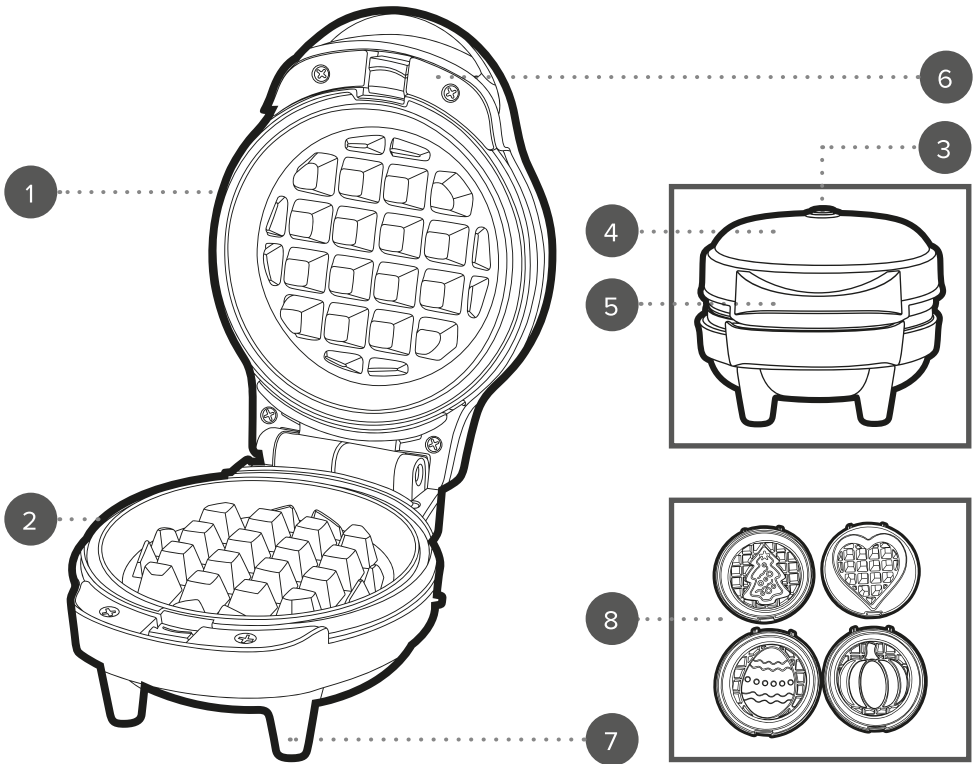


Manuale per l'utente

Macchina per waffle



1. Alloggiamento superiore
2. Alloggiamento inferiore
3. Spia
4. Unità principale della macchina per waffle

5. Manico termoisolante
6. Pulsanti di sgancio della piastra di cottura
7. Piedini antiscivolo
8. Piastre di cottura (set da 5, q.tà 10)

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le 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.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto supervisione.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito 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 potrebbero 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 o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altri dispositivi 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 staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio utilizzando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti 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 dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione e prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per waffle dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

PASSAGGIO 2: pulire l'unità principale della macchina per waffle con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

PASSAGGIO 3: lavare gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

PASSAGGIO 4: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura, quindi pulirle con della carta assorbente o con una spugna non abrasiva.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della macchina per waffle e dei relativi accessori, 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

Prima di collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".



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.

Installazione e sostituzione delle piastre di cottura

PASSAGGIO 1: aprire la macchina per waffle sollevando il coperchio.

PASSAGGIO 2: scegliere la coppia di piastre di cottura desiderata e controllare che entrambe le piastre siano dello stesso tipo.

PASSAGGIO 3: inserire la piastra di cottura inferiore all'interno dell'alloggiamento inferiore della macchina per waffle e allinearla all'elemento riscaldante. Esercitare una leggera pressione fino a farla scattare in posizione. Ripetere la procedura per l'alloggiamento superiore.



NOTA: le piastre di cottura possono essere inserite nella macchina per waffle in un'unica direzione.

Utilizzo della macchina per waffle

PASSAGGIO 1: prima di ogni utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura, distribuendolo con della carta assorbente. In questo modo, si prolunga la durata del rivestimento antiaderente e si evita che il cibo si attacchi.

PASSAGGIO 2: preparare gli ingredienti da cuocere.

PASSAGGIO 3: fissare le piastre antiaderenti da utilizzare seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Installazione e sostituzione delle piastre di cottura".

PASSAGGIO 4: collegare la macchina per waffle all'alimentazione elettrica, accenderla e farla preriscaldare per circa 5 minuti. La spia si accende per indicare che la macchina per waffle è in fase di preriscaldamento. La spia si spegne quando la macchina per waffle raggiunge la temperatura impostata ed è pronta all'uso.

PASSAGGIO 5: aprire con cautela il coperchio, utilizzando guanti resistenti al calore. Aggiungere la pastella per waffle preparata sulla piastra di cottura inferiore e chiudere delicatamente il coperchio.

PASSAGGIO 6: cuocere per il tempo necessario e controllare frequentemente aprendo il coperchio con delicatezza.

PASSAGGIO 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.

PASSAGGIO 8: spegnere la macchina per waffle e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

PASSAGGIO 9: lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre le piastre. Lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di fissare le altre piastre di cottura. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne per indicare che la macchina per waffle sta mantenendo la temperatura. Non versare sulle piastre una quantità eccessiva di ingredienti, poiché potrebbe espandersi durante la cottura. Se si intende preparare molti waffle, chiudere il coperchio ogni volta che si rimuovono i waffle per mantenere il calore.



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.

Rimozione delle piastre per waffle

PASSAGGIO 1: lasciare raffreddare completamente la macchina per waffle prima di rimuovere le piastre di cottura.

PASSAGGIO 2: premere i pulsanti di sgancio delle piastre di cottura; le piastre per waffle si sollevano leggermente per un'agevole estrazione.

PASSAGGIO 3: rimuovere ciascuna piastra di cottura tenendola saldamente con due mani, quindi farla scorrere ed estrarla dalla macchina per waffle.



ATTENZIONE: lasciare raffreddare completamente le piastre di cottura prima di rimuoverle dalla macchina per waffle, onde evitare possibili lesioni.

Suggerimenti e consigli

1. Evitare di mescolare eccessivamente la pastella per non compromettere la consistenza dei waffle.
2. Setacciare gli ingredienti secchi, ad esempio la farina, aiuterà a ottenere un composto liscio e senza grumi.
3. Attendere che la pastella si distribuisca in modo uniforme per non rischiare che fuoriesca.
4. Non aprire la macchina per waffle durante i primi minuti di cottura, per evitare che il calore si disperda.
5. L'uso di utensili in plastica o in legno resistenti al calore contribuisce a proteggere il rivestimento antiaderente.
6. Per risparmiare tempo durante l'uso della macchina per waffle, preparare gli ingredienti e i composti in anticipo.

Come riporre il prodotto

Verificare che la macchina per waffle sia asciutta e che risulti fredda prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità.

Avvolgere il cavo attorno alla macchina per waffle senza stringerlo eccessivamente per evitare danni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le piastre di cottura non si inseriscono nella macchina per waffle.	Le piastre di cottura non sono allineate correttamente.	Verificare che le piastre di cottura siano allineate e bloccate in posizione. Controllare che le piastre di cottura siano sufficientemente fredde, poiché il calore può causare l'espansione di alcuni materiali.

Specifiche

Codice prodotto: PT6220

Ingresso: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uscita: 550 W

RICETTE

Waffle classici

Ingredienti

120 g di farina 00
1 uovo
235 ml di latte
2 cucchiaini di burro fuso
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
Un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare.

In un altro recipiente, mescolare l'uovo, il latte e il burro fuso, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra di cottura e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire lo stampo fino ai $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.



NOTA: aggiungere coloranti alimentari alla pastella prima della cottura per un tocco divertente.

Waffle al cioccolato

Ingredienti

190 g di farina 00
100 g di zucchero
75 g di zucchero a velo
2 uova
250 ml di latte
4 cucchiaini di burro fuso
3 cucchiaini di lievito in polvere
3 cucchiaini di cacao amaro in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia
Un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere, sempre mescolando, lo zucchero, il sale e il cacao in polvere.

In un recipiente separato, mescolare le uova, il latte, il burro fuso, l'estratto di vaniglia e lo zucchero a velo, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire lo stampo fino ai $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Waffle ricoperti di cioccolato

Ingredienti

4 waffle classici
100 g di cioccolato fuso

Procedimento

Immergere i waffle nel cioccolato fuso.

Lasciarli in frigorifero per farli raffreddare oppure gustarli caldi.



Waffle Red Velvet

Ingredienti

120 g di farina 00
25 g di cacao in polvere
1 uovo
235 ml di latte
2 cucchiaini di burro fuso
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
4 gocce di colorante rosso per alimenti
Un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il cacao in polvere e il sale.

In un altro recipiente, mescolare l'uovo, il latte, l'estratto di vaniglia, il colorante alimentare e il burro fuso, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire lo stampo fino ai $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Waffle con frutta

Ingredienti

4 waffle classici
Selezione di frutta a fette (ad esempio, fragole, pesca, kiwi)

Procedimento

Aggiungere la frutta sui waffle per preparare i waffle alla frutta.

Waffle glassati

Ingredienti

4 waffle classici
Ingredienti per la crema di burro alla vaniglia
150 g di zucchero a velo
75 g di burro ammorbidito
2 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento per la crema di burro alla vaniglia

Amalgamare il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera e soffice.

Aggiungere lentamente il latte e l'estratto di vaniglia al composto e mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli.

Spalmare il composto ottenuto tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

Ingredienti per la glassa al cioccolato

100 g di cioccolato fuso
75 g di zucchero a velo
40 g di burro non salato a pezzetti
2 cucchiaini di acqua

Procedimento per la glassa al cioccolato

Amalgamare il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema leggera e soffice.

Aggiungere lentamente il cioccolato fuso e l'acqua, quindi mescolare gli ingredienti fino ad amalgamarli.

Spalmare il composto ottenuto tra due waffle per preparare un waffle sandwich glassato.

Waffle sandwich con gelato

Ingredienti

8 waffle classici
4 palline di gelato
Una manciata di praline

Procedimento

Posizionare il gelato tra due waffle per preparare un waffle sandwich con gelato. Decorare con le praline.

Waffle vegani

Ingredienti

100 g di farina 00
100 g di farina integrale
250 ml di latte di mandorla
4 cucchiaini di burro vegano ammorbidito
3 cucchiaini di zucchero di canna semolato
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di pasta di vaniglia
Un pizzico di sale

Procedimento

Setacciare la farina 00, la farina integrale e il lievito in polvere in un recipiente grande, quindi aggiungere lo zucchero e il sale, continuando a mescolare.

In un altro recipiente, mescolare il latte di mandorla, il burro vegano e la pasta di vaniglia, quindi versare il composto al centro degli ingredienti secchi. Mescolare bene per formare una pastella liscia e densa.

Ungere leggermente la piastra antiaderente e preriscaldare la macchina per waffle.

Versare con cautela la pastella nella macchina per waffle; riempire lo stampo fino ai $\frac{2}{3}$. Chiudere la macchina per waffle e cuocere finché la pastella non avrà assunto un colore dorato. Rimuovere con cautela il waffle utilizzando una spatola in plastica o in legno resistente al calore e lasciarlo raffreddare su una griglia.

Ripetere l'operazione con la pastella rimanente.

Idee per condimenti vegani

- Cioccolato vegano fuso e fragole
- Cioccolato vegano fuso e marshmallow vegani
- Burro di mandorle e gocce di cioccolato vegano
- Cannella in polvere
- Zucchero a velo e frutti di bosco
- Burro di arachidi e marmellata
- Yogurt senza derivati del latte e frutti di bosco
- Banana e gocce di cioccolato vegano
- Gelato senza derivati del latte e frutti di bosco

Waffle con s'more e sundae

Ingredienti

4 waffle classici
Marshmallow
Panna montata
Salsa di fondente

Ingredienti per la salsa di fondente

340 g di zucchero
115 g di burro
100 g di cacao amaro in polvere
240 ml di panna molto densa o 120 ml di panna molto densa e 120 ml di latte
2 cucchiaini di estratto di vaniglia
 $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale

Procedimento

In una pentola, sciogliere a bassa temperatura lo zucchero, il cacao in polvere e la panna o la miscela di latte/panna, fino a creare un composto omogeneo.

Aumentare la temperatura e portare a ebollizione.

Continuando a mescolare, aggiungere il burro e far bollire per circa 5 minuti fino a quando il composto non si addensa. Rimuovere il composto dalla fonte di calore e aggiungere, sempre mescolando, l'estratto di vaniglia e il sale.

Metterlo da parte e lasciarlo raffreddare per circa 5 minuti.

Una volta raffreddati, servire i waffle con salsa di fondente, panna montata e marshmallow.

CE

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.

CD200324/MD000000/V1