

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 electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas 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.



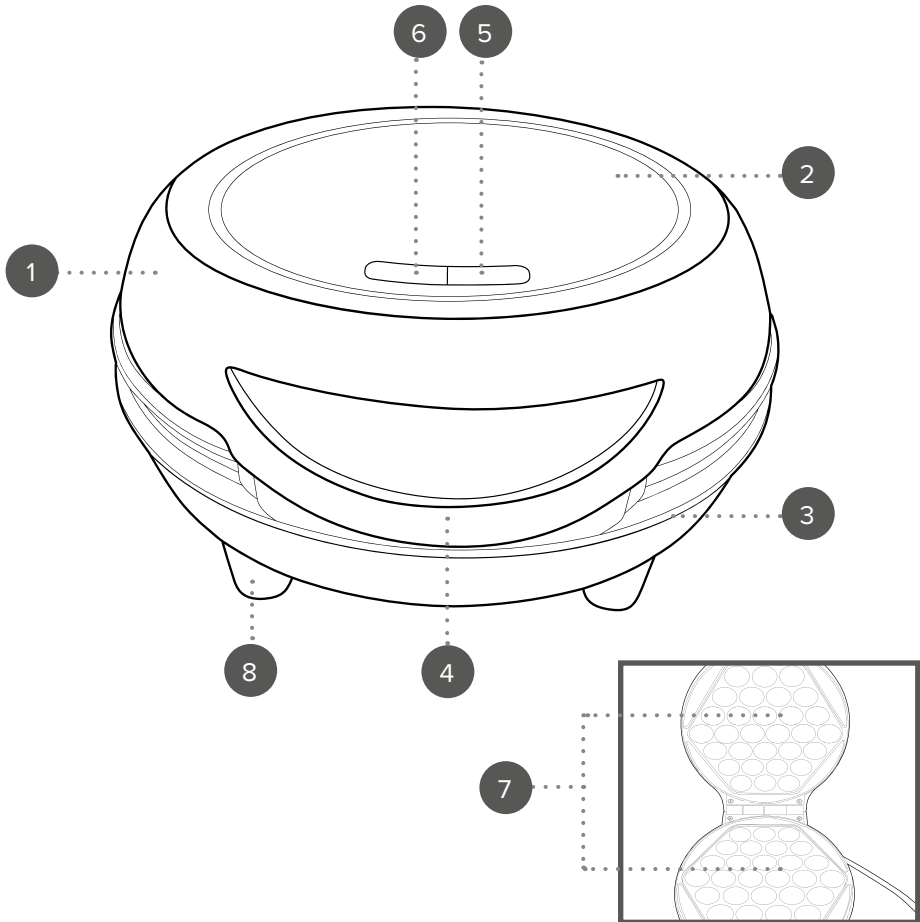
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD300125/MD000000/V1

User manual

Waffle maker



EN | Description of parts

1. Waffle maker main unit
2. Upper housing
3. Lower housing
4. Handle
5. Green indicator light
6. Red indicator light
7. Non-stick cooking plates
8. Non-slip feet

FR | Description des pièces

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

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Hoofdunit van het wafelijzer
2. Bovenste behuizing
3. Onderste behuizing
4. Handgreep
5. Groen indicatielampje
6. Rood indicatielampje
7. Bakplaten met antiaanbaklaag
8. Antislipvoetjes

DE | Beschreibung der Teile

1. Haupteinheit des Waffeleisens
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Griff
5. Grüne Kontrollleuchte
6. Rote Anzeigeleuchte
7. Antihafbeschichtete Heizplatten
8. Rutschfeste Füße

ES | Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Mango
5. Indicador verde
6. Indicador rojo
7. Placas de cocción antiadherentes
8. Patas antideslizantes

PT | Descrição das peças

1. Unidade principal da máquina de waffles
2. Compartmento superior
3. Compartmento inferior
4. Pega
5. Luz indicadora verde
6. Luz indicadora vermelha
7. Placas antiaderentes
8. Pés antiderrapantes

IT | Descrizione dei componenti

1. Unità principale della macchina per waffle
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Impugnatura
5. Spia verde
6. Spia rossa
7. Piastre di cottura antiaderenti
8. Piedini antiscivolo

PL | Opis części

1. Jednostka główna gofrownicy
2. Obudowa górna
3. Obudowa dolna
4. Uchwyt
5. Zielona lampka kontrolna
6. Czerwona lampka kontrolna
7. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
8. Nóżki antypoślizgowe

EN | Please retain instructions for future reference.

Dos and don'ts

DO:

Switch off the waffle maker 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 allow to fully cool.

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

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

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 bubble 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 bubble waffle maker.

Using the waffle maker

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

STEP 1: Prepare the waffle batter.

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

STEP 3: Preheat the waffle maker for approx. 2½ minutes. The green indicator light will switch off once the required temperature has been reached and the red indicator light will remain illuminated.

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

STEP 5: Pour some of the batter into the centre of the lower non-stick coated cooking plate and then carefully close the lid. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the centre of the plate and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 6: Cook for approx. 4–8 minutes or until golden brown; check periodically by carefully opening the lid using heat-resistant gloves. Avoid opening the bubble waffle maker before 4 minutes of cooking, as this will prevent the waffles from rising. If needed, the waffles can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

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

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

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



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



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



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

Hints and tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the centre of each well.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the non-stick coated cooking plate 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 bubble waffle maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non-stick coated cooking plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, but it will also make it easier to remove the cooked waffles.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.
8. To save time when using the waffle maker, prepare the ingredients and mixtures well in advance.

Storage

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

Specifications

Product code: EK6663

Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Output: 750 W

RECIPES



Basic bubble waffle

Ingredients

120 g self-raising flour
100 g sugar
2 eggs
50 ml evaporated milk
2 tbsp cornflour
1 tbsp custard powder
1 tsp vegetable oil
2 tsp vanilla extract

Method

Place all of the ingredients into a large bowl and mix together until a smooth batter is formed. Spoon the mixture sparingly into the centre of the non-stick coated cooking plate. Close the lid and cook for approx. 4 minutes or until golden brown. Present in a serving cone with ice cream and desired toppings.

Chocolate bubble waffle

Ingredients

120 g self-raising flour
100 g sugar
2 eggs
50 ml evaporated milk
2 tbsp cornflour
1 tbsp cocoa powder
1 tsp vegetable oil

Method

Place all of the ingredients into a large bowl and mix together until a smooth batter is formed. Spoon the mixture sparingly into the centre of the non-stick coated cooking plate. Close the lid and cook for approx. 4 minutes or until golden brown. Present in a serving cone with ice cream and desired toppings.

Sweet recipe suggestions

Fillings

Vanilla ice cream
Double chocolate ice cream
Matcha ice cream
Freshly whipped cream
Frozen yoghurt
Strawberry sorbet

Toppings

Strawberries
Raspberries
Blueberries
Banana
Mango
Pecans
Chopped hazelnuts
Coconut
Almonds
Toffee popcorn
Sweet popcorn
Salted popcorn
Fudge chunks
Cookie dough
Chocolate straws
Strawberry laces
Gummy bears
Biscuit
Chocolate sprinkles
Rainbow sprinkles
Yoghurt chips
Granola
Chocolate brownie chunks
Mini marshmallows
Icing sugar

Sauce

Salted caramel
Chocolate hazelnut spread
Golden syrup
Butterscotch
Honey
Raspberry coulis

Savoury recipe suggestions**Fillings**

Avocado and scrambled egg
Smoked BBQ pulled pork
Smoked salmon and cream cheese
Cheese and ham
Full English breakfast (egg, sausage, bacon, beans and hash brown)

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Éteignez le gaufrier 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 laissez-le refroidir complètement.

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

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques 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 pour gaufres bulles, 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 pour gaufres bulles pour une bonne ventilation.

Utilisation du gaufrier

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

ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gaufres.

ÉTAPE 2 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et allumez-le. Les deux voyants s'allument pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 2½ minutes. Le voyant vert s'éteint une fois la température requise atteinte et le voyant rouge reste allumé.

ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 4 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier pour gaufres bulles avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des gaufres bien gonflées. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées à souhait.

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

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



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



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



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

Conseils et astuces

1. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Versez lentement une petite quantité de pâte sur la plaque de cuisson antiadhésive et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte homogène et d'éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
5. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier pour gaufres bulles, 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.

Spécifications

Code produit : EK6663

Entrée : 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Sortie : 750 W

RECETTES



Gaufres bulles classiques

Ingrédients

120 g de farine avec levure incorporée
100 g de sucre
2 œufs
50 ml de lait concentré
2 cuillères à soupe de farine de maïs
1 cuillère à soupe de poudre custard
1 cuillère à café d'huile végétale
2 cuillères à café d'extrait de vanille

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez délicatement le mélange au centre de la plaque de cuisson anti-adhésive.

Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Servez-les gaufres en cornet accompagnées de boules de glace et de garnitures de votre choix.

Gaufres bulles au chocolat

Ingrédients

120 g de farine avec levure incorporée
100 g de sucre
2 œufs
50 ml de lait concentré
2 cuillères à soupe de farine de maïs
1 cuillère à soupe de cacao en poudre
1 cuillère à café d'huile végétale

Préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Versez délicatement le mélange au centre de la plaque de cuisson anti-adhésive. Fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Servez-les gaufres en cornet accompagnées de boules de glace et de garnitures de votre choix.

Idées de recettes sucrées

Accompagnements

Glace à la vanille
Deux boules de glace au chocolat
Glace au thé vert
Chantilly
Yaourt glacé
Sorbet fraise

Garnitures

Fraises
Framboises
Myrtilles
Banane
Mangue
Noix de pécan
Noisettes hachées
Noix de coco
Amandes
Popcorn au caramel
Popcorn sucré
Popcorn salé
Morceaux de caramel
Pâte à cookie
Copeaux de chocolat
Bonbons aux fraises
Ours en gélatine
Biscuits
Copeaux de chocolat
Vermicelles multicolores
Chips de yaourt
Granola
Morceaux de brownie au chocolat
Mini marshmallows
Sucre glace

Nappage

Caramel beurre salé
Pâte à tartiner chocolat-noisette
Sirop d'érable
Caramel
Miel
Coulis de framboise

Idées de recettes salées

Accompagnements

Avocat et œuf brouillé
Porc effiloché fumé au BBQ
Saumon fumé et fromage crémeux
Jambon et fromage
Style petit déjeuner anglais (œuf, saucisses, bacon, haricots et galettes de pommes de terre)

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Wat u wel en niet moet doen

WEL DOEN:

Schakel het wafelijzer 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 uit het stopcontact en laat het wafelijzer volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

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

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

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



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

Het wafelijzer gebruiken

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

STAP 1: Bereid het wafelbeslag.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel het wafelijzer in. Beide indicatielampjes gaan branden om aan te geven dat het wafelijzer ingeschakeld is en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Laat het wafelijzer ongeveer 2,5 minuut voorverwarmen. Het groene indicatielampje gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt en het rode indicatielampje blijft branden.

STAP 4: Open het deksel voorzichtig met hittebestendige ovenhandschoenen.

STAP 5: Schenk een deel van het beslag in het midden van de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit voorzichtig het deksel. Om morsen te voorkomen, giet u langzaam een kleine hoeveelheid beslag in het midden van de plaat en wacht u tot het gelijkmatig is verdeeld voordat u meer toevoegt.

STAP 6: Bak de wafels 4–8 minuten of totdat ze goudbruin zijn. Controleer ze regelmatig door het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen te openen. Open het apparaat niet voordat er 4 minuten zijn verstreken, omdat dit voorkomt dat de wafels rijzen. Indien nodig kunnen de wafels wat langer worden gebakken totdat ze de gewenste kleur hebben.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdert u de wafels met een hittebestendige plastic of houten spatel.

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

STAP 8: Schakel het wafelijzer uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.



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



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



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

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 luchtbellen kunnen worden gevormd.
5. De beste indicator voor wanneer de wafels klaar zijn, is wanneer er geen stoom meer uit het wafelijzer ontsnapt.
6. Smeer de bakplaten met antiaanbaklaag altijd van tevoren in met boter of bakolie. Dit helpt niet alleen de antiaanbaklaag te beschermen, maar maakt het ook gemakkelijker om de gebakken wafels eraf te halen.
7. Het gebruik van hittebestendig keukengerei van plastic of hout helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
8. Om tijd te besparen wanneer u het wafelijzer gebruikt, bereidt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voor.

Opbergen

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

Specificaties

Productcode: EK6663

Invoer: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 750 W

RECEPTEN



Eenvoudige bubbelwafel

Ingrediënten

120 g zelfrijzend bakmeel
100 g suiker
2 eieren
50 ml geëvaporeerde melk
2 eetlepels maïsmeel
1 eetlepel custardpoeder
1 theelepel plantaardige olie
2 theelepels vanille-extract

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng ze tot er een glad beslag is gevormd. Schep een beetje van het mengsel in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en wacht ongeveer 4 minuten of tot de wafels goudbruin zijn gebakken.

Serveer ze in een hoorntje met ijs en een garnering naar keuze.

Chocolade bubbelwafel

Ingrediënten

120 g zelfrijzend bakmeel
100 g suiker
2 eieren
50 ml geëvaporeerde melk
2 eetlepels maïsmeel
1 eetlepel cacao poeder
1 theelepel plantaardige olie

Bereiding

Doe alle ingrediënten in een grote kom en meng ze tot er een glad beslag is gevormd. Schep een beetje van het mengsel in het midden van de bakplaat met antiaanbaklaag.

Sluit het deksel en wacht ongeveer 4 minuten of tot de wafels goudbruin zijn gebakken.

Serveer ze in een hoorntje met ijs en een garnering naar keuze.

Suggesties voor zoete recepten

Vullingen

Vanille-ijs
Chocolade-ijs
Matcha-ijs
Vers geklopte slagroom
Yoghurtijs
Aardbeiorsbet

Garneringen

Aardbeien
Frambozen
Bosbessen
Banaan
Mango
Pecannoten
Gehakte hazelnoten
Kokos
Amandelen
Toffeepopcorn
Zoete popcorn
Zoute popcorn
Fudgeblokjes
Koekjesdeeg
Chocoladestokjes
Aardbeiveters
Gummybeertjes
Koekjes
Chocoladehagel
Gekleurde hagel
Yoghurtblokjes
Granola
Stukjes chocoladebrownie
Mini-marshmallows
Poedersuiker

Saus

Gezouten karamel
Chocolade-hazelnootpasta
Suikerstroop
Butterscotch
Honing
Frambozensaus

Suggesties voor hartige recepten

Vullingen

Avocado en roerei
Gerookt, gebarbecued pulled pork
Gerookte zalm en roomkaas
Kaas en ham
Engels ontbijt (ei, worst, bacon, bonen en rösti)

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

Wichtig beim Umgang

WAS SIE TUN SOLLTEN:

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

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

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- 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 Wabenwaffeleisen 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 Wabenwaffeleisens.

Verwenden des Waffeleisens

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

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig zu.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die beiden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen damit an, dass das Wabenwaffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Wabenwaffeleisen ca. 3 Minuten vor. Die grüne Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde und die Kontrollleuchte leuchtet weiter.

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

SCHRITT 5: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Heizplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte des Einsatzes und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 4–8 Minuten lang oder bis diese goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels mit hitzebeständigen Handschuhen. Öffnen

Sie das Wabenwaffeleisen erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Waffeln sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.

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

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

SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



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



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



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

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Einsätze 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 Wabenwaffeleisen 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

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

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

Technische Daten

Produktcode: EK6663

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Grundrezept für Waffeln in Blasenform

Zutaten

120 g Mehl gemischt mit Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
50 ml Kondensmilch
2 EL Speisestärke
1 EL Puddingpulver
1 TL Pflanzenöl
2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mixen, bis ein weicher Teig entsteht. Die Mischung sparsam in die Mitte der antihafbeschichteten Heizplatte geben.

Den Deckel schließen und ca. 4 Minuten oder goldbraun backen.

In einem Papierstanzel mit Eiscreme und einer Garnierung Ihrer Wahl servieren.

Schokowaffeln in Blasenform

Zutaten

120 g Mehl gemischt mit Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
50 ml Kondensmilch
2 EL Speisestärke
1 EL Kakaopulver
1 TL Pflanzenöl

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mixen, bis ein weicher Teig entsteht. Die Mischung sparsam in die Mitte der antihafbeschichteten Heizplatte geben.

Den Deckel schließen und ca. 4 Minuten oder goldbraun backen.

In einem Papierstanzel mit Eiscreme und einer Garnierung Ihrer Wahl servieren.

Vorschläge für süße Rezepte

Füllungen

Vanilleeis
Doppeltes Schokoladeneis
Matcha-Eis
Frische Schlagsahne
Frozen Yoghurt
Erdbeersorbet

Garnierung

Erdbeeren
Himbeeren
Blaubeeren
Banane
Mango
Pekannüsse
Gehackte Haselnüsse
Kokosnuss
Mandeln
Toffee-Popcorn
Süßes Popcorn
Gesalzenes Popcorn
Fudge-Stückchen
Keksteig
Schokoröllchen
Erdbeerschnüre
Gummibärchen
Kekse
Schokoladenstreusel
Regenbogen-Streusel
Joghurtchips
Müsli
Schokoladenbrownie-Stückchen
Mini-Marshmallows
Puderzucker

Soße

Gesalzene Karamell
Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich
Zuckerrohrsirup
Butterscotch
Honig
Himbeersoße

Vorschläge für herzhaftre Rezepte

Füllungen

Avocado und Rührei
Geräuchertes BBQ-Pulled-Pork
Räucherlachs und Frischkäse
Käse und Schinken
Englisches Frühstück (Ei, Bratwurst, Speck, Bohnen und Kartoffelpuffer)

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

Apague la gofrera y desenchúfela 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 de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

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

PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice 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 con base de burbujas por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la gofrera con base de burbujas.

Uso de la gofrera

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el gofre se pegue.

PASO 1: Prepare la masa para gofres.

PASO 2: Enchufe la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. Ambos indicadores se iluminarán para señalar que la gofrera se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la gofrera durante unos 2,5 minutos. El indicador verde se apagará cuando se alcance la temperatura necesaria, mientras que el indicador rojo permanecerá encendido.

PASO 4: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.

PASO 5: Vierta parte de la masa en el centro de la placa antiadherente inferior y cierre la tapa. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de la placa y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.

PASO 6: Cocine durante unos 4–8 minutos o hasta que se doren. Abra la tapa con cuidado cada cierto tiempo con la ayuda de guantes resistentes al calor para evitar que se quemen. No abra la gofrera con base de burbujas durante 4 minutos, ya que de lo contrario no se formarán las burbujas. Si lo desea, puede dorar los gofres un poco más, hasta el punto que más le guste.

PASO 7: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gofres con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

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

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



NOTA: No llene en exceso la placa con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenar dos terceras partes. Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, la luz indicadora se encenderá y apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura.



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



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

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en la placa 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 con base de burbujas: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de los gofres cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera.

Almacenamiento

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

Especificaciones

Código de producto: EK6663

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 750 W

RECETAS



Gofre de burbujas normal

Ingredientes

120 g de harina con levadura
100 g de azúcar
2 huevos
50 ml de leche evaporada
2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharada de natillas en polvo
1 cucharadita de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Elaboración

En un recipiente grande, coloque todos los ingredientes y mézclelos hasta formar una masa suave. Vierta la mezcla lentamente en el centro de la placa con revestimiento antiadherente. Cierre la tapa y deje cocinar los gofres durante unos 4 minutos o hasta que se doren. Sírvalos en un cucurucho con helado y la cobertura que más le guste.

Gofre de burbujas con chocolate

Ingredientes

120 g de harina con levadura
100 g de azúcar
2 huevos
50 ml de leche evaporada
2 cucharadas de harina de maíz
1 cucharada de cacao en polvo
1 cucharadita de aceite vegetal

Elaboración

En un recipiente grande, coloque todos los ingredientes y mézclelos hasta formar una masa suave. Vierta la mezcla lentamente en el centro de la placa con revestimiento antiadherente. Cierre la tapa y deje cocinar los gofres durante unos 4 minutos o hasta que se doren. Sírvalos en un cucurucho con helado y la cobertura que más le guste.

Sugerencias de recetas dulces

Rellenos

Helado de vainilla
Helado doble de chocolate
Helado de matcha
Nata recién montada
Yogur helado
Sorbete de fresa

Coberturas

Fresas
Frambuesas
Arándanos
Plátano
Mango
Nueces
Avellanas picadas
Coco
Almendras
Palomitas de tofe
Palomitas dulces
Palomitas saladas
Trozos de caramelo de dulce de leche
Masa de galletas
Pajitas de chocolate
Breas de fresa
Ositos de gominola
Galleta
Granas de chocolate
Granas de diferentes sabores
Trozos de yogur
Granola
Trozos de brownie de chocolate
Minimalvaviscos
Azúcar glas

Salsas

Caramelo salado
Crema de chocolate y avellanas
Sirope dorado
Dulce de azúcar y mantequilla
Miel
Coulis de frambuesa

Sugerencias de recetas saladas

Rellenos

Aguacate y huevos revueltos
Cerdo ahumado a la barbacoa
Salmón ahumado y queso crema
Queso y jamón
Desayuno inglés completo (huevos, salchichas, beicon, habas y hash brown)

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

Desligar a máquina de waffles 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 deixe-a arrefecer completamente.

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

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel. Utilize um esfregão não abrasivo caso seja difícil retirar os alimentos. Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



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

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

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



NOTA: ao utilizar a máquina de bubble 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 bubble waffles.

Utilizar a máquina de waffles

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que o waffle fique colado.

PASSO 1: prepare a massa para waffles.

PASSO 2: ligue a ficha da máquina de waffles à tomada da rede elétrica e ligue o aparelho. Ambas as luzes indicadoras acendem-se, indicando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 2½ minutos. A luz indicadora verde apaga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a luz indicadora vermelha mantém-se acesa.

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

PASSO 5: deite parte da massa no centro da placa revestida antiaderente inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa. Para evitar derrames, deite lentamente uma pequena quantidade de massa no centro da placa e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais.

PASSO 6: coza durante cerca de 4 a 8 minutos ou até ficar dourado; verifique periodicamente, abrindo cuidadosamente a tampa com luvas resistentes ao calor. Evite abrir a máquina de bubble waffles antes de 4 minutos de cozedura, pois isto evitará que a massa dos waffles suba. Se necessário, os waffles podem ser cozidos durante um pouco mais de tempo, até ficarem com a tonalidade tostada pretendida.

PASSO 7: depois de terminar a cozedura, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os waffles com uma espátula de plástico ou madeira resistente ao calor. Ao criar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: não encha demasiado a placa revestida antiaderente; a massa expande-se durante a cozedura. Recomenda-se que seja preenchida a $\frac{2}{3}$. Pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura.



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



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

Dicas e sugestões

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

Armazenamento

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

Especificações

Código do produto: EK6663

Entrada: 220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz

Saída: 750 W

RECEITAS



Bubble waffle básico

Ingredientes

120 g de farinha com fermento
100 g de açúcar
2 ovos
50 ml de leite evaporado
2 colheres de sopa de farinha de milho
1 colher de sopa de preparado em pó para fazer
creme de leite
1 colher de chá de óleo vegetal
2 colheres de chá de extrato de baunilha

Método

Coloque todos os ingredientes numa taça grande e misture até formar uma massa macia. Coloque a mistura pouco a pouco no centro da placa revestida antiaderente.

Feche a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 4 minutos ou até ficar dourada.

Sirva num cone com gelado e as coberturas pretendidas.

Bubble waffle de chocolate

Ingredientes

120 g de farinha com fermento
100 g de açúcar
2 ovos
50 ml de leite evaporado
2 colheres de sopa de farinha de milho
1 colher de sopa de cacau em pó
1 colher de chá de óleo vegetal

Método

Coloque todos os ingredientes numa taça grande e misture até formar uma massa macia. Coloque a mistura pouco a pouco no centro da placa revestida antiaderente.

Feche a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 4 minutos ou até ficar dourada.

Sirva num cone com gelado e as coberturas pretendidas.

Sugestões de receitas doces

Recheios

Gelado de baunilha
Gelado de chocolate duplo
Gelado de matcha
Natas batidas na hora
logurte gelado
Sorvete de morango

Guarnições

Morangos
Framboesas
Mirtilos
Banana
Manga
Nozes pecan
Avelãs picadas
Coco
Amêndoas
Pipocas caramelizadas
Pipocas doces
Pipocas salgadas
Pedacos de fudge
Massa de bolacha
Canudos de chocolate
Palhinhas de morango
Gomas de ursinhos
Biscoito
Granulado de chocolate
Granulado colorido
Pepitas de iogurte
Granola
Pedacos de brownie de chocolate
Minimarshmallows
Açúcar em pó

Cobertura

Caramelo salgado
Creme de avelã e chocolate
Caramelo líquido
Caramelo de manteiga
Mel
Calda de framboesa

Sugestões de receitas salgadas

Recheios

Abacate e ovo mexido
Porco de churrasco fumado
Salmão fumado e queijo fresco
Queijo e fiambre
Pequeno-almoço inglês completo (ovo, salsicha, bacon, feijão e hash brown)

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE

Spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

COSA NON FARE

Non utilizzare gli accessori se sono allentati, danneggiati o rotti.

Cura e manutenzione

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

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

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirla con carta assorbente. In caso di difficoltà nel rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non utilizzare spugne e detergenti 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 presenti nella sezione "**Cura e manutenzione**".



NOTA: al primo utilizzo, la macchina per bubble 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 bubble waffle.

Utilizzo della macchina per waffle

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

PASSAGGIO 1: preparare la pastella per waffle.

PASSAGGIO 2: collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica e accenderla. Entrambe le spie si illuminano, per indicare che la macchina per waffle è accesa ed è in fase di riscaldamento.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la macchina per waffle per circa 2 minuti e mezzo. La spia verde si spegne una volta raggiunta la temperatura richiesta, mentre la spia rossa rimane accesa.

PASSAGGIO 4: aprire delicatamente il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.

PASSAGGIO 5: versare un po' di pastella al centro della piastra di cottura antiaderente inferiore, quindi chiudere delicatamente il coperchio. Per evitare fuoriuscite, versare lentamente una piccola quantità di pastella al centro della piastra e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra.

PASSAGGIO 6: cuocere per circa 4–8 minuti o finché non avrà assunto un colore dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio con guanti resistenti al calore. Non aprire la macchina per bubble waffle prima che siano trascorsi 4 minuti di cottura, altrimenti i waffle non lieviteranno. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

PASSAGGIO 7: a cottura ultimata, aprire delicatamente il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in legno o in plastica termoresistente. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.

PASSAGGIO 8: spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: non riempire eccessivamente la piastra di cottura con rivestimento antiaderente perché la pastella si espanderà durante la cottura. Si consiglia di non riempire oltre i $\frac{2}{3}$. prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura.



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



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

Suggerimenti e consigli

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

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per waffle sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

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

Specifiche

Codice prodotto: EK6663

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 750 W

RECETTE



Ricetta base del bubble waffle

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiaini di farina di mais
1 cucchiaino di preparato per crema pasticcera
1 cucchiaino di olio vegetale
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida. Con un cucchiaino, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente. Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.

Servire il waffle nel cono aggiungendo del gelato e la guarnizione desiderata.

Bubble waffle al cioccolato

Ingredienti

120 g di farina autolievitante
100 g di zucchero
2 uova
50 ml di latte condensato
2 cucchiaini di farina di mais
1 cucchiaino di cacao in polvere
1 cucchiaino di olio vegetale

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e mescolare fino a ottenere una pastella fluida. Con un cucchiaino, disporre una quantità moderata di composto al centro della piastra di cottura antiaderente.

Chiudere il coperchio e cuocere per circa 4 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato.

Servire il waffle nel cono aggiungendo del gelato e la guarnizione desiderata.

Suggerimenti per ricette dolci

Farciture

Gelato alla vaniglia
Gelato al doppio cioccolato
Gelato al tè Matcha
Panna montata fresca
Yogurt gelato
Sorbetto alle fragole

Guarnizioni

Fragole
Lamponi
Mirtilli
Banana
Mango
Noci pecan
Nocciole tritate
Cocco
Mandorle
Popcorn caramellato
Popcorn dolce
Popcorn salato
Ganache a pezzetti
Impasto per biscotti
Cannucce al cioccolato
Lacci alla fragola
Orsetti gommosi
Biscotti
Praline di cioccolato
Praline multicolore
Chips per yogurt
Muesli
Pezzetti di brownie al cioccolato
Mini marshmallow
Zucchero a velo

Sciropi

Caramello salato
Crema di cioccolato alle nocciole
Melassa
Toffee
Miele
Coulis di lamponi

Suggerimenti per ricette salate

Farciture

Avocado e uova strapazzate
Sfilacci di maiale affumicato salsa BBQ
Salmone affumicato e formaggio cremoso
Prosciutto e formaggio
Colazione all'inglese completa (uova, salsiccia, bacon, fagioli e frittelle di patate)

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Zalecenia i ograniczenia

ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć gofrownicę i odłączyć od zasilania sieciowego.

OGRANICZENIA:

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

Konserwacja

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

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

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

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.

Używanie gofrownicy

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

KROK 1: przygotuj ciasto na gofry.

KROK 2: podłącz gofrownicę do źródła zasilania i włącz ją. Obie lampki kontrolne zaświecą się, sygnalizując włączenie gofrownicy i jej nagrzewanie.

KROK 3: rozgrzewaj gofrownicę przez ok. 2½ minuty. Zielona lampka kontrolna wyłączy się po osiągnięciu wymaganej temperatury, by zasygnalizować gotowość urządzenia do pracy.

KROK 4: ostrożnie otwórz pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

KROK 5: wlej część przygotowanego ciasta na środek dolnej płyty grzejnej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i ostrożnie zamknij pokrywę. Aby uniknąć rozlania, nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty i przed dodaniem większej ilości poczekaj, aż ciasto równomiernie się rozprowadzi.

KROK 6: piecz ciasto przez ok. 4–8 minut lub do uzyskania złocistobrązowego koloru. Sprawdzaj co jakiś czas poziom zarumienienia, delikatnie uchylając pokrywę za pomocą rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Nie należy otwierać gofrownicy przed upływem 4 minut, ponieważ gofry nie wyrosną. W razie potrzeby gofry można piec odrobinę dłużej, aż do uzyskania pożądanego poziomu zarumienienia.

KROK 7: po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwórz pokrywę, używając rękawic kuchennych, i wyjmij gofry, korzystając z odpornej na wysoką temperaturę drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatk.

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

KROK 8: wyłącz gofrownicę i odłącz ją od źródła zasilania. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



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



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



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

Wskazówki i porady

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

Przechowywanie

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

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

Dane techniczne

Kod produktu: EK6663

Wejście: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Wyjście: 750 W

PRZEPISY



Podstawowe gofry bąbelkowe

Składniki

120 g mąki samo-rosnącej
100 g cukru
2 jajka
50 ml skondensowanego mleka
2 łyżki mąki kukurydzianej
1 łyżka stołowa kremu custard w proszku
1 łyżeczka oleju roślinnego
2 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Metoda

Umieść wszystkie składniki w dużej misce i mieszaj je do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji. Ostrożnie nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Gofry najlepiej jest podawać w rożku z lodami oraz dowolnymi dodatkami.

Czekoladowe gofry bąbelkowe

Składniki

120 g mąki samo-rosnącej
100 g cukru
2 jajka
50 ml skondensowanego mleka
2 łyżki mąki kukurydzianej
1 łyżka stołowa kakao w proszku
1 łyżeczka oleju roślinnego

Metoda

Umieść wszystkie składniki w dużej misce i mieszaj je do uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji. Ostrożnie nalej niewielką ilość ciasta na środek płyty grzejnej pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zamknij pokrywkę i piecz przez około 4 minuty lub do uzyskania złotobrazowego koloru. Gofry najlepiej jest podawać w rożku z lodami oraz dowolnymi dodatkami.

Propozycje przepisów na słodko

Nadzienia

Lody waniliowe
Lody miętowo-czekoladowe
Lody matcha
Świeżo ubita śmietana
Mrożony jogurt
Sorbet truskawkowy

Dodatki

Truskawki
Maliny
Jagody
Banan
Mango
Orzechy pekan
Posiekane orzechy laskowe
Kokos
Migdały
Popcorn toffi
Słodki popcorn
Popcorn solony
Krówka
Ciasteczka
Czekoladowe słomki
Truskawkowe długie żelki
Żelkowe misie
Herbatniki
Czekoladowa posypka
Kolorowa posypka
Chipsy jogurtowe
Granola
Czekoladowe brownie
Minipianki
Cukier puder

Polewy

Słony karmel
Krem czekoladowo-orzechowy
Syrup cukrowy
Sos butterscotch
Miód
Sos malinowy

Propozycje słonych przepisów

Nadzienia

Awokado i jajecznica
Wędzona grillowana wieprzowina
Wędzony łosoś i ser śmietankowy
Ser i szynka
Pełne angielskie śniadanie (jajko, kiełbasa, bekon, fasolka i placki ziemniaczane)

Notes



FR

**Cet appareil
se recycle**

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

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

MADE IN CHINA.

CD040225/MD000000/V1