

# 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 prolunghhe.
- 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.



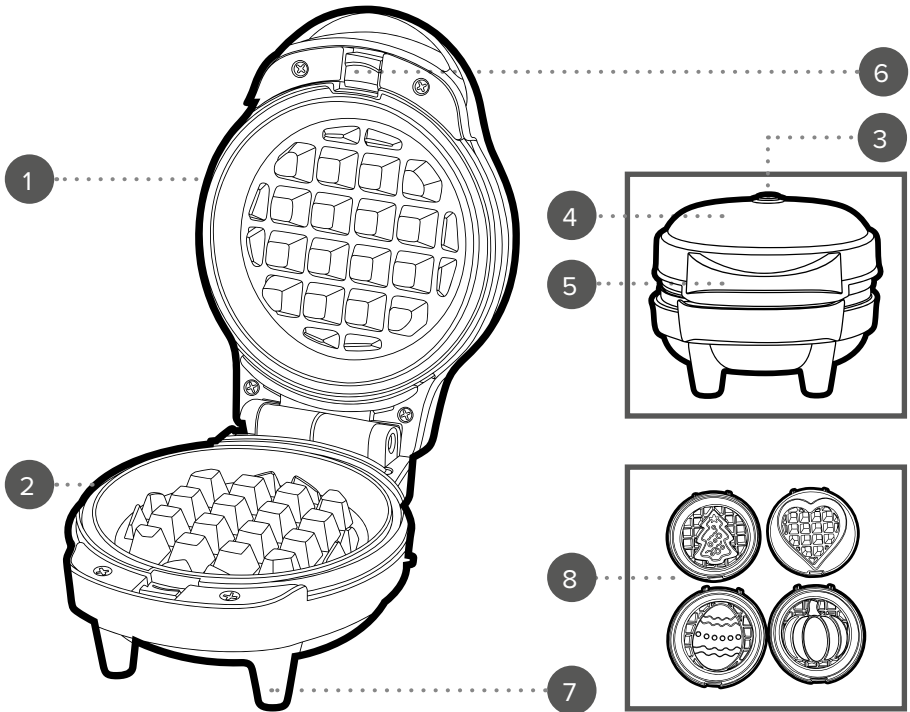
Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

CD300125/MD000000/V1

# User manual

Waffle maker



**EN** | Description of parts

1. Upper housing
2. Lower housing
3. Indicator light
4. Waffle maker main unit
5. Cool-touch handle
6. Cooking plate release buttons
7. Non-slip feet
8. Cooking plates (set of 5, qty. 10)

**FR** | Description des pièces

1. Coque supérieure
2. Coque inférieure
3. Témoin lumineux
4. Unité principale du gaufrier
5. Poignée isolante
6. Boutons de déverrouillage des plaques de cuisson
7. Pieds antidérapants
8. Plaques de cuisson (lot de 5, qté. 10)

**NL** | Beschrijving van onderdelen

1. Bovenste behuizing
2. Onderste behuizing
3. Indicatielampje
4. Hoofdunit van het wafelijzer
5. Cool touch-handgreep
6. Ontgrendelknoppen bakplaat
7. Antislipvoetjes
8. Bakplaten (set van 5 stuks, aantal 10)

**DE** | Beschreibung der Teile

1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Kontrollleuchte
4. Waffeleisen
5. Cool-Touch-Griff
6. Entriegelungstaste der Kochplatte
7. Rutschfeste Füße
8. Kochplatten (5er-Set, 10 Stück)

**ES** | Descripción de las piezas

1. Carcasa superior
2. Carcasa inferior
3. Indicador luminoso
4. Unidad principal de la gofrera
5. Asa de tacto frío
6. Botones de liberación de la placa de cocción
7. Patas antideslizantes
8. Placas de cocción (juego de 5, cant. 10)

**PT** | Descrição das peças

1. Compartimento superior
2. Compartimento inferior
3. Luz indicadora
4. Unidade principal da máquina de waffles
5. Pega fria ao toque
6. Botões de libertação das placas
7. Pés antiderrapantes
8. Placas (conjunto de 5, qtd. 10)

**IT** | Descrizione dei componenti

1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Spia
4. Unità principale della macchina per waffle
5. Maniglia termoisolante
6. Pulsanti di sgancio della piastra di cottura
7. Piedini antiscivolo
8. Piastre di cottura (set da 5, q.tà 10)

**PL** | Opis części

1. Obudowa górna
2. Obudowa dolna
3. Kontrolka
4. Korpus gofrownicy
5. Nienagrzewający się uchwyt
6. Przyciski zwalniające płyty grzejne
7. Nóżki antypoślizgowe
8. Płyty grzejne (zestaw 5 par, szt. 10)

EN | Please retain instructions for future reference.

#### Dos and don'ts

##### DO:

Switch off the appliance and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

##### DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

#### Care and maintenance

**STEP 1:** Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and check that it has fully cooled.

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

**STEP 3:** Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

**STEP 4:** Remove baked-on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or nonabrasive scourer.

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



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

#### Instructions for use

##### Before first use

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



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

##### Installing or changing the cooking plates

**STEP 1:** Open the waffle maker by lifting the lid.

**STEP 2:** Select the required cooking plates, checking that both plates match.

**STEP 3:** Position the lower waffle plate inside the lower housing of the waffle maker and align with the heating element. Press gently until it clicks into position. Repeat for the upper housing.



**NOTE:** The cooking plates will only fit one way into the waffle maker.

##### Using the waffle maker

**STEP 1:** Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the cooking plates, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop food from sticking.

**STEP 2:** Prepare the ingredients to be cooked.

**STEP 3:** Install the required cooking plates following the instructions in the section entitled '**Installing or changing the cooking plates**'.

**STEP 4:** Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply and preheat for approx. 5 minutes. The indicator light will illuminate to indicate that the waffle maker is preheating. The indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the waffle maker is ready to use.

**STEP 5:** Using heat-resistant gloves, carefully open the lid. Add the prepared waffle batter to the lower waffle plate and then carefully close the lid.

**STEP 6:** Cook for the desired time; check periodically by carefully opening the lid.

**STEP 7:** Once cooking is complete, use heat-resistant gloves to carefully open the lid and then remove the waffles with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

**STEP 8:** Switch off and unplug the waffle maker from the mains power supply.

**STEP 9:** Leave the lid open and allow to cool.



**NOTE:** Always preheat the cooking plates before starting to cook. Allow plenty of time for the waffle maker to cool before installing the other waffle plates. During use, the indicator light will cycle on and off to indicate that the waffle maker is maintaining the temperature. Do not overfill the cooking plates; the ingredients may expand whilst cooking. When baking multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat.



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



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

##### Removing the waffle plates

**STEP 1:** Allow the waffle maker to cool fully before attempting to remove the cooking plates.

**STEP 2:** Press the cooking plate release buttons; the waffle plates will pop up slightly, making it easier for them to be lifted off.

**STEP 3:** Remove each cooking plate by holding it firmly with two hands, then slide and lift out of the waffle maker.



**CAUTION:** Always allow the cooking plates to cool fully before attempting to remove them from the waffle maker; failure to do so will cause injury.

#### Hints and tips

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

#### Storage

Before storing in a cool, dry place, check that the waffle maker is cool, clean and dry.  
Never wrap the cord tightly around the waffle maker; wrap it loosely to avoid causing damage.

#### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The cooking plates will not fit into the waffle maker.	The cooking plates have not been aligned properly.	Make sure that the cooking plates are aligned and locked into position.
		Check that the cooking plates are sufficiently cool, as heat can cause certain materials to expand.

#### Specifications

Product code: EK6220  
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Output: 550 W

# RECIPES



## Classic waffles

### Ingredients

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

### Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt.

In a separate bowl, mix together the egg, milk and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter.

Lightly grease the cooking plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by  $\frac{2}{3}$ . Close the waffle maker and cook until golden.

Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.



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

## Chocolate waffles

### Ingredients

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

### Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, salt and cocoa powder.

In a separate bowl, mix together the eggs, milk, melted butter, vanilla extract and icing sugar and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter.

Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by  $\frac{2}{3}$ . Close the waffle maker and cook until golden.

Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

## Chocolate dipped waffles

### Ingredients

4 classic waffles  
100 g melted chocolate

### Method

Dip the waffles into the melted chocolate.

Leave in the fridge to set or enjoy warm.

### Red velvet waffles

#### Ingredients

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

#### Method

Sift the flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar, cocoa powder and salt.

In a separate bowl, mix together the egg, milk, vanilla extract, food colouring and melted butter and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter.

Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by  $\frac{2}{3}$ . Close the waffle maker and cook until golden.

Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

### Fruit loaded waffles

#### Ingredients

4 classic waffles  
Selection of sliced fruit (e.g., strawberries, peach, kiwi).

#### Method

Place the fruit on the waffles to make fruit loaded waffles.

### Iced waffles

#### Vanilla buttercream

#### To decorate 4 classic waffles:

##### Ingredients

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

#### Method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy.

Slowly add the milk and vanilla extract to the mixture and stir until the ingredients are combined.

Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

### Chocolate icing

#### To decorate 4 classic waffles:

##### Ingredients

100 g melted chocolate  
75 g icing sugar  
40 g unsalted butter, in chunks  
2 tbsp water

#### Method

Cream together the butter and icing sugar until light and fluffy.

Slowly add the melted chocolate and water to the mixture and stir until the ingredients are combined.

Spread between two waffles to make an iced waffle sandwich.

### Ice cream waffle sandwiches

#### Ingredients

8 classic waffles  
4 scoops ice cream  
Handful of sprinkles

#### Method

Place the ice cream between two waffles to make an ice cream waffle sandwich. Decorate with sprinkles.

### Vegan waffles

#### Ingredients

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

#### Method

Sift the plain flour, wholemeal flour and baking powder into a large bowl, then stir in the sugar and salt.

In a separate bowl, mix together the almond milk, vegan butter and vanilla paste and then pour the mixture into the centre of the dry ingredients. Mix well to form a smooth, thick batter.

Lightly grease the non-stick plates and preheat the waffle maker.

Carefully pour the batter into the waffle maker; fill each well by  $\frac{2}{3}$ . Close the waffle maker and cook until golden.

Carefully remove the waffle using a heat-resistant plastic or wooden spatula and leave to cool on a wire rack.

Repeat with the remaining batter.

### Vegan topping ideas

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

### S'mores waffle sundaes

#### Ingredients

4 classic waffles  
Marshmallows  
Whipped cream  
Fudge sauce

### Fudge sauce ingredients

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

#### Method

In a saucepan over a low heat melt the sugar, cocoa powder and cream or milk/cream mixture until fully combined.

Turn the heat up and bring to the boil.

Stir in the butter and continue to boil for approx. 5 minutes until the mixture thickens.

Remove from the heat and stir in the vanilla extract and salt.

Set aside to cool for approx. 5 minutes.

Once cooled, serve the waffles with the fudge sauce, whipped cream and marshmallows.

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

**À FAIRE :**

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

**À NE PAS FAIRE :**

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

**ÉTAPE 1 :** avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il est complètement froid.

**ÉTAPE 2 :** essuyez l'unité principale du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

**ÉTAPE 3 :** nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

**ÉTAPE 4 :** retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson, puis essuyez-les avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à récuser pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



**REMARQUE :** nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

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



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

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

**ÉTAPE 1 :** ouvrez le gaufrier en soulevant le couvercle.

**ÉTAPE 2 :** choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.

**ÉTAPE 3 :** placez la plaque à gaufre inférieure à l'intérieur de la coque inférieure du gaufrier et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Effectuez la même opération pour la coque supérieure.



**REMARQUE :** les plaques de cuisson ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gaufrier.

Utilisation du gaufrier

**ÉTAPE 1 :** avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.

**ÉTAPE 2 :** préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

**ÉTAPE 3 :** installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « **Installation ou remplacement des plaques de cuisson** ».

**ÉTAPE 4 :** branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur, allumez-le et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

**ÉTAPE 5 :** utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution. Ajoutez la pâte à gaufre préparée sur la plaque à gaufre inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

**ÉTAPE 6 :** faites cuire pendant le temps souhaité ; surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

**ÉTAPE 7 :** une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.

**ÉTAPE 8 :** éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

**ÉTAPE 9 :** laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



**REMARQUE :** veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson. Laissez le gaufrier refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques à gaufre. Lors de l'utilisation, le témoin lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient la température. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson. Les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.



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



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

Retrait des plaques à gaufre

**ÉTAPE 1 :** laissez le gaufrier refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

**ÉTAPE 2 :** appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques de cuisson ; les plaques à gaufre se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

**ÉTAPE 3 :** retirez chaque plaque de cuisson en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier.



**ATTENTION** : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gaufrier ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

#### Conseils et astuces

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

#### Stockage

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

#### Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne s'insèrent pas dans le gaufrier.	Les plaques de cuisson n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques de cuisson sont alignées et verrouillées en bonne position.
		Vérifiez que les plaques de cuisson sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

#### Spécifications

Code produit : EK6220  
Entrée : 220–240 V~ 50/60 Hz  
Sortie : 550 W

# RECETTES



## Gaufres classiques

### Ingrédients

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

### Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Huilez légèrement les plaques de cuisson et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux  $\frac{2}{3}$ . Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.



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

## Gaufres au chocolat

### Ingrédients

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

### Préparation

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

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

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux  $\frac{2}{3}$ . Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Gaufres enrobées de chocolat

### Ingrédients

4 gaufres classiques  
100 g de chocolat fondu

### Préparation

Recouvrez les gaufres de chocolat fondu.

Placez au réfrigérateur pour figer le chocolat ou dégustez chaud.

## Gaufres red velvet

### Ingrédients

120 g de farine  
25 g de cacao en poudre  
1 œuf  
235 ml de lait  
2 cuillères à soupe de beurre fondu  
1 cuillère à soupe de sucre  
2 cuillères à café de levure chimique  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
4 gouttes de colorant alimentaire rouge  
1 pincée de sel

### Préparation

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

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

Huiliez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux  $\frac{2}{3}$ . Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Gaufres aux fruits

### Ingrédients

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

### Préparation

Placez les fruits sur les gaufres pour faire des gaufres aux fruits.

## Gaufres glacées

Crème au beurre à la vanille

### Pour décorer 4 gaufres classiques :

#### Ingrédients

150 g de sucre glace  
75 g de beurre ramolli  
2 cuillères à café de lait  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

### Préparation

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

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

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

## Glaçage au chocolat

### Pour décorer 4 gaufres classiques :

#### Ingrédients

100 g de chocolat fondu  
75 g de sucre glace  
40 g de beurre non salé, coupé en morceaux  
2 cuillères à soupe d'eau

### Préparation

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

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

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

## Sandwichs de gaufres à la crème glacée

### Ingrédients

8 gaufres classiques  
4 boules de glace  
Une poignée de vermicelles

### Préparation

Placez la crème glacée entre deux gaufres pour faire un sandwich de gaufres à la crème glacée. Décorez-les avec des vermicelles.

## Gaufres végétaliennes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

Dans un autre saladier, mélangez le lait d'amande, le beurre végétalien et la pâte de vanille, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse.

Huiliez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier. Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux  $\frac{2}{3}$ . Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Idées de garnitures végétaliennes

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

## Sandwich de gaufres Sundae à la guimauve

### Ingrédients

4 gaufres classiques  
Guimauves  
Crème fouettée  
Sauce au chocolat fondant

### Ingrédients de la sauce au chocolat fondant

340 g de sucre  
115 g de beurre  
100 g de cacao en poudre non sucré  
240 ml de crème fraîche ou 120 g de crème fraîche et 120 g de lait  
2 cuillères à café d'extrait de vanille  
½ cuillère à café de sel

### Préparation

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre, le cacao en poudre et la crème ou le mélange de lait/crème jusqu'à ce qu'ils soient entièrement mélangés.

Augmentez la température et portez à ébullition. Incorporez le beurre et poursuivez l'ébullition pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Retirez du feu et incorporez l'extrait de vanille et le sel.

Laissez refroidir pendant environ 5 minutes.

Une fois que la sauce est froide, servez les gaufres avec la sauce au chocolat fondant, la crème fouettée et les guimauves.

## NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

### Wat u wel en niet moet doen

#### WEL DOEN:

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

#### NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

### Verzorging en onderhoud

**STAP 1:** Haal de stekker van het wafelijzer uit het stopcontact en controleer of het volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

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

**STAP 3:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

**STAP 4:** Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de bakplaten vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

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



**OPMERKING:** Het wafelijzer moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

### Gebruiksaanwijzing

#### Vóór het eerste gebruik

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



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

#### De bakplaten plaatsen of vervangen

**STAP 1:** Open het wafelijzer door de deksel op te tillen.

**STAP 2:** Kies de benodigde bakplaten en controleer daarbij of beide platen bij elkaar horen.

**STAP 3:** Plaats de onderste wafelplaat in de onderste behuizing van het wafelijzer en lijn deze uit met het verwarmingselement. Druk voorzichtig tot de bakplaat vastklikt. Herhaal dit voor de bovenste behuizing.



**OPMERKING:** De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in het wafelijzer.

#### Het wafelijzer gebruiken

**STAP 1:** Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat voedsel blijft plakken.

**STAP 2:** Bereid de ingrediënten voor die u wilt bakken.

**STAP 3:** Breng de benodigde bakplaten aan volgens de instructies in het gedeelte '**De bakplaten plaatsen of vervangen**'.

**STAP 4:** Steek de stekker van het wafelijzer in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het lampje gaat branden om aan te geven dat het wafelijzer aan het voorverwarmen is. Het lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het wafelijzer klaar is voor gebruik.

**STAP 5:** Open het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen. Plaats het voorbereide wafelbeslag op de onderste wafelplaat en sluit voorzichtig het deksel.

**STAP 6:** Bak gedurende de gewenste tijd. Controleer regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

**STAP 7:** Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen en verwijder de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

**STAP 8:** Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**STAP 9:** Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



**OPMERKING:** Verwarm de bakplaten vóór het bakken altijd voor. Laat het wafelijzer geruime tijd afkoelen voordat u de andere wafelplaten plaatst. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat het wafelijzer de temperatuur in stand houdt. Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten. Wanneer u meerdere porties wafels maakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.



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



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

#### De wafelplaten verwijderen

**STAP 1:** Laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijdert.

**STAP 2:** Druk op de ontgrendelknop voor de bakplaten. De bakplaten komen iets omhoog, waardoor ze gemakkelijker uit het apparaat kunnen worden getild.

**STAP 3:** Verwijder elke bakplaat door deze stevig met twee handen vast te houden en uit het wafelijzer te schuiven en te tillen.



**LET OP:** Laat de bakplaten altijd volledig afkoelen voordat u ze uit het wafelijzer haalt. Als u dit niet doet, kan dit letsel veroorzaken.

#### Tips

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

#### Opbergen

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

#### Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bakplaten passen niet in het wafelijzer.	De bakplaten zijn niet goed uitgelijnd.	Zorg dat de bakplaten zijn uitgelijnd en goed op hun plek zitten.
		Controleer of de bakplaten voldoende zijn afgekoeld, aangezien door hitte bepaalde materialen kunnen uitzetten.

#### Specificaties

Productcode: EK6220  
Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Uitvoer: 550 W

# RECEPTEN

## Recepten

### Klassieke wafels

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

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

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

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

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

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

Herhaal dit met het resterende beslag.



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

### Chocoladewafels

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

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

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

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

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

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

Herhaal dit met het resterende beslag.

### Wafels met chocoladedip

#### Ingrediënten

4 klassieke wafels  
100 g gesmolten chocolade

#### Bereiding

Dip de wafels in de gesmolten chocolade.

Zet ze in de koelkast om af te koelen of eet ze warm.

## Red velvet-wafels

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

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

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

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

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

Herhaal dit met het resterende beslag.

## Wafels met fruit

### Ingrediënten

4 klassieke wafels  
Gesneden fruit (bijv. aardbeien, perzik, kiwi).

### Bereiding

Leg het fruit op de wafels om met de wafels met fruit te maken.

## Geglazuurde wafels

### Vanillebotercrème

#### 4 klassieke wafels versieren:

### Ingrediënten

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

### Bereiding

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel.

Voeg langzaam de melk en het vanille-extract toe en meng alle ingrediënten goed.

Doe de vanillebotercrème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

## Chocoladeglazuur

#### 4 klassieke wafels versieren:

### Ingrediënten

100 g gesmolten chocolade  
75 g poedersuiker  
40 g ongezouten boter, in stukjes  
2 eetlepels water

### Bereiding

Meng de boter en poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel.

Voeg langzaam de gesmolten chocolade en water aan het mengsel toe en roer totdat de ingrediënten zijn gemengd.

Doe de vanillebotercrème tussen twee wafels om een wafelsandwich met glazuur te maken.

## Wafelsandwiches met ijs

### Ingrediënten

8 klassieke wafels  
4 scheppen ijs  
Handje strooisel

### Bereiding

Schep het ijs tussen twee wafels om een wafelsandwich met ijs te maken. Versier met strooisel.

## Veganistische wafels

### Ingrediënten

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

### Bereiding

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

Meng in een aparte kom de amandelmelk, veganistische boter en vanillepasta en giet het mengsel vervolgens in het midden van de droge ingrediënten. Meng goed tot een glad, dik beslag.

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

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

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

Herhaal dit met het resterende beslag.

## Ideeën voor veganistische toppings

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

## S'mores Waffle Sundae

### Ingrediënten

4 klassieke wafels  
Marshmallows  
Slagroom  
Fudgesaus

## Ingrediënten voor fudgesaus

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

### Bereiding

Smelt de suiker, cacaopoeder en room/mengsel van melk en room in een steelpannetje op een laag vuur tot alles volledig is gemengd.

Zet het vuur hoger en breng aan de kook.

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

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

Laat ongeveer 5 minuten afkoelen.

Serveer de wafels na het afkoelen met de fudge-saus, slagroom en marshmallows.

**DE I** Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

#### Wichtig beim Umgang

#### **WAS SIE TUN SOLLTEN:**

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

#### **WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:**

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

#### Pflege und Wartung

**SCHRITT 1:** Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie die Haupteinheit des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 3:** Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

**SCHRITT 4:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder nicht scheuernden Topfkratzer sauber.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um das Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



**HINWEIS:** Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

#### Gebrauchsanweisung

##### Vor dem ersten Gebrauch

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



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

#### Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

**SCHRITT 1:** Öffnen Sie das Waffeleisen, indem Sie den Deckel anheben.

**SCHRITT 2:** Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

**SCHRITT 3:** Positionieren Sie die untere Platte im unteren Gehäuse des Waffeleisens und richten Sie sie am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für das obere Gehäuse.



**HINWEIS:** Die Kochplatten passen nur in eine Richtung in das Waffeleisen.

#### Verwendung des Waffeleisens

**SCHRITT 1:** Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Lebensmittel verhindert.

**SCHRITT 2:** Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

**SCHRITT 3:** Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen oder Wechseln der Einsätze“ ein.

**SCHRITT 4:** Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an, schalten Sie es ein und heizen Sie es ca. 5 Minuten vor. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen vorgeheizt wird. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und das Waffeleisen einsatzbereit ist.

**SCHRITT 5:** Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Handschuhen. Geben Sie den vorbereiteten Waffelteig in die Mitte der unteren Waffelplatte und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

**SCHRITT 6:** Lassen Sie den Inhalt für die gewünschte Zeit backen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

**SCHRITT 7:** Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

**SCHRITT 8:** Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**SCHRITT 9:** Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



**HINWEIS:** Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Lassen Sie das Waffeleisen immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Kochplatten verwenden. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält. Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können. Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.



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



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

## Entfernen der Kochplatten

**SCHRITT 1:** Lassen Sie das Waffeleisen vollständig abkühlen, bevor Sie die Einsätze entfernen.

**SCHRITT 2:** Drücken Sie die Entriegelungstasten für die Kochplatten. Die Waffelplatten werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

**SCHRITT 3:** Entnehmen Sie jede Kochplatte, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie sie dann aus dem Waffeleisen heraus.



**ACHTUNG:** Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Waffeleisen entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

## Tipps und Tricks

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

## Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Aufbewahrung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Waffeleisen. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Einsätze lassen sich nicht in das Waffeleisen setzen.	Die Einsätze wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind.
		Stellen Sie sicher, dass die Einsätze ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

## Technische Daten

Produktcode: EK6220

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

# REZEPTE

## Klassische Waffeln

### Zutaten

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

### Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren.

Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihalt-Kochplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Den# Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.



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

## Schokoladenwaffeln

### Zutaten

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

### Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker, Salz und Kakaopulver unterrühren.

Die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und den Puderzucker in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihaltbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Den# Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

## In Schokolade getauchte Waffeln

### Zutaten

4 klassische Waffeln  
100 g geschmolzene Schokolade

### Zubereitung

Tauchen Sie die Waffeln in die geschmolzene Schokolade. Lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen oder genießen Sie sie warm.



## Red Velvet Waffeln

### Zutaten

120 g Mehl  
25 g Kakaopulver  
1 EI  
235 ml Milch  
2 EL geschmolzene Butter  
1 EL Zucker  
2 TL Backpulver  
1 TL Vanilleextrakt  
4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe  
Prise Salz

### Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker, Kakaopulver und Salz unterrühren.

Das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt, die Lebensmittelfarbe und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Den# Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

### Waffeln mit Obst

#### Zutaten

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

### Zubereitung

Geben Sie die Früchte auf die Waffeln, um Waffeln mit Obst zuzubereiten.

### Glasierte Waffeln

#### Vanillebuttercreme

#### So verzieren Sie 4 klassische Waffeln:

##### Zutaten

150 g Puderzucker  
75 g Butter, geschmolzen  
2 TL Milch  
1 TL Vanilleextrakt

### Zubereitung

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

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

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

### Schokoladenglasur

#### So verzieren Sie 4 klassische Waffeln:

##### Zutaten

100 g geschmolzene Schokolade  
75 g Puderzucker  
40 g ungesalzene Butter, in Stücken  
2 EL Wasser

### Zubereitung

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

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

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein Waffelsandwich zu erhalten.

### Eiscreme-Waffelsandwiches

#### Zutaten

8 klassische Waffeln  
4 Kugeln Eis  
Eine Handvoll Streusel

### Zubereitung

Geben Sie das Eis zwischen zwei Waffeln, um ein Eiscreme-Waffelsandwich zu erhalten. Mit Streuseln garnieren.

## Vegane Waffeln

### Zutaten

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

### Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz unterrühren.

Die Mandelmilch, die vegane Butter und die Vanillepaste in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung dann in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht. Antihafbeschichtete Einsätze leicht einfetten und Snackgrill vorheizen. Den Teig vorsichtig in den Snackgrill gießen; jede Vertiefung zu  $\frac{2}{3}$  füllen. Den# Snackgrill schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wiederholen Sie den Vorgang so lange, bis der Teig aufgebraucht ist.

### Ideen für veganen Belag

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

### S'mores-Waffel-Sundae

#### Zutaten

4 klassische Waffeln  
Marshmallows  
Schlagsahne  
Fudge-Soße

### Zutaten für die Fudge-Soße

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

### Zubereitung

Zucker, Kakaopulver und Schlagsahne oder eine Mischung aus Milch und Schlagsahne in einem Topf bei geringer Hitze vollständig miteinander vermischen.

Die Hitze erhöhen und die Mischung zum Kochen bringen.

Geben Sie die Butter hinzu und lassen Sie alles für ca. 5 Minuten weiter kochen, bis die Mischung eingedickt ist.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Vanilleextrakt und das Salz hinzu.

Lassen Sie das Ganze ca. 5 Minuten abkühlen.

Nach dem Abkühlen die Waffeln mit der Fudge-Soße, Schlagsahne und Marshmallows servieren.

**ES** | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

**QUÉ HACER:**

Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

**QUÉ NO HACER:**

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

**Cuidados y mantenimiento**

**PASO 1:** Antes de limpiar la gofrera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfe el aparato de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

**PASO 2:** Limpie la unidad principal de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

**PASO 3:** Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

**PASO 4:** Retire los restos de comida cocinada con agua tibia y detergente suave en las placas de cocción; a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la gofrera o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



**NOTA:** La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

**Instrucciones de uso**  
Antes del primer uso

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



**NOTA:** Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventíle adecuadamente la ubicación de la gofrera.

**Instalación o cambio de las placas**

**PASO 1:** Levante la tapa para abrir la gofrera.

**PASO 2:** Seleccione las placas que desee y compruebe que ambas coincidan.

**PASO 3:** Coloque la placa inferior en la carcasa inferior de la gofrera y alinéela con la resistencia. Presiónela suavemente hasta que encaje. Haga lo mismo con la carcasa superior.



**NOTA:** Solo hay una manera correcta de colocar las placas de cocción en la gofrera.

**Uso de la gofrera**

**PASO 1:** Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que los alimentos se peguen.

**PASO 2:** Prepare los ingredientes que va a cocinar.

**PASO 3:** Coloque las placas que desee siguiendo las instrucciones de la sección "**Instalación o cambio de las placas**".

**PASO 4:** Conecte la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. Precaliéntela durante unos 5 minutos. El indicador se iluminará para indicar que la gofrera se está precalentando. El indicador se apagará cuando la gofrera alcance la temperatura necesaria y esté lista para usarse.

**PASO 5:** Con ayuda de unos guantes resistentes al calor, abra la tapa con cuidado. Añada la masa de los gófres que ha preparado en la placa inferior y cierre la tapa con cuidado.

**PASO 6:** Cocínelos durante el tiempo que desee y compruébelos de vez en cuando; para ello, levante la tapa con cuidado.

**PASO 7:** Una vez que estén listos, utilice guantes resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gófres con una espátula de madera o de plástico que también sean resistentes al calor.

**PASO 8:** Apague y desconecte la gofrera de la corriente eléctrica.

**PASO 9:** Deje la tapa abierta para que se enfríe.



**NOTA:** Precaliente siempre las placas antes de empezar a cocinar. Deje que la gofrera se enfríe por completo antes de colocar otras placas para gófres. Durante el uso, el indicador luminoso se encenderá y apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura. No llene las placas en exceso, ya que el volumen de los ingredientes podría aumentar mientras se cocinan. Si va a preparar varias tandas de gófres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.



**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado mientras cocina, ya que la gofrera expulsará vapor.



**ADVERTENCIA:** La gofrera y las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

**Extracción de las placas para gófres**

**PASO 1:** Deje que la gofrera se enfríe por completo antes de retirar las placas.

**PASO 2:** Pulse los botones de liberación de la placa de cocción; las placas para gófres se elevarán ligeramente, lo que facilitará su extracción.

**PASO 3:** Retire cada placa de cocción. Para ello, sujétela firmemente con las dos manos y deslícela y levántela para extraerla de la gofrera.



**PRECAUCIÓN:** Deje que las placas se enfríen por completo antes de retirarlas de la gofrera; si no lo hace, podría sufrir lesiones.

#### Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
4. No abra la gofrera mientras se preparan los gofres, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de los gofres cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera.

#### Almacenamiento

Antes de guardarlo en un lugar fresco y seco, compruebe que la gofrera esté fría, limpia y seca.  
No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la gofrera; déjelo más suelto para evitar causar daños.

#### Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Las placas no encajan en la gofrera.	Es posible que las placas no se hayan alineado correctamente.	Asegúrese de que las placas estén alineadas y fijas en su posición.
		Compruebe que las placas se hayan enfriado por completo, ya que el calor puede provocar que ciertos materiales se expandan.

#### Especificaciones

Código de producto: EK6220  
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Salida: 550 W

# RECETAS



## Gofres clásicos

### Ingredientes

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

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.  
En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa. Engrase ligeramente las placas de cocción y precaliente la gofrera. Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore. Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante.



**NOTA:** Añada colorante alimenticio a la masa antes de cocinar para darle un toque divertido.

## Gofres de chocolate

### Ingredientes

190 g de harina común  
100 g de azúcar  
75 g de azúcar glas  
2 huevos  
250 ml de leche  
4 cucharadas de mantequilla derretida  
3 cucharaditas de levadura en polvo  
3 cucharadas de cacao en polvo sin edulcorar  
½ cucharadita de extracto de vainilla  
Una pizca de sal

### Elaboración

Tamice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar, la sal y el cacao en polvo.  
En otro recipiente, mezcle los huevos, la leche, la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y el azúcar glas. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.  
Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera. Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore. Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante.

## Gofres con cobertura de chocolate

### Ingredientes

4 gofres clásicos  
100 g de chocolate fundido

### Elaboración

Sumerja los gofres en el chocolate fundido.  
Déjelos en el frigorífico para que se enfríen o sívalos calientes.

## Gofres Red Velvet

### Ingredientes

120 g de harina común  
25 g de cacao en polvo  
1 huevo  
235 ml de leche  
2 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
4 gotas de colorante alimenticio rojo  
Una pizca de sal

### Elaboración

Támice la harina y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar, el cacao en polvo y la sal.

En otro recipiente, mezcle el huevo, la leche, el extracto de vainilla, el colorante alimenticio y la mantequilla derretida. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera. Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla. Repita el proceso con la masa restante.

## Gofres con fruta

### Ingredientes

4 gofres clásicos  
Varios tipos de frutas cortadas en rodajas (como fresas, melocotones o kiwis).

### Elaboración

Coloque la fruta sobre los gofres para preparar gofres con fruta.

## Gofres glaseados

Crema de mantequilla de vainilla

### Para decorar 4 gofres clásicos:

#### Ingredientes

150 g de azúcar glas  
75 g de mantequilla fundida  
2 cucharaditas de leche  
1 cucharadita de extracto de vainilla

### Elaboración

Bata la mantequilla y el azúcar glas hasta que la masa quede suave y esponjosa.

Vaya añadiendo poco a poco la leche y el extracto de vainilla, y remuévalo todo hasta que los ingredientes queden perfectamente integrados.

Extienda la mezcla entre dos gofres para crear un sándwich de gofre glaseado.

## Glaseado de chocolate

### Para decorar 4 gofres clásicos:

#### Ingredientes

100 g de chocolate fundido  
75 g de azúcar glas  
40 g de mantequilla sin sal, en trozos  
2 cucharadas de agua

### Elaboración

Bata la mantequilla y el azúcar glas hasta que la masa quede suave y esponjosa.

Vaya añadiendo poco a poco el chocolate derretido y el agua a la mezcla, y remuévalo todo hasta que los ingredientes queden perfectamente integrados. Extienda la mezcla entre dos gofres para crear un sándwich de gofre glaseado.

## Sándwiches de gofre rellenos de helado

### Ingredientes

8 gofres clásicos  
4 cucharadas de helado  
Un puñado de granas

### Elaboración

Coloque el helado entre dos gofres para crear un sándwich de gofre relleno de helado. Decore con granas.

## Gofres veganos

### Ingredientes

100 g de harina común  
100 g de harina integral  
250 ml de leche de almendras  
4 cucharadas de mantequilla vegana ablandada  
3 cucharadas de azúcar glas  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
1 cucharadita de pasta de vainilla  
Una pizca de sal

### Elaboración

Támice la harina común, la harina integral y la levadura en polvo en un recipiente grande, y añada el azúcar y la sal.

En otro recipiente, mezcle la leche de almendras, la mantequilla vegana y la pasta de vainilla. A continuación, vierta la mezcla en el centro de los ingredientes secos. Mezcle bien hasta que consiga una masa homogénea y espesa.

Engrase ligeramente las placas antiadherentes y precaliente la gofrera. Vierta con cuidado la masa en la gofrera; llene cada hueco un poco más de la mitad. Cierre la gofrera y cocine la masa hasta que se dore.

Retire con cuidado el gofre con una espátula de madera o plástico resistentes al calor, y deje que se enfríe en una rejilla.

Repita el proceso con la masa restante.

## Ideas de aderezos veganos

- Chocolate vegano fundido y fresas
- Chocolate vegano fundido y malvaviscos veganos
- Mantequilla de almendras y pepitas de chocolate vegano
- Canela en polvo
- Azúcar glas y frutos del bosque
- Mantequilla de cacahuete y mermelada
- Yogur vegano y frutos del bosque
- Plátano y pepitas de chocolate vegano
- Helado vegano y frutos del bosque

## Gofres con helado estilo s'mores

### Ingredientes

4 gofres clásicos  
Malvaviscos  
Nata montada  
Sirope

### Ingredientes del sirope

340 g de azúcar  
115 g de mantequilla  
100 g de cacao en polvo sin azúcar  
240 ml de nata doble, o 120 ml de nata doble y 120 ml de leche  
2 cucharaditas de extracto de vainilla  
¼ de cucharadita de sal

### Elaboración

En una cacerola a baja temperatura, derrita el azúcar, el cacao en polvo y la nata (o la leche y la nata) hasta que los ingredientes queden completamente integrados.

Suba la temperatura y deje que hierva.

Incorpore la mantequilla y mantenga el hervor durante unos 5 minutos o hasta que la mezcla se espese.

Retire la cacerola del fuego y añada el extracto de vainilla y la sal.

Deje que se enfríe durante aproximadamente 5 minutos.

Una vez que se hayan enfriado, sirva los gofres con el sirope, la nata montada y los malvaviscos.

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

**O QUE FAZER:**

Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

**O QUE NÃO FAZER:**

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

**PASSO 1:** antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

**PASSO 2:** limpe a unidade principal da máquina de waffles com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

**PASSO 3:** lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

**PASSO 4:** retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas e limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão macio.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



**NOTA:** ao utilizar a máquina de waffles pela primeira vez, pode ser emitido um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de waffles.

Instalar ou substituir as placas

**PASSO 1:** levante a tampa para abrir a máquina de waffles.

**PASSO 2:** selecione as placas necessárias, confirmando que são iguais.

**PASSO 3:** coloque a placa de waffles inferior no interior do compartimento inferior da máquina de waffles e alinhe-a com a resistência. Pressione levemente até encaixar na posição. Repita o procedimento para o compartimento superior.



**NOTA:** as placas só encaixam numa direção na máquina de waffles.

Utilizar a máquina de waffles

**PASSO 1:** antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a comida cole.

**PASSO 2:** prepare os ingredientes a cozinhar.

**PASSO 3:** instale as placas necessárias, seguindo as instruções na secção "**Instalar ou substituir as placas**".

**PASSO 4:** insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de waffles e pré-aqueça durante cerca de 5 minutos. A luz indicadora acende-se para indicar que a máquina de waffles está a pré-aquecer. A luz indicadora desliga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a máquina de waffles estiver pronta a usar.

**PASSO 5:** usando luvas resistentes ao calor, abra cuidadosamente a tampa. Adicione a massa para waffles preparada à placa de waffles inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

**PASSO 6:** cozinhe durante o tempo desejado; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa.

**PASSO 7:** depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os waffles com uma espátula de madeira ou plástico resistente ao calor.

**PASSO 8:** desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica.

**PASSO 9:** Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



**NOTA:** pré-aqueça sempre as placas antes de iniciar a preparação. Deixe a máquina de waffles arrefecer durante bastante tempo antes de instalar as outras placas de waffles. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Ao confeccionar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.



**CUIDADO:** tenha cuidado durante a preparação; a máquina de waffles emite vapor.



**AVISO:** a máquina de waffles e as placas ficam muito quentes durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.

Retirar as placas de waffles

**PASSO 1:** deixe a máquina de waffles arrefecer completamente antes de tentar retirar as placas.

**PASSO 2:** prima os botões de libertação das placas; as placas de waffles saltam ligeiramente, facilitando a respetiva remoção.

**PASSO 3:** retire cada placa segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de waffles.



**CUIDADO:** deixe sempre que as placas arrefeçam completamente antes de tentar removê-las da máquina de waffles; se não o fizer, causará ferimentos.

#### Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada poço.
2. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a obter uma consistência suave e a evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante a cozedura, uma vez que tal permite a saída de calor e evita a formação de bolhas.
5. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
6. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas revestidas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, mas também facilitará a remoção dos waffles cozidos.
7. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
8. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

#### Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca.  
Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de waffles. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

#### Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
As placas não cabem na máquina de waffles.	As placas não estão corretamente alinhadas.	Certifique-se de que as placas estão alinhadas e bloqueadas na devida posição.
		Verifique se as placas estão suficientemente frias, pois o calor pode provocar a expansão de determinados materiais.

#### Especificações

Código do produto: EK6220  
Entrada: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz  
Saída: 550 W

# RECEITAS



## Waffles clássicos

### Ingredientes

120 g de farinha sem fermento  
1 ovo  
235 ml de leite  
2 colheres de sopa de manteiga derretida  
1 colher de sopa de açúcar  
2 colheres de chá de fermento em pó  
Uma pitada de sal

### Método

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

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

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

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

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.



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

## Waffles de chocolate

### Ingredientes

190 g de farinha sem fermento  
100 g de açúcar  
75 g de açúcar em pó  
2 ovos  
250 ml de leite  
4 colheres de sopa de manteiga derretida  
3 colheres de chá de fermento em pó  
3 colheres de sopa de cacau em pó não adoçado  
 $\frac{1}{2}$  colher de chá de extrato de baunilha  
Uma pitada de sal

### Método

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

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

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a  $\frac{2}{3}$ . Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.

## Waffles mergulhados em chocolate

### Ingredientes

4 waffles clássicos  
100 g de chocolate derretido

### Método

Mergulhe os waffles no chocolate derretido.  
Coloque no frigorífico para endurecer ou saboreie quente.

## Waffles de veludo vermelho

### Ingredientes

120 g de farinha sem fermento  
25 g de cacau em pó  
1 ovo  
235 ml de leite  
2 colheres de sopa de manteiga derretida  
1 colher de sopa de açúcar  
2 colheres de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de extrato de baunilha  
4 gotas de corante vermelho  
Uma pitada de sal

### Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o cacau em pó e o sal.  
Numa taça separada, misture o ovo, o leite, o extrato de baunilha, o corante e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.  
Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a  $\frac{2}{3}$ . Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada. Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.

## Waffles à base de frutas

### Ingredientes

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

### Método

Coloque a fruta nos waffles para fazer waffles à base de frutas.

## Waffles com cobertura glacé

### Creme de manteiga de baunilha

### Para decorar 4 waffles clássicos:

#### Ingredientes

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

### Método

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia. Adicione lentamente o leite e o extrato de baunilha à mistura e mexa até combinar os ingredientes.  
Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

## Cobertura de chocolate

### Para decorar 4 waffles clássicos:

#### Ingredientes

100 g de chocolate derretido  
75 g de açúcar em pó  
40 g de manteiga sem sal, em pedaços  
2 colheres de sopa de água

### Método

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia. Adicione lentamente o chocolate derretido e a água à mistura e mexa até combinar os ingredientes.  
Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

## Sanduíches de waffle com gelado

### Ingredientes

8 waffles clássicos  
4 bolas de gelado  
Um punhado de granulado

### Método

Coloque o gelado entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com gelado. Decore com o granulado.

## Waffles vegan

### Ingredientes

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

### Método

Peneire a farinha sem fermento, a farinha integral e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.  
Numa taça separada, misture o leite de amêndoa, a manteiga vegan e a pasta de baunilha e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.  
Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a  $\frac{2}{3}$ . Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada. Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha. Repita o processo com a massa restante.

## Ideias para coberturas vegan

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

## Sundae de waffle com marshmallows

### Ingredientes

4 waffles clássicos  
Marshmallows  
Natas batidas  
Molho fudge

## Ingredientes para o molho fudge

340 g de açúcar  
115 g de manteiga  
100 g de cacau em pó não adoçado  
240 ml de natas ou 120 ml de natas e 120 ml de leite  
2 colheres de chá de extrato de baunilha  
 $\frac{1}{4}$  de colher de chá de sal

### Método

Derreta o açúcar, o cacau em pó e as natas ou a mistura de leite e natas numa panela em lume brando até estarem totalmente combinados.  
Aumente a temperatura e deixe ferver.  
Mexe a manteiga e continue a ferver durante cerca de 5 minutos, até a mistura ficar mais espessa.  
Retire do lume e adicione o extrato de baunilha e o sal.  
Deixe arrefecer durante cerca de 5 minutos.  
Depois de arrefecer, sirva os waffles com o molho fudge, as natas batidas e os marshmallows.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

#### **COSA FARE**

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

#### **COSA NON FARE**

Utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

**PASSAGGIO 1:** prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

**PASSAGGIO 2:** pulire l'unità principale della macchina per waffle con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

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

**PASSAGGIO 4:** rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura, quindi pulirle con carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per waffle e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



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

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

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



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

Installazione e sostituzione delle piastre di cottura

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

**PASSAGGIO 2:** scegliere la coppia di piastre di cottura desiderata e controllare che entrambe le piastre siano dello stesso tipo.

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



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

Utilizzo della macchina per waffle

**PASSAGGIO 1:** prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con carta assorbente. In questo modo, si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il cibo si attacchi.

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

**PASSAGGIO 3:** inserire le piastre antiaderenti necessarie seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Installazione o sostituzione delle piastre di cottura**".

**PASSAGGIO 4:** collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, accenderla e preriscaldarla per circa 5 minuti. La spia si accende per indicare che la macchina per waffle è in fase di preriscaldamento. La spia si spegne quando la macchina per waffle raggiunge la temperatura impostata ed è pronta all'uso.

**PASSAGGIO 5:** aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti termoresistenti. Mettere sulla piastra di cottura inferiore la pastella per waffle preparata e chiudere delicatamente il coperchio.

**PASSAGGIO 6:** cuocere per il tempo necessario e controllare frequentemente aprendo il coperchio con cautela.

**PASSAGGIO 7:** quando la cottura è completata, aprire il coperchio con cautela indossando guanti termoresistenti e rimuovere i waffle con una spatola di plastica o legno resistente al calore.

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

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



**NOTA:** prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di utilizzare altre piastre di cottura. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura. Non sovraccaricare le piastre di cottura poiché gli ingredienti inseriti potrebbero espandersi durante la cottura. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.



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



**AVVERTENZA:** la macchina per waffle e le piastre di cottura diventano roventi durante l'uso; servirsi sempre di guanti termoresistenti per evitare infortuni.

Rimozione delle piastre per waffle

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

**PASSAGGIO 2:** premere i pulsanti di sgancio in modo che le piastre di cottura si sollevino leggermente per un'agevole estrazione.

**PASSAGGIO 3:** rimuovere ciascuna piastra di cottura tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per waffle.



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

#### Suggerimenti e consigli

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

#### Come riporre il prodotto

Prima di riporre la macchina per waffle in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia pulita, asciutta e che si sia raffreddata. Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

#### Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le piastre di cottura non si inseriscono nella macchina per waffle.	Le piastre di cottura non sono correttamente allineate.	Verificare che le piastre di cottura siano allineate e bloccate in posizione.
		Controllare che le piastre di cottura siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

#### Specifiche

Codice prodotto: EK6220

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 550 W

# RICETTE



## Waffle classici

### Ingredienti

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

### Procedimento

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

In un altro recipiente, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra di cottura e preriscaldare la macchina per waffle.

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

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

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



**NOTA:** aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per una nota divertente.

## Waffle al cioccolato

### Ingredienti

190 g di farina  
100 g di zucchero  
75 g di zucchero a velo  
2 uova  
250 ml di latte  
4 cucchiaini di burro fuso  
3 cucchiaini di lievito in polvere  
3 cucchiaini di cacao amaro in polvere  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto di vaniglia  
Un pizzico di sale

### Procedimento

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

In un recipiente separato, mescolare le uova, il latte, il burro fuso, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

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

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

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

## Waffle ricoperti di cioccolato

### Ingredienti

4 waffle classici  
100 g di cioccolato fuso

### Procedimento

Immergere i waffle nel cioccolato fuso.

Lasciarli in frigorifero per farli raffreddare oppure gustarli caldi.

## Waffle Red Velvet

### Ingredienti

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

### Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il cacao in polvere e il sale. In un altro recipiente, mescolare l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia, il colorante alimentare e il burro fuso, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa. Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

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

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

## Waffle con frutta

### Ingredienti

4 waffle classici  
Selezione di frutta a fette (ad esempio, fragole, pesca, kiwi)

### Procedimento

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

## Waffle glassati

### Crema al burro con vaniglia

### Per decorare 4 waffle classici:

#### Ingredienti

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

### Procedimento

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

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

Spalmare il composto ottenuto tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

## Glassa al cioccolato

### Per decorare 4 waffle classici:

#### Ingredienti

100 g di cioccolato fuso  
75 g di zucchero a velo  
40 g di burro non salato a pezzetti  
2 cucchiaini di acqua

### Procedimento

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

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

Spalmare il composto ottenuto tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

## Waffle sandwich con gelato

### Ingredienti

8 waffle classici  
4 palline di gelato  
Una manciata di praline

### Procedimento

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

## Waffle vegani

### Ingredienti

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

### Procedimento

Setacciare la farina 00, la farina integrale e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare. In un altro recipiente, mescolare il latte di mandorla, il burro vegano e la pasta di vaniglia, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

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

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

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

### Idee per condimenti vegani

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

## Waffle con s'more e sundae

### Ingredienti

4 waffle classici  
Marshmallow  
Panna montata  
Sciroppo al fudge

### Ingredienti per lo sciroppo al fudge

340 g di zucchero  
115 g di burro  
100 g di cacao amaro in polvere  
240 ml di panna molto densa o 120 ml di panna molto densa e 120 ml di latte  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di sale

### Procedimento

In una pentola, sciogliere a bassa temperatura lo zucchero, il cacao in polvere e la panna o la miscela di latte/panna, fino a creare un composto omogeneo. Aumentare la temperatura e portare a ebollizione.

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

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

Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.

Una volta raffreddati, servire i waffle con sciroppo al fudge, panna montata e marshmallow.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

#### Zalecenia i ograniczenia

##### ZALECENIA:

przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

##### OGRANICZENIA:

nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

#### Konserwacja

**KROK 1:** przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłącz gofrownicę od źródła zasilania i upewnij się, że urządzenie ostygło.

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

**KROK 3:** umyj akcesoria ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie je oplucz i osusz.

**KROK 4:** usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty grzejne niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub zmywakiem bez właściwości ściernych.

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



**UWAGA:** Gofrownicę należy wyczyścić po każdym użyciu.

#### Instrukcja obsługi

##### Przed pierwszym użyciem

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



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

#### Montaż lub wymiana płyt

**KROK 1:** otwórz gofrownicę, podnosząc pokrywę.

**KROK 2:** wybierz potrzebne płyty, sprawdzając, czy pasują one do siebie.

**KROK 3:** umieść dolną płytę w dolnej części obudowy gofrownicy i wyrównaj ją z elementem grzejnym. Delikatnie dociśnij ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Powtórz czynność z górną częścią obudowy.



**UWAGA:** płyty grzejne mogą być przymocowane do gofrownicy tylko w jeden sposób.

#### Używanie gofrownicy

**KROK 1:** przed każdym użyciem nanieś ostrożnie na płyty cienką warstwę oleju spożywczego, delikatnie wcierając go ręcznikiem papierowym. Taki zabieg pomoże przedłużyć żywotność powłoki i zapobiegnie przywieraniu żywności.

**KROK 2:** przygotuj potrzebne składniki.

**KROK 3:** zamontuj wymagane płyty, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „**Montaż i wymiana płyt**”.

**KROK 4:** podłącz gofrownicę do źródła zasilania, włącz ją i zaczekaj około 5 minut, aż się nagrzeje. Wskaźnik zasilania zaświeci się, aby zasignalizować, że gofrownica się nagrzewa. Wskaźnik gotowości wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasignalizować gotowość gofrownicy do pracy.

**KROK 5:** ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Wlej przygotowane ciasto na dolną płytę, a następnie ostrożnie zamknij pokrywę.

**KROK 6:** piecz gofry przez wymagany czas, sprawdzając okresowo poziom wypieczenia. W tym celu ostrożnie otwórz pokrywę.

**KROK 7:** po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry za pomocą drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką.

**KROK 8:** wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania.

**KROK 9:** Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



**UWAGA:** przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty. Przed zmianą płyt grzejnych należy odczekać, aż gofrownica ostygnie. W trakcie korzystania z urządzenia lampka kontrolna będzie włączać się i gasnąć, aby zasignalizować, że gofrownica utrzymuje temperaturę. Nie należy przepelniać płyt, ponieważ składniki mogą zwiększyć swoją objętość podczas pieczenia. Przygotowując więcej porcji gofrów, pamiętaj, aby po wyjęciu każdej z nich zamykać pokrywę — to pozwoli utrzymać temperaturę.



**PRZESTROGA:** podczas pracy należy zachować ostrożność, ponieważ w wnętrzu gofrownicy będzie wydobywać się para.



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

## Wymywanie płyt

**KROK 1:** przed wyjęciem płyt grzejnych poczekać, aż gofrownica całkowicie ostygnie.

**KROK 2:** nacisnąć przyciski zwalnijące płyty grzejne. Płyty lekko się podniosą, co ułatwi ich wyjęcie.

**KROK 3:** wyjmij płyty po kolei, chwytając je mocno dwiema rękami, a następnie wysuwając z gofrownicy.



**PRZESTROGA:** przed wyjęciem płyt z gofrownicy należy poczekać, aż całkowicie ostygną. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń ciała.

## Wskazówki i porady

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

## Przechowywanie

Przed schowaniem gofrownicy w chłodnym, suchym miejscu należy sprawdzić, czy urządzenie jest chłodne, czyste i suche. Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół gofrownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyty nie chcą wejść do gofrownicy.	Płyty nie zostały prawidłowo ustawione.	Upewnij się, że płyty są wyrównane i zablokowane we właściwym położeniu.
		Sprawdź, czy płyty są wystarczająco chłodne, ponieważ ciepło może powodować rozciąganie się niektórych materiałów.

## Dane techniczne

Kod produktu: EK6220

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 550 W

# PRZEPISY



## Klasyczne gofry

### Składniki

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

### Metoda

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

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

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

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

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.



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

## Gofry czekoladowe

### Składniki

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

### Metoda

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

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

Lekko posmaruj płyty i rozgrzej gofrownicę.

Ostrożnie wlej ciasto do gofrownicy, napełniając każdy otwór mniej więcej do  $\frac{3}{4}$  wysokości. Zamknij gofrownicę i piecz do uzyskania złocistobrazowego koloru.

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

Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Gofry maczane w czekoladzie

### Składniki

4 klasyczne gofry  
100 g roztopionej czekolady

### Metoda

Zanurz gofry w roztopionej czekoladzie.

Pozostaw w lodówce, aby czekolada zastygła, lub zjedz na ciepło.

## Gofry red velvet

### Składniki

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

### Metoda

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

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

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

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łypatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Gofry owocowe

### Składniki

4 klasyczne gofry  
Pokrojone owoce (np. truskawki, brzoskwinie, kiwi)

### Metoda

Umieść owoce na gofrach, aby powstały gofry pełne owoców.

## Gofry z polewą

### krem waniliowy

### Aby ozdobić 4 klasyczne gofry:

#### Składniki

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

### Metoda

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę.

Powoli dodawaj mleko i ekstrakt waniliowy, mieszając do połączenia składników.

Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

## Czekoladowa polewa

### Aby ozdobić 4 klasyczne gofry:

#### Składniki

100 g roztopionej czekolady  
75 g cukru pudru  
40 g niesolonego masła pokrojonego na kawałki  
2 łyżki stołowe wody

### Metoda

Utrzyj masło z cukrem pudrem na puszystą masę.

Powoli dodawaj rozpuszczoną czekoladę i wodę, mieszając do połączenia składników.

Posmaruj kremem dwa gofry, aby zrobić z nich kanapkę.

## Gofry w formie kanapki lodowej

### Składniki

8 klasyczne gofry  
4 gałki lodów  
Garść posypek

### Metoda

Umieść lody między dwoma goframi, aby powstała lodowa kanapka. Udekoruj posypką.

## Wegańskie gofry

### Składniki

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

### Metoda

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

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

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

Ostrożnie wyjmij gofry za pomocą żaroodpornej plastikowej lub drewnianej łypatki i pozostaw do ostygnięcia na drucianej podstawie. Powtórz czynności z wykorzystaniem pozostałego ciasta.

## Propozycje wegańskich dodatków

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

## Gofry s' mores sundaes

### Składniki

4 klasyczne gofry  
Pianki  
Bitą śmietana  
Sos krówkowy

### Składniki sosu krówkowego

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

### Metoda

W rondelku na małym ogniu rozpuść cukier, kakao w proszku i śmietaną lub mieszankę mleka i śmietany, aż do całkowitego połączenia.

Zwiększ intensywność podgrzewania i doprowadź zawartość do wrzenia. Wmieszaj masło i gotuj przez około 5 minut, aż całość zgęstnieje.

Zdejmij naczynie z palnika i wmieszaj ekstrakt waniliowy i sól.

Odstaw do ostygnięcia na ok. 5 minut.

Po ostygnięciu podawaj gofry z sosem krówkowym, bitą śmietaną i piankami.





FR

**Cet appareil  
et ses accessoires  
se recyclent**

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DECHETERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.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.**

CD200324/MD070325/V2