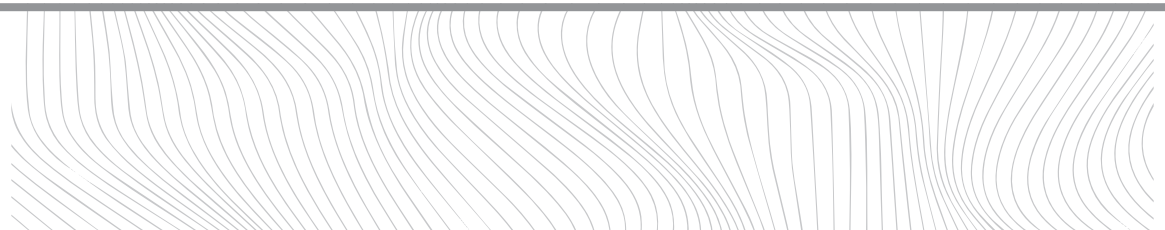
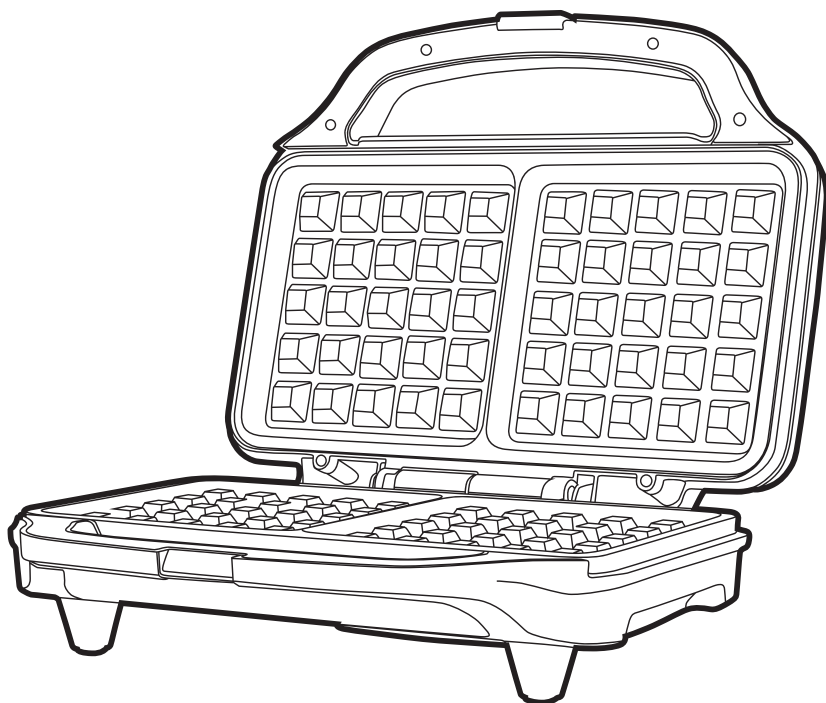
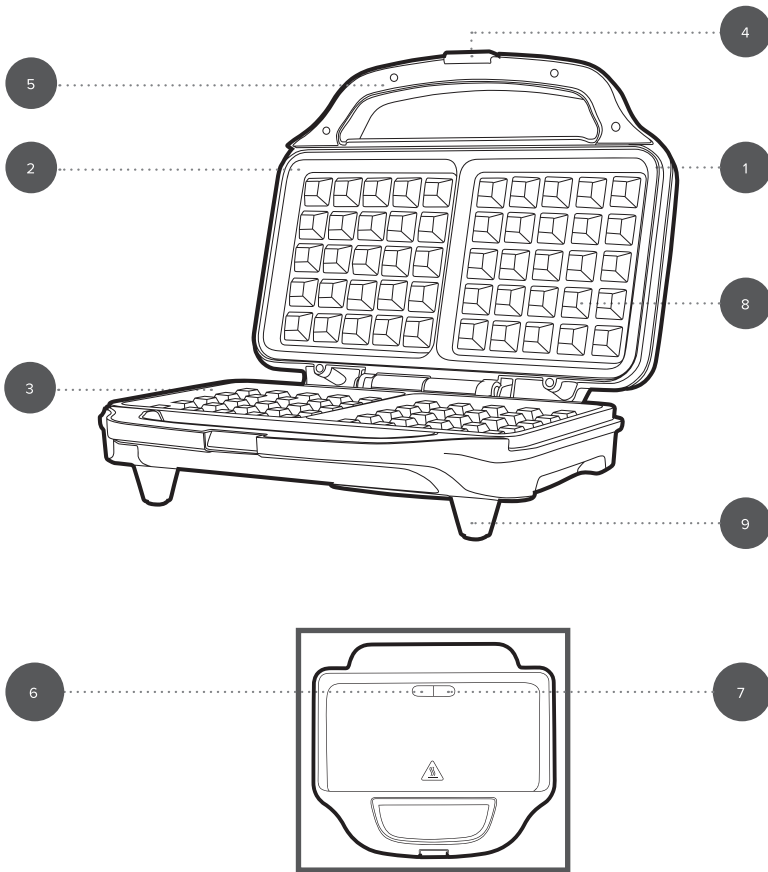


Manual do utilizador

Máquina de waffles



Descrição das peças



1. Máquina de waffles
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Bloqueio da pega
5. Pega fria ao toque

6. Luz vermelha indicadora de alimentação
7. Luz verde indicadora de que está pronto
8. Placas revestidas antiaderentes
9. Pés antiderrapantes

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 forem 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 o mesmo 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.

O que fazer e o que não fazer

O QUE FAZER:

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

O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de waffles da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

PASSO 2: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

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



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

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

Utilizar a máquina de waffles

Antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas revestidas antiaderentes, untando-as cuidadosamente 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. A luz vermelha indicadora de alimentação acende-se, indicando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 3 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto acende-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

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

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

PASSO 6: deixe cozinhar durante cerca de 5 a 10 minutos ou até ficarem dourados; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a máquina. 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 as secções, pois a massa expande-se durante a preparação. Recomenda-se que cada secção seja preenchida a $\frac{2}{3}$. pré-aqueça sempre as placas revestidas antiaderentes antes de começar a cozinhar. Durante a utilização, a luz verde indicadora de que está pronto acende-se e desliga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura.



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



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

Dicas e sugestões

1. Evite derramamentos adicionando ingredientes no centro de cada secção.
2. Se utilizar uma massa, verta lentamente uma pequena quantidade nas placas revestidas antiaderentes e aguarde que esta seja distribuída uniformemente antes de adicionar mais, para evitar o risco de enchimento excessivo.
3. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a garantir uma consistência suave e a evitar grumos.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante a cozedura, uma vez que tal permite a saída de calor.
5. O melhor indicador sobre quando os waffles estão prontos é quando o vapor para de sair da máquina de waffles.
6. Utilize sempre manteiga ou óleo de cozinha para pré-condicionar as placas antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos waffles preparados.

7. A utilização de utensílios de madeira ou plástico resistente 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: EK2249

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Potência: 900 W

RECEITAS



Waffles salgados

Waffles com batatas hash brown

Ingredientes

2 batatas Russet grandes, descascadas e raladas

100 g de queijo, ralado

2 colheres de sopa de cebolinho, picado

½ colher de chá de sal

¼ de colher de chá de pimenta

Método

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Com 2 a 3 camadas de papel de cozinha, retire todo o excesso de líquido das batatas, apertando-as firmemente.

Numa tigela grande, misture as batatas, o queijo, o cebolinho, o sal e a pimenta.

Adicione uma camada de aproximadamente 1,5 cm da mistura de batata a cada uma das placas revestidas antiaderentes.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 15 minutos, até ficar dourado e estaladiço.



SUGESTÃO: sirva com ovos escalfados e salsichas cozidas.

Waffles quesadilla

Ingredientes

4 tortilhas médias

150 g de queijo, ralado

1 pimento poblano verde, cortado em fatias finas

1 jalapeño, sem sementes e cortado em cubos

1 colher de sopa de azeite

2 colheres de chá de mistura de temperos para tacos

Método

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Aqueça o azeite numa frigideira.

Adicione o pimento poblano e o jalapeño e frite durante aproximadamente 2 minutos, até ficarem macios.

Coloque uma tortilha em cada placa revestida antiaderente. Corte à medida da placa, se necessário.

Adicione uma pequena quantidade de queijo ralado, da mistura de pimentos e uma pitada da mistura de temperos para taco à tortilha.

Termine com um bom punhado de queijo ralado por cima, seguido de uma segunda tortilha.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 15 minutos, até o queijo borbulhar e derreter e a tortilha ficar ligeiramente dourada.



Sugestão: sirva com natas ácidas, molho e guacamole.

Waffles "bangers and mash"

Ingredientes

600 g de puré de batata
125 g de queijo, ralado
65 g de farinha sem fermento
2 ovos grandes
2 salsichas cozidas
60 ml de leiteiro
4 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
3 colheres de sopa de cebolinho, picado
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta
½ colher de chá de fermento em pó
¼ de colher de chá de bicarbonato de sódio
¼ colher de chá de alho em pó

Método

Numa tigela grande, misture a manteiga, o leiteiro e os ovos.

Adicione o puré de batata e o cebolinho, misturando suavemente para combinar.

Utilizando uma tigela separada, bata a farinha sem fermento, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o sal, a pimenta e o alho em pó.

Transfira os ingredientes secos para a tigela de mistura de ingredientes húmidos e combine.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes. Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.



SUGESTÃO: sirva com salsichas cozidas.

Omeletes tipo waffle de queijo e cogumelos

Ingredientes

75 g de cogumelos, picados finamente
22 g de parmesão ralado
1 ovo grande

1 colher de sopa de azeite
½ colher de chá de alho em pó
¼ colher de chá de tomilho seco

Método

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Numa tigela grande, bata todos os ingredientes até estarem totalmente combinados.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante

aproximadamente 5 minutos, até o ovo estar totalmente cozinhado.



SUGESTÃO: polvilhe o queijo ralado por cima para servir.

Waffles de batata doce

Ingredientes

150 g de batata doce, descascadas e raladas
2 cebolas, picadas finamente
2 ovos grandes
1 abacate maduro, picado
1 lima, espremida na hora
2 colheres de sopa de farinha de coco (ou farinha sem fermento)
Pitada de sal e pimenta

Método

Numa tigela grande, misture a batata-doce, um dos ovos, a farinha de coco e ½ colher de chá de sal.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Coloque metade da massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante

aproximadamente 15 minutos, até estar totalmente cozinhado.

Enquanto os waffles estão a cozinhar, escale os ovos e esmague o abacate, as cebolas e o sumo de lima.



SUGESTÃO: Sirva com o puré de abacate e os ovos escalfados por cima.

Waffles doces

Waffles simples com bacon crocante e xarope de ácer

Ingredientes

250 g de farinha sem fermento
360 ml de leite gordo
2 ovos grandes
6 colheres de sopa de manteiga, derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de sal
Bacon crocante (cozinhado), para servir
Xarope de ácer, para servir

Método

Numa tigela grande, misture a farinha sem fermento, o açúcar branco, o fermento em pó e o sal.

Utilizando uma tigela separada, bata os ovos até ficarem macios. Junte a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o leite gordo.

Transfira os ingredientes secos para a tigela de mistura de ingredientes húmidos e combine.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.

Finalize com as fatias finas de bacon crocante e um fio de xarope de ácer.



SUGESTÃO: troque o bacon crocante e o xarope de ácer por outra cobertura deliciosa.

Waffles de chocolate

Ingredientes

220 g de farinha sem fermento
50 g de cacau em pó
45 g de pepitas de chocolate
3 ovos grandes
420 ml de leite gordo
6 colheres de sopa de manteiga, derretida
2 colheres de sopa de açúcar branco
4 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ colher de chá de sal



Método

Numa tigela grande, misture a farinha sem fermento, o açúcar branco, o fermento em pó, o sal, o cacau em pó e as pepitas de chocolate. Noutra tigela, bata os ovos até ficarem macios. Junte a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o leite gordo.

Transfira os ingredientes secos para a tigela de mistura de ingredientes húmidos e combine.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.



SUGESTÃO: sirva com cobertura de chocolate e gelado de baunilha.

Waffles de morango

Ingredientes

375 g de farinha sem fermento

230 g de morangos, em puré

480 ml de leite gordo

4 claras de ovo batidas

4 gemas de ovo batidas

4 colheres de sopa de azeite

3 colheres de sopa de açúcar branco

2 colheres de chá de fermento em pó

1 de colher de chá de sal

Método

Numa tigela grande, misture a farinha, as claras batidas, o açúcar branco, o fermento em pó e o sal.

Adicione as gemas de ovo batidas.

Junte o leite e a manteiga, mexendo até que a massa de waffle fique com grumos.

Misture o puré de morangos.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.



SUGESTÃO: sirva com morangos frescos e natas.

Waffles de massa de bolacha

Ingredientes

225 g de farinha com fermento

200 g de pepitas de chocolate

125 g de manteiga, amolecida

125 g de açúcar em pó

100 g de açúcar mascavado

1 ovo grande

2 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de iogurte grego

1 colher de chá de extrato de baunilha

$\frac{1}{2}$ colher de chá de sal

Método

Numa tigela grande, misture a manteiga, o açúcar em pó e o açúcar mascavado.

Misture o ovo, o extrato de baunilha, a água e o iogurte grego para preparar a massa de bolacha.

Misture a farinha com fermento, o sal e as pepitas de chocolate.

Enrole a massa de bolacha para ficar numa forma espessa e longa.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Coloque a massa de bolacha nas placas revestidas antiaderentes.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados e totalmente cozinhados.



SUGESTÃO: sirva-os quentes com gelado.

Waffles de manteiga de amendoim

Ingredientes

125 g de farinha sem fermento

125 g de manteiga de amendoim crocante

55 g de açúcar mascavado

2 ovos grandes

250 ml de leite gordo

2 colheres de óleo de amendoim ou óleo vegetal

1 colher de sopa de fermento em pó

Método

Numa tigela grande, misture a farinha sem fermento e o fermento em pó.

Noutra tigela, misture os ovos, a manteiga de amendoim, o açúcar mascavado, o óleo e o

leite. Transfira para a mistura de farinha e mexa para misturar.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.



SUGESTÃO: sirva quente com xarope de ácer.

Waffles de limão e sementes de papoila

Ingredientes

200 g de manteiga derretida

125 g de farinha sem fermento

1 ovo grande

1 limão, raspas e sumo

180 ml de leite

2 colheres de sopa de sementes de papoila

2 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de fermento em pó

$\frac{1}{4}$ de colher de chá de bicarbonato de sódio

$\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal

Método

Numa tigela grande, misture a farinha, as sementes de papoila, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.

Noutra tigela, bata o leite, a manteiga, os ovos, as raspas de limão e o sumo de limão.

Transfira os ingredientes secos para a tigela de mistura de ingredientes húmidos e combine.

Unte ligeiramente as placas revestidas antiaderentes.

Pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente $\frac{3}{4}$ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar durante aproximadamente 5 minutos, até ficarem dourados.



SUGESTÃO: sirva com xarope de ácer e uma pitada de açúcar em pó.

CE

Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

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

FABRICADO NA CHINA.

CD110216/MD0020824/V5