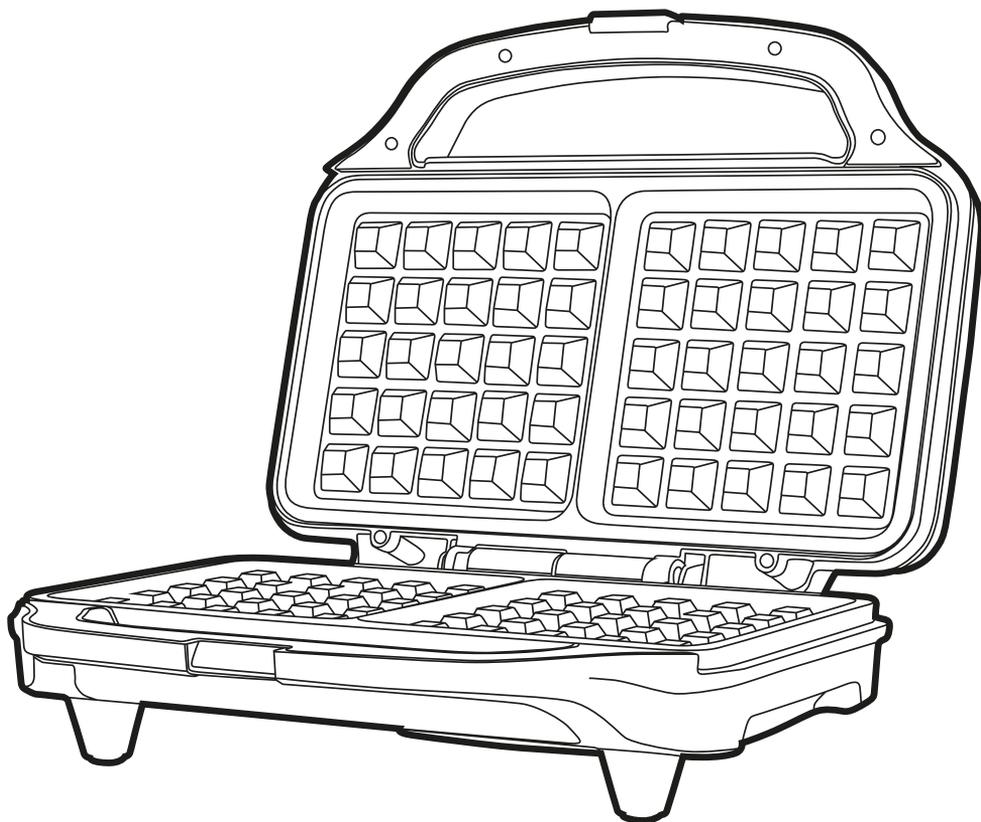
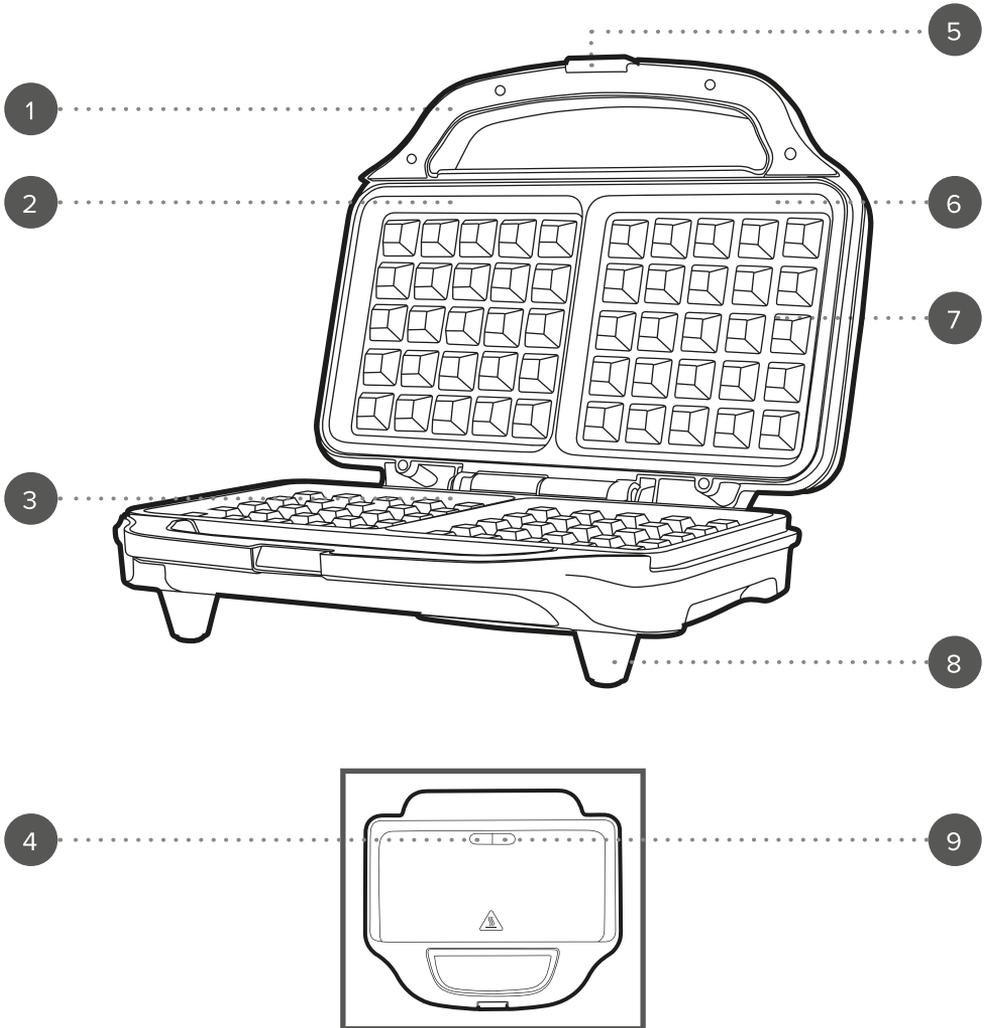


Manual de instruções

Máquina de waffles de enchimento profundo



Descrição das peças



1. Pega fria ao toque
2. Compartimento superior
3. Compartimento inferior
4. Luz vermelha indicadora de alimentação
5. Bloqueio da pega

6. Máquina de waffles
7. Placas revestidas antiaderentes
8. Pés antiderrapantes
9. Luz verde indicadora de que está pronto

Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando 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 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 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 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 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 a resistência.



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 ou um esfregão não abrasivo.

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.

Não mergulhe a máquina de waffles em água ou qualquer outro líquido.



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 toalhete 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: ligue a ficha da máquina de waffles à tomada da rede elétrica e ligue o aparelho. A luz vermelha indicadora de alimentação acende-se, indicando que a máquina de waffles foi ligada e está a aquecer.

PASSO 3: pré-aqueça a máquina de waffles durante aproximadamente 4 minutos. A luz verde indicadora de que está pronto acende-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 da rede 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 poço.
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 permite a saída de calor.
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 antiaderentes. Isto não só ajudará a proteger o revestimento antiaderente, como também facilitará a remoção dos waffles preparados.
7. A utilização de utensílios de plástico ou madeira resistentes 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: PT2249
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potência: 900 W

RECEITAS



Waffles doces

Waffles de massa de bolacha

Ingredientes

1 ovo grande
225 g de farinha com fermento
200 g de raspas de chocolate
125 g de manteiga, amolecida
125 g de açúcar fino
100 g de açúcar mascavado
2 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de iogurte grego
1 colher de chá de extrato de baunilha
½ 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 morango

Ingredientes

4 claras de ovo batidas
4 gemas de ovo batidas
375 g de farinha sem fermento
230 g de morangos, em puré
480 ml de leite gordo
4 colheres de sopa de azeite
3 colheres de sopa de açúcar branco
2 colheres de chá de fermento em pó
1 de colher de chá de sal

Método

Numa taça grande, misture a farinha, 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 salgados

Waffles com batatas hash brown

Ingredientes

2 batatas Russet grandes, descascadas e raladas
100 g de queijo ralado
2 colheres de sopa de cebolinho, cortado
½ colher de chá de sal
¼ de 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

4 tortilhas médias
1 pimento poblano verde, cortado em fatias finas
1 jalapeño, sem sementes e cortado em cubos
150 g de queijo, ralado
1 colheres 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 até ficar do tamanho 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.



Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

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.

CD110216/MD081123/V5