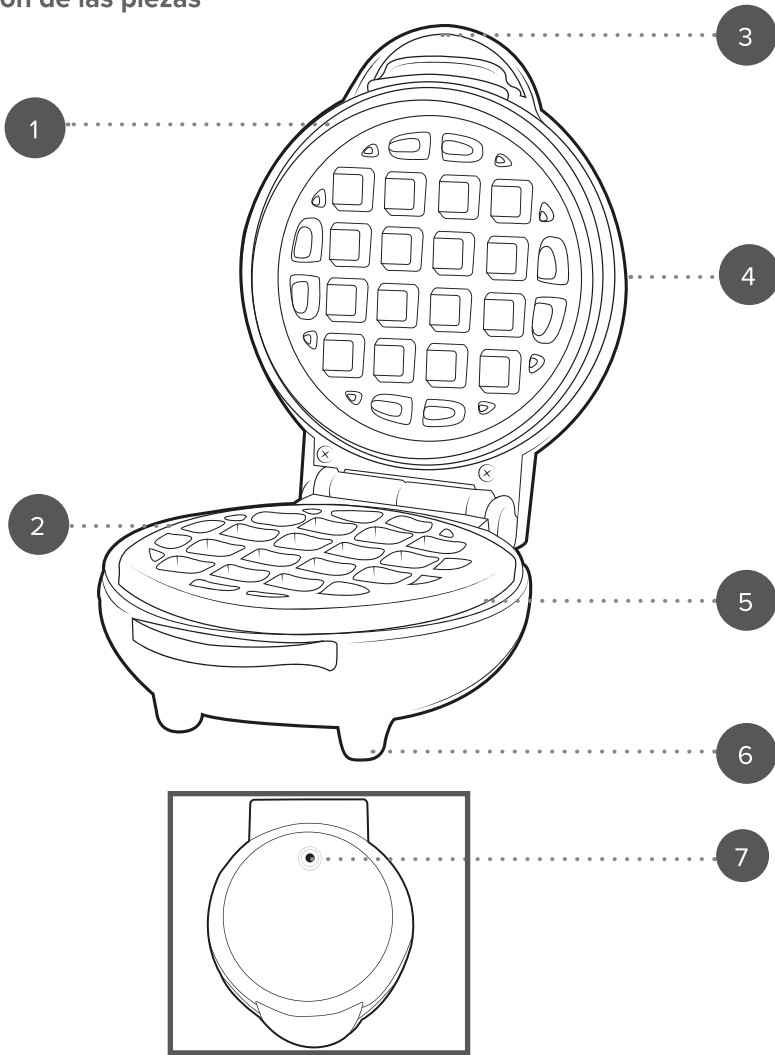
# Manual del usuario

Minigofrera

---



## Descripción de las piezas



1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Asa de tacto frío
4. Unidad principal de la gofrera

5. Placas con revestimiento antiadherente
6. Patas antideslizantes
7. Luz de indicación

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

## **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.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- 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 lo manipule con las manos mojadas.
- 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.
- No toque ninguna de las secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que esto podría causarle lesiones.
- No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como cortinas, armarios o estantes.

- No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado por completo antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento por parte del usuario o almacenamiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo. Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

## CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- **PASO 1:** Antes de limpiar la gofrera o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.
- **PASO 2:** Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
- **PASO 3:** Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la gofrera o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



**NOTA:** La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

**PASO 1:** Compruebe que la gofrera esté apagada y desenchufada de la corriente eléctrica.

**PASO 2:** Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.



**NOTA:** Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la gofrera.

### Uso de la gofrera

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el gofre se pegue.

**PASO 1:** Prepare la masa para gofres.

**PASO 2:** Enchufe la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. El indicador se iluminará en rojo para indicar que la gofrera se ha encendido y que se está calentando.

**PASO 3:** Precaliente la gofrera durante unos 2 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

**PASO 4:** Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.

**PASO 5:** Vierta parte de la masa en el centro de la placa antiadherente inferior y cierre la tapa. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de la placa y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.

**PASO 6:** Cocine durante unos 6-10 minutos o hasta que se doren. Abra la tapa con cuidado cada cierto tiempo con la ayuda de guantes resistentes al calor para evitar que se quemen. No abra la gofrera durante 4 minutos, ya que de lo contrario no se formarán las burbujas. Si lo desea, puede dorar los gofres un poco más, hasta el punto que más le guste.

**PASO 7:** Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gofres con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

Si va a preparar varias tandas de gofres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.

**PASO 8:** Apague y desconecte la gofrera de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.



**NOTA:** No llene en exceso la placa con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenar dos terceras partes. Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la gofrera expulsará vapor.

**ADVERTENCIA:** La gofrera y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

## Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta la masa en cantidades pequeñas en las placas de cocción con revestimiento antiadherente con cuidado y espere a que se distribuyan por la placa antes de añadir más, de lo contrario, es posible que rellene la placa en exceso.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra la gofrera para preparar aperitivos durante el cocinado, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuando deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará retirar los gofres cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera.

## Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la gofrera esté fría, limpia y seca. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la gofrera; déjelo más suelto para evitar causar daños.

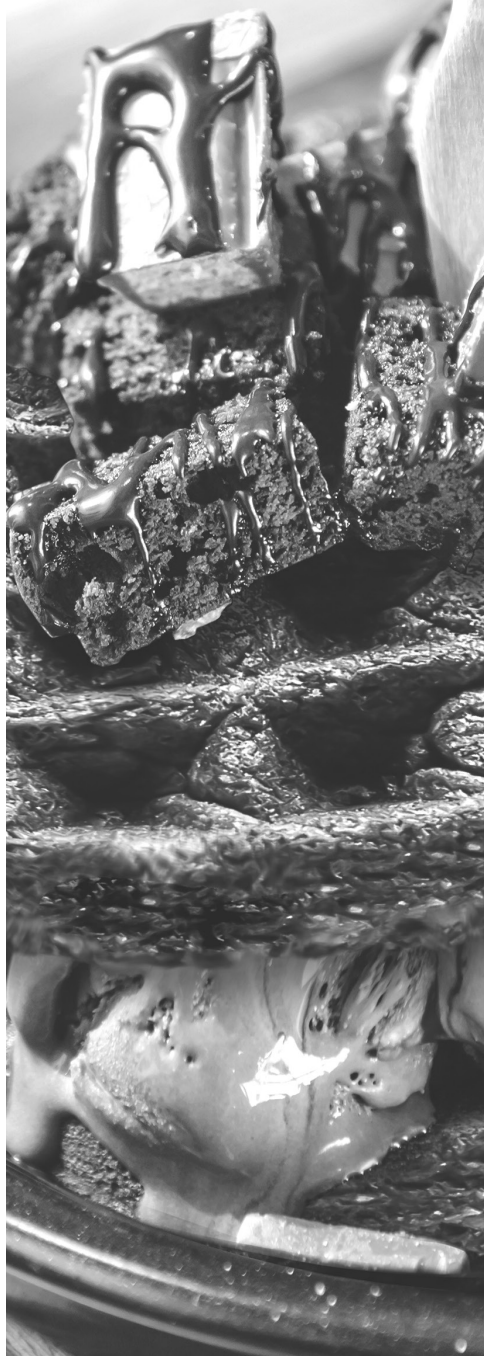
## Especificaciones

Código de producto: EK4214

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 550 W

# RECETAS



## Gofres clásicos

### Ingredientes

120 g de harina normal

1 huevo

235 ml de leche

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 cucharada de azúcar

2 cucharadita de levadura en polvo

Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande y, a continuación, añada el azúcar y la sal.

En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera.

Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistente al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.



**NOTA:** Añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido.

## Gofres de chocolate

### Ingredientes

190 g de harina normal  
100 g de azúcar  
75 g de azúcar glas  
2 huevos  
250 ml de leche  
4 cucharadas de mantequilla derretida  
3 cucharada de levadura en polvo  
3 cucharadas de cacao en polvo  
sin edulcorar  
½ cucharadita de extracto de vainilla  
Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar, la sal y el cacao en polvo.

En otro recipiente, mezcle los huevos, la leche, la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y el azúcar glas. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera.

Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

## Gofres Red Velvet

### Ingredientes

120 g de harina normal  
25 g de cacao en polvo  
1 huevo  
235 ml de leche  
2 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharadita de levadura en polvo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
4 gotas de colorante alimenticio rojo  
Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar, el cacao en polvo y la sal.

En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche, el extracto de vainilla, el colorante alimenticio y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera.

Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistente al calor y deje que se enfríen en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.



## Gofres veganos

### Ingredientes

100 g de harina normal  
100 g de harina integral  
250 ml de leche de almendras  
4 cucharadas de mantequilla  
vegana ablandada  
3 cucharadas de azúcar glas  
2 cucharada de levadura en polvo  
1 cucharadita de pasta de vainilla  
Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina normal, la harina integral y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.

En otro recipiente, mezcle la leche de almendras, la mantequilla vegana y la pasta de vainilla. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera.

Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistente al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

## Gofres glaseados

### Ingredientes

4 gofres clásicos

### Ingredientes para el glaseado de chocolate

100 g de chocolate derretido (añada colorante alimenticio al chocolate blanco derretido para darle un toque divertido)  
75 g de azúcar glas  
40 g de mantequilla sin sal, en trozos  
2 cucharadas de agua

### Elaboración del glaseado de chocolate

Mezcle la mantequilla y el azúcar glas hasta que la masa quede suave y esponjosa.

Vaya añadiendo poco a poco el chocolate derretido y el agua a la mezcla, y remuévalo todo hasta que los ingredientes queden perfectamente integrados.

Extienda la mezcla entre dos gofres para crear un sándwich de gofre glaseado.

### Ingredientes para la crema de mantequilla de vainilla

150 g de azúcar glas  
75 g de mantequilla fundida  
2 cucharaditas de leche  
1 cucharadita de extracto de vainilla

### Elaboración de la crema de mantequilla de vainilla

Mezcle la mantequilla y el azúcar glas hasta que la masa quede suave y esponjosa.

Vaya añadiendo poco a poco la leche y el extracto de vainilla, y remuévalo todo hasta que los ingredientes queden perfectamente integrados.

Extienda la mezcla entre dos gofres para crear un sándwich de gofre glaseado.

## Gofre con helado estilo s'mores

### Ingredientes

4 gofres clásicos  
Malvaviscos  
Nata montada

### Ingredientes del sirope

340 g de azúcar  
115 g de mantequilla  
100 g de cacao en polvo sin edulcorar  
240 ml de crema doble o 120 g de crema doble  
y 120 g de leche  
2 cucharadita de extracto de vainilla  
¼ cucharadita de sal

### Elaboración del sirope

En una cacerola a baja temperatura derrita el azúcar, el cacao en polvo y la leche hasta que los ingredientes queden completamente integrados.

Suba la temperatura y deje que hierva. Incorpore la mantequilla y mantenga el hervor durante unos 5 minutos o hasta que la mezcla se espese.

Retire del fuego y añada el extracto de vainilla y la sal.

Deje que se enfríe durante aproximadamente 5 minutos.

## Gofres con fruta

### Ingredientes

4 gofres clásicos (añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido)  
Varios tipos de frutas cortadas en rodajas (como fresas, melocotones o kiwis).

## Sándwiches de gofre rellenos de helado

### Ingredientes

8 gofres clásicos (añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido)  
4 cucharadas de helado  
Un puñado de granas

## Gofres con cobertura de chocolate

### Ingredientes

4 gofres clásicos  
100 g de chocolate derretido (añada colorante alimenticio al chocolate blanco derretido para darle un toque divertido)

### Ideas de aderezos veganos

- Chocolate vegano fundido y fresas
- Chocolate vegano fundido y malvaviscos veganos
- Mantequilla de almendra y pepitas de chocolate vegano
- Canela en polvo
- Azúcar glas y frutos del bosque
- Mantequilla de cacahuete y mermelada
- Yogur vegano y frutos del bosque
- Plátano y pepitas de chocolate vegano
- Helado vegano y frutos del bosque





#### Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos



Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

Fabricado por:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

**FABRICADO EN CHINA.**

CD180620/MD110823/V6