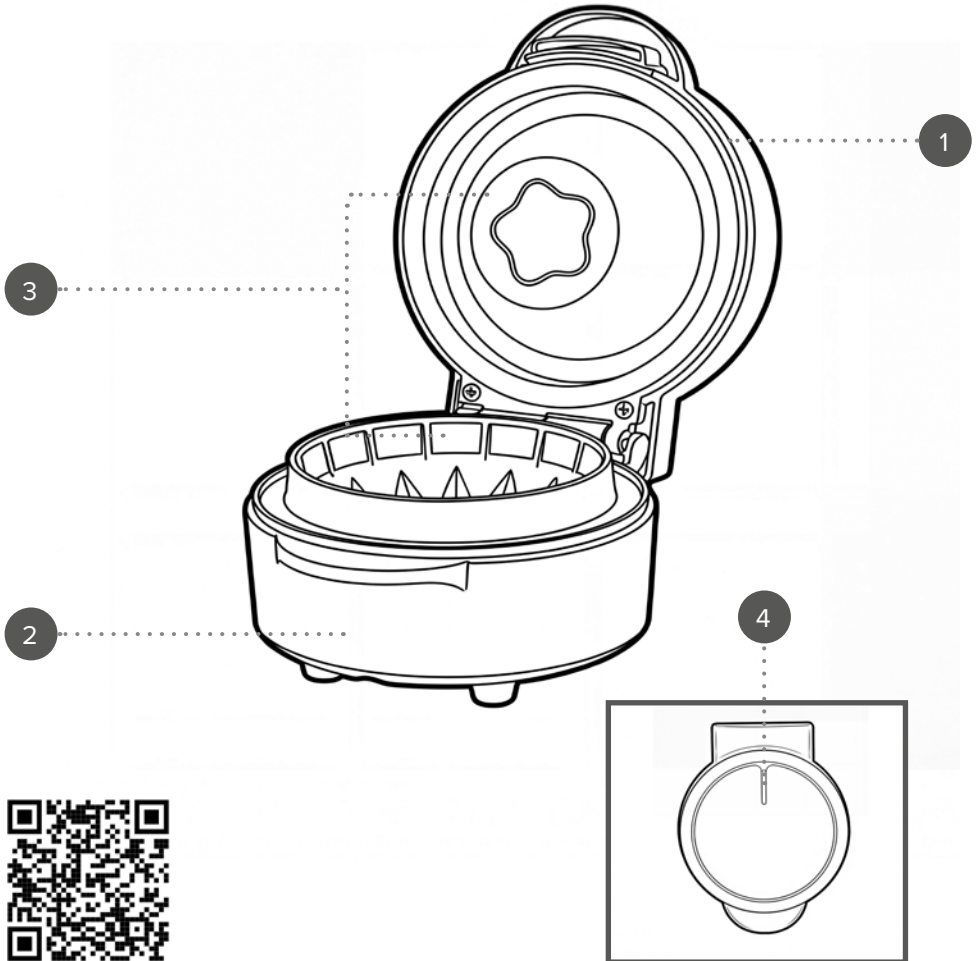


User manual

Waffle bowl maker



To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.upplc.com/giles-posner.

giles & posner[®]

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



EN | Please retain instructions for future reference.

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 eletricista 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 riporlo.
- 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 prolunghie.
- 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 przesuwać 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.

EN | Description of parts

1. Waffle bowl maker upper housing
2. Waffle bowl maker lower housing
3. Non-stick coated cooking plates
4. Power indicator light

FR | Description des pièces

1. Couvercle supérieur du gaufrier pour bols
2. Carter inférieur du gaufrier pour bols
3. Plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif
4. Voyant lumineux de mise sous tension

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Bovenbehuizing van het wafelkomapparaat
2. Onderbehuizing van het wafelkomapparaat
3. Kookplaten met antiaanbaklaag
4. Stroomindicatorlampje

DE | Beschreibung der Teile

1. Obergehäuse des Waffelschalenautomaten
2. Untergehäuse des Waffelschalenautomaten
3. Antihafbeschichtete Backplatten
4. Netzkontrollleuchte

ES | Descripción de las partes

1. Carcasa superior de la gofrera para cuencos
2. Carcasa inferior de la gofrera para cuencos
3. Placas de cocción con recubrimiento antiadherente
4. Luz indicadora de encendido

PT | Descrição das peças

1. Carcaça superior da máquina de taças de gofre
2. Carcaça inferior da máquina de taças de gofre
3. Placas de cozedura com revestimento antiaderente
4. Luz indicadora de funcionamento

IT | Descrizione delle parti

1. Calotta superiore della macchina per coppette di cialda
2. Calotta inferiore della macchina per coppette di cialda
3. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
4. Spia di accensione

PL | Opis części

1. Górna obudowa urządzenia do wypieku miseczek gofrowych
2. Dolna obudowa urządzenia do wypieku miseczek gofrowych
3. Płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą
4. Lampka kontrolna zasilania

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts



Switch off and unplug the waffle bowl maker from the mains power supply when not in use and allow it to fully cool before cleaning.

Do not touch the waffle bowl maker housing when in use. Always use the handle.

Care and maintenance

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

STEP 2: Wipe the waffle bowl 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 clean with a paper towel. Use a nonabrasive scourer if the food is difficult to remove.

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



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

Instructions for use

Before first use

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



NOTE: When using the waffle bowl 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 bowl maker.

Using the waffle bowl maker

STEP 1: Prepare the waffle batter.

STEP 2: Plug in and switch on the waffle bowl maker at the mains power supply. The indicator light will illuminate orange, signalling that the waffle bowl maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the waffle bowl maker, for approx. 2 minutes. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the lid using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Pour some of the batter into 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 well and wait for it to evenly distribute before adding more.

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

STEP 7: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to carefully open the lid and then remove the waffle bowl with a heat-resistant plastic or wooden spatula. When creating multiple batches of waffle bowls, close the lid after removing each waffle bowl to maintain the heat.

STEP 8: Switch off and unplug the waffle bowl maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.



NOTE: Do not overfill the lower non-stick coated cooking plate; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill by $\frac{1}{2}$. 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 bowl maker is maintaining the temperature.



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



WARNING: The waffle bowl maker and non-stick coated 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 the well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the lower non-stick coated cooking plate and wait for it to distribute evenly before adding more, to avoid the risk of overflowing.
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the waffle bowl maker during cooking, as it will allow heat to escape and prevent bubbles from forming.
5. The best indicator as to when waffle bowls are ready is when steam stops escaping from the waffle bowl 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 waffle bowls.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the waffle bowl maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

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

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

Specifications

Product code: EK6795

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 550 W

RECIPES



Classic waffle bowl

Ingredients

265 g granulated sugar
190 g plain flour
4 large eggs
120 ml whole milk
6 tbsp unsalted butter, melted
2 tsp baking powder
1 tsp salt
1 tsp vanilla extract

Method

Preheat the waffle bowl maker.
In a large bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder and salt.
In a separate bowl, whisk the eggs and stir in the milk, melted butter and vanilla extract.
Pour the mixture into the dry ingredients. Mix well until blended to form a batter.
Carefully ladle 3 tbsp of batter into the lower non-stick coated cooking plate.
Close the waffle bowl maker and cook until golden brown and crisp.
Carefully remove the waffle bowl using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

Chocolate waffle bowl

Ingredients

95 g plain flour
85–90 g chocolate chips
25 g unsweetened cocoa powder
1 large egg
240 ml buttermilk
2 tbsp sugar
2 tbsp unsalted butter, melted
½ tsp baking powder
¼ tsp bicarbonate of soda

Method

Preheat the waffle bowl maker.
Sift the flour, sugar, cocoa powder, baking powder and bicarbonate of soda into a medium bowl.
In a separate bowl, whisk together the egg, butter and buttermilk and then pour the mixture into the dry ingredients. Mix well until blended to form a batter and gently fold in the chocolate chips.
Carefully ladle 3 tbsp of batter into the lower non-stick coated cooking plate.
Close the waffle bowl maker and cook until crispy.
Carefully remove the waffle bowl using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.
Serve the waffle bowl filled with vanilla ice cream, strawberries and powdered sugar.

Egg and cheese hash brown waffle bowl

Ingredients

280–300g frozen hash brown, shredded
110 g cheddar cheese, grated
15 g fresh spring onions, chopped
3 eggs
60 ml milk

Method

Preheat the waffle bowl maker.
Lay out the frozen hash browns on a baking sheet lined with paper towels for approx. 15 minutes. Whilst the hash browns are thawing, gather the rest of the ingredients.
In a medium sized mixing bowl, mix together the eggs and milk. Stir in the cheddar cheese, spring onions and shredded hash browns when thawed. Season with ½ tsp of sea salt and ¼ tsp ground black pepper.
Spray the upper and lower non-stick coated cooking plate of the preheated waffle bowl maker with cooking spray.
Scoop 3 tbsp of the hash brown potato mixture and place into the lower non-stick coated cooking plate.
Close the waffle bowl maker and cook for approx. 5 minutes or until the waffle bowl is crisp.
Carefully remove the waffle bowl using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.
Serve the waffle bowl filled with breakfast fillings such as scrambled eggs, bacon and sausage. Garnish with salt and pepper and sour cream, if desired.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

À faire et à ne pas faire



Éteignez le gaufrier pour bols et débranchez-le de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Ne touchez pas au carter du gaufrier pour bols lorsqu'il est en fonctionnement. Utilisez toujours la poignée.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez le gaufrier pour bols de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 2 : Essuyez le carter du gaufrier pour bols avec un chiffon doux et légèrement humide, puis séchez soigneusement.

ÉTAPE 3 : Pour éliminer les aliments incrustés, appliquez une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif, puis essuyez avec un essuie-tout. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à enlever.

N'utilisez jamais de détergents puissants ni de produits ou d'éponges abrasifs pour nettoyer le gaufrier pour bols, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : Le gaufrier pour bols doit être nettoyé après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation

Avant la première utilisation

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



REMARQUE : Lors de la première utilisation du gaufrier pour bols, il peut se dégager un peu de fumée ou une légère odeur. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Assurez une ventilation suffisante autour du gaufrier pour bols.

Utilisation du gaufrier pour bols

ÉTAPE 1 : Préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : Branchez le gaufrier pour bols sur la prise secteur et mettez-le sous tension. Le voyant lumineux s'allume en orange pour indiquer que le gaufrier pour bols est allumé et en phase de préchauffage.

ÉTAPE 3 : Préchauffez le gaufrier pour bols pendant environ 2 minutes. Le voyant lumineux s'éteindra une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez délicatement le couvercle en utilisant des gants de cuisson résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Versez une partie de la pâte sur la plaque de cuisson inférieure antiadhésive, puis refermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de l'empreinte et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en rajouter.

ÉTAPE 6 : Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée ; vérifiez la cuisson de temps à autre en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier pour bols avant 4 minutes de cuisson, car cela empêcherait le bol de gaufre de bien lever. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson jusqu'à obtenir le degré de dorure souhaité.

ÉTAPE 7 : Une fois la cuisson terminée, ouvrez délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisson résistants à la chaleur, puis retirez le bol de gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Lorsque vous préparez plusieurs fournées de bols de gaufre, refermez le couvercle après avoir retiré chaque bol afin de maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : Éteignez le gaufrier pour bols et débranchez-le de la prise secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : Ne remplissez pas excessivement la plaque de cuisson inférieure antiadhésive ; la pâte va gonfler pendant la cuisson. Il est recommandé de ne la remplir qu'à 1/3 de sa capacité. Préchauffez toujours les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant lumineux s'allumera et s'éteindra par intermittence pour indiquer que le gaufrier pour bols maintient la température.



ATTENTION : Faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le gaufrier pour bols dégage de la vapeur.



AVERTISSEMENT : Le gaufrier pour bols et les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif deviennent très chauds pendant l'utilisation ; portez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter tout risque de brûlure.

Conseils et astuces

- Évitez les débordements en ajoutant les ingrédients au centre de l'empreinte.
- Si vous utilisez une pâte, versez lentement une petite quantité sur la plaque de cuisson inférieure antiadhésive et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter davantage, afin d'éviter tout risque de remplissage excessif.
- Tamiser les ingrédients secs, comme la farine, permet d'obtenir une texture homogène et d'éviter la formation de grumeaux.
- Évitez d'ouvrir le gaufrier pour bols pendant la cuisson, car cela laisserait s'échapper la chaleur et empêcherait la formation de bulles.
- Le meilleur indicateur que les bols de gaufre sont prêts est l'arrêt de l'émission de vapeur par le gaufrier pour bols.
- Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour graisser et préparer les plaques de cuisson revêtues d'un revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais aussi de faciliter le démoulage des bols de gaufre cuits.
- L'utilisation d'ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois contribue à protéger le revêtement antiadhésif.
- Pour gagner du temps lors de l'utilisation du gaufrier pour bols, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que le gaufrier pour bols est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne jamais enrouler le cordon fermement autour du gaufrier pour bols ; enroulez-le lâchement afin d'éviter tout risque de détérioration.

Caractéristiques

Code produit : EK6795

Alimentation : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Puissance : 550 W

RECETTES



Bol de gaufre classique

Ingédients

265 g de sucre en poudre
190 g de farine ordinaire
4 gros œufs
120 ml de lait entier
6 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
2 c. à café de levure chimique
1 c. à café de sel
1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

Préchauffez le gaufrier pour bols.

Dans un grand bol, fouettez ensemble la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Dans un autre bol, fouettez les œufs puis incorporez le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Versez ce mélange sur les ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une louche, versez délicatement 3 cuillères à soupe de pâte dans la plaque de cuisson inférieure antiadhésive. Refermez le gaufrier pour bols et faites cuire jusqu'à ce que le bol de gaufre soit bien doré et croustillant.

Retirez délicatement le bol de gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-le refroidir sur une grille.

Bol de gaufre au chocolat

Ingédients

95 g de farine ordinaire
85-90 g de pépites de chocolat
25 g de cacao en poudre non sucré
1 gros œuf
240 ml de lait fermenté
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
½ c. à café de levure chimique
¼ c. à café de bicarbonate de soude

Préparation

Préchauffez le gaufrier pour bols.

Tamisez la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure chimique et le bicarbonate de soude dans un saladier de taille moyenne.

Dans un autre bol, fouettez ensemble l'œuf, le beurre et le lait fermenté, puis versez ce mélange sur les ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis incorporez délicatement les pépites de chocolat.

À l'aide d'une louche, versez délicatement 3 cuillères à soupe de pâte dans la plaque de cuisson inférieure antiadhésive. Refermez le gaufrier pour bols et faites cuire jusqu'à ce que le bol de gaufre soit bien croustillant.

Retirez délicatement le bol de gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-le refroidir sur une grille.

Servez le bol de gaufre garni de glace à la vanille, de fraises et de sucre glace.

Bol de gaufre aux galettes de pommes de terre, œuf et fromage

Ingédients

280-300 g de galettes de pommes de terre râpées surgelées
110 g de cheddar râpé
15 g d'oignons nouveaux, émincés
3 œufs
60 ml de lait

Préparation

Préchauffez le gaufrier pour bols.

Disposez les galettes de pommes de terre surgelées sur une plaque de cuisson recouverte de papier absorbant pendant environ 15 minutes. Pendant qu'elles décongèlent, préparez le reste des ingrédients.

Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les œufs et le lait. Ajoutez le cheddar râpé, les oignons nouveaux et les galettes de pommes de terre râpées une fois décongelées. Assaisonnez avec ½ c. à café de sel de mer et ¼ c. à café de poivre noir moulu.

Pulvérisez de l'huile de cuisson en spray sur les plaques de cuisson supérieure et inférieure revêtues d'un revêtement antiadhésif du gaufrier pour bols préchauffé.

Prélevez 3 cuillères à soupe du mélange de pommes de terre rissolées et déposez-le sur la plaque de cuisson inférieure antiadhésive.

Refermez le gaufrier pour bols et faites cuire pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le bol de gaufre soit croustillant.

Retirez délicatement le bol de gaufre à l'aide d'une spatule en plastique résistant à la chaleur ou en bois, puis laissez-le refroidir sur une grille.

Servez le bol de gaufre garni de préparations pour le petit-déjeuner, comme des œufs brouillés, du bacon et des saucisses. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez de la crème aigre, si désiré.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Schakel het wafelkomapparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Raak de behuizing van het wafelkomapparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik altijd de handgreep.

Onderhoud en verzorging

STAP 1: Haal vóór elke reiniging of onderhoud de stekker van het wafelkomapparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

STAP 2: Maak de behuizing van het wafelkomapparaat schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze zorgvuldig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken etensresten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild afwasmiddel op de kookplaten met antiaanbaklaag aan te brengen en deze vervolgens schoon te vegen met keukenpapier. Gebruik een niet-schurend sponsje als de etensresten moeilijk te verwijderen zijn.

Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het wafelkomapparaat schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.



LET OP: Maak het wafelkomapparaat na elk gebruik schoon.

Instructies voor gebruik

Voor eerste gebruik

Voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit, maakt u het wafelkomapparaat schoon volgens de instructies in de paragraaf met de titel „Onderhoud en verzorging”.



LET OP: Wanneer u het wafelkomapparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt vanzelf weer. Zorg voor voldoende ventilatie rondom het wafelkomapparaat.

Gebruik van het wafelkomapparaat

STAP 1: Bereid het wafelbeslag voor.

STAP 2: Steek de stekker van het wafelkomapparaat in het stopcontact en schakel het apparaat in. Het controlelampje gaat oranje branden, wat aangeeft dat het wafelkomapparaat is ingeschakeld en aan het opwarmen is.

STAP 3: Verwarm het wafelkomapparaat voor, gedurende ca. 2 minuten. Het controlelampje gaat uit zodra de vereiste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 5: Giet een deel van het beslag in de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en sluit vervolgens het deksel voorzichtig. Om morsen te voorkomen schenkt u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de kuip en wacht u tot het zich gelijkmatig heeft verspreid voordat u eventueel meer toevoegt.

STAP 6: Bak de wafelkom ongeveer 5 minuten, of totdat deze goudbruin is; controleer de voortgang regelmatig door het deksel voorzichtig te openen met hittebestendige ovenhandschoenen. Vermijd het openen van het wafelkomapparaat binnen de eerste 4 minuten van de baktijd, omdat de wafelkom dan niet goed kan rijzen. Indien nodig kunt u de wafelkom nog iets langer bakken, totdat deze de gewenste bruining heeft bereikt.

STAP 7: Wanneer het bakken is voltooid, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en haalt u de wafelkom uit het apparaat met een hittebestendige kunststof of houten spatel.

Wanneer u meerdere porties wafelkommen bereidt, sluit u het deksel na het uitnemen van elke wafelkom om de warmte te behouden.

STAP 8: Schakel het wafelkomapparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel openstaan en laat het apparaat afkoelen.



LET OP: Vul de onderste kookplaat met antiaanbaklaag niet te vol; het beslag zet uit tijdens het bakken. Het is aanbevolen de plaat tot 1/2 te vullen. Verwarm de kookplaten met antiaanbaklaag altijd voor voordat u begint met koken. Tijdens het gebruik schakelt het controlelampje zich regelmatig in en uit om aan te geven dat het wafelkomapparaat de temperatuur op peil houdt.



LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken; het wafelkomapparaat geeft stoom af.



WAARSCHUWING: Het wafelkomapparaat en de kookplaten met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet; gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Tips en adviezen

1. Voorkom morsen door de ingrediënten in het midden van de kuip toe te voegen.
2. Als u beslag gebruikt, giet dan langzaam een kleine hoeveelheid in de onderste kookplaat met antiaanbaklaag en wacht tot het zich gelijkmatig heeft verspreid voordat u meer toevoegt, om het risico op overvullen te voorkomen.
3. Het zeven van droge ingrediënten, zoals bloem, zorgt voor een glad beslag en voorkomt klontjes.
4. Vermijd het openen van het wafelkomapparaat tijdens het bakken, omdat hierdoor warmte ontsnapt en er geen luchtbelletjes kunnen ontstaan.
5. De beste aanwijzing dat de wafelkommen klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelkomapparaat komt.
6. Gebruik altijd boter of (bak)olie om de kookplaten met antiaanbaklaag voor te behandelen. Dit helpt niet alleen om de antiaanbaklaag te beschermen, maar zorgt er ook voor dat de gebakken wafelkommen gemakkelijker loskomen.
7. Het gebruik van hittebestendig kunststof of houten keukengerei helpt om de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen bij het gebruik van het wafelkomapparaat, bereidt u de ingrediënten en mengsels ruim van tevoren voor.

Opslag

Controleer of het wafelkomapparaat is afgekoeld en of het schoon en droog is voordat u het op een koude, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om het wafelkomapparaat heen; wikkel het losjes om beschadiging te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK6795

Ingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitgangsvermogen: 550 W

RECEPTEN



Klassieke wafelkom

Ingrediënten

265 g kristalsuiker
190 g bloem (geen zelfrijzend bakmeel)
4 grote eieren
120 ml volle melk
6 el ongezoeten boter, gesmolten
2 tl bakpoeder
1 theelepel zout
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

Verwarm het wafelkomapparaat voor.
Klop in een grote kom de bloem, suiker, het bakpoeder en zout goed door elkaar.
Klop in een aparte kom de eieren los en roer de melk, gesmolten boter en het vanille-extract erdoor. Giet dit mengsel bij de droge ingrediënten. Meng alles goed door elkaar tot er een egaal beslag ontstaat.
Scheep voorzichtig 3 el beslag in de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.
Sluit het wafelkomapparaat en bak tot de wafelkom goudbruin en knapperig is.
Verwijder de wafelkom voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat deze afkoelen op een rooster.

Chocoladewafelkom

Ingrediënten

95 g bloem (geen zelfrijzend bakmeel)
85-90 g chocoladetruffels
25 g ongezoet cacao-poeder
1 groot ei
240 ml karnemelk
2 el suiker
2 el ongezoeten boter, gesmolten
½ tl bakpoeder
¼ tl baksoda (natriumbicarbonaat)

Bereidingswijze

Verwarm het wafelkomapparaat voor.
Zeef de bloem, suiker, het cacao-poeder, bakpoeder en baksoda (natriumbicarbonaat) in een middelgrote kom.
Klop in een aparte kom het ei, de boter en de karnemelk goed door elkaar en giet dit mengsel vervolgens bij de droge ingrediënten. Meng alles goed tot een egaal beslag en spatel daarna voorzichtig de chocoladetruffels erdoor.
Scheep voorzichtig 3 el beslag in de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.
Sluit het wafelkomapparaat en bak tot de wafelkom knapperig is.
Verwijder de wafelkom voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat deze afkoelen op een rooster.
Serveer de wafelkom gevuld met vanille-ijs, aardbeien en poedersuiker.

Rösti-wafelkom met ei en kaas

Ingrediënten

280-300 g geraspte diepvriesrösti
110 g cheddar, geraspt
15 g verse bosuien, fijngehakt
3 eieren
60 ml melk

Bereidingswijze

Verwarm het wafelkomapparaat voor.
Verspreid de diepvriesrösti op een met keukenpapier beklede bakplaat en laat deze ongeveer 15 minuten ontdooien. Verzamel ondertussen de overige ingrediënten.
Meng in een middelgrote mengkom de eieren met de melk. Roer er, zodra de rösti ontdooit is, de cheddar, bosui en geraspte rösti doorheen. Breng op smaak met ½ tl zeezout en ¼ tl gemalen zwarte peper.
Spray de bovenste en onderste kookplaten met antiaanbaklaag van het voorverwarme wafelkomapparaat in met bakspray.
Scheep 3 el van het rösti-aardappelmengsel in de onderste kookplaat met antiaanbaklaag.
Sluit het wafelkomapparaat en bak ongeveer 5 minuten, of totdat de wafelkom knapperig is.
Verwijder de wafelkom voorzichtig met een hittebestendige kunststof of houten spatel en laat deze afkoelen op een rooster.
Serveer de wafelkom gevuld met ontbijtingrediënten zoals roerei, spek en worst.
Breng op smaak met zout en peper en garneer desgewenst met zure room.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Schalten Sie den Waffelschalenautomaten aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. vom Stromnetz, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Berühren Sie das Gehäuse des Waffelschalenautomaten während des Betriebs nicht. Benutzen Sie immer den Griff.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen, ziehen Sie den Netzstecker des Waffelschalenautomaten aus der Steckdose bzw. vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

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

SCHRITT 3: Entfernen Sie angebackene Speisereste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel mischen, auf die antihafbeschichteten Backplatten auftragen und diese anschließend mit einem Papiertuch gründlich abwischen. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Topfreiniger. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerpads zur Reinigung des Waffelschalenautomaten, da dies die Oberfläche beschädigen kann.



HINWEIS: Der Waffelschalenautomat sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, reinigen Sie den Waffelschalenautomaten gemäß den Anweisungen im Abschnitt **„Pflege und Wartung“**.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Waffelschalenautomaten kann eine geringe Rauch- oder Geruchsentwicklung auftreten. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung rund um den Waffelschalenautomaten.

Verwendung des Waffelschalenautomaten

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Waffelschalenautomaten an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die Kontrollleuchte leuchtet orange auf und zeigt an, dass der Waffelschalenautomat eingeschaltet ist und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie den Waffelschalenautomaten ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Geben Sie etwas Teig auf die untere antihafbeschichtete Backplatte und schließen Sie den Deckel anschließend vorsichtig. Um ein Überlaufen zu vermeiden, gießen Sie den Teig langsam in kleiner Menge in die Mitte der Vertiefung und warten Sie, bis er sich gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffelschale ca. 5 Minuten lang oder bis sie goldbraun ist; kontrollieren Sie den Bräunungsgrad in regelmäßigen Abständen, indem Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen öffnen. Vermeiden Sie es, den Waffelschalenautomaten in den ersten 4 Minuten der Backzeit zu öffnen, da sich sonst die Waffelschale nicht richtig heben kann. Bei Bedarf kann die Waffelschale etwas länger gebacken werden, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

SCHRITT 7: Sobald der Backvorgang beendet ist, öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entnehmen Sie anschließend die Waffelschale mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

Wenn Sie mehrere Waffelschalen nacheinander zubereiten, schließen Sie nach dem Entnehmen jeder Waffelschale den Deckel, um die Wärme zu halten.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Waffelschalenautomaten aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. vom Stromnetz. Lassen Sie den Deckel geöffnet und das Gerät abkühlen.



HINWEIS: Füllen Sie die untere antihafbeschichtete Backplatte nicht zu voll, da der Teig beim Backen aufgeht. Es wird empfohlen, sie nur etwa bis zu einem Drittel zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten immer vor Beginn des Garvorgangs vor. Während des Betriebs schaltet sich die Kontrollleuchte wiederholt ein und aus und zeigt damit an, dass der Waffelschalenautomat die Temperatur hält.



VORSICHT: Seien Sie während des Backvorgangs besonders vorsichtig; der Waffelschalenautomat gibt heißen Dampf ab.



WARNUNG: Der Waffelschalenautomat und die antihafbeschichteten Backplatten werden während des Betriebs sehr heiß; verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweise und Tipps

1. Vermeiden Sie ein Überlaufen, indem Sie die Zutaten in die Mitte der Vertiefung geben.
2. Wenn Sie Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge in die untere antihafbeschichtete Backplatte und warten Sie, bis sich der Teig gleichmäßig verteilt hat, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
3. Das Sieben von trockenen Zutaten, wie beispielsweise Mehl, sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klümpchenbildung.
4. Vermeiden Sie es, den Waffelschalenautomaten während des Backvorgangs zu öffnen, da sonst Wärme entweicht und sich keine Blasen bilden können.
5. Der beste Anhaltspunkt dafür, wann die Waffelschalen fertig sind, ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffelschalenautomaten austritt.
6. Fetten Sie die antihafbeschichteten Backplatten vor dem Gebrauch stets mit Butter oder Speiseöl ein. Dies trägt nicht nur zum Schutz der Antihafbeschichtung bei, sondern erleichtert auch das Entnehmen der gebackenen Waffelschalen.
7. Die Verwendung hitzebeständiger Kunststoff- oder Holzutensilien trägt dazu bei, die Antihafbeschichtung zu schützen.
8. Um bei der Verwendung des Waffelschalenautomaten Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und Mischungen rechtzeitig vor.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Waffelschalenautomat abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um den Waffelschalenautomaten; legen Sie es locker darum, um Beschädigungen zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK6795
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE



Klassische Waffelschale

Zutaten

265 g Kristallzucker
190 g Weizenmehl (Type 405)
4 große Eier
120 ml Vollmilch
6 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
2 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Heizen Sie den Waffelschalenautomaten vor.

Verrühren Sie in einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz miteinander. In einer separaten Schüssel die Eier verquirlen und Milch, geschmolzene Butter und Vanilleextrakt einrühren. Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Geben Sie vorsichtig 3 EL Teig auf die untere antihafbeschichtete Backplatte. Schließen Sie den Waffelschalenautomaten und garen Sie die Waffelschale, bis sie goldbraun und knusprig ist.

Entnehmen Sie die Waffelschale vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Schokoladenwaffelschale

Zutaten

95 g Weizenmehl (Type 405)
85–90 g Schokoladenstückchen
25 g ungesüßtes Kakaopulver
1 großes Ei
240 ml Buttermilch
2 EL Zucker
2 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
½ TL Backpulver
¼ TL Natron

Zubereitung

Heizen Sie den Waffelschalenautomaten vor.

Sieben Sie Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Natron in eine mittelgroße Schüssel. Verquirlen Sie in einer separaten Schüssel Ei, Butter und Buttermilch und geben Sie die Mischung anschließend zu den trockenen Zutaten. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht, und dann die Schokoladenstückchen vorsichtig unterheben.

Geben Sie vorsichtig 3 EL Teig auf die untere antihafbeschichtete Backplatte. Schließen Sie den Waffelschalenautomaten und garen Sie die Waffelschale, bis sie knusprig ist.

Entnehmen Sie die Waffelschale vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Servieren Sie die Waffelschale, gefüllt mit Vanilleeis, Erdbeeren und Puderzucker.

Rösti-Waffelschale mit Ei und Käse

Zutaten

280–300 g tiefgekühlte Rösti, grob gerieben
110 g Cheddar-Käse, gerieben
15 g frische Frühlingszwiebeln, gehackt
3 Eier
60 ml Milch

Zubereitung

Heizen Sie den Waffelschalenautomaten vor.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Rösti für ca. 15 Minuten auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Backblech. Während die Rösti auftauen, bereiten Sie die restlichen Zutaten vor.

Verrühren Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Eier und Milch. Geben Sie den Cheddar-Käse, die Frühlingszwiebeln und die aufgetauten geriebenen Rösti hinzu und rühren Sie alles unter.

Würzen Sie die Mischung mit ½ TL Meersalz und ¼ TL gemahlenem schwarzen Pfeffer. Besprühen Sie die obere und untere antihafbeschichtete Backplatte des vorgeheizten Waffelschalenautomaten mit Backtrennspray.

Nehmen Sie 3 EL der Rösti-Kartoffelmischung ab und geben Sie diese auf die untere antihafbeschichtete Backplatte.

Schließen Sie den Waffelschalenautomaten und backen Sie die Waffelschale ca. 5 Minuten lang oder bis sie knusprig ist.

Entnehmen Sie die Waffelschale vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und lassen Sie sie auf einem Kuchengitter auskühlen.

Servieren Sie die Waffelschale mit Frühstückszutaten wie Rührei, Bacon und Wurst gefüllte Waffelschale. Garnieren Sie sie nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Sauerrahm.

ES I Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Recomendaciones y advertencias



Apague y desconecte la gofrera para cuencos de la red eléctrica cuando no la esté utilizando y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

No toque la carcasa de la gofrera para cuencos mientras esté en funcionamiento. Utilice siempre el asa.

Cuidado y mantenimiento

PASO 1: Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte la gofrera para cuencos de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie la carcasa de la gofrera para cuencos con un paño suave y ligeramente húmedo, y séquela completamente.

PASO 3: Elimine los restos de comida incrustados aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave sobre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente y, a continuación, limpie con una toalla de papel. Utilice un estropajo no abrasivo si los restos de comida son difíciles de retirar.

No utilice nunca detergentes de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos abrasivos para limpiar la gofrera para cuencos, ya que podrían dañar la superficie.



NOTA: La gofrera para cuencos debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la gofrera para cuencos siguiendo las instrucciones indicadas en la sección titulada «Cuidado y mantenimiento».



NOTA: Cuando utilice la gofrera para cuencos por primera vez, puede desprenderse una ligera cantidad de humo o un leve olor. Esto es normal y desaparecerá al poco tiempo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor de la gofrera para cuencos.

Uso de la gofrera para cuencos

PASO 1: Prepare la masa para gófrés.

PASO 2: Conecte la gofrera para cuencos a la red eléctrica y enciéndala. La luz indicadora se iluminará en color naranja, señalando que la gofrera para cuencos está encendida y en fase de calentamiento.

PASO 3: Precaliente la gofrera para cuencos durante aproximadamente 2 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria.

PASO 4: Abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor.

PASO 5: Vierta parte de la masa en la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente y, a continuación, cierre la tapa con cuidado. Para evitar derrames, vierta lentamente una pequeña cantidad de masa en el centro del hueco y espere a que se distribuya uniformemente antes de añadir más.

PASO 6: Cocine durante aproximadamente 5 minutos o hasta que el cuenco esté dorado; compruebe periódicamente abriendo la tapa con cuidado, utilizando guantes resistentes al calor. Evite abrir la gofrera para cuencos antes de que transcurran 4 minutos de cocción, ya que esto impedirá que el cuenco de gofre suba. Si es necesario, deje cocer el cuenco de gofre un poco más, hasta que alcance el dorado deseado.

PASO 7: Una vez finalizada la cocción, abra la tapa con cuidado utilizando guantes de horno resistentes al calor y, a continuación, retire el cuenco de gofre con una espátula de plástico o de madera resistente al calor.

Cuando prepare varias tandas de cuencos de gofre, cierre la tapa después de retirar cada cuenco para mantener el calor.

PASO 8: Apague y desconecte la gofrera para cuencos de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y deje que se enfríe.



NOTA: No llene en exceso la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente; la masa aumentará de volumen durante la cocción. Se recomienda llenarla aproximadamente hasta $\frac{1}{2}$ de su capacidad. Precaliente siempre las placas de cocción con recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará de forma intermitente para indicar que la gofrera para cuencos está manteniendo la temperatura.



PRECAUCIÓN: Tenga cuidado durante la cocción; la gofrera para cuencos emitirá vapor.



ADVERTENCIA: La gofrera para cuencos y las placas de cocción con recubrimiento antiadherente se calientan mucho durante el uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Evite derrames añadiendo los ingredientes en el centro del hueco.
2. Si utiliza una masa, vierta lentamente una pequeña cantidad en la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente y espere a que se distribuya de manera uniforme antes de añadir más, para evitar el riesgo de llenarla en exceso.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a obtener una mezcla homogénea y a evitar grumos.
4. Evite abrir la gofrera para cuencos durante la cocción, ya que esto hará que se escape el calor e impedirá que se formen burbujas.
5. El mejor indicio de que los cuencos de gofre están listos es cuando deja de salir vapor de la gofrera para cuencos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para preparar previamente las placas de cocción con recubrimiento antiadherente. No solo ayudará a proteger el recubrimiento antiadherente, sino que también facilitará la retirada de los cuencos de gofre una vez cocinados.
7. El uso de utensilios de plástico resistente al calor o de madera ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera para cuencos, prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación.

Almacenamiento

Compruebe que la gofrera para cuencos esté fría, limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

No enrolle nunca el cable firmemente alrededor de la gofrera para cuencos; enróllelo de forma suelta para evitar posibles daños.

Especificaciones

Código de producto: EK6795

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potencia: 550 W

RECETAS



Cuenco de gofre clásico

Ingredientes

265 g de azúcar granulado
190 g de harina de trigo
4 huevos grandes
120 ml de leche entera
6 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de extracto de vainilla

Elaboración

Precaliente la gofrera para cuencos.

En un cuenco grande, bata juntos la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.

En otro cuenco, bata los huevos e incorpore la leche, la mantequilla derretida y el extracto de vainilla. Vierta la mezcla en los ingredientes secos y mezcle bien hasta obtener una masa uniforme.

Con cuidado, vierta con un cucharón 3 cucharadas de masa en la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la gofrera para cuencos y cocine hasta que el cuenco de gofre esté dorado y crujiente.

Retire con cuidado el cuenco de gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Cuenco de gofre de chocolate

Ingredientes

95 g de harina de trigo
85–90 g de pepitas de chocolate
25 g de cacao en polvo sin azúcar
1 huevo grande
240 ml de suero de leche
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
½ cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de bicarbonato de sodio

Elaboración

Precaliente la gofrera para cuencos.

Tamice la harina, el azúcar, el cacao en polvo, la levadura en polvo y el bicarbonato de sodio sobre un cuenco mediano.

En otro cuenco, bata juntos el huevo, la mantequilla y el suero de leche y, a continuación, vierta la mezcla sobre los ingredientes secos. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea e incorpore suavemente las pepitas de chocolate.

Con cuidado, vierta con un cucharón 3 cucharadas de masa en la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente. Cierre la gofrera para cuencos y cocine hasta que quede crujiente.

Retire con cuidado el cuenco de gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Sirva el cuenco de gofre relleno de helado de vainilla, fresas y azúcar glas.

Cuenco de gofre de patata rallada con huevo y queso

Ingredientes

280–300 g de patatas tipo hash brown congeladas y ralladas
110 g de queso cheddar rallado
15 g de cebolletas frescas, picadas
3 huevos
60 ml de leche

Elaboración

Precaliente la gofrera para cuencos.

Coloque las patatas tipo hash brown congeladas sobre una bandeja de horno forrada con papel de cocina durante unos 15 minutos. Mientras se van descongelando, prepare el resto de los ingredientes.

En un cuenco mediano, mezcle los huevos con la leche. Incorpore el queso cheddar, las cebolletas y las patatas tipo hash brown ralladas descongeladas.

Sazone con ½ cucharadita de sal marina y ¼ de cucharadita de pimienta negra molida. Rocíe con spray para cocinar las placas de cocción superior e inferior con recubrimiento antiadherente de la gofrera para cuencos precalentada.

Con un cucharón, tome 3 cucharadas de la mezcla de patatas tipo hash brown y colóquelas en la placa de cocción inferior con recubrimiento antiadherente.

Cierre la gofrera para cuencos y cocine durante aproximadamente 5 minutos o hasta que el cuenco de gofre esté crujiente.

Retire con cuidado el cuenco de gofre utilizando una espátula de plástico resistente al calor o de madera y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Sirva el cuenco de gofre relleno con ingredientes de desayuno, como huevos revueltos, bacon y salchicha. Decore con sal, pimienta y crema agria, si lo desea.

PT | Por favor, conserve estas instruções para futura referência.

O que fazer e o que não fazer



Desligue a máquina de taças de gofre e retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizada e deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar.

Não toque na carcaça da máquina de taças de gofre enquanto estiver a ser utilizada. Utilize sempre a pega.

Limpeza e manutenção

PASSO 1: Antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de taças de gofre da tomada de corrente e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 2: Limpe a carcaça da máquina de taças de gofre com um pano macio e húmido e seque muito bem.

PASSO 3: Remova os restos de alimentos incrustados aplicando uma pequena quantidade de água morna misturada com um detergente suave sobre as placas de cozedura com revestimento antiaderente e, em seguida, limpe com uma folha de papel de cozinha. Utilize uma esponja não abrasiva se os alimentos forem difíceis de remover. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos, nem esfregões abrasivos para limpar a máquina de taças de gofre, pois isso pode danificar a superfície.



NOTA: A máquina de taças de gofre deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada de corrente, limpe a máquina de taças de gofre seguindo as instruções da secção intitulada «**Limpeza e manutenção**».



NOTA: Quando utilizar a máquina de taças de gofre pela primeira vez, poderá libertar-se um ligeiro fumo ou cheiro. Isto é normal e desaparecerá ao fim de pouco tempo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente em redor da máquina de taças de gofre.

Utilização da máquina de taças de gofre

PASSO 1: Prepare a massa para waffles.

PASSO 2: Ligue a ficha da máquina de taças de gofre à tomada de corrente e ligue-a. A luz indicadora acende-se a laranja, indicando que a máquina de taças de gofre foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: Pré-aqueça a máquina de taças de gofre durante aproximadamente 2 minutos. A luz indicadora apagar-se-á assim que a temperatura necessária for atingida.

PASSO 4: Abra cuidadosamente a tampa utilizando luvas de forno resistentes ao calor.

PASSO 5: Deite uma parte da massa na placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente e feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, verta lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da cavidade e aguarde que esta se distribua de forma uniforme antes de adicionar mais.

PASSO 6: Cozinhe durante aproximadamente 5 minutos ou até ficar dourado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de taças de gofre antes de decorridos 4 minutos de cozedura, pois isso impedirá que a taça de gofre cresça. Se necessário, deixe cozinhar um pouco mais, até atingir o tom de dourado desejado.

PASSO 7: Assim que a cozedura estiver concluída, utilize luvas de forno resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e retire a taça de gofre com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira.

Ao preparar várias taças de gofre, feche a tampa após retirar cada taça de gofre para manter o calor.

PASSO 8: Desligue a máquina de taças de gofre e retire a ficha da tomada de corrente. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: Não encha em excesso a placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente; a massa irá expandir durante a cozedura. Recomenda-se que a encha apenas até 1/3 da sua capacidade. Pré-aqueça sempre as placas de cozedura com revestimento antiaderente antes de iniciar a cozedura. Durante a utilização, a luz indicadora acender-se-á e apagar-se-á ciclicamente para indicar que a máquina de taças de gofre está a manter a temperatura.



ATENÇÃO: Tenha cuidado durante a cozedura; a máquina de taças de gofre irá libertar vapor.



AVISO: A máquina de taças de gofre e as placas de cozedura com revestimento antiaderente ficam muito quentes durante a utilização; utilize sempre luvas resistentes ao calor para evitar lesões.

Conselhos e sugestões

1. Para evitar derrames, adicione os ingredientes no centro da cavidade.
2. Se estiver a utilizar massa, verta lentamente uma pequena quantidade na placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente e aguarde que se distribua de forma uniforme antes de adicionar mais, para evitar o risco de encher em excesso.
3. Peneirar os ingredientes secos, como a farinha, ajuda a obter uma massa homogénea e a evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de taças de gofre durante a cozedura, pois isso fará com que o calor se dissipe e impedirá a formação de bolhas.
5. O melhor indicador de que as taças de gofre estão prontas é o momento em que o vapor deixa de sair da máquina de taças de gofre.
6. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para untar previamente as placas de cozedura com revestimento antiaderente. Isto não só ajuda a proteger o revestimento antiaderente, como também facilita a remoção das taças de gofre depois de cozinhadas.
7. A utilização de utensílios de plástico resistente ao calor ou de madeira ajudará a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de taças de gofre, prepare os ingredientes e as misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Certifique-se de que a máquina de taças de gofre está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo de forma apertada à volta da máquina de taças de gofre; enrole-o de forma solta para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6795

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 550 W

RECITAS



Taça de gofre clássica

Ingredientes

265 g de açúcar granulado
190 g de farinha de trigo
4 ovos grandes
120 ml de leite gordo
6 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
2 c. chá de fermento em pó
1 c. chá de sal
1 colher de chá de extrato de baunilha

Preparação

Pré-aqueça a máquina de taças de gofre.

Numa taça grande, bata a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal.

Numa outra taça, bata os ovos e junte o leite, a manteiga derretida e o extrato de baunilha, mexendo bem. Deite esta mistura sobre os ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogénea.

Com uma concha, deite cuidadosamente 3 colheres de sopa de massa na placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente. Feche a máquina de taças de gofre e deixe cozinhar até ficar dourado e crocante.

Retire cuidadosamente a taça de gofre com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-a arrefecer sobre uma grelha.

Taça de gofre de chocolate

Ingredientes

95 g de farinha de trigo
85–90 g de pepitas de chocolate
25 g de cacau em pó sem açúcar
1 ovo grande
240 ml de leite
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
½ colher de chá de fermento em pó
½ colher de chá de bicarbonato de sódio

Preparação

Pré-aqueça a máquina de taças de gofre.

Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio para uma taça média.

Numa outra taça, bata o ovo, a manteiga e o leite e depois deite a mistura sobre os ingredientes secos. Misture bem até obter uma massa homogénea e incorpore delicadamente as pepitas de chocolate.

Com uma concha, deite cuidadosamente 3 colheres de sopa de massa na placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente. Feche a máquina de taças de gofre e deixe cozinhar até ficar crocante.

Retire cuidadosamente a taça de gofre com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-a arrefecer sobre uma grelha.

Sirva a taça de gofre recheada com gelado de baunilha, morangos e açúcar em pó.

Taça de gofre com batata ralada frita, ovo e queijo

Ingredientes

280–300 g de batata ralada congelada (tipo hash brown)
110 g de queijo cheddar, ralado
15 g de cebolinho fresco, picado
3 ovos
60 ml de leite

Preparação

Pré-aqueça a máquina de taças de gofre.

Espalhe as batatas raladas congeladas (tipo hash brown) sobre um tabuleiro forrado com papel de cozinha durante cerca de 15 minutos. Enquanto as batatas descongelam, reúna o resto dos ingredientes.

Numa taça média, bata os ovos com o leite. Junte o queijo cheddar, o cebolinho e a batata ralada (tipo hash brown) já descongelada, mexendo bem. Tempere com ½ colher de chá de sal marinho e ¼ de colher de chá de pimenta-preta moída.

Pulverize com spray de cozinha as placas de cozedura superior e inferior com revestimento antiaderente da máquina de taças de gofre pré-aquecida.

Coloque 3 colheres de sopa da mistura de batata ralada (tipo hash brown) na placa de cozedura inferior com revestimento antiaderente.

Feche a máquina de taças de gofre e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos ou até que a taça de gofre fique crocante.

Retire cuidadosamente a taça de gofre com uma espátula de plástico resistente ao calor ou de madeira e deixe-a arrefecer sobre uma grelha.

Sirva a taça de gofre recheada com ingredientes de pequeno-almoço, como ovos mexidos, bacon e salsicha. Polvilhe com sal e pimenta e junte natas azedas, se desejar.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare



Spegnere e scollegare la macchina per coppette di cialda dalla rete elettrica quando non è in uso e lasciarla raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.

Non toccare la calotta della macchina per coppette di cialda durante l'uso. Utilizzare sempre il manico.

Cura e manutenzione

PASSO 1: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per coppette di cialda dalla rete elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSO 2: Pulire il corpo della macchina per coppette di cialda con un panno morbido e umido, quindi asciugarlo accuratamente.

PASSO 3: Per rimuovere i residui di cibo incrostante, applicare una piccola quantità di acqua tiepida miscelata con un detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire con carta assorbente. Se i residui sono difficili da rimuovere, utilizzare una spugnetta non abrasiva.

Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi né pagliette abrasive per pulire la macchina per coppette di cialda, in quanto potrebbero danneggiarne la superficie.



NOTA: La macchina per coppette di cialda deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, pulire la macchina per coppette di cialda seguendo le istruzioni riportate nella sezione intitolata «Cura e manutenzione».



NOTA: Durante il primo utilizzo della macchina per coppette di cialda può fuoriuscire un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà in breve tempo. Assicurare una ventilazione adeguata intorno alla macchina per coppette di cialda.

Utilizzo della macchina per coppette di cialda

PASSO 1: Preparare l'impasto per i waffle.

PASSO 2: Collegare la macchina per coppette di cialda alla presa di corrente e accenderla. La spia si illuminerà di arancione, indicando che la macchina per coppette di cialda è accesa e si sta riscaldando.

PASSO 3: Preriscaldare la macchina per coppette di cialda per circa 2 minuti. La spia si spegnerà quando sarà stata raggiunta la temperatura necessaria.

PASSO 4: Aprire con cautela il coperchio utilizzando guanti da forno resistenti al calore.

PASSO 5: Versare una parte dell'impasto sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e richiudere con cautela il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di impasto al centro dell'incavo e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altro.

PASSO 6: Cuocere per circa 5 minuti o fino a doratura, controllare periodicamente aprendo con cautela il coperchio con l'aiuto di guanti resistenti al calore. Evitare di aprire la macchina per coppette di cialda prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, poiché questo impedirebbe alla coppetta di cialda di gonfiarsi. Se necessario, prolungare leggermente la cottura finché la coppetta di cialda non avrà raggiunto il grado di doratura desiderato.

PASSO 7: A fine cottura, utilizzare guanti da forno resistenti al calore per aprire con cautela il coperchio, quindi rimuovere la coppetta di cialda con una spatola in plastica resistente al calore o in legno.

Quando si preparano più coppette di cialda, dopo aver rimosso ciascuna coppetta richiudere il coperchio per mantenere il calore.

PASSO 8: Spegnere e scollegare la macchina per coppette di cialda dalla rete elettrica. Lasciare il coperchio aperto e attendere che si raffreddi.



NOTA: Non riempire eccessivamente la piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente; durante la cottura l'impasto tenderà a gonfiarsi. Si consiglia di riempirla per circa 1/3 della sua capacità. Preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima di iniziare la cottura. Durante l'uso la spia si accenderà e spegnerà a intervalli regolari per indicare che la macchina per coppette di cialda sta mantenendo la temperatura.



ATTENZIONE: Prestare attenzione durante la cottura; la macchina per coppette di cialda emetterà vapore.



AVVERTENZA: Durante l'uso la macchina per coppette di cialda e le piastre di cottura con rivestimento antiaderente diventano molto calde; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per evitare ustioni.

Suggerimenti e consigli

1. Per evitare fuoriuscite, aggiungere gli ingredienti al centro dell'incavo.
2. Se si utilizza un impasto, versarne lentamente una piccola quantità sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altro, per evitare il rischio di riempire eccessivamente.
3. Staccare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuta a ottenere un composto omogeneo e a evitare la formazione di grumi.
4. Evitare di aprire la macchina per coppette di cialda durante la cottura, poiché questo farà disperdere il calore e impedirà la formazione delle bolle.
5. Il modo migliore per stabilire se le coppette di cialda sono pronte è controllare che non esca più vapore dalla macchina per coppette di cialda.
6. Utilizzare sempre burro o olio da cucina per ungerle le piastre di cottura con rivestimento antiaderente prima dell'uso. Questo non solo aiuterà a proteggerne il rivestimento, ma renderà anche più facile rimuovere le coppette di cialda cotte.
7. L'utilizzo di utensili in plastica resistente al calore o in legno aiuta a proteggere il rivestimento antiaderente.
8. Per risparmiare tempo durante l'utilizzo della macchina per coppette di cialda, preparare gli ingredienti e i composti con largo anticipo.

Conservazione

Prima di riporre la macchina per coppette di cialda in un luogo fresco e asciutto, verificare che sia fredda, pulita e perfettamente asciutta. Non avvolgere mai il cavo troppo stretto intorno alla macchina per coppette di cialda; avvolgerlo morbidamente per evitare di danneggiarlo.

Specifiche

Codice prodotto: EK6795

Ingresso: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potenza: 550 W

RICETTE



Coppetta di cialda classica

Ingredienti

265 g di zucchero semolato
190 g di farina bianca
4 uova grandi
120 ml di latte intero
6 cucchiaini di burro non salato, fuso
2 cucchiaini di lievito in polvere per dolci
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

Preriscaldare la macchina per coppette di cialda. In una ciotola capiente, sbattere insieme la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale. In un'altra ciotola, sbattere le uova e incorporare il latte, il burro fuso e l'estratto di vaniglia. Versare il composto sugli ingredienti secchi. Mescolare bene fino a ottenere un impasto omogeneo.

Versare con cautela 3 cucchiaini di impasto sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere la macchina per coppette di cialda e cuocere finché la cialda non sarà dorata e croccante.

Rimuovere con cautela la coppetta di cialda utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarla raffreddare su una gratella.

Coppetta di cialda al cioccolato

Ingredienti

95 g di farina bianca
85-90 g di gocce di cioccolato
25 g di cacao amaro in polvere
1 uovo grande
240 ml di latticello
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di burro non salato, fuso
½ cucchiaino di lievito in polvere
¼ cucchiaino di bicarbonato di sodio

Procedimento

Preriscaldare la macchina per coppette di cialda.

Setacciare la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio in una ciotola di media grandezza.

In un'altra ciotola, sbattere insieme l'uovo, il burro e il latticello, quindi versare il composto sugli ingredienti secchi. Mescolare bene fino a ottenere un impasto omogeneo e incorporare delicatamente le gocce di cioccolato.

Versare con cautela 3 cucchiaini di impasto sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente. Chiudere la macchina per coppette di cialda e cuocere finché non sarà croccante.

Rimuovere con cautela la coppetta di cialda utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarla raffreddare su una gratella.

Servire la coppetta di cialda riempita con gelato alla vaniglia, fragole e zucchero a velo.

Coppetta di cialda con hash brown, uova e formaggio

Ingredienti

280-300 g di hash brown di patate surgelate, grattugiate
110 g di formaggio cheddar, grattugiato
15 g di cipollotti freschi, tritati
3 uova
60 ml di latte

Procedimento

Preriscaldare la macchina per coppette di cialda.

Disporre gli hash brown di patate surgelate su una teglia rivestita con carta assorbente per circa 15 minuti. Nel frattempo, mentre gli hash brown di patate si scongelano, preparare il resto degli ingredienti.

In una ciotola media, sbattere insieme le uova e il latte. Incorporare il formaggio cheddar, i cipollotti e una volta scongelati, gli hash brown di patate grattugiate.

Condire con ½ cucchiaino di sale marino e ¼ di cucchiaino di pepe nero macinato.

Spruzzare con uno spray da cucina le piastre di cottura superiore e inferiore con rivestimento antiaderente della macchina per coppette di cialda preriscaldata.

Prelevare 3 cucchiaini del composto di patate hash brown e adagiarli sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente.

Chiudere la macchina per coppette di cialda e cuocere per circa 5 minuti o finché la coppetta di cialda non sarà croccante.

Rimuovere con cautela la coppetta di cialda utilizzando una spatola in plastica resistente al calore o in legno e lasciarla raffreddare su una gratella.

Servire la coppetta di cialda riempita con ingredienti tipici della colazione, come uova strapazzate, bacon e salsiccia. Guarnire con sale, pepe e panna acida, se lo si desidera.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Zalecenia i ostrzeżenia



Po zakończeniu użytkowania wyłącz urządzenie do wypieku miseczek gofrowych i odłącz je od gniazda zasilania, a przed czyszczeniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Nie dotykaj obudowy urządzenia do wypieku miseczek gofrowych podczas pracy. Zawsze korzystaj z uchwyty.

Konserwacja i utrzymanie

KROK 1: Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji odłącz urządzenie do wypieku miseczek gofrowych od gniazda zasilania i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.

KROK 2: Przetrzyj obudowę urządzenia do wypieku miseczek gofrowych miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie wytrzyj do sucha.

KROK 3: Zasnijęte resztki jedzenia usuń, nakładając na płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą niewielką ilość ciepłej wody z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie wytrzyj je do czysta ręcznikiem papierowym. W razie trudności z usunięciem resztek użyj nieściernego zmywaka.

Nigdy nie używaj silnych ani ściernych środków czyszczących ani zmywaków do czyszczenia urządzenia do wypieku miseczek gofrowych, ponieważ może to uszkodzić jego powierzchnię.



UWAGA: Urządzenie do wypieku miseczek gofrowych należy czyścić po każdym użyciu.

Instrukcje użytkowania

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do wypieku miseczek gofrowych do gniazda zasilania przeczytaj je, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale zatytułowanym „**Konserwacja i utrzymanie**”.



UWAGA: Podczas pierwszego użycia urządzenia do wypieku miseczek gofrowych może wydobywać się lekki dym lub zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację wokół urządzenia do wypieku miseczek gofrowych.

Korzystanie z urządzenia do wypieku miseczek gofrowych

KROK 1: Przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: Podłącz urządzenie do wypieku miseczek gofrowych do gniazda zasilania i włącz je. Lampa kontrolna zaświeci się na pomarańczowo, sygnalizując, że urządzenie zostało włączone i nagrzewa się.

KROK 3: Nagrzewaj urządzenie do wypieku miseczek gofrowych przez ok. 2 minuty. Gdy zostanie osiągnięta wymagana temperatura, lampa kontrolna zgaśnie.

KROK 4: Ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: Wlej część ciasta na dolną płytę grzewczą pokrytą powłoką nieprzywierającą, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlewania, powoli wlewaj niewielką ilość ciasta na środek zagłębienia i odczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dolejesz więcej.

KROK 6: Piecz przez ok. 5 minut lub do uzyskania złocistego koloru; co pewien czas sprawdzaj stopień wypieczenia, ostrożnie otwierając pokrywę przy użyciu rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Unikaj otwierania urządzenia do wypieku miseczek gofrowych przed upływem 4 minut pieczenia, ponieważ uniemożliwi to wyrosnięcie miseczki gofrowej. W razie potrzeby piecz miseczkę gofrową nieco dłużej, aż do uzyskania pożądanego stopnia zrumienienia.

KROK 7: Po zakończeniu pieczenia, używając rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę, ostrożnie otwórz pokrywę, a następnie wyjmij miseczkę gofrową za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łyżki.

Podczas przygotowywania kilku porcji miseczek gofrowych po wyjęciu każdej miseczki zamykaj pokrywę, aby utrzymać odpowiednią temperaturę.

KROK 8: Wyłącz urządzenie do wypieku miseczek gofrowych i odłącz je od gniazda zasilania. Pozostaw pokrywę otwartą i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



UWAGA: Nie przepelniaj dolnej płyty grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą; ciasto zwiększa swoją objętość podczas pieczenia. Zaleca się napełnianie do około 1/3 pojemności. Zawsze przed rozpoczęciem przygotowywania jedzenia wstępnie nagrzewaj płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą. Podczas pracy lampa kontrolna będzie się okresowo zapalać i gasnąć, sygnalizując, że urządzenie do wypieku miseczek gofrowych utrzymuje właściwą temperaturę.



OSTROŻNIE: Zachowaj ostrożność podczas pieczenia; z urządzenia do wypieku miseczek gofrowych będzie wydobywać się para.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie do wypieku miseczek gofrowych oraz płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą bardzo się nagrzewają podczas pracy; zawsze używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć obrażeń.

Porady i wskazówki

1. Aby uniknąć rozlewania, dodawaj składniki na środek zagłębienia.
2. Jeśli używasz ciasta, powoli wlej niewielką ilość na dolną płytę grzewczą pokrytą powłoką nieprzywierającą i odczekaj, aż równomiernie się rozprowadzi, zanim dolejesz więcej, aby uniknąć ryzyka przepelnienia.
3. Przesiewanie suchych składników, takich jak mąka, pomaga uzyskać gładką konsystencję ciasta i zapobiega powstawaniu grudek.
4. Unikaj otwierania urządzenia do wypieku miseczek gofrowych podczas pieczenia, ponieważ spowoduje to ucieczkę ciepła i uniemożliwi tworzenie się pęcherzyków w cieście.
5. Najlepszym wskaźnikiem gotowości miseczek gofrowych jest moment, w którym para przestaje wydobywać się z urządzenia do wypieku miseczek gofrowych.
6. Zawsze przed pieczeniem natłuszc płyty grzewcze pokryte powłoką nieprzywierającą masłem lub olejem. Dzięki temu nie tylko zabezpieczysz powłokę nieprzywierającą, ale także ułatwisz wyjmowanie upieczonych miseczek gofrowych.
7. Używanie narzędzi kuchennych z tworzywa sztucznego lub drewna, odpornych na wysoką temperaturę, pomoże chronić powłokę nieprzywierającą.
8. Aby zaoszczędzić czas podczas korzystania z urządzenia do wypieku miseczek gofrowych, wcześniej przygotuj składniki oraz mieszanki.

Przechowywanie

Przed odłożeniem urządzenia do wypieku miseczek gofrowych w chłodne, suche miejsce upewnij się, że jest ono wystudzone, czyste i suche. Nigdy nie owijaj przewodu ciasno wokół urządzenia do wypieku miseczek gofrowych; owijaj go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Specyfikacja

Kod produktu: EK6795

Zasilanie: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Moc wyjściowa: 550 W

PRZEPISY



Klasyczna miseczka gofrowa

Składniki

265 g cukru kryształowego
190 g mąki pszennej
4 duże jajka
120 ml mleka pełnotłustego
6 łyżek masła niesolonego, roztopionego
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

Sposób przygotowania

Wstępnie nagrzej urządzenie do wypieku miseczek gofrowych.
W dużej misce wymieszaj trzepaczką mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól.
W osobnej misce roztrzep jajka, następnie dodaj mleko, roztopione masło oraz ekstrakt waniliowy i wymieszaj. Wlej powstałą mieszankę do suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aż powstanie jednolite ciasto.
Ostrożnie nałóż 3 łyżki ciasta na dolną płytę grzewczą pokrytą powłoką nieprzywierającą. Zamknij urządzenie do wypieku miseczek gofrowych i piecz, aż ciasto będzie złociste i chrupiące.
Ostrożnie wyjmij miseczkę gofrową za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łyżki i pozostaw do ostygnięcia na kratce.

Czekoladowa miseczka gofrowa

Składniki

95 g mąki pszennej
85–90 g kropelek czekoladowych
25 g niesłodzonego kakao w proszku
1 duże jajko
240 ml maślanki
2 łyżki cukru
2 łyżki masła niesolonego, roztopionego
½ łyżeczki proszku do pieczenia
¼ łyżeczki sody oczyszczonej

Sposób przygotowania

Wstępnie nagrzej urządzenie do wypieku miseczek gofrowych.
Przesiej mąkę, kakao w proszku, proszek do pieczenia oraz sodę oczyszczoną do średniej miski.
W osobnej misce roztrzep jajko z masłem i maślanką, a następnie wlej powstałą mieszankę do suchych składników. Dokładnie wymieszaj, aż powstanie jednolite ciasto, po czym delikatnie wmiszaj kropelki czekoladowe.
Ostrożnie nałóż 3 łyżki ciasta na dolną płytę grzewczą pokrytą powłoką nieprzywierającą. Zamknij urządzenie do wypieku miseczek gofrowych i piecz, aż ciasto będzie chrupiące.
Ostrożnie wyjmij miseczkę gofrową za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łyżki i pozostaw do ostygnięcia na kratce.
Podawaj miseczkę gofrową wypełnioną lodami waniliowymi, truskawkami i cukrem pudrem.

Miseczka gofrowa z plackiem ziemniaczanym, jajkiem i serem

Składniki

280–300 g mrożonych placków ziemniaczanych, startych
110 g sera cheddar, startego
15 g świeżej dymki, posiekanej
3 jajka
60 ml mleka

Sposób przygotowania

Wstępnie nagrzej urządzenie do wypieku miseczek gofrowych.
Rozłóż mrożone placki ziemniaczane na blasze do pieczenia wyłożonej ręcznikami papierowymi na ok. 15 minut. W czasie, gdy placki będą się rozmrażać, przygotuj pozostałe składniki.
W średniej misce do mieszania połącz jajka z mlekiem. Po rozmrożeniu dodaj starty ser cheddar, dymkę oraz starte placki ziemniaczane i wymieszaj. Dopraw ½ łyżeczki soli morskiej i ¼ łyżeczki mielonego czarnego pieprzu.
Spryskaj górną i dolną płytę grzewczą powłoką nieprzywierającą wstępnie nagrzanego urządzenia do wypieku miseczek gofrowych olejem i umieść ją na dolnej płycie grzewczej pokrytej powłoką nieprzywierającą.
Zamknij urządzenie do wypieku miseczek gofrowych i piecz przez ok. 5 minut lub do momentu, gdy miseczka gofrowa będzie chrupiąca.
Ostrożnie wyjmij miseczkę gofrową za pomocą odpornej na wysoką temperaturę plastikowej lub drewnianej łyżki i pozostaw do ostygnięcia na kratce.
Podawaj miseczkę gofrową wypełnioną nadzieniem śniadaniowym, na przykład jajecznicą, bekonem i kiełbasą. Dopraw solą i pieprzem oraz, jeśli chcesz, udekoruj kwaśną śmietaną.

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/giles-and-posner and register your product within 30 days of purchase (UK customers). To be eligible for the guarantee, please retain your proof of purchase (EU customers). For any further queries and information, visit www.upplc.com/giles-posner.

EU CUSTOMERS ONLY

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de la garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customersupport@gilesandposner.com.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customersupport@gilesandposner.com.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die Gewährleistung zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customersupport@gilesandposner.com.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customersupport@gilesandposner.com.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para ser elegível para a garantia, guarde o seu comprovativo de compra. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail customersupport@gilesandposner.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo customersupport@gilesandposner.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres customersupport@gilesandposner.com.



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

©Giles & Posner trademark. All rights reserved.

CD030226/MD000000/V1