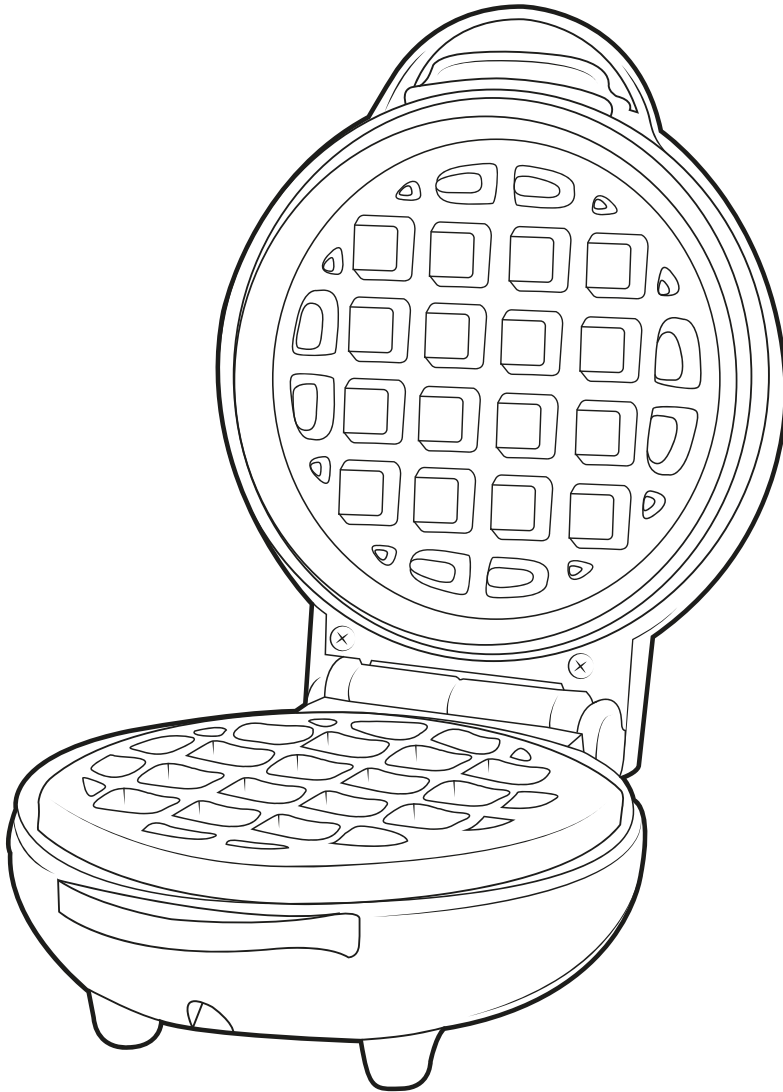
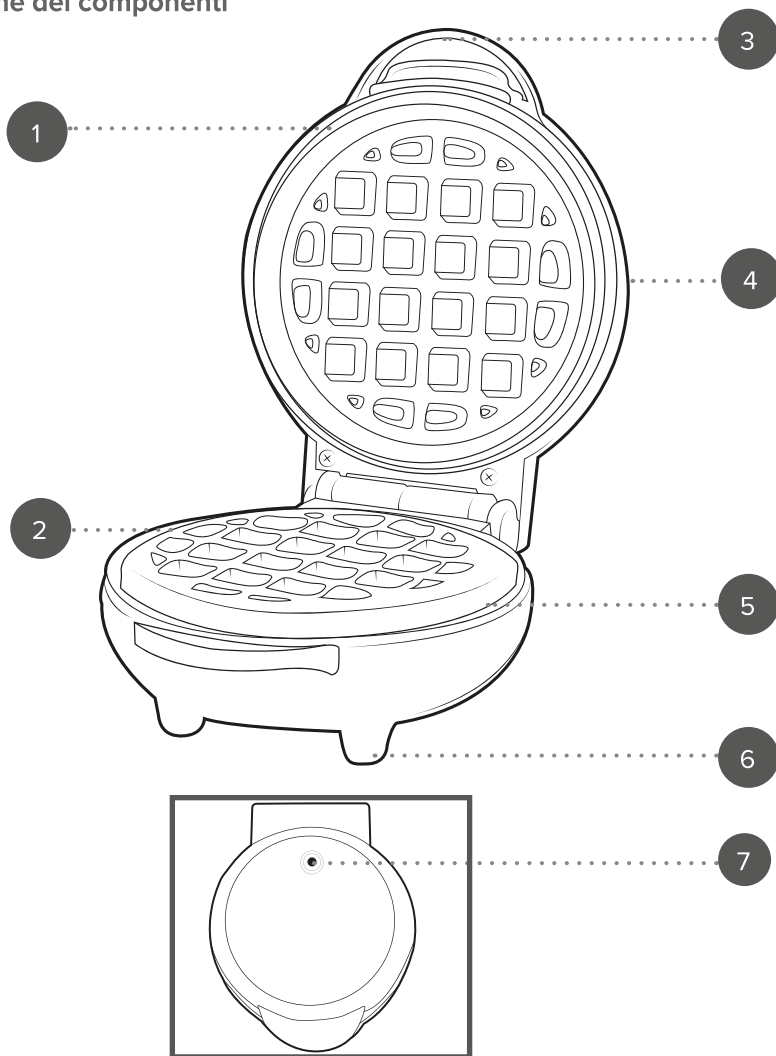


# Manuale dell'utente

Macchina per mini waffle



## Descrizione dei componenti



- |   |   |
|---|---|
| 1. Alloggiamento superiore                    | 5. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente |
| 2. Alloggiamento inferiore                    | 6. Piedini antiscivolo                              |
| 3. Manico termoisolante                       | 7. Spia   |
| 4. Unità principale della macchina per waffle |   |

Conservare il manuale di istruzioni 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 a partire da 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 un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi 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.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, 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 altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in 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 durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili come tende, credenze a muro o ripiani.
- 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.
- 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.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riporlo.
- 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

- **FASE 1:** prima di eventuali operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
- **FASE 2:** pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
- **FASE 3:** 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 utilizzare spugne e detersivi 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.

## Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

**FASE 1:** accertarsi che la macchina per waffle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

**FASE 2:** pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.



**NOTA:** al primo utilizzo, la macchina per waffle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle.

## Utilizzo della macchina per waffle

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 si accende in rosso, a indicare che la macchina per waffle è stata accesa e si sta riscaldando.

**FASE 3:** preriscaldare la macchina per waffle per circa 2 minuti. La spia si spegnerà una volta 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 6–10 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire il dispositivo prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti i waffle non cresceranno. 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. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



**NOTA:** non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di non riempire oltre i  $\frac{2}{3}$ . Prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura corretta.



**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 lesioni.

### Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro di ciascuno stampo.
2. Se si utilizza pasta lievitata, versare lentamente una piccola quantità nelle piastre di cottura rivestite antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza liscia e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per waffle durante la cottura, in quanto il calore potrebbe disperdersi e impedire la formazione delle bolle.
5. È possibile capire che i waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro od olio per condizionare le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Questo metodo non solo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione dei waffle caldi.
7. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per waffle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

### 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: EK4214

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 550 W

# RICETTE

## Waffle classici Ingredienti

120 g di farina 00  
1 uovo  
235 ml di latte  
2 cucchiai di burro fuso  
1 cucchiaio di zucchero  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
Un pizzico di sale

## Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una grande ciotola, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale.

In una ciotola separata, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



**NOTA:** aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente.

## Waffle al cioccolato

### Ingredienti

190 g di farina semplice  
100 g di zucchero  
75 g di zucchero a velo  
2 uova  
250 ml di latte  
4 cucchiaini di burro fuso  
3 cucchiaini di lievito in polvere  
3 cucchiaini di cacao amaro in polvere  
½ cucchiaino di estratto di vaniglia  
Un pizzico di sale

### Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il sale e il cacao in polvere.

In una ciotola separata, mescolare le uova, il latte, il burro fuso, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

## Waffle Red Velvet

### Ingredienti

120 g di farina 00  
25 g di cacao in polvere  
1 uovo  
235 ml di latte  
2 cucchiaini di burro fuso  
1 cucchiaino di zucchero  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
4 gocce di colorante per alimenti rosso  
Un pizzico di sale

### Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il cacao in polvere e il sale.

In una ciotola separata, mescolare l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia, il colorante alimentare e il burro fuso, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



## Waffle vegani

### Ingredienti

100 g di farina semplice  
100 g di farina integrale  
250 ml di latte di mandorle  
4 cucchiaini di burro vegano ammorbidito  
3 cucchiaini di zucchero di canna semolato  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaino di pasta di vaniglia  
Un pizzico di sale

### Procedimento

Setacciare la farina 00, la farina integrale e il lievito in polvere in una ciotola grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale.

In una ciotola separata, mescolare il latte di mandorle, il burro vegano e la pasta di vaniglia, quindi versare l'impasto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente le piastre antiaderenti e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni stampo fino ai  $\frac{2}{3}$ . Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia. Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

## Waffle glassati

### Ingredienti

4 waffle classici

### Ingredienti per la glassa al cioccolato

100 g di cioccolato fuso (aggiungere coloranti alimentari al cioccolato bianco fuso per un tocco divertente)  
75 g di zucchero a velo  
40 g di burro non salato a tocchetti  
2 cucchiaini di acqua

### Procedimento per la glassa al cioccolato

Amalgamare il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera e soffice.

Aggiungere lentamente il cioccolato fuso e l'acqua al composto e mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli.

Spalmare tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

### Ingredienti per la crema di burro alla vaniglia

150 g di zucchero a velo  
75 g di burro ammorbidito  
2 cucchiaini di latte  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

### Procedimento per la crema di burro alla vaniglia

Amalgamare il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera e soffice.

Aggiungere lentamente il latte e l'estratto di vaniglia al composto e mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli.

Spalmare tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

## Waffle con s'more e sundae

### Ingredienti

4 waffle classici  
Marshmallow  
Panna montata

### Ingredienti per la salsa di fondente

340 g di zucchero  
115 g di burro  
100 g di cacao amaro in polvere  
240 ml di panna molto densa o 120 g di panna molto densa e 120 g di latte  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
¼ di cucchiaino di sale

### Procedimento per la salsa di fondente

In una pentola, sciogliere con il calore a bassa temperatura lo zucchero, il cacao in polvere e il latte fino a creare un impasto omogeneo.

Aumentare il calore e portare a ebollizione. Aggiungere il burro e continuare a bollire per circa 5 minuti o fino a quando il composto non si addensa.

Rimuoverlo dal calore e aggiungere l'estratto di vaniglia e il sale.

Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.

## Waffle con frutta

### Ingredienti

4 waffle classici (aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente)  
Selezione di frutta a fette (ad esempio fragole, pesca, kiwi).

## Waffle sandwich con gelato

### Ingredienti

8 waffle classici (aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente)  
4 palline di gelato  
Una manciata di praline

## Waffle ricoperti di cioccolato

### Ingredienti

4 waffle classici  
100 g di cioccolato fuso (aggiungere coloranti alimentari al cioccolato bianco fuso per un tocco divertente)

### Idee per condimenti vegani

- Cioccolato vegano fuso e fragole
- Cioccolato vegano fuso e marshmallow vegani
- Burro di mandorle e gocce di cioccolato vegano
- Cannella in polvere
- Zucchero a velo e frutti di bosco
- Burro di arachidi e marmellata
- Yogurt senza derivati del latte e frutti di bosco
- Banana e gocce di cioccolato vegano
- Gelato senza derivati del latte e frutti di bosco





#### Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:

Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**PRODOTTO IN CINA.**