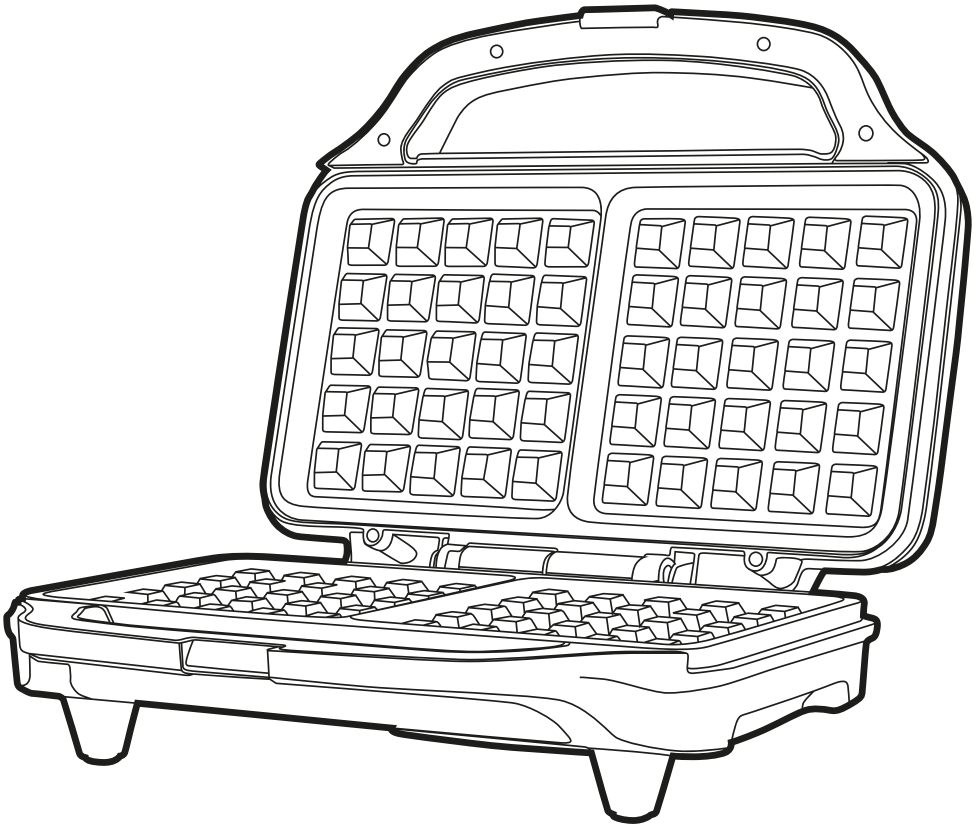
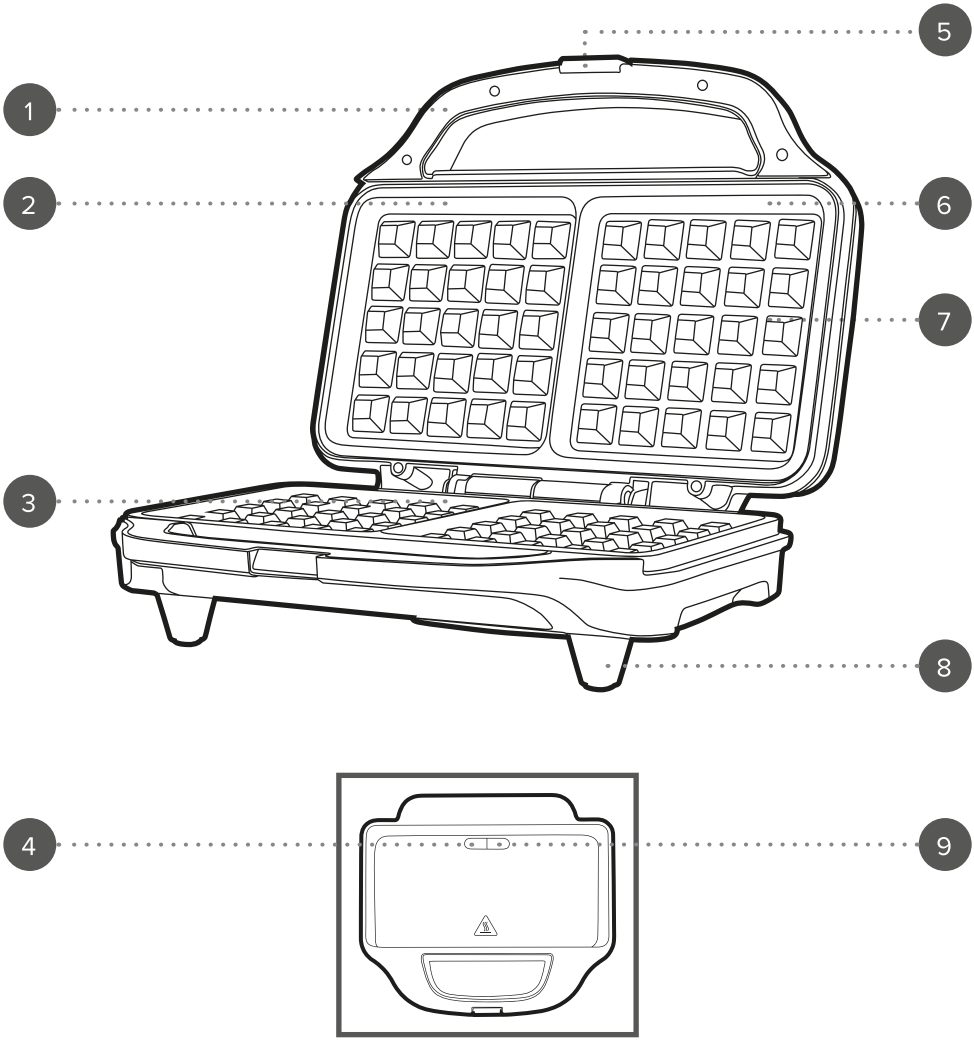
Manual del usuario

Gofrera de relleno profundo



Descripción de las piezas



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

Conserve estas instrucciones como referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa 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 aparato.
- 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 superfícies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No lo manipule 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 podrían causarle lesiones.
- No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como cortinas, armarios o estantes.
- No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice 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 el 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 realizar cualquier limpieza, mantenimiento por parte del usuario o almacenamiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea 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 con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos 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.
No sumerja la gofrera en agua u otros líquidos.

NOTA: Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece 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 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 4 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 ⅔ de cada hueco. Precaliente siempre las placas 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 durante el cocinado, 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 ingredientes en el centro de cada hueco.
2. Vierta cuidadosamente 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 durante el cocinado, ya que hará que se escape el calor.
5. La mejor forma de saber cuándo están listos los gofres es observar cuándo deja de salir vapor de la gofrera.
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 retirar 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. in advance.

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: PT2249
Entrada: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Salida: 900 W

Gofres dulces

Gofres de masa de galleta

Ingredientes
1 huevo grande
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
2 cucharadas de agua
1 cucharada de yogur griego
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ 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 las galletas.
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 unos 5 minutos hasta que se doren y se cocinen.

Consejo: Servir caliente con helado.

Gofres de fresa

Ingredientes
4 claras de huevo batidas
4 yemas de huevo batidas
375 g de harina normal
230 g de fresas, hechas puré
480 ml de leche entera
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, el azúcar blanco, la levadura en polvo y la sal.
Añada las yemas de huevo batidas.
Añada la leche y la mantequilla, removiendo 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 ¾ de su capacidad.
Cierre la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 5 minutos o hasta que se doren.

Consejo: Servir con fresas frescas y nata montada.

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 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 la tapa con cuidado y deje cocinar los gofres durante unos 15 minutos o hasta que se doren.

Consejo: Servir con huevos escalfados y salchichas.

Gofres estilo quesadilla

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

Elaboración
Precaliente 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 pimientos 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: Servir con crema agria, guacamole y la salsa mexicana que prefiera.

Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

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.

CD110216/MD081123/V5