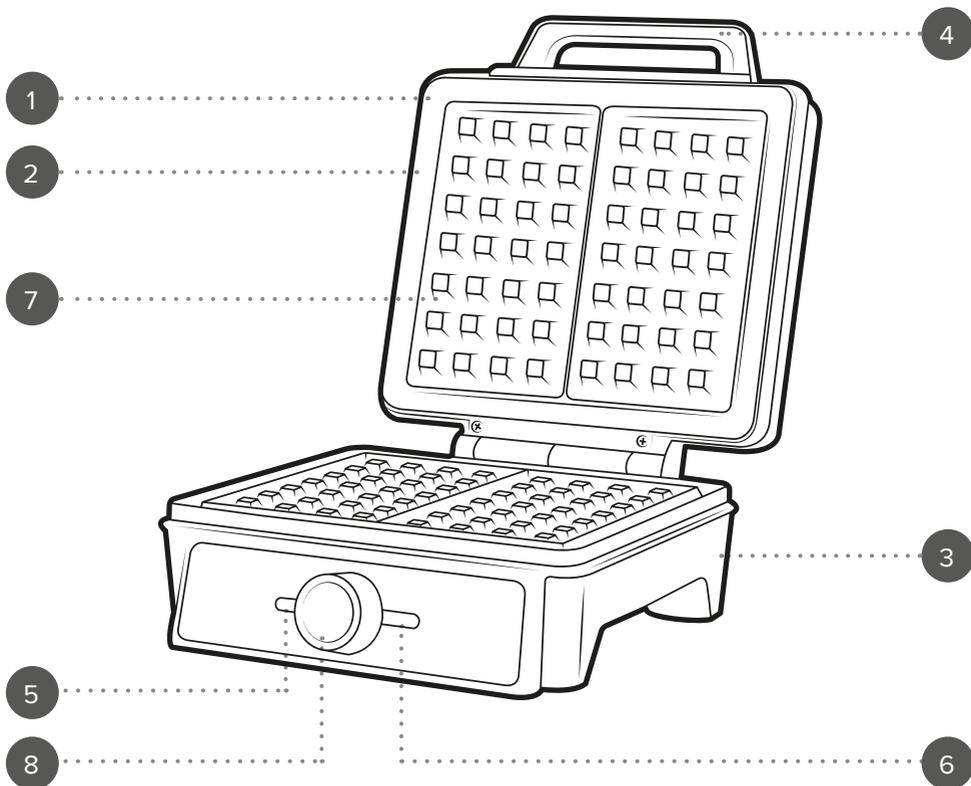


# Manual de instruções

Máquina de waffles de enchimento profundo

## Descrição das peças



1. Unidade principal da máquina de waffles
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Pega fria ao toque

5. Luz vermelha indicadora de alimentação
6. Luz verde indicadora de que está pronto
7. Placas revestidas antiaderentes
8. Botão de controle da temperatura

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Ao 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.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
- 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.
- 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.

- Não toque em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente durante a utilização, pois tal pode causar ferimentos.
- Não utilize o aparelho perto ou por baixo de materiais inflamáveis, tais como cortinas, armários de parede ou prateleiras.
- Não utilize objetos afiados ou abrasivos com este aparelho; utilize apenas espátulas de plástico resistente ao calor ou de madeira, para evitar danificar a superfície antiaderente.
- Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada após a utilização e antes de qualquer limpeza ou manutenção a realizar pelo utilizador.
- Garanta sempre que o aparelho arrefeceu completamente após a utilização e antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, ou antes de o arrumar.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e assegure-se de que o mesmo arrefeceu completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza, manutenção a realizar pelo utilizador ou armazenamento.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado, para além do fornecido com este aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.
- A superfície exterior do aparelho pode aquecer durante o funcionamento.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho. Tenha cuidado para não verter água para o elemento de aquecimento.



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

## 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 os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

**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 remover os alimentos.

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

**PASSO 1:** verifique se a máquina de waffles está desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.

**PASSO 2:** limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.



**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 toallete 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:** insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de waffles. Use o botão da temperatura para selecionar a temperatura pretendida. As luzes vermelha indicadora de alimentação e verde indicadora de que está pronto acendem-se, indicando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

**PASSO 3:** pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 2 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto apaga-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 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 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 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: EK5848

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 1600 W

# RECEITAS

## Waffles simples

### 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

### 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 taça 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 ¾ cheias.

Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.

## Waffles salgados

### Waffles com batatas hash brown

### Ingredientes

100 g de queijo ralado  
2 batatas Russet grandes, descascadas e raladas  
2 colheres de sopa de cebolinho cortado  
½ colher de chá de sal  
¼ 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 por aproximadamente 15 minutos, até ficar dourado e estaladiço.



**Sugestão:** Sirva com ovos escalfados e salsichas cozidas.

## Waffles quesadilla

### Ingredientes

150 g de queijo ralado  
4 tortilhas médias  
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 por 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 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 taça 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 ¾ cheias. Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.



**Sugestão:** Sirva com salsichas cozidas.

## Omeletes tipo waffle de queijo e cogumelos

### Ingredientes

75 g de cogumelos, picados finamente  
22 g de queijo 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 taça grande, bata todos os ingredientes até estarem totalmente combinados. Verta a massa de waffle no centro de cada placa revestida antiaderente, até estarem aproximadamente ¾ cheias. Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por 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 taça 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 por aproximadamente 15 minutos, até estar totalmente cozinhada. Enquanto os waffles estão a cozinhar, escale o outro ovo e esmague o abacate, as cebolas e o sumo de lima.



**Sugestão:** Sirva com o puré de abacate e um ovo escaafado por cima.

## Waffles doces

### Waffles simples com bacon crocante e xarope de açúcar

### 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 açúcar, 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 taça 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 ¾ cheias. Feche cuidadosamente a tampa e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada. Finalize com as fatias finas de bacon crocante e um fio de xarope de açúcar.



**Sugestão:** Troque o bacon crocante e o xarope de açúcar 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 taça 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 por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.



**Sugestão:** Sirva com cobertura de chocolate e gelado de baunilha.

## Waffles de morango

### Ingredientes

375 g de farinha sem fermento  
230 g de puré de morangos  
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 colher de chá de sal

### Método

Numa tigela grande, misture a farinha sem fermento, 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 por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.



**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 fino  
100 g de açúcar mascavado claro  
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 fino 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 raspas 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 por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada e cozinhada.



**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 sopa de óleo de amendoim ou 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 por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.



**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  
Raspa de 1 limão, ralado  
Sumo de 1 limão  
180 ml de leiteinho  
2 colheres de sopa de sementes de papoila  
2 colheres 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 sem fermento, as sementes de papoila, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.

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

Transfira os ingredientes secos para a taça 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 por aproximadamente 5 minutos, até ficar dourada.



**Sugestão:** Sirva com xarope de ácer e uma pitada de açúcar em pó.

Aceda a [salter.com/pages/instruction-manuals.html](http://salter.com/pages/instruction-manuals.html) e procure **EK5848** para aceder ao manual de instruções e a mais receitas para o seu produto.

CE

**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.

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.**

CD090823/MD250124/V3