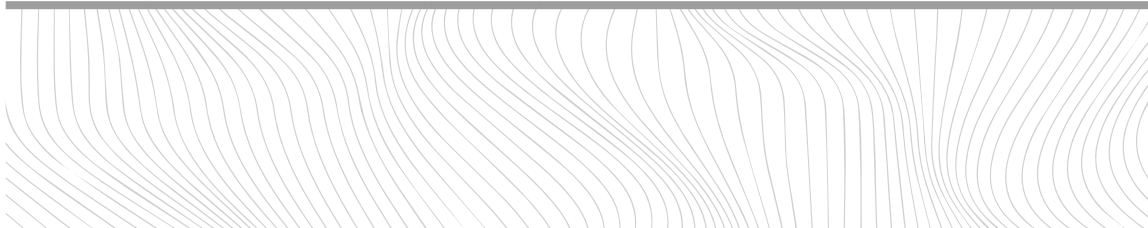
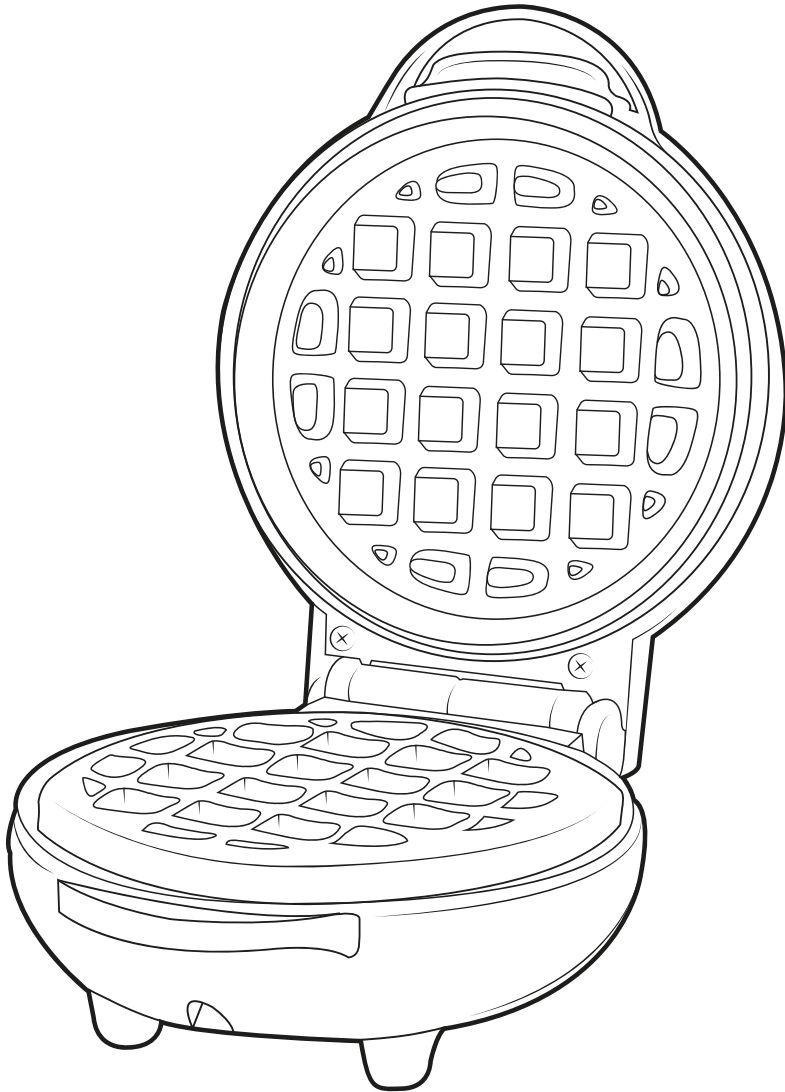
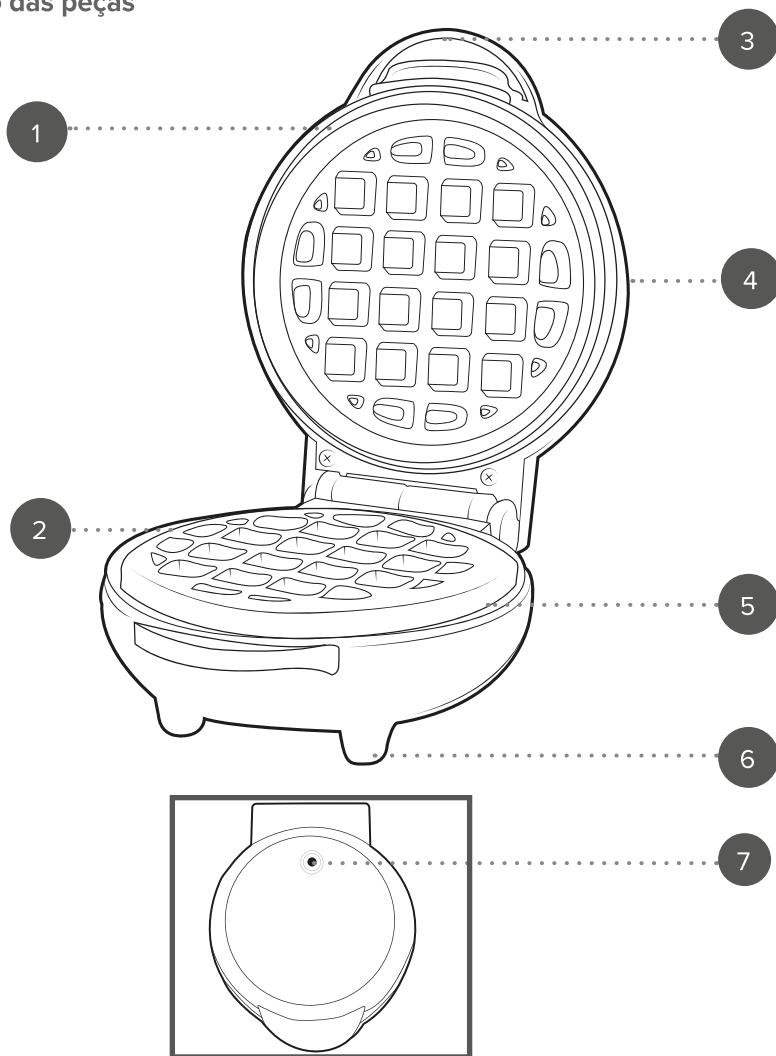


Manual do utilizador

Máquina de miniwaffles



Descrição das peças



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

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 elétrica.
- 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.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar 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 permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de 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 tomada 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 qualquer parte do aparelho que possa ficar quente durante a utilização, pois pode causar ferimentos.
- Não utilize o aparelho perto ou por baixo de materiais inflamáveis, tais como cortinas, armários de parede ou prateleiras.
- 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 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.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e assegure-se de que arrefeceu completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza, manutenção a realizar pelo utilizador ou armazenamento.
- 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

- **PASSO 1:** antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.
- **PASSO 2:** limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.
- **PASSO 3:** 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.
- 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.

Instruções de utilização

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.



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 waffles

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 $\frac{2}{3}$. pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-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. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada secção.
2. Se utilizar massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e distribua a mesma uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante a cozedura, uma vez que permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
5. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
6. 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.
7. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

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: EK4214

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 550 W

RECEITAS

Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento

1 ovo

235 ml de leite

2 colheres de sopa de manteiga derretida

1 colher de sopa de açúcar

2 colheres de chá de fermento em pó

Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.



NOTA: adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido.

Waffles de chocolate

Ingredientes

190 g de farinha sem fermento
100 g de açúcar
75 g de açúcar em pó
2 ovos
250 ml de leite
4 colheres de sopa de manteiga derretida
3 colher de sopa de fermento em pó
3 colheres de sopa de cacau em pó
não adoçado
½ colher de chá de extrato de baunilha
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o sal e o cacau em pó.

Numa taça separada, misture os ovos, o leite, a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o açúcar em pó e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles de veludo vermelho

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
25 g de cacau em pó
1 ovo
235 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 colher de chá de extrato de baunilha
4 gotas de corante vermelho
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o cacau em pó e o sal.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite, o extrato de baunilha, o corante e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles vegan

Ingredientes

100 g de farinha sem fermento
100 g de farinha integral
250 ml de leite de amêndoa
4 colheres de sopa de manteiga
vegan amolecida
3 colheres de sopa de açúcar amarelo
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de pasta de baunilha
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha sem fermento, a farinha integral e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Numa taça separada, misture o leite de amêndoa, a manteiga vegan e a pasta de baunilha e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a $\frac{2}{3}$. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de plástico resistente ao calor ou madeira e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles com cobertura glacé

Ingredientes

4 waffles clássicos

Ingredientes para a cobertura de chocolate

100 g de chocolate derretido (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido)
75 g de açúcar em pó
40 g de manteiga sem sal, em pedaços
2 colheres de sopa de água

Método para fazer a cobertura de chocolate

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.

Adicione lentamente o chocolate derretido e a água à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

Ingredientes para o creme de manteiga de baunilha

150 g de açúcar em pó
75 g de manteiga, amolecida
2 colheres de chá de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha

Método para fazer o creme de manteiga de baunilha

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.

Adicione lentamente o leite e o extrato de baunilha à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

S'mores waffle sundae

Ingredientes

4 waffles clássicos
Marshmallows
Natas batidas

Ingredientes para o 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 colher de chá de extrato de baunilha
¼ de colher de chá de sal

Método para fazer o molho fudge

Derreta o açúcar, o cacau em pó e o leite numa panela em lume médio até estarem totalmente combinados.

Aumente a chama do lume e deixe ferver.

Mexa a manteiga e deixe ferver durante cerca de 5 minutos, até a mistura ficar mais espessa.

Retire do lume e adicione o extrato de baunilha e o sal.

Deixe arrefecer durante cerca de 5 minutos.

Waffles à base de frutas

Ingredientes

4 waffles clássicos (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)

Seleção de fruta cortada (por exemplo, morangos, pêssegos ou kiwis).

Sanduíches de waffle com gelado

Ingredientes

8 waffles clássicos (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)

4 bolas de gelado

Um punhado de granulado

Waffles mergulhados em chocolate

Ingredientes

4 waffles clássicos

100 g de chocolate derretido (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido)

Ideias para coberturas vegan

- Chocolate vegan derretido e morangos
- Chocolate vegan derretido e marshmallows vegan
- Manteiga de amêndoa e raspas de chocolate vegan
- Canela em pó
- Açúcar em pó e bagas
- Manteiga de amendoim e compota
- Iogurte vegetal e bagas
- Banana e raspas de chocolate vegan
- Gelado vegetal e bagas



Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

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

FABRICADO NA CHINA.

CD180620/MD110823/V6