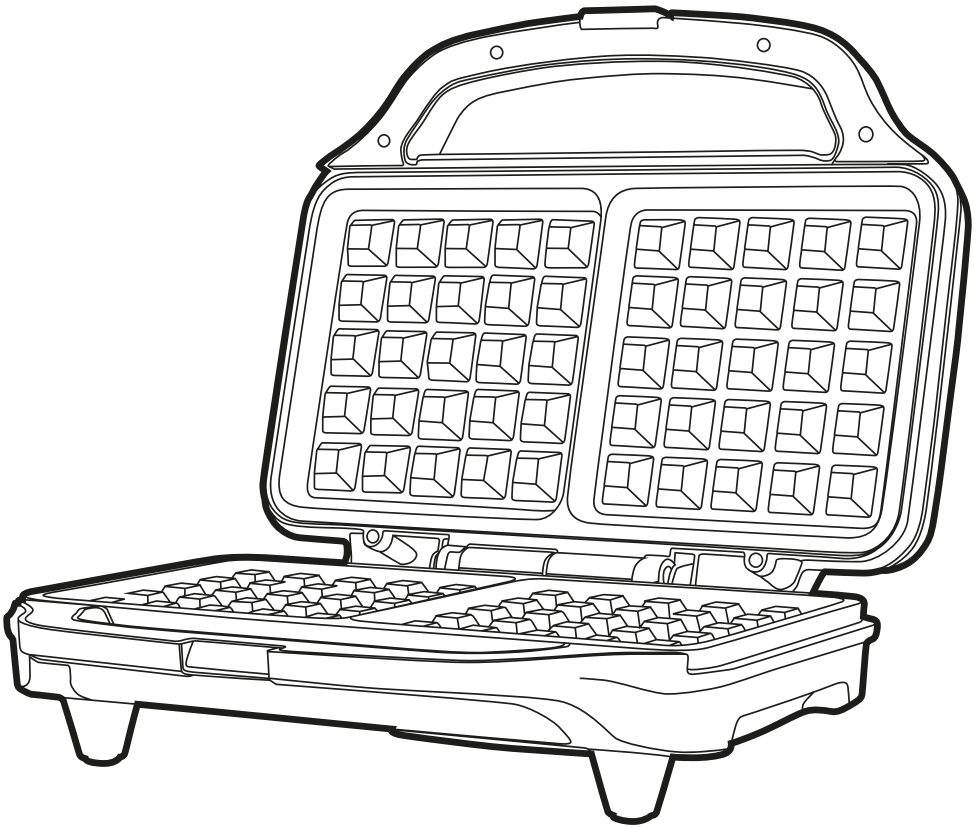
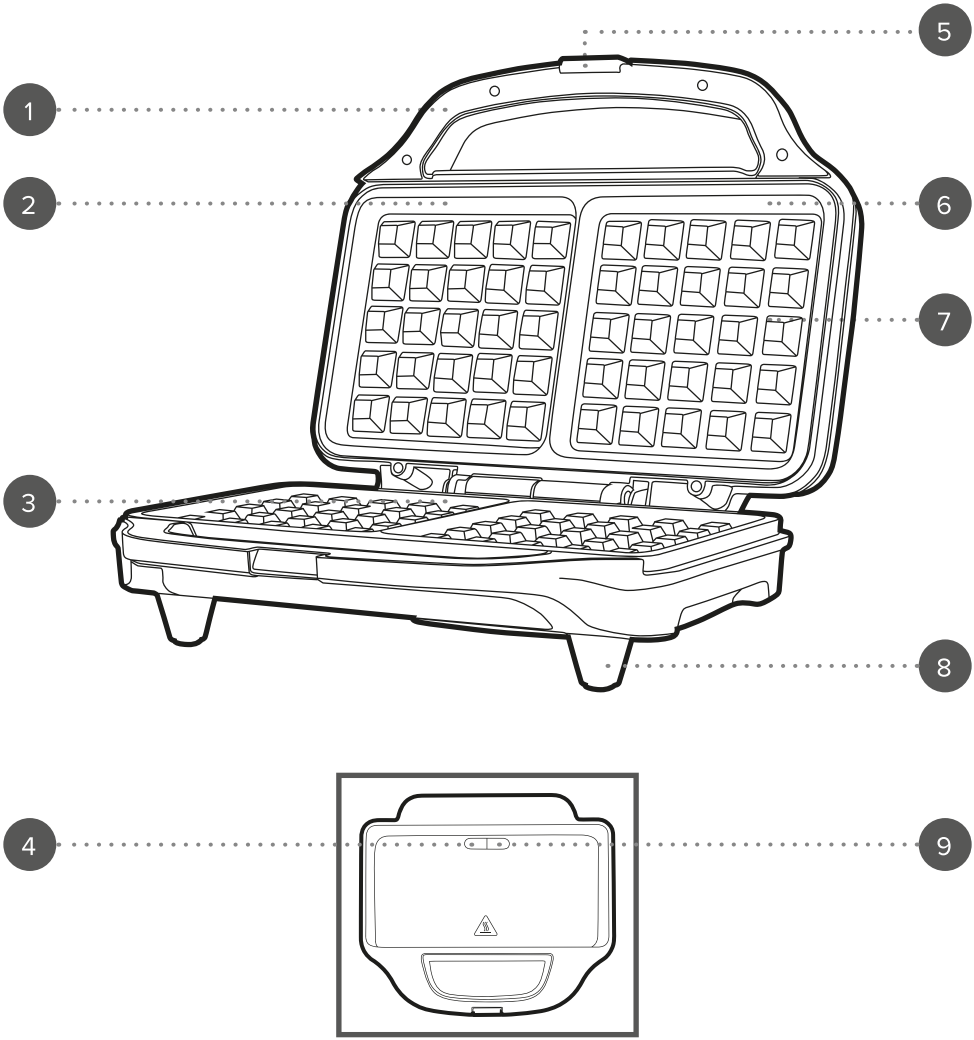
Manuale per l'utente

Macchina per waffle a stampi profondi



Descrizione dei componenti



1. Manico termoisolante
2. Alloggiamento superiore
3. Alloggiamento inferiore
4. Spia di alimentazione rossa
5. Blocco della maniglia
6. Macchina per waffle
7. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente
8. Piedini antiscivolo
9. Spia verde di apparecchio pronto all'uso

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
- È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione.
- Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare 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 rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi 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.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, onde evitare possibili lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali infiammabili come tende, credenze a muro o ripiani.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima

di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e verificare che si sia raffreddato completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.

ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore. Non versare acqua sull'elemento riscaldante.

AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

FASE 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.
FASE 2: pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
FASE 3: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta 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

FASE 1: accertarsi che la macchina per waffle sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.
FASE 2: pulire la macchina per waffle con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.
Non immergere la macchina per waffle in acqua o altri liquidi.

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 resti attaccato.
FASE 1: preparare la pastella per waffle.
FASE 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.

FASE 3: preriscaldare la macchina per waffle per circa 4 minuti. La spia verde che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura richiesta.
FASE 4: aprire con cura il coperchio utilizzando dei guanti da forno resistenti al calore.
FASE 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.
FASE 6: cuocere per circa 5–10 minuti o finché non avrà assunto un colore marrone dorato; controllare periodicamente aprendo con attenzione il coperchio. Se necessario, è possibile cuocere i waffle un po' più a lungo, finché non saranno dorati nel modo preferito.
FASE 7: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio con guanti da forno resistenti al calore e rimuovere i waffle con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.
Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.
FASE 8: spegnere e scollegare la macchina per waffle 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 $^{2}/_{3}$. Prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Durante l'utilizzo, la spia verde di dispositivo 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 con rivestimento antiaderente 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 asciutto. Non avvolgere mai il cavo attorno alla macchina per waffle; non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: PT2249
Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Uscita: 900 W

Waffle deliziosi

Waffle con impasto per biscotti

Ingredienti
1 uovo grande
225 g di farina autolievitante
200 g di gocce di cioccolato
125 g di burro ammorbidito
125 g di zucchero semolato
100 g di zucchero di canna chiaro
2 cucchiai di acqua
1 cucchiaio di yogurt greco
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
½ cucchiaino di sale

Procedimento
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 delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché l'impasto non avrà assunto un colore dorato e non sarà ben cotto.

Suggerimento: servire caldi con del gelato.

Waffle alla fragola

Ingredienti
4 albumi sbattuti
4 tuorli sbattuti
375 g di farina semplice
230 g di purea di fragole
480 ml di latte intero
4 cucchiai di olio d'oliva
3 cucchiai di zucchero bianco
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di sale

Procedimento
In una terrina grande, mescolare la farina, gli albumi sbattuti, lo zucchero bianco, il lievito in polvere e il sale.
Aggiungere i tuorli.
Aggiungere latte e burro e mescolare fino a ottenere un composto grumoso.
Aggiungere la purea di fragole.
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 delicatamente il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, finché la pastella non avrà assunto un colore dorato.

Suggerimento: servire con fragole fresche e panna densa.

Waffle salati

Waffle di patate

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

Procedimento
Ungere 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 delicatamente il coperchio e far cuocere per circa 15 minuti, fino a ottenere un composto croccante e dorato.

Suggerimento: Servire con uova in camicia e salsicce ben cotte.

Waffle di quesadilla

Ingredienti
4 tortillas medie
1 peperoncino poblano verde, a fette sottili
1 jalapeño, privato dei semi e tagliato a dadini
150 g di formaggio grattugiato
1 cucchiai 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 peperoni e una spolverata di condimento per taco sulla tortilla. Infine, aggiungere una generosa manciata di formaggio grattugiato e coprire con la seconda tortilla.
Chiudere delicatamente 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.

IT

MANUALE DI ISTRUZIONI

PAP 22

COLLEZIONE DI CARTE

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/MD081123/V5