

Important safety

Please read carefully

FR | Informations de sécurité importantes

Veillez les lire attentivement

NL | Belangrijk voor de veiligheid

Lees zorgvuldig

DE | Wichtige Sicherheitsinformationen

Bitte sorgfältig lesen

ES | Seguridad importante

Lea con atención

PT | Informações de segurança importantes

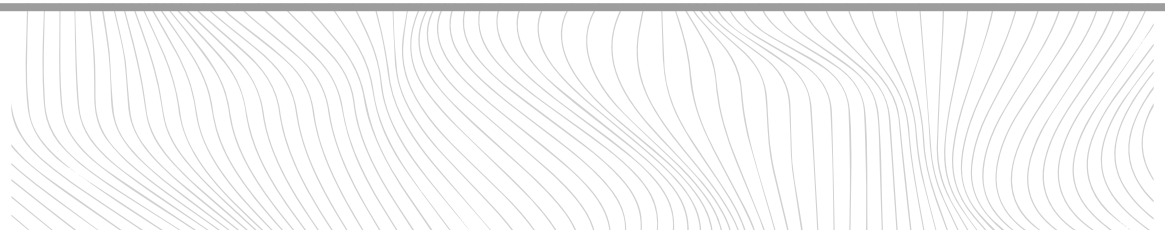
Leia atentamente

IT | Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente

PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa

Przeczytaj uważnie



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

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.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- 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 manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- 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.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

PT | 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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- 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 eletricitista 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 ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada 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.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di 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.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- 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 e 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 o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre 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.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riparlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

NL | Weggooien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

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

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

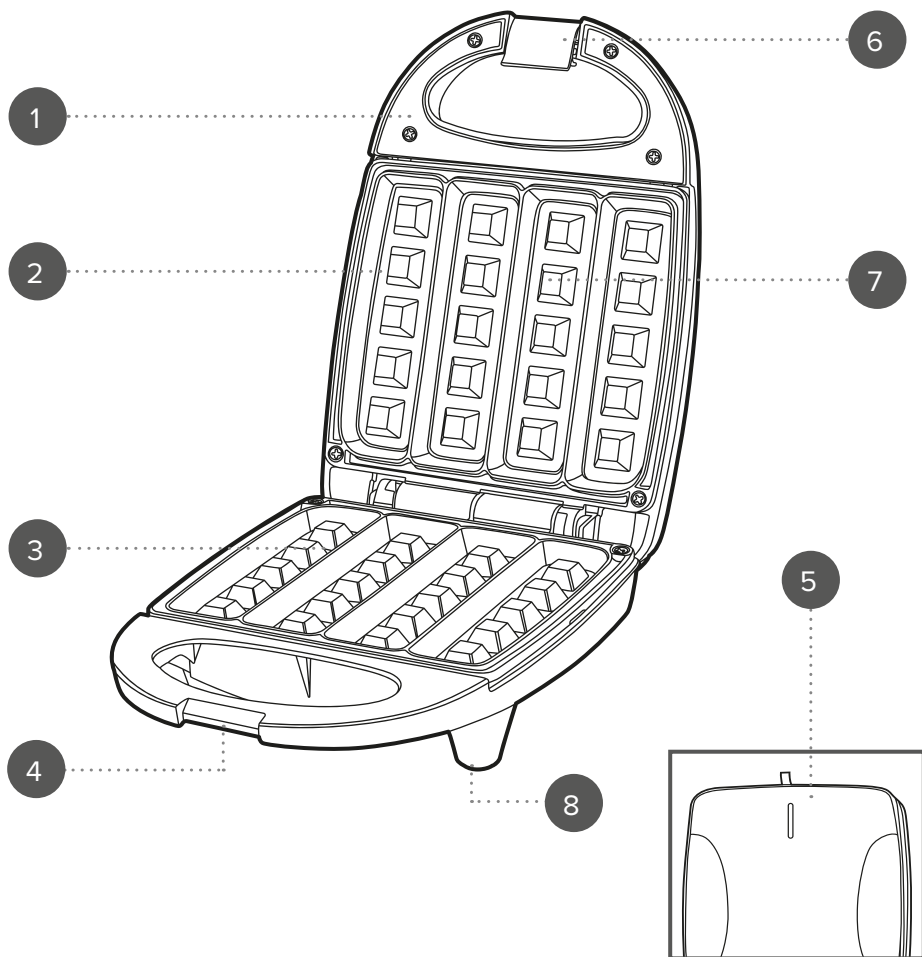
- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.

User manual

Waffle maker



EN | Description of parts

1. Waffle maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Cool-touch handle
5. LED indicator light
6. Locking latch
7. Non-stick coated cooking plates
8. Non-slip feet

FR | Description des pièces

1. Unité principale du gaufrier
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant LED
6. Loquet de verrouillage
7. Plaques de cuisson antiadhésives
8. Pieds antidérapants

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdunit van het wafelijzer
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Cool touch-handgreep
5. Led-indicatielampje
6. Vergrendelingslipje
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Waffeleisens
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Cool-Touch-Griff
5. LED-Kontrolllampe
6. Verriegelung
7. Antihafbeschichtete Einsätze
8. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Indicador LED
6. Pestillo de bloqueo
7. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
8. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças

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

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della macchina per waffle
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Maniglia termoisolante
5. Spia LED
6. Dispositivo di bloccaggio
7. Piastra di cottura con rivestimento antiaderente
8. Piedini antiscivolo

PL | Opis części

1. Jednostka główna gofrownicy
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Nienagrzewający się uchwyt
5. Wskaźnik LED
6. Zatrzaśk blokujący
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

Care and maintenance

STEP 1: Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and allow to fully cool.

STEP 2: Wipe the waffle maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Remove baked on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the waffle maker, as this could damage the surface.



NOTE: The waffle maker should be cleaned after each use.

Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the waffle maker following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



NOTE: When using the waffle maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the waffle maker.

Using the waffle maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop the waffle from sticking.

STEP 1: Prepare the waffle batter.

STEP 2: Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply and preheat for approx. 2 minutes. The indicator light will illuminate to indicate that the waffle maker is preheating. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 3: Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

STEP 4: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 5: Cook for approx. 6–10 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. Avoid opening the waffle maker before 4 minutes of cooking, as this will prevent the waffles from rising. If needed, the waffles can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

STEP 6: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the waffles with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

When creating multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

STEP 7: Switch off and unplug the waffle maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Do not overfill the non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill by $\frac{2}{3}$. Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the indicator light will cycle on and off to indicate that the waffle maker is maintaining the temperature.



CAUTION: Exercise caution during cooking; the waffle maker will emit steam.



WARNING: The waffle maker and cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plates and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overfilling.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the waffle maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when waffles are ready is when steam stops escaping from the waffle maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked waffles.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the waffle maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

Check that the waffle maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the waffle maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

Specifications

Product code: EK5419

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 520 W

RECIPES



Classic waffles

Ingredients

120 g plain flour
1 egg
235 ml milk
2 tbsp melted butter
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, mix together the egg, milk and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.



NOTE: Add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist.

Chocolate waffles

Ingredients

190 g plain flour
100 g sugar
75 g icing sugar
2 eggs
250 ml milk
4 tbsp melted butter
3 tbsp unsweetened cocoa powder
3 tsp baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp vanilla extract
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, salt and cocoa powder. In a separate bowl, mix together the eggs, milk, melted butter, vanilla extract and icing sugar and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Chocolate dipped waffles

Ingredients

4 classic waffles
100 g melted chocolate (add food colouring to melted white chocolate for a fun twist)

Red velvet waffles

Ingredients

120 g plain flour
25 g cocoa powder
1 egg
235 ml milk
2 tbsp melted butter
1 tbsp sugar
2 tsp baking powder
1 tsp vanilla extract
4 drops red food colouring
Pinch of salt

Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, cocoa powder and salt. In a separate bowl, mix together the egg, milk, vanilla extract, food colouring and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Fruit loaded waffles

Ingredients

4 classic waffles (add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist)
Selection of sliced fruit (e.g., strawberries, peach, kiwi)

Iced waffles

Ingredients

4 classic waffles

Vanilla buttercream ingredients

150 g icing sugar
75 g butter, softened
2 tsp milk
1 tsp vanilla extract

Vanilla buttercream method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy. Slowly add the milk and vanilla extract to the mixture and stir until the ingredients are combined. Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

Chocolate icing ingredients

100 g melted chocolate (add food colouring to melted white chocolate for a fun twist)
75 g icing sugar
40 g unsalted butter, in chunks
2 tbsp water

Chocolate icing method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy. Slowly add the melted chocolate and water to the mixture and stir until the ingredients are combined. Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

Ice cream waffle sandwiches

Ingredients

8 classic waffles (add food colouring to the batter prior to cooking for a fun twist)
4 scoops ice cream
Handful of sprinkles

Vegan waffles

Ingredients

100 g plain flour
100 g wholemeal flour
250 ml almond milk
4 tbsp softened vegan butter
3 tbsp golden caster sugar
2 tsp baking powder
1 tsp vanilla paste
Pinch of salt

Method

Sift the plain flour, wholemeal flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt. In a separate bowl, mix together the almond milk, vegan butter and vanilla paste and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter. Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker. Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by $\frac{2}{3}$. Close the waffle maker and cook until golden. Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack. Repeat with the remaining batter.

Vegan topping ideas

- Melted vegan chocolate and strawberries
- Melted vegan chocolate and vegan marshmallows
- Almond butter and vegan chocolate chips
- Cinnamon powder
- Icing sugar and berries
- Peanut butter and jam
- Dairy-free yoghurt and berries
- Banana and vegan chocolate chips
- Dairy-free ice cream and berries

S'mores waffle sundae

Ingredients

4 classic waffles
Marshmallows
Whipped cream

Fudge sauce ingredients

340 g sugar
115 g butter
100 g unsweetened cocoa powder
240 ml double cream, or 120 ml double cream and 120 ml milk
2 tsp vanilla extract
 $\frac{1}{4}$ tsp salt

Fudge sauce method

In a saucepan over a low heat melt the sugar, cocoa powder and milk until fully combined. Turn the heat up and bring to the boil. Stir in the butter and continue to boil for approx. 5 minutes until the mixture thickens. Remove from the heat and stir in the vanilla extract and salt. Set aside to cool for approx. 5 minutes.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récuser pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Avant la première utilisation

Avant de le brancher sur l'alimentation secteur, nettoyez le gaufrier en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du gaufrier.

Utilisation du gaufrier

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les gaufres de coller.

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur, allumez-le et préchauffez-le pendant environ 2 minutes. Le voyant s'allume pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le voyant s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 3 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 4 : versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 5 : faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à obtenir un aspect doré ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des gaufres bien gonflées. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées à souhait.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur. Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient la température.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson. Le gaufrier peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson. Veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte homogène et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier, cela signifie que les gaufres sont prêtes.
6. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des gaufres une fois cuites.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
8. Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier, préparez les ingrédients et le mélange bien à l'avance.

Rangement

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour du gaufrier. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Spécifications

Code produit : EK5419

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 520 W

RECETTES



Gaufres classiques

Ingédients

120 g de farine
1 œuf
235 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse. Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas. Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.



REMARQUE: ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour une touche amusante.

Gaufres au chocolat

Ingédients

190 g de farine
100 g de sucre
75 g de sucre glace
2 œufs
250 ml de lait
4 cuillères à soupe de beurre fondu
3 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
3 cuillères à café de levure chimique
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le sel et le cacao en poudre.

Dans un autre saladier, mélangez les œufs, le lait, le beurre fondu, l'extrait de vanille et le sucre glace, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas. Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Gaufres enrobées de chocolat

Ingrédients

4 gaufres classiques

100 g de chocolat fondu (ajoutez du colorant alimentaire dans le chocolat blanc fondu pour un côté amusant)

Gaufres red velvet

Ingrédients

120 g de farine

25 g de cacao en poudre

1 œuf

235 ml de lait

2 cuillères à soupe de beurre fondu

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à café de levure chimique

1 cuillère à café d'extrait de vanille

4 gouttes de colorant alimentaire rouge

1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le cacao en poudre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille, le colorant alimentaire et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Gaufres aux fruits

Ingrédients

4 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour une touche amusante)

Assortiment de fruits coupés en tranches (par ex. fraises, pêches, kiwis)

Gaufres glacées

Ingrédients

4 gaufres classiques

Ingrédients pour préparer une crème au beurre à la vanille

150 g de sucre glace

75 g de beurre ramolli

2 cuillères à café de lait

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation de la crème au beurre à la vanille

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez lentement le lait et l'extrait de vanille à la préparation, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Étalez la crème entre les deux gaufres pour créer un sandwich de gaufres glacé.

Ingrédients pour préparer un glaçage au chocolat

100 g de chocolat fondu (ajoutez du colorant alimentaire dans le chocolat blanc fondu pour un côté amusant)

75 g de sucre glace

40 g de beurre non salé, coupé en morceaux

2 cuillères à soupe d'eau

Préparation du glaçage au chocolat

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Versez lentement le chocolat fondu et l'eau dans la préparation, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Étalez la crème entre les deux gaufres pour créer un sandwich de gaufres glacé.

Sandwichs de gaufres à la crème glacée

Ingrédients

8 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour un côté amusant)

4 boules de glace

Une poignée de vermicelles

Gaufres végétaliennes

Ingrédients

100 g de farine ordinaire
100 g de farine complète
250 ml de lait d'amande
4 cuillères à soupe de beurre végétalien fondu
3 cuillères à soupe de sucre en poudre blond
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de pâte de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine, la farine complète et la levure chimique dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, mélangez le lait d'amande, le beurre végétalien et la pâte de vanille, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse. Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas. Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Idées de garnitures végétaliennes

- Chocolat végétalien fondu et fraises
- Chocolat végétalien fondu et guimauves végétaliennes
- Beurre d'amande et pépites de chocolat végétaliennes
- Cannelle en poudre
- Sucre glace et baies
- Beurre de cacahuète et confiture
- Yaourt sans produits laitiers et fruits rouges
- Banane et pépites de chocolat végétaliennes
- Glace sans produits laitiers et fruits rouges

Sandwich de gaufres Sundae à la guimauve

Ingrédients

4 gaufres classiques
Guimauves
Crème fouettée

Ingrédients pour préparer la sauce au chocolat fondant

340 g de sucre
115 g de beurre
100 g de cacao en poudre non sucré
240 ml de crème fraîche, ou 120 ml de crème fraîche et 120 ml de lait
2 cuillères à café d'extrait de vanille
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel

Préparation de la sauce au chocolat fondant

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre, le cacao en poudre et le lait jusqu'à ce qu'ils soient entièrement mélangés. Augmentez la température et portez à ébullition. Incorporez le beurre et poursuivez l'ébullition pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirez du feu et incorporez l'extrait de vanille et le sel. Laissez refroidir pendant environ 5 minutes.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de behuizing van het wafelijzer schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om het wafelijzer schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



OPMERKING: Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Vóór het eerste gebruik

Maak het wafelijzer schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



OPMERKING: Wanneer u het wafelijzer voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond het wafelijzer.

Het wafelijzer gebruiken

Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat de wafel blijft plakken.

STAP 1: Bereid het wafelbeslag.

STAP 2: Steek de stekker van het wafelijzer in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 2 minuten voor. Het lampje gaat branden om aan te geven dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is. Het indicatielampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 3: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 4: Schenk een deel van het beslag in het midden van de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

STAP 5: Bak de cakes 6–10 minuten of totdat deze goudbruin zijn. Controleer de cakes regelmatig door het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen te openen. Open het apparaat niet voordat er 4 minuten zijn verstreken, aangezien de wafels dan niet rijzen. Indien nodig kunnen de wafels wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

STAP 6: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdt u de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

STAP 7: Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



OPMERKING: Overvul de bakplaat met antiaanbaklaag niet, want het beslag zet uit tijdens het bakken. Vullen tot $\frac{2}{3}$ wordt aanbevolen. Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur in stand houdt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want het wafelijzer zal stoom afgeven.



WAARSCHUWING: Het wafelijzer en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Hints en tips

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van elk kuiltje te schenken.
2. Als u beslag gebruikt, giet u langzaam een kleine hoeveelheid op de bakplaat met antiaanbaklaag en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt. Zo voorkomt u dat het beslag overloopt.
3. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
4. Open het wafelijzer niet tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen en luchtballen kunnen worden gevormd.
5. De beste indicator voor wanneer de wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer ontsnapt.
6. Smeer de bakplaten met antiaanbaklaag altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels eraf te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen wanneer u het wafelijzer gebruikt, bereidt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voor.

Opbergen

Controleer of het wafelijzer koel, schoon en droog is voordat u het op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om het wafelijzer, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK5419

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 520 W

RECEPTEN



Klassieke wafels

Ingrediënten

120 g bloem
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
Snuffje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor.

Meng in een aparte kom het ei, de melk en de gesmolten boter door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag.



OPMERKING: Voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen toe aan het beslag.

Chocoladewafels

Ingrediënten

190 g bloem
100 g suiker
75 g poedersuiker
2 eieren
250 ml melk
4 eetlepels gesmolten boter
3 theelepels ongezoet cacaopoeder
3 theelepels bakpoeder
 $\frac{1}{2}$ theelepel vanille-extract
Snuffje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker, het zout en het cacaopoeder erdoor.

Meng in een aparte kom de eieren, melk, gesmolten boter, vanille-extract en poedersuiker door elkaar en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag.

Wafels met chocoladedip

Ingrediënten

4 klassieke wafels
100 g gesmolten chocolade (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen toe aan de gesmolten witte chocolade)

Red velvet-wafels

Ingrediënten

120 g bloem
25 g cacaopoeder
1 ei
235 ml melk
2 eetlepels gesmolten boter
1 eetlepel suiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanille-extract
4 druppels rode voedingskleurstof
Snufje zout

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker, het cacaopoeder en het zout erdoor. Meng in een aparte kom het ei, de melk, het vanille-extract, de voedingskleurstof en de gesmolten boter en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag. Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor. Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is. Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag.

Wafels met fruit

Ingrediënten

4 klassieke wafels (voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen aan het beslag toe)
Gesneden fruit (bijv. aardbeien, perzik, kiwi)

Wafels met glazuur

Ingrediënten

4 klassieke wafels

Ingrediënten voor vanilleboter crème

150 g poedersuiker
75 g boter, zacht
2 theelepels melk
1 theelepel vanille-extract

Bereiding van vanilleboter crème

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg langzaam de melk en het vanille-extract toe en meng alle ingrediënten goed. Doe de vanilleboter crème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

Ingrediënten voor chocoladeglazuur

100 g gesmolten chocolade (voeg voor een leuke twist voedingskleurstoffen toe aan de gesmolten witte chocolade)
75 g poedersuiker
40 g ongezouten boter, in stukjes
2 eetlepels water

Bereiding van chocoladeglazuur

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Voeg langzaam de gesmolten chocolade en water aan het mengsel toe en roer totdat de ingrediënten zijn gemengd. Doe de vanilleboter crème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

Wafelsandwiches met ijs

Ingrediënten

8 klassieke wafels (voeg voor een leuke twist voor het bakken voedingskleurstoffen toe aan het beslag)
4 scheppen ijs
Handje strooisel

Vegan wafels

Ingrediënten

100 g bloem
100 g volkorenbloem
250 ml amandelmelk
4 eetlepels zachte veganistische boter
3 eetlepels basterdsuiker
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel vanillepasta
Snuffe zout

Bereiding

Zeef de bloem, de volkorenbloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor. Meng in een aparte kom de amandelmelk, veganistische boter en vanillepasta en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

Vet de antiaanbakplaten een beetje in en warm het wafelijzer voor.

Schenk het beslag voorzichtig in het wafelijzer en vul elk kuiltje ongeveer $\frac{2}{3}$. Sluit het wafelijzer en bak tot de wafel goudbruin is.

Haal de wafel er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat hem afkoelen op een rooster. Herhaal dit met het resterende beslag.

Ideeën voor veganistische toppings

- Gesmolten veganistische chocolade en aardbeien
- Gesmolten veganistische chocolade en veganistische marshmallows
- Amandelboter en veganistische chocoladestukjes
- Kaneelpoeder
- Poedersuiker en bessen
- Pindakaas en jam
- Zuivelvrije yoghurt en bessen
- Banaan en veganistische chocoladestukjes
- Zuivelvrij ijs en bessen

S'mores wafel sundae

Ingrediënten

4 klassieke wafels
Marshmallows
Slagroom

Ingrediënten voor fudgesaus

340 g suiker
115 g boter
100 g ongezoet cacaopoeder
240 ml dubbele room, of 120 g dubbele room en 120 g melk
2 theelepels vanille-extract
 $\frac{1}{4}$ theelepel zout

Bereiding van fudgesaus

Smelt de suiker, het cacaopoeder en de melk in een steelpan op een laag vuur tot alles volledig is gemengd. Zet het vuur hoger en breng aan de kook.

Roer de boter erdoor en laat ongeveer 5 minuten koken totdat het mengsel dikker wordt.

Haal van het vuur en roer het vanille-extract en het zout erdoor.

Laat ongeveer 5 minuten afkoelen.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Backplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Waffeleisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie das Waffeleisen gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



HINWEIS: Wenn Sie das Waffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Waffeleisens.

Verwenden des Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie sie mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an, schalten Sie es ein und heizen Sie es ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen vorgeheizt wird. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 3: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 4: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Heizplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte des Einsatzes und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 5: Backen Sie die Waffeln ca. 6–10 Minuten lang oder bis diese goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels mit hitzebeständigen Handschuhen. Öffnen Sie das Waffeleisen erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Waffeln sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit den hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

SCHRITT 7: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Der antihaftbeschichtete Einsatz darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, den Einsatz zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihaftbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.



WARNUNG: Das Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
5. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Einsätze immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihafbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Lagerung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Waffeleisen. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK5419

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 520 W

REZEPT

Klassische Waffeln

Zutaten

120 g Mehl
1 Ei
235 ml Milch
2 EL geschmolzene Butter
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren. Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Den Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.



HINWEIS: Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.

Schokoladenwaffeln

Zutaten

190 g Mehl
100 g Zucker
75 g Puderzucker
2 Eier
250 ml Milch
4 EL geschmolzene Butter
3 EL ungesüßtes Kakaopulver
3 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker, Salz und Kakaopulver unterrühren. Die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und den Puderzucker in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Den Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

In Schokolade getauchte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln

100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzener weißer Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

Red Velvet Waffeln

Zutaten

120 g Mehl

25 g Kakaopulver

1 Ei

235 ml Milch

2 EL geschmolzene Butter

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker, Kakaopulver und Salz unterrühren. Das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt, die Lebensmittelfarbe und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen.

Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{3}{4}$ füllen. Den# Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Waffeln mit Obst

Zutaten

4 klassische Waffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

Auswahl an geschnittenem Obst (z. B. Erdbeeren, Pfirsiche, Kiwis)

Glasierte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln

Zutaten für die Vanillebuttercreme

150 g Puderzucker

75 g Butter, geschmolzen

2 TL Milch

1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung der Vanillebuttercreme

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die Milch und den Vanilleextrakt langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

Zutaten für die Schokoladenglasur

100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzener weißer Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

75 g Puderzucker

40 g ungesalzene Butter, in Stücken

2 EL Wasser

Zubereitung der Schokoladenglasur

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die geschmolzene Schokolade und Wasser langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

Eiscreme-Waffelsandwiches

Zutaten

8 klassische Waffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

4 Kugeln Eis

Eine Handvoll Streusel

Vegane Waffeln

Zutaten

100 g Mehl
100 g Vollkornmehl
250 ml Mandelmilch
4 EL weiche vegane Butter
3 EL goldbrauner Streuzucker
2 TL Backpulver
1 TL Vanillepaste
Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz unterrühren. Die Mandelmilch, die vegane Butter und die Vanillepaste in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Den Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Ideen für veganen Belag

- Geschmolzene vegane Schokolade und Erdbeeren
- Geschmolzene vegane Schokolade und vegane Marshmallows
- Mandelbutter und vegane Schokoladenstückchen
- Zimt
- Puderzucker und Beeren
- Erdnussbutter und Marmelade
- Milchfreier Joghurt und Beeren
- Banane und vegane Schokoladenstückchen
- Milchfreies Eis und Beeren

S'mores-Waffel-Sundae

Zutaten

4 klassische Waffeln
Marshmallows
Schlagsahne

Zutaten für die Fudge-Soße

340 g Zucker
115 g Butter
100 g ungesüßtes Kakaopulver
240 ml Schlagsahne oder 120 ml Schlagsahne und 120 ml Milch
2 TL Vanilleextrakt
 $\frac{1}{4}$ TL Salz

Zubereitung der Fudge-Soße

Zucker, Kakaopulver und Milch in einem Topf bei geringer Hitze vollständig miteinander vermischen. Die Hitze erhöhen und die Mischung zum Kochen bringen. Geben Sie die Butter hinzu und lassen Sie alles für ca. 5 Minuten weiter kochen, bis die Mischung eingedickt ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Vanilleextrakt und das Salz hinzu. Lassen Sie das Ganze ca. 5 Minuten abkühlen.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

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 o con un estropajo no abrasivo. No utilice estropajos ni productos de limpieza fuertes o abrasivos para limpiar la gofrera, ya que podrían causar daños en la superficie.



NOTA: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la gofrera siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



NOTA: Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca 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 de cocción con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el gfre se pegue.

PASO 1: Prepare la masa para gfores.

PASO 2: Conecte la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. Precaliéntela durante unos 2 minutos. El indicador se iluminará para indicar que la gofrera se está precalentando. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.

PASO 3: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.

PASO 4: 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 5: 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 gfores un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 6: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gfores con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

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

PASO 7: 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 de cocción 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 mientras cocina, 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 los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra la gofrera mientras se preparan los gofres, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo 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 de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de 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: EK5419

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 520 W

RECETAS



Gofres clásicos

Ingredientes

120 g de harina
1 huevo
235 ml de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo
Una pizca de sal

Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y 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 resistentes 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 común
100 g de azúcar
75 g de azúcar glas
2 huevos
250 ml de leche
4 cucharadas de mantequilla derretida
3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
3 cucharadita de levadura en polvo
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 resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

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)

Gofres Red Velvet

Ingredientes

120 g de harina común
25 g de cacao en polvo
1 huevo
235 ml de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas 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 resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante.

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)

Gofres glaseados

Ingredientes

4 gofres clásicos

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

Bata 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.

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

Bata 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.

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 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 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de pasta de vainilla
Una pizca de sal

Elaboración

Tamice la harina común, 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 resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

Ideas de aderezos veganos

- Chocolate vegano fundido y fresas
- Chocolate vegano fundido y malvaviscos veganos
- Mantequilla de almendras 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

Gofres 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 azúcar
240 ml de nata para montar, o 120 ml de nata para montar y 120 ml de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
¼ de 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 la cacerola del fuego y añada el extracto de vainilla y la sal. Deje que se enfríe durante aproximadamente 5 minutos.

PT | Guarde estas instruções para referência futura.

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 ou um esfregão não abrasivo.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles, pois pode danificar a superfície.



NOTA: a máquina de waffles deve ser limpa após cada utilização.

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de waffles seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



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: insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de waffles e pré-aqueça durante cerca de 2 minutos.

A luz indicadora acende-se para indicar que a máquina de waffles está a pré-aquecer. A luz indicadora apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 3: abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 4: 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 5: 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 6: 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 7: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada 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 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.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a 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. 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, mas 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: EK5419

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 520 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 madeira ou de plástico resistente ao calor 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 colheres de sopa de cacau em pó não adoçado
3 colheres de chá de fermento em pó
 $\frac{1}{2}$ 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 madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles mergulhados em chocolate

Ingredientes

4 waffles clássicos

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

Waffles de veludo vermelho

Ingredientes

125 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 madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

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)

Waffles com cobertura glacé

Ingredientes

4 waffles clássicos

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.

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.

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 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 chá 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 madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

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

Sundae de waffle com marshmallows

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 ml de natas e 120 ml de leite
2 colheres de chá de extrato de baunilha
 $\frac{1}{4}$ 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 temperatura e deixe ferver.

Mexa a manteiga e continue a 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.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eventuali operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

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

PASSAGGIO 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 o con una spugna non abrasiva. Non pulire la macchina per waffle con spugne e detersivi aggressivi o abrasivi, onde evitare di danneggiare la superficie.



NOTA: la macchina per waffle deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".



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 un sottile strato di olio sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il waffle si attacchi.

PASSAGGIO 1: preparare la pastella per waffle.

PASSAGGIO 2: 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.

PASSAGGIO 3: aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

PASSAGGIO 4: versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore, 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.

PASSAGGIO 5: cuocere per circa 6–10 minuti o finché non avrà assunto un colore dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio dopo aver indossato i guanti resistenti al calore. Non aprire il dispositivo prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti i waffle non lieviteranno. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 6: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in legno o in plastica termoresistente.

Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.

PASSAGGIO 7: spegnere la macchina per waffle e scollegarla 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 della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura.



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. Quando si usa la pastella, versare lentamente una piccola quantità nella piastra di cottura antiaderente 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 un composto liscio 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. I waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro oppure olio per preparare al meglio 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 privo di umidità.

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

Specifiche

Codice prodotto: EK5419

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 520 W

RICETTE



Waffle classici

Ingredienti

120 g di farina 00
1 uovo
235 ml di latte
2 cucchiaini 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 un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare. In un altro recipiente, 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 la piastra antiaderente 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 una nota 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 cacao amaro in polvere
3 cucchiaini di lievito in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia
Un pizzico di sale

Preparazione

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 la piastra antiaderente 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)

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 alimentare rosso
Un pizzico di sale

Preparazione

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 altro recipiente, 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 la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire ogni stampo fino ai $\frac{3}{4}$. 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)

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 il composto ottenuto 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, quindi mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli. Spalmare il composto ottenuto 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

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

Preparazione

Setacciare la farina 00, la farina integrale e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare.

In un altro recipiente, 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 la piastra antiaderente 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 fino a creare un composto omogeneo.

Aumentare la temperatura e portare a ebollizione.

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

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

Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć gofrownicę od zasilania sieciowego i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 2: wytrzyj obudowę gofrownicy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

Do czyszczenia gofrownicy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



UWAGA: gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej wyczyść gofrownicę zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Konserwacja**”.



UWAGA: przy pierwszym użyciu gofrownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół gofrownicy.

Używanie gofrownicy

Przed każdym użyciem na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy nanieść cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przylepianiu się gofrów.

KROK 1: przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: podłącz gofrownicę do źródła zasilania, włącz ją i zaczekaj około 2 minut, aż się nagrzej. Wskaźnik zasilania zaświeci się, aby zasignalizować, że gofrownica się nagrzewa. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

KROK 3: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 4: wlej część przygotowanego ciasta na środek dolnej płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 5: piecz ciasto przez ok. 6–10 minut lub do uzyskania złocistobrazowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Nie należy otwierać gofrownicy przed upływem 4 minut, ponieważ gofry nie wyrosną. W razie potrzeby gofry można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 6: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry, korzystając z odpornej na wysoką temperaturę drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łyżki.

Przygotowując wiele porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę — to pozwoli utrzymać temperaturę.

KROK 7: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: nie należy nalewać zbyt dużej ilości ciasta na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu, ponieważ ciasto zwiększy swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się, aby płyta była wypełniona w $\frac{2}{3}$. przed rozpoczęciem opiekania należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. W trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasignalizować, że gofrownica utrzymuje temperaturę.



PRZESTROGA: podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ z wnętrza gofrownicy będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: podczas pracy gofrownica i płyty grzejne nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze korzystać z rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Wskazówki i porady

1. Unikać rozlania, dodając składniki na środek każdego zagłębienia.
2. W przypadku korzystania z ciasta należy najpierw na płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu powoli wlać jego niewielką ilość, którą należy zwiększyć dopiero po jej równomiernym rozprowadzeniu, co pozwoli uniknąć przepełnienia.
3. Przesiewanie suchych składników (np. mąki) zapobiegnie powstawaniu grudek w cieście i pomoże w uzyskaniu gładkiej konsystencji.
4. W trakcie pieczenia należy unikać otwierania gofrownicy, ponieważ spowoduje to obniżenie temperatury i uniemożliwi uformowanie się bąbelków.
5. Gdy z gofrownicy przestanie wydobywać się para, oznacza to, że gofry są gotowe.
6. Przed pieczeniem płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu należy zawsze nasmarować olejem spożywczym lub masłem. Zapewni to nie tylko ochronę powłoki, ale także ułatwi wyjęcie upieczonych gofrów z urządzenia.
7. Korzystanie z drewnianych lub wykonanych z tworzywa sztucznego przyborów kuchennych odpornych na wysokie temperatury zapewni dodatkową ochronę powłoki.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z gofrownicy, należy z wyprzedzeniem przygotować składniki i mieszanki.

Przechowywanie

Przed odłożeniem gofrownicy w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół gofrownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK5419

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 520 W

PRZEPISUY

Klasyczne gofry

Składniki

120 g mąki
1 jajko
235 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli

Metoda

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie wmieszaj cukier i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko i roztopione masło, a następnie wlej je na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do $\frac{2}{3}$ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



UWAGA: Aby urozmaicić gofry, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy.

Czekoladowe gofry

Składniki

190 g mąki pszennej
100 g cukru
75 g cukru pudru
2 jajka
250 ml mleka
4 łyżki roztopionego masła
3 łyżki niesłodzonego kakao
3 łyżeczki proszku do pieczenia
 $\frac{1}{2}$ łyżeczki ekstraktu waniliowego
szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie wmieszaj cukier, sól i kakao.

W oddzielnej misce wymieszaj jajka, mleko, roztopione masło, ekstrakt waniliowy i cukier puder, a następnie wlej taką mieszaninę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do $\frac{2}{3}$ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

Gofry maczane w czekoladzie

Składniki

4 klasyczne gofry
100 g roztopionej czekolady (aby urozmaicić potrawę, dodaj barwnik spożywczy do roztopionej białej czekolady)

Gofry red velvet

Składniki

120 g mąki pszennej
25 g kakao w proszku
1 jajko
235 ml mleka
2 łyżki roztopionego masła
1 łyżka cukru
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
4 krople czerwonego barwnika spożywczego
szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej mąkę i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie dodaj cukier, kakao i sól.
W oddzielnej misce wymieszaj jajko, mleko, ekstrakt waniliowy, barwnik i roztopione masło, a następnie wlej taką mieszankę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto. Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.
Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do $\frac{3}{4}$ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrązowego koloru.
Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawce.
Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

Gofry owocowe

Składniki

4 klasyczne gofry (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)
Pokrojone owoce (np. truskawki, brzoskwinie, kiwi)

Gofry z polewą

Składniki

4 klasyczne gofry

Składniki na maślaną krem waniliowy

150 g cukru pudru
75 g miękkiego masła
2 łyżeczki mleka
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Przygotowanie maślanego kremu waniliowego

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę. Powoli dodawaj mleko i ekstrakt waniliowy, mieszając do połączenia składników.
Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

Składniki na polewę czekoladową

100 g roztopionej czekolady (aby urozmaicić potrawę, dodaj barwnik spożywczy do roztopionej białej czekolady)
75 g cukru pudru
40 g niesolonego masła pokrojonego na kawałki
2 łyżki stołowe wody

Przygotowanie polewy

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę. Powoli dodawaj rozpuszczoną czekoladę i wodę, mieszając do połączenia składników.
Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

Gofry w formie kanapki lodowej

Składniki

8 klasycznych gofrów (aby urozmaicić potrawę, przed pieczeniem dodaj do ciasta barwnik spożywczy)
4 gałki lodów
Garść posypek

Gofry wegańskie

Składniki

100 g mąki pszennej
100 g mąki pełnoziarnistej
250 ml mleka migdałowego
4 łyżki miękkiego masła wegańskiego
3 łyżki drobnego cukru trzcinowego
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka pasty waniliowej
Szczypta soli

Przygotowanie

Przesiej obie mąki i proszek do pieczenia do dużej miski, a następnie wmieszaj cukier i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj mleko migdałowe, wegańskie masło i pastę waniliową, a następnie wlej taką mieszaninę na środek suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładkie, gęste ciasto.

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do $\frac{2}{3}$ wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łopatką i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie.

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

Propozycje wegańskich dodatków

- Roztopiona wegańska czekolada i truskawki
- Roztopiona wegańska czekolada i wegańskie pianki
- Masło migdałowe i wegańskie wiórki czekoladowe
- Cynamon w proszku
- Cukier puder i jagody
- Masło orzechowe i dżem
- Bezmleczny jogurt i jagody
- Banan i wegańskie wiórki czekoladowe
- Bezmleczne lody i jagody

Gofry s'mores sundae

Składniki

4 klasyczne gofry
Pianki
Bitka śmietana

Składniki sosu krówkowego

340 g cukru
115 g masła
100 g niesłodzonego kakao w proszku
240 ml śmietanki kremówki lub 120 ml śmietanki i 120 ml mleka
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
 $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli

Przygotowanie sosu krówkowego

Gotuj cukier, kakao w proszku i mleko w rondlu na małym ogniu aż do całkowitego połączenia składników. Zwiększ intensywność podgrzewania i doprowadź zawartość do wrzenia. Wmieszaj masło i gotuj przez około 5 minut, aż całość zgęstnieje. Zdejmij naczynie z palnika i wmieszaj ekstrakt waniliowy i sól.

Odstaw do ostygnięcia na ok. 5 minut.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.

CD150223/MD300125/V2