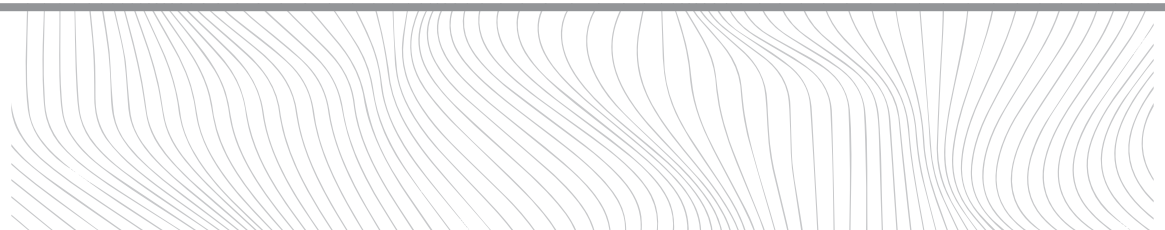
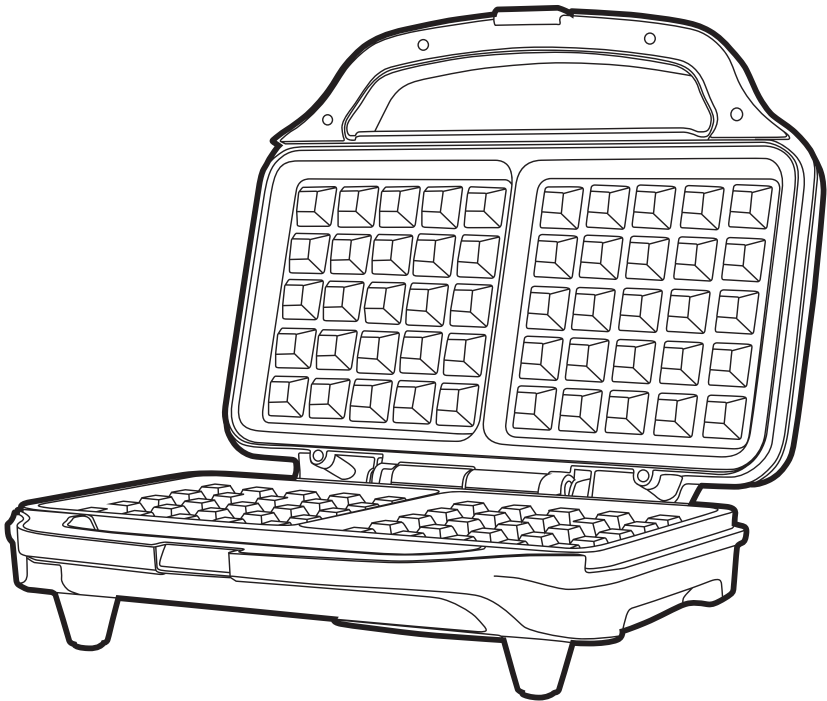
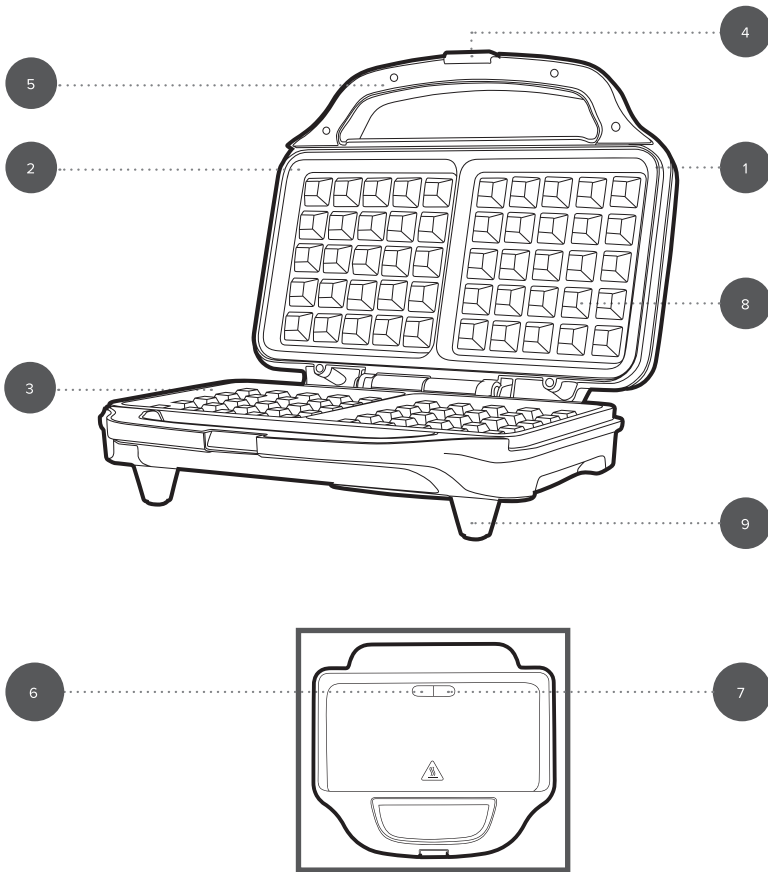


Manual de usuario

Gofrera



Descripción de las piezas



1. Gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Bloqueo del asa
5. Asa de tacto frío
6. Indicador rojo de encendido
7. Indicador verde para empezar a usar el aparato
8. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
9. Patas antideslizantes

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 de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarlo los niños a partir de 8 años y las 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 dispositivo en agua ni en 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 guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura 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 dispositivo.



ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUÉ HACER:

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

QUÉ NO HACER:

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

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la gofrera de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

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



NOTA: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

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



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

Uso de la gofrera

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

PASO 1: Prepare la masa para gofres.

PASO 2: Enchufe la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. La luz indicadora de encendido roja se iluminará para indicar que la gofrera se ha encendido y se está calentando.

PASO 3: Precaliente la gofrera durante unos 3 minutos. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

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 cada hueco de la placa de cocción con revestimiento 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 entre 5 y 10 minutos, o hasta que se doren. Abra la tapa cada cierto tiempo para comprobar su estado. 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 los huecos, ya que la masa se expandirá mientras se cocine. Se recomienda llenar $\frac{2}{3}$ de cada hueco. Precaliente siempre las placas de cocción con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la gofrera se encenderá y apagará para señalar que la temperatura se mantiene.



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



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

Consejos y sugerencias

1. Para evitar derrames, añada los ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta con cuidado una cantidad pequeña de masa en las placas de cocción con revestimiento antiadherente y espere a que se distribuya por la placa antes de añadir más, para evitar que se desborde.
3. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a garantizar 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.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. 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: EK2249

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 900 W

RECETAS



Gofres salados Gofres de patata estilo "Hash Brown"

Ingredientes

2 patatas Russet grandes peladas y ralladas
100 g de queso rallado
2 cucharadas de cebollino picado
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta

Elaboración

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Con papel absorbente de 2 a 3 capas, apriete con firmeza para eliminar todo el exceso de líquido de las patatas.

En un recipiente grande, mezcle las patatas, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta.

Añada una capa de aproximadamente 1,5 cm de la mezcla de patatas a cada una de las placas con revestimiento antiadherente.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante aproximadamente 15 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.



CONSEJO: Sirva con huevos escalfados y salchichas.

Gofres estilo quesadilla

Ingredientes

4 tortillas de tamaño medio
150 g de queso rallado
1 chile poblano, cortado en rodajas finas
1 jalapeño, sin semillas y cortado en dados
1 cucharada de aceite de oliva
2 cucharaditas de condimento para tacos

Elaboración

Precaliente la gofrera.

Caliente el aceite de oliva en una sartén.

Añade el chile poblano y el jalapeño, y fría durante aproximadamente 2 minutos hasta que se ablanden.

Coloque una tortilla en cada placa de cocción con revestimiento antiadherente. Corte para ajustar el tamaño si es necesario.

Añada una pequeña cantidad de queso rallado, la mezcla de chile y jalapeño, y una pizca de condimento para tacos a la tortilla. Termine con un buen puñado de queso rallado encima, seguido de la segunda lámina de tortilla.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante aproximadamente 15 minutos hasta que el queso esté burbujeante, se haya derretido y la tortilla esté ligeramente dorada.



Consejo: Sirva con crema agria, guacamole y la salsa mexicana que prefiera.

Gofres de salchicha y puré de patatas

Ingredientes

600 g de patatas trituradas
125 g de queso rallado
65 g de harina común
2 huevos grandes
2 salchichas cocidas
60 ml de suero de mantequilla
4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
3 cucharadas de cebollino picado
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de levadura en polvo
¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
¼ de cucharadita de ajo en polvo

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la mantequilla, el suero de mantequilla y los huevos.

Añada las patatas trituradas y el cebollino, y mézclelo todo suavemente.

En un recipiente aparte, mezcle la harina común, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico, la sal, la pimienta y el ajo en polvo.

Coloque los ingredientes secos en el recipiente de mezcla de ingredientes húmedos y combínelos.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante aproximadamente 5 minutos hasta que se doren.



CONSEJO: Sirva con salchichas cocinadas.

Tortillas de queso y champiñones

Ingredientes

75 g de champiñones, bien picados
22 g de queso parmesano rallado
1 huevo grande
1 cucharada de aceite de oliva
½ cucharadita de ajo en polvo
¼ cucharadita de tomillo seco

Elaboración

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

En un recipiente grande, mezcle todos los ingredientes hasta que se combinen por completo. Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 5 minutos hasta que el huevo esté completamente cocinado.



CONSEJO: Espolvoree queso rallado por encima para servir.

Gofres de boniato

Ingredientes

150 g de boniato, pelado y rallado
2 cebollas, bien picadas
2 huevos grandes
1 aguacate maduro, picado
1 lima, recién exprimida
2 cucharadas de harina de coco (o harina normal)
Una pizca de sal y pimienta

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle el boniato, uno de los huevos, la harina de coco y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la mezcla lentamente en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 15 minutos o hasta que estén listos.

Mientras se cocinan los gofres, escalde los huevos y machaque el aguacate, las cebollas y el zumo de lima.



CONSEJO: Sirva con el aguacate machacado y los huevos escalfados encima.

Gofres dulces

Gofres con tocino crujiente y sirope de arce

Ingredientes

250 g de harina común
360 ml de leche entera
2 huevos grandes
6 cucharadas de mantequilla fundida
2 cucharadas de azúcar blanco

4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal
Tocino crujiente (cocinado), para servir
Sirope de arce, para servir

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina común, el azúcar blanco, la levadura en polvo y la sal.

En un recipiente aparte, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y la leche entera. Coloque los ingredientes secos en el recipiente de mezcla de ingredientes húmedos y combínelos.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 5 minutos hasta que se doren.

Coloque las tiras de tocino crujiente y rocíe sirope de arce encima.



CONSEJO: Cambie el tocino crujiente y el sirope de arce por otro ingrediente delicioso.

Gofres de chocolate

Ingredientes

220 g de harina común
50 g de cacao en polvo
45 g de pepitas de chocolate
3 huevos grandes
420 ml de leche entera
6 cucharadas de mantequilla fundida
2 cucharadas de azúcar blanco
4 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina común, el azúcar blanco, la levadura en polvo, la sal, el cacao en polvo y las pepitas de chocolate.

En un recipiente de mezcla independiente, bata los huevos hasta que queden esponjosos. Añada la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y la leche entera.

Coloque los ingredientes secos en el recipiente de mezcla de ingredientes húmedos y combínelos.



Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 5 minutos hasta que se doren.



CONSEJO: Sirva con salsa de chocolate y helado de vainilla.

Gofres de fresa

Ingredientes

375 g de harina común

230 g de fresas, hechas puré

480 ml de leche entera

4 claras de huevo batidas

4 yemas de huevo batidas

4 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharadas de azúcar blanco

2 cucharaditas de levadura en polvo

1 cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina normal, las claras de huevo batidas, el azúcar blanco, la levadura en polvo y la sal.

Añada las yemas de huevo batidas.

Añada la leche y la mantequilla, y remueva hasta que la masa para gofres quede grumosa. Añada las fresas en puré.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante unos 5 minutos hasta que se doren.



CONSEJO: Sirva con fresas frescas y nata montada.

Gofres de masa de galleta

Ingredientes

225 g de harina leudante

200 g de pepitas de chocolate

125 g de mantequilla fundida

125 g de azúcar glas

100 g de azúcar moreno claro

1 huevo grande

2 cucharadas de agua

1 cucharada de yogur griego

1 cucharadita de extracto de vainilla

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, bata la mantequilla, el azúcar glas y el azúcar moreno claro.

Añada el huevo, el extracto de vainilla, el agua y el yogur griego para preparar la masa de galleta.

Mezcle la harina leudante, la sal y las pepitas de chocolate.

Enrolle la masa de galleta en forma de salchicha gruesa y larga, y córtela en rodajas.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Coloque la masa de galleta en las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Cierre con cuidado la tapa y cocine durante 5 minutos hasta que se doren y estén listos.



CONSEJO: Sirvalos calientes con helado.

Gofres con mantequilla de cacahuete

Ingredientes

125 g de harina común

125 g de mantequilla de cacahuete crujiente

55 g de azúcar moreno

2 huevos grandes

250 ml de leche entera

2 cucharadas de aceite de cacahuete o vegetal

1 cucharada de levadura en polvo

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina común y la levadura en polvo.

En un recipiente de mezcla independiente, combine los huevos, la mantequilla de cacahuete, el azúcar moreno, el aceite y la leche. Transfiera a la mezcla de harina y remueva para combinarla.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 5 minutos o hasta que se doren.



CONSEJO: Sirvalos calientes con jarabe de arce.

Gofres de limón y semillas de amapola

Ingredientes

200 g de mantequilla derretida
125 g de harina común
1 huevo grande
1 limón, rallado y exprimido
180 ml de suero de mantequilla
2 cucharadas de semillas de amapola
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
¼ de cucharadita de bicarbonato sódico
¼ de cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina común, las semillas de amapola, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato sódico y la sal. En un recipiente de mezcla independiente, bata el suero de mantequilla, la mantequilla, los huevos, la ralladura de limón y el zumo de limón. Coloque los ingredientes secos en el recipiente de mezcla de ingredientes húmedos y combínelos. Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precaliente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 5 minutos o hasta que se doren.



CONSEJO: Sirva con sirope de arce y espolvoree un poco de azúcar glas.



Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment



This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

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.

CD110216/MD0020824/V5