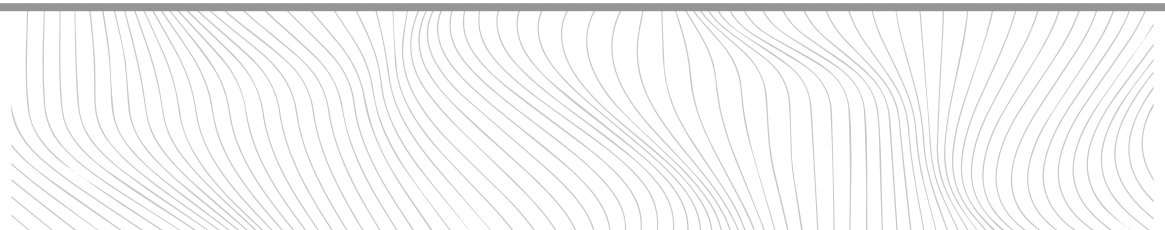
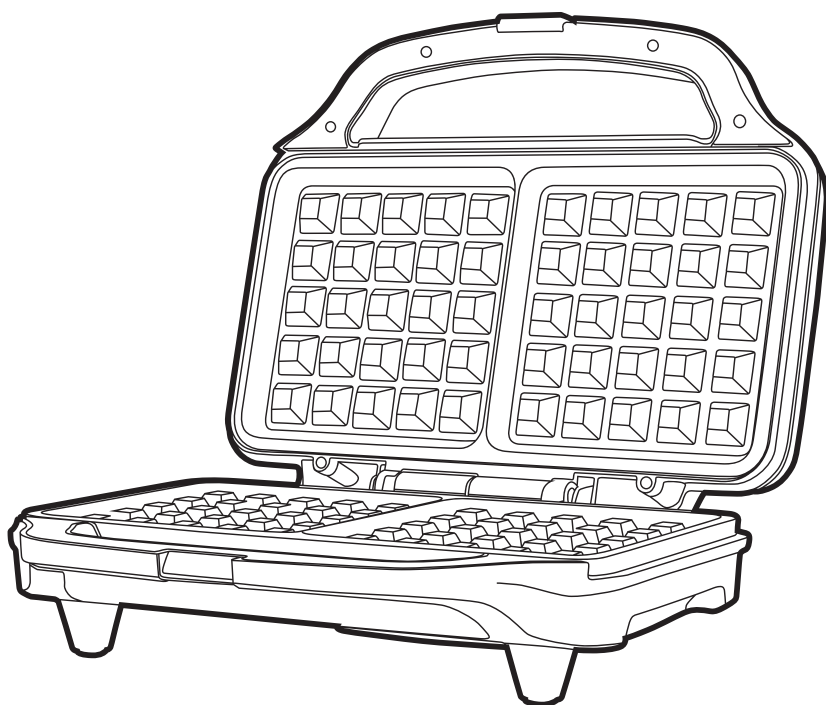
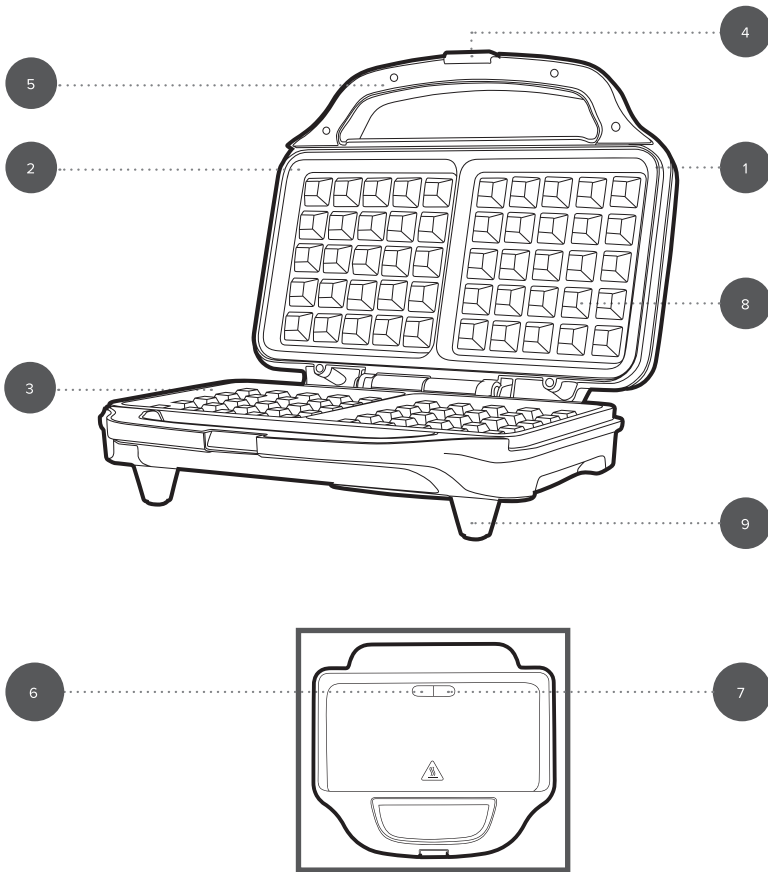


Manuale per l'utente

Macchina per waffle



Descrizione dei componenti



1. Macchina per waffle
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Blocco della maniglia
5. Maniglia termoisolante

6. Spia di alimentazione rossa
7. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
8. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
9. Piedini antiscivolo

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che il voltaggio indicato sull'apposita targhetta corrisponda a quello della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di 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 ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili infortuni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni a chi utilizza l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o 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 penda su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino 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 mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti 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 sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di metterlo via.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole per chi lo utilizza.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- 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.

Cosa fare e cosa non fare

COSA FARE:

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

COSA NON FARE:

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

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

PASSAGGIO 1: pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 2: rimuovere i residui di cibo versando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulire queste ultime con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non pulire la macchina per waffle con spugne e detersivi aggressivi o abrasivi, 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 nella sezione "**Cura e manutenzione**".



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

Utilizzo della macchina per waffle

Prima di ogni utilizzo, applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre di cottura antiaderenti, distribuendolo uniformemente con della 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. La spia di alimentazione rossa si accende, a indicare che la macchina per waffle è accesa e si sta riscaldando.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la macchina per waffle per circa 3 minuti. La spia verde che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura richiesta.

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

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

PASSAGGIO 6: cuocere per circa 5–10 minuti o finché non avrà raggiunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio. 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 gli stampi poiché la pastella si espande durante la cottura. Si consiglia di riempire ogni sezione fino a $\frac{2}{3}$. Prima della cottura, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'utilizzo, la spia verde che indica che il dispositivo è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare 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 nelle piastre di cottura antiaderenti e attendere che si distribuisca uniformemente prima di aggiungerne altra, per non rischiare di riempirle eccessivamente.
3. Setacciare gli ingredienti secchi, come la farina, aiuterà a ottenere una consistenza fluida e senza grumi.
4. Non aprire la macchina per waffle durante la cottura per evitare che il calore si disperda.
5. È possibile capire che i waffle sono pronti quando il vapore smette di fuoriuscire dalla macchina.
6. Utilizzare sempre burro od olio per preparare al meglio le piastre antiaderenti. Ciò non solo contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente, ma facilita anche la rimozione dei waffle cotti.

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: EK2249

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 900 W

RICETTE



Waffle salati Waffle di patate

Ingredienti

2 patate Russet grandi, pelate e spezzettate
100 g di formaggio grattugiato
2 cucchiaini di erba cipollina tritata
½ cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe

Procedimento

Ungerle leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Utilizzando 2–3 strati di carta assorbente, strizzare le patate in modo da rimuovere il liquido in eccesso.

In una terrina grande, unire le patate, il formaggio, l'erba cipollina, il sale e il pepe.

Aggiungere uno strato del composto ottenuto di circa 1,5 cm di spessore su ogni piastra di cottura antiaderente.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, fino a raggiungere un risultato croccante e dorato.



SUGGERIMENTO: servire con uova in camicia e salsicce ben cotte.

Waffle di quesadilla

Ingredienti

4 tortillas medie
150 g di formaggio grattugiato
1 peperoncino poblano verde, a fette sottili
1 jalapeño, privato dei semi e tagliato a dadini
1 cucchiaino di olio d'oliva
2 cucchiaini di condimento per taco

Procedimento

Preriscaldare la macchina per waffle.

Scaldare l'olio in una padella.

Aggiungere peperoncino poblano e jalapeño e farli soffriggere per circa 2 minuti, finché non risultano morbidi.

Posizionare una tortilla su ciascuna piastra di cottura antiaderente. Rimuovere la parte in eccesso, se necessario.

Aggiungere una piccola quantità di formaggio grattugiato, il mix di peperoncini e una spolverata di condimento per taco sulla tortilla. Infine, aggiungere una generosa manciata di formaggio grattugiato e coprire con la seconda tortilla.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, finché il formaggio non diventa filante e la tortilla non risulta dorata.



Suggerimento: servire con panna acida, salsa messicana e guacamole.

Waffle con salsicce e purè

Ingredienti

600 g di patate schiacciate
125 g di formaggio grattugiato
65 g di farina 00
2 uova grandi
2 salsicce cotte
60 ml di latticello
4 cucchiaini di burro non salato, fuso
3 cucchiaini di erba cipollina tagliata a pezzi
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di pepe
½ cucchiaino di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
¼ di cucchiaino di aglio in polvere

Procedimento

In una terrina capiente, mescolare il burro, il latticello e le uova.

Aggiungere le patate schiacciate e l'erba cipollina, quindi amalgamare gli ingredienti delicatamente.

In un'altra terrina, mescolare farina, lievito in polvere, bicarbonato, sale, pepe e aglio in polvere,

Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, fino a raggiungere un risultato dorato.



SUGGERIMENTO: servire con salsicce ben cotte.

Womelette con funghi e formaggio

Ingredienti

75 g di funghi tagliati sottili
22 g di parmigiano grattugiato
1 uovo grande
1 cucchiaino di olio d'oliva
½ cucchiaino di aglio in polvere
¼ di cucchiaino di timo secco

Procedimento

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

In una terrina capiente, mescolare tutti gli ingredienti fino ad amalgamarli perfettamente.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa ¾ della superficie.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché l'uovo non è completamente cotto.



SUGGERIMENTO: aggiungere una spolverata di formaggio grattugiato prima di servire.

Waffle di patate dolci

Ingredienti

150 g di patate dolci, sbucciate e grattugiate
2 cipolle, tagliate finemente
2 uova grandi
1 avocado maturo tagliato a pezzi
1 lime appena spremuto
2 cucchiaini di farina di cocco (o farina 00)
Un pizzico di sale e pepe

Procedimento

In una terrina grande, versare le patate, un uovo, la farina di cocco e ½ cucchiaino di sale. Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Con un cucchiaino, versare metà della pastella per waffle al centro di entrambe le piastre di cottura antiaderenti.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 15 minuti, fino a cottura ultimata.

Durante la cottura dei waffle, cuocere l'uovo in camicia e creare una purea con l'avocado, le cipolle e il succo di lime.



SUGGERIMENTO: servire con la purea di avocado e guarnire con l'uovo in camicia.

Waffle dolci

Waffle semplici con bacon croccante e sciroppo d'acero

Ingredienti

250 g di farina 00
360 ml di latte intero
2 uova grandi
6 cucchiaini di burro fuso

2 cucchiaini di zucchero bianco
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale
Bacon croccante (cotto) per guarnire
Sciroppo d'acero per guarnire

Procedimento

In una terrina grande, mescolare farina, zucchero, lievito in polvere e sale.

In un'altra terrina, sbattere le uova fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte intero.

Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa $\frac{3}{4}$ della superficie.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per

circa 5 minuti, fino a raggiungere un risultato dorato.

Guarnire con le fette di bacon croccante e con lo sciroppo d'acero.



SUGGERIMENTO: invertire il bacon croccante e lo sciroppo d'acero per creare un'altra guarnizione deliziosa.

Waffle al cioccolato

Ingredienti

220 g di farina 00
50 g di cacao in polvere
45 g di gocce di cioccolato
3 uova grandi
420 ml di latte intero
6 cucchiaini di burro fuso
2 cucchiaini di zucchero bianco
4 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Procedimento

In una terrina grande, unire farina, zucchero, lievito in polvere, sale, cacao in polvere e scaglie di cioccolato.

In un'altra terrina, sbattere le uova fino a ottenere un composto soffice. Aggiungere il burro fuso, l'estratto di vaniglia e il latte intero.

Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa $\frac{3}{4}$ della superficie.



In una terrina grande, sbattere burro, zucchero semolato e zucchero di canna chiaro.

Aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia, l'acqua e lo yogurt greco per realizzare l'impasto per biscotti.

Aggiungere la farina autolievitante, il sale e le scaglie di cioccolato.

Con l'impasto, formare un rotolo spesso e tagliarlo a fette.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle.

Collocare l'impasto sulle piastre di cottura antiaderenti. Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché l'impasto non risulterà dorato e ben cotto.



SUGGERIMENTO: servire caldi con del gelato.

Waffle al burro di arachidi

Ingredienti

125 g di farina 00

125 g di burro di arachidi croccante

55 g di zucchero di canna

2 uova grandi

250 ml di latte intero

2 cucchiaini di olio di arachidi o vegetale

1 cucchiaino di lievito in polvere

Procedimento

In una terrina grande, versare la farina e il lievito in polvere.

In un'altra terrina, unire le uova, il burro di arachidi, lo zucchero di canna, l'olio e il latte, quindi trasferire il tutto nella terrina con il composto di farina e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti. Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa $\frac{3}{4}$ della superficie.

Chiudere delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà raggiunto un colore dorato.



SUGGERIMENTO: servire caldi con sciroppo d'acero.

Waffle al limone e semi di papavero

Ingredienti

200 g di burro fuso

125 g di farina 00

1 uovo grande

1 limone, privato della scorza e spremuto

180 ml di latticello

2 cucchiaini di semi di papavero

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di lievito in polvere

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato di sodio

$\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale

Procedimento

In una terrina grande, versare la farina, i semi di papavero, lo zucchero, il lievito in polvere, il bicarbonato e il sale.

In un'altra terrina, mescolare latticello, burro, uova, buccia e succo di limone,

Trasferire gli ingredienti secchi nella terrina con gli ingredienti umidi e mescolare.

Ungere leggermente le piastre di cottura antiaderenti.

Preriscaldare la macchina per waffle.

Versare la pastella per waffle al centro di ogni piastra antiaderente coprendo circa $\frac{3}{4}$ della superficie.

Chiudere con cautela il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, fino a raggiungere un risultato dorato.



SUGGERIMENTO: servire con sciroppo d'acero e una spolverata di zucchero a velo.

CE

Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:

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

PRODOTTO IN CINA.

CD110216/MD0020824/V5