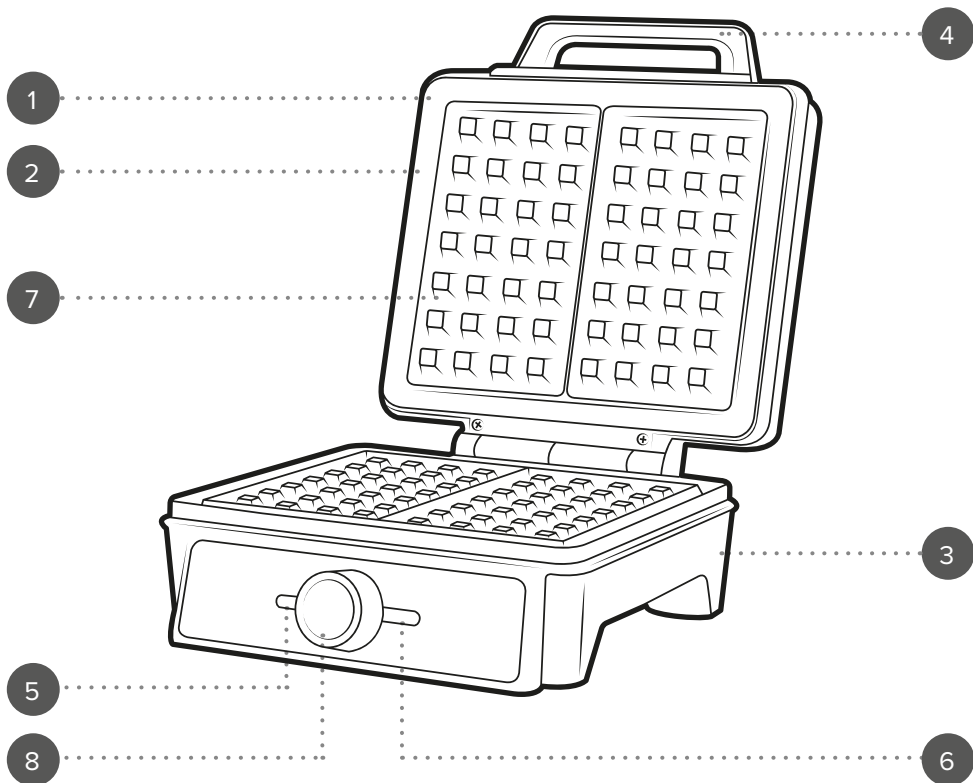


# Manual de instrucciones

Gofrera de relleno profundo

## Descripción de las piezas



1. Unidad principal de la gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Indicador de encendido rojo
6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Placas de cocción con revestimiento antiadherente
8. Control de la temperatura

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

- Cuando utilice dispositivos eléctricos, siga siempre las instrucciones básicas de seguridad.
- 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.
- Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
- Evite que los niños jueguen con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
- 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 dispositivo con las manos mojadas.
- 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.
- No toque ninguna de las secciones del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que esto podría causarle lesiones.

- No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como cortinas, armarios o estantes.
- No utilice objetos afilados ni abrasivos con este dispositivo; use solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
- Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.
- Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo y asegúrese de que se ha enfriado 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.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
- La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo. Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

## Cuidados y mantenimiento

**PASO 1:** Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la gofrera de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

**PASO 2:** Limpie la carcasa 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 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

**PASO 1:** Compruebe que la gofrera esté apagada y desenchufada de la corriente eléctrica.

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



**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:** Conecte la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala; utilice el control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. El indicador de encendido rojo y el indicador verde para empezar a usar el aparato se iluminarán para indicar que la gofrera se ha encendido y se está calentando.

**PASO 3:** Precaliente la gofrera durante unos 2 minutos. El indicador verde se iluminará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

**PASO 4:** Abra 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 cocina. 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 y no podrán formarse las burbujas.
5. Fíjese bien en cuándo deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
6. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas de cocción con revestimiento antiadherente. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará la extracción de los gofres cuando estén listos.
7. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
8. Prepare los ingredientes y las mezclas con suficiente antelación para ahorrar tiempo al utilizar la gofrera.

## Almacenamiento

Antes de 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: EK5848

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Salida: 1600 W

# RECETAS

## Gofres simples

### Ingredientes

250 g de harina común  
360 ml de leche entera  
2 huevos grandes  
6 cucharadas de mantequilla derretida  
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 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.

Precalente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a ¾ de su capacidad.

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

## Gofres salados Gofres de patata estilo “Hash Brown”

### Ingredientes

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

### Elaboración

Engrase ligeramente las placas con revestimiento antiadherente.

Precalente 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 la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 15 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.



**Consejo:** Sirva con huevos escalfados y salchichas.

## Gofres quesadilla

### Ingredientes

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

### Elaboración

Precalente la gofrera.

Caliente el aceite de oliva en una sartén.

Añada 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 unos 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 cucharadita de bicarbonato sódico  
¼ 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.

Precalente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a ¾ 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 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.

Precalente 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 ¾ 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 ½ cucharadita de sal.

Engrase ligeramente las placas de cocción con revestimiento antiadherente.

Precalente la gofrera.

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

Cierre la tapa y deje cocinar los gofres durante unos 15 minutos o hasta que estén listos.

Mientras se cocinan los gofres, escale el otro huevo y machaque el aguacate, las cebollas y el zumo de lima.



**Consejo:** Sirva con el aguacate machacado y un huevo escalfado 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 derretida  
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.

Precalente la gofrera.

Vierta la masa para gofres en el centro de cada placa de cocción con revestimiento antiadherente hasta que estén aproximadamente a ¾ de su capacidad.

Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 5 minutos o 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 virutas de chocolate  
3 huevos grandes  
420 ml de leche entera  
6 cucharadas de mantequilla derretida  
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 virutas 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.

Precalente 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 salsa de chocolate y helado de vainilla.

## Gofres de fresa

### Ingredientes

375 g de harina común  
230 g de fresas en 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 común, 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.

Precalente 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 fresas frescas y nata montada.

## Gofres con masa de galletas

### Ingredientes

225 g de harina leudante  
200 g de virutas de chocolate  
125 g de mantequilla, ablandada  
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 virutas 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.

Precalente la gofrera.

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

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



**Consejo:** Sírvalos 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.

Precalente 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:** Sírvalos calientes con sirope de arce.

## Gofres de limón y semillas de amapola

### Ingredientes

200 g de mantequilla derretida  
125 g de harina común  
1 huevo grande  
Piel de 1 limón, rallada  
Zumo de 1 limón  
180 ml de suero de mantequilla  
2 cucharadas de semillas de amapola  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharadita de levadura en polvo  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita de bicarbonato sódico  
 $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal

### Elaboración

En un recipiente grande, mezcle la harina común, las semillas de amapola, el azúcar, la levadura en polvo, el bicarbonato 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.

Precalente 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.

Si desea acceder al manual de instrucciones y a más recetas para su producto, vaya a [salter.com/pages/instruction-manuals.html](https://salter.com/pages/instruction-manuals.html) y busque **EK5848**.

CE

**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.

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 EN CHINA.**

CD090823/MD250124/V3