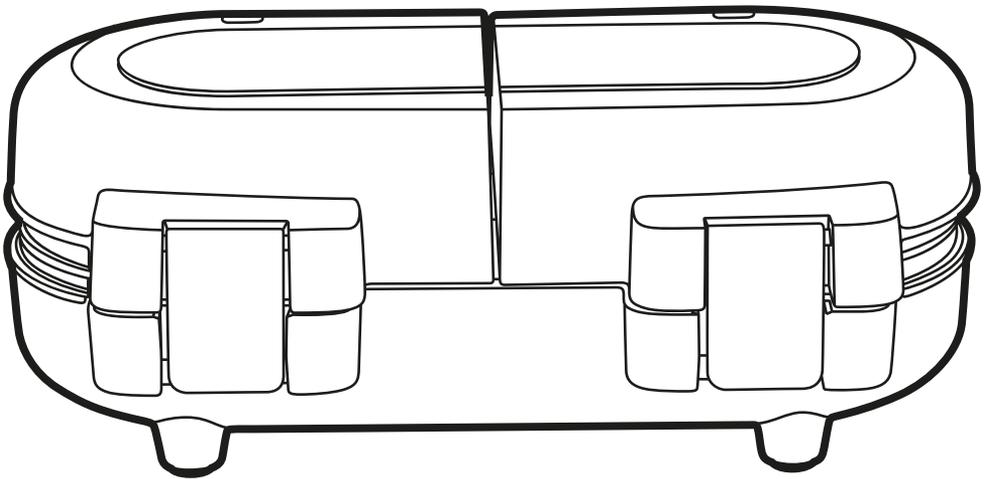


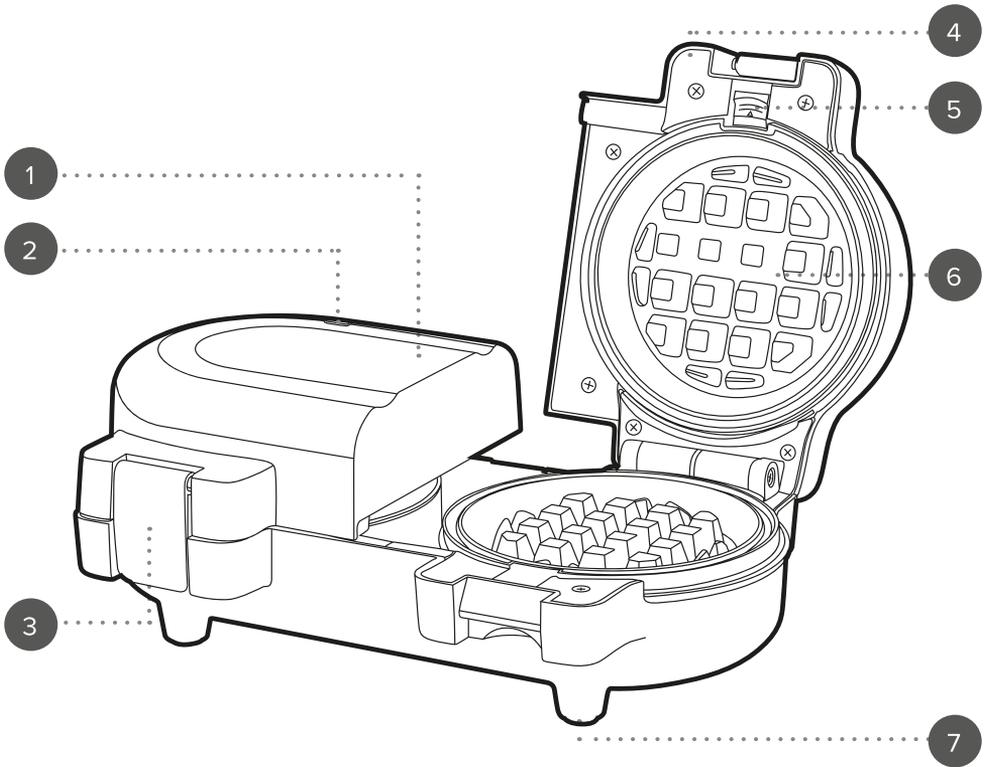
# Manuale dell'utente

Macchina per waffle doppia

---



## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della macchina per waffle
2. Spie
3. Blocchi

4. Impugnatura
5. Pulsanti di sblocco delle piastre
6. Piastre di cottura intercambiabili
7. Piedini antiscivolo

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le 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.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego 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 se ha subito 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 o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare 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, entri in contatto con 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 ed estrarre la spina afferrandola.
- 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.
- Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- 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 prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- 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 l'uso.



**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 eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

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

**FASE 3:** pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

**FASE 4:** rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire queste ultime con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non immergere la macchina per waffle in acqua o altri liquidi.  
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:** spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

**FASE 2:** pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente. Lavare le piastre di cottura con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente.



**NOTA:** al primo utilizzo, la macchina per waffle potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Si tratta di un comportamento normale destinato a scomparire. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per waffle.

## Installazione o sostituzione delle piastre di cottura

**FASE 1:** aprire la macchina per waffle sollevando il coperchio.

**FASE 2:** scegliere le piastre di cottura da utilizzare e controllare che siano entrambe dello stesso tipo.

**FASE 3:** inserire la piastra di cottura inferiore all'interno della macchina per waffle e allinearla con l'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere l'operazione per la piastra di cottura superiore.



**NOTA:** le piastre antiaderenti possono essere inserite nella macchina per waffle in un'unica direzione.

## Utilizzo della macchina per waffle

**FASE 1:** prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con della carta assorbente. In questo modo si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che gli alimenti si attacchino.

**FASE 2:** preparare gli ingredienti da cuocere.

**FASE 3:** installare le piastre antiaderenti da utilizzare seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Installazione o sostituzione delle piastre di cottura**".

**FASE 4:** collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 2 minuti. La spia si accende per indicare che la macchina per waffle è in fase di preriscaldamento. La spia si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta, quando la macchina per waffle è pronta all'uso.

**FASE 5:** aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti resistenti al calore.

Aggiungere gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

**FASE 6:** cuocere per il tempo necessario e controllare periodicamente aprendo il coperchio con cautela.

**FASE 7:** a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti resistenti al calore e rimuovere i dolcetti con una spatola in plastica o in legno termoresistente.

**FASE 8:** spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

**FASE 9:** lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



**NOTA:** prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare la macchina per waffle prima di installare le altre piastre di cottura. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura. Non versare sulle piastre una quantità eccessiva di ingredienti poiché questi potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare più dolcetti, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuove una porzione per mantenere il calore. La macchina per waffle rimarrà calda su entrambi i lati durante l'uso.



**ATTENZIONE:** prestare attenzione durante la cottura; la macchina per waffle emetterà vapore.



**AVVERTENZA:** la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano molto caldi durante l'uso; servirsi sempre di guanti resistenti al calore per prevenire lesioni.

### Rimozione delle piastre di cottura

**FASE 1:** lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di rimuovere le piastre di cottura.

**FASE 2:** premere i pulsanti di sblocco sul lato anteriore della macchina per waffle; le piastre di cottura si sollevano leggermente agevolando l'estrazione.

**FASE 3:** rimuovere ciascuna piastra afferrandola saldamente con due mani ed estraendola dalla macchina per waffle.



**ATTENZIONE:** lasciare raffreddare completamente le piastre di cottura prima di rimuoverle dalla macchina per waffle, onde evitare possibili lesioni.

### Utilizzo delle piastre intercambiabili

**FASE 1:** una volta completata la fase di preriscaldamento della macchina per waffle, versare la pastella al centro di ogni stampo della piastra di cottura inferiore e chiudere il coperchio.

**FASE 2:** cuocere per circa 8 minuti o finché i waffle non sono morbidi e dorati. Controllare periodicamente il livello di cottura aprendo delicatamente il coperchio.

**FASE 3:** al termine della cottura, spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.

**FASE 4:** rimuovere delicatamente i waffle sollevando i bordi dalla piastra di cottura con una spatola in legno o in plastica resistente al calore.

**FASE 5:** una volta raffreddate, le piastre di cottura possono essere rimosse, lavate con acqua calda e detersivo e asciugate accuratamente.



**NOTA:** non riempire eccessivamente gli stampi poiché la pastella si espande durante la cottura. Riempire ogni stampo fino a circa  $\frac{2}{3}$  della capacità.



**AVVERTENZA:** durante l'uso della macchina per waffle, evitare il contatto con il calore e il vapore emessi.

## Suggerimenti e consigli

1. Evitare di mescolare eccessivamente la pastella per non compromettere la consistenza dei waffle.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, ad esempio la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
3. Attendere che la pastella si distribuisca in modo uniforme per non rischiare che fuoriesca.
4. Non aprire la macchina per waffle durante i primi minuti di cottura, per evitare che il calore si disperda.
5. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
6. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per waffle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

## Conservazione

Prima di riporre la macchina per waffle in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda e asciutta.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La cottura della pastella non è uniforme.	Gli stampi sono stati riempiti troppo o troppo poco.	Riempire gli stampi per circa $\frac{2}{3}$ . Capovolgere il composto per assicurarsi che entrambi i lati siano cotti in modo uniforme.
Le piastre di cottura non si inseriscono nella macchina per waffle.	Le piastre di cottura non sono ben allineate.	Verificare che le piastre di cottura siano allineate e bloccate in posizione. Controllare che le piastre di cottura siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

## Specifiche

Codice prodotto: EK5922/PT5922

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1100 W

# RICETTE

## Waffle classici

### Ingredienti

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

### Procedimento

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

In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare il composto 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 00  
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  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto di vaniglia  
Un pizzico di sale

### Procedimento

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

In un recipiente separato, mescolare le uova, il latte, il burro fuso, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, quindi versare il composto 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 ricoperti di cioccolato

### Ingredienti

4 waffle classici

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

### Procedimento

Immergere i waffle nel cioccolato fuso.

Lasciarli in frigorifero per farli raffreddare oppure gustarli caldi.

## 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 un recipiente grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il cacao in polvere e il sale. In un recipiente separato, mescolare l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia, il colorante alimentare e il burro fuso, quindi versare il composto 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 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).

### Procedimento

Mettere la frutta sui waffle per preparare i waffle alla frutta.

## Waffle glassati

### Ingredienti

4 waffle classici

### 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.

### 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 pezzetti

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.

## 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

### Procedimento

Posizionare il gelato tra due waffle per preparare un waffle sandwich con gelato.

## Waffle vegani

### Ingredienti

100 g di farina 00  
100 g di farina integrale  
250 ml di latte di mandorla  
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 un recipiente grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero e il sale.

In un recipiente separato, mescolare il latte di mandorla, il burro vegano e la pasta di vaniglia, quindi versare il composto 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.

### 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

## 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 ml di panna molto densa e 120 ml di latte  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di sale

### Procedimento per la salsa di fondente

In una pentola, sciogliere a bassa temperatura lo zucchero, il cacao in polvere e il latte, o il mix di panna e latte, fino a creare un composto omogeneo.

Aumentare la temperatura e portare a ebollizione.

Continuando a mescolare, aggiungere il burro e far bollire ancora per circa 5 minuti fino a quando il composto non si addensa.

Rimuovere il composto dal calore e aggiungere, sempre mescolando, l'estratto di vaniglia e il sale.

Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.



CE

**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.**

CD211223/MD040424/V2