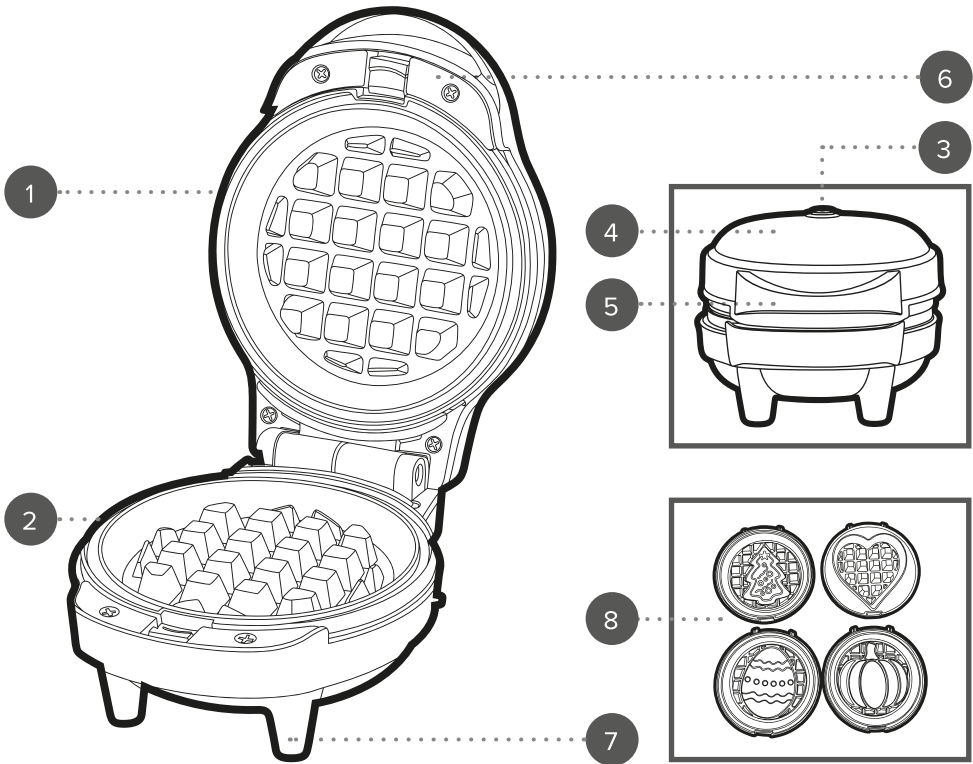


Manual do utilizador

Máquina de waffles



1. Compartimento superior
2. Compartimento inferior
3. Luz indicadora
4. Unidade principal da máquina de waffles

5. Pega fria ao toque
6. Botões de libertação das placas
7. Pés antiderrapantes
8. Placas (conjunto de 5, qtd. 10)

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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos no 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 eletricista 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 após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
- 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 utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



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 verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 2: limpe a unidade principal da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e deixe secar completamente.

PASSO 3: lave os acessórios em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

PASSO 4: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave nas placas e limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão macio.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de waffles ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



NOTA: a máquina de waffles deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe a máquina de waffles seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



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.

Instalar ou substituir as placas

PASSO 1: levante a tampa para abrir a máquina de waffles.

PASSO 2: selecione as placas necessárias, confirmando que são iguais.

PASSO 3: coloque a placa de waffles inferior no interior do compartimento inferior da máquina de waffles e alinhe-a com a resistência. Pressione levemente até encaixar na posição. Repita o procedimento para o compartimento superior.



NOTA: as placas só encaixam numa direção na máquina de waffles.

Utilizar a máquina de waffles

PASSO 1: antes de cada utilização, aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha nas placas, untando-as com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente e impedir que a comida cole.

PASSO 2: prepare os ingredientes a cozinhar.

PASSO 3: instale as placas necessárias, seguindo as instruções na secção "Instalar ou substituir as placas".

PASSO 4: insira a ficha na tomada elétrica, ligue a máquina de waffles e pré-aqueça durante cerca de 5 minutos. A luz indicadora acende-se para indicar que a máquina de waffles está a pré-aquecer. A luz indicadora desliga-se assim que a temperatura necessária for atingida e a máquina de waffles estiver pronta a usar.

PASSO 5: usando luvas resistentes ao calor, abra cuidadosamente a tampa. Adicione a massa para waffles preparada à placa de waffles inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

PASSO 6: cozinhe durante o tempo desejado; verifique periodicamente abrindo cuidadosamente a tampa.

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 madeira ou plástico resistente ao calor.

PASSO 8: desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 9: deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.



NOTA: pré-aqueça sempre as placas antes de iniciar a preparação. Deixe a máquina de waffles arrefecer durante bastante tempo antes de instalar as outras placas de waffles. Durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de waffles mantém a temperatura. Não encha demasiado as placas; os ingredientes podem expandir-se enquanto cozinham. Ao confeccionar vários lotes de waffles, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor.



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.

Retirar as placas de waffles

PASSO 1: deixe a máquina de waffles arrefecer completamente antes de tentar retirar as placas.

PASSO 2: prima os botões de libertação das placas; as placas de waffles saltam ligeiramente, facilitando a respetiva remoção.

PASSO 3: retire cada placa segurando-a com firmeza com as duas mãos e, em seguida, deslize-a e levante-a da máquina de waffles.



CUIDADO: deixe sempre que as placas arrefeçam completamente antes de tentar removê-las da máquina de waffles; se não o fizer, causará ferimentos.

Dicas e sugestões

1. Tenha cuidado para não misturar demasiado a massa, pois isso pode afetar a textura dos waffles.
2. Peneirar ingredientes secos, como farinha, ajudará a garantir uma consistência suave e a evitar grumos.
3. Espere que a massa se distribua uniformemente para evitar o risco de enchimento excessivo.
4. Evite abrir a máquina de waffles durante os primeiros minutos de preparação, pois tal fará com que o calor escape.
5. A utilização de utensílios de madeira ou plástico resistente ao calor ajuda a proteger o revestimento antiaderente.
6. Para poupar tempo ao utilizar a máquina de waffles, prepare os ingredientes e misturas com bastante antecedência.

Armazenamento

Antes de guardar num local fresco e seco, verifique se a máquina de waffles está fria, limpa e seca. Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de waffles. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Resolução de problemas

Sintoma	Possível causa	Solução
As placas não cabem na máquina de waffles.	As placas não estão corretamente alinhadas.	Certifique-se de que as placas estão alinhadas e bloqueadas na devida posição. Verifique se as placas estão suficientemente frias, pois o calor pode provocar a expansão de determinados materiais.

Especificações

Código do produto: PT6220
Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Potência: 550 W

RECEITAS

Waffles clássicos

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
1 ovo
235 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas e pré-aqueça a máquina de waffles. Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.



NOTA: adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido.

Waffles de chocolate

Ingredientes

190 g de farinha sem fermento
100 g de açúcar
75 g de açúcar em pó
2 ovos
250 ml de leite
4 colheres de sopa de manteiga derretida
3 colheres de chá de fermento em pó
3 colheres de sopa de cacau em pó não adoçado
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de extrato de baunilha
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o sal e o cacau em pó.

Numa taça separada, misture os ovos, o leite, a manteiga derretida, o extrato de baunilha e o açúcar em pó e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles mergulhados em chocolate

Ingredientes

4 waffles clássicos
100 g de chocolate derretido

Método

Mergulhe os waffles no chocolate derretido.

Coloque no frigorífico para endurecer ou saboreie quente.

Waffles de veludo vermelho

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
25 g de cacau em pó
1 ovo
235 ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar



2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de extrato de baunilha
4 gotas de corante vermelho
Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar, o cacau em pó e o sal.

Numa taça separada, misture o ovo, o leite, o extrato de baunilha, o corante e a manteiga derretida e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Waffles à base de frutas

Ingredientes

4 waffles clássicos

Seleção de fruta cortada (por exemplo, morangos, pêssegos ou kiwis).

Método

Coloque a fruta nos waffles para fazer waffles à base de frutas.

Waffles com cobertura glacé

Ingredientes

4 waffles clássicos

Ingredientes para o creme de manteiga de baunilha

150 g de açúcar em pó

75 g de manteiga, amolecida

2 colheres de chá de leite

1 colher de chá de extrato de baunilha

Método para fazer o creme de manteiga de baunilha

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.

Adicione lentamente o leite e o extrato de baunilha à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

Ingredientes para a cobertura de chocolate

100 g de chocolate derretido

75 g de açúcar em pó

40 g de manteiga sem sal, em pedaços

2 colheres de sopa de água

Método para fazer a cobertura de chocolate

Bata a manteiga e o açúcar em pó até obter uma mistura leve e macia.

Adicione lentamente o chocolate derretido e a água à mistura e mexa até combinar os ingredientes.

Espalhe a mistura entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com cobertura glacé.

Sanduíches de waffle com gelado

Ingredientes

8 waffles clássicos

4 bolas de gelado

Um punhado de granulado

Método

Coloque o gelado entre dois waffles para fazer uma sanduíche de waffle com gelado. Decore com o granulado.

Waffles vegan

Ingredientes

100 g de farinha sem fermento

100 g de farinha integral

250 ml de leite de amêndoa

4 colheres de sopa de manteiga vegan amolecida

3 colheres de sopa de açúcar amarelo

2 colheres de chá de fermento em pó

1 colher de chá de pasta de baunilha

Uma pitada de sal

Método

Peneire a farinha sem fermento, a farinha integral e o fermento em pó numa taça grande e, em seguida, misture o açúcar e o sal.

Numa taça separada, misture o leite de amêndoa, a manteiga vegan e a pasta de baunilha e, em seguida, verta a mistura no centro dos ingredientes secos. Misture bem para formar uma massa macia e espessa.

Unte ligeiramente as placas antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada poço a $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Feche a máquina de waffles e cozinhe até a massa ficar dourada.

Remova cuidadosamente o waffle utilizando uma espátula de madeira ou de plástico resistente ao calor e deixe arrefecer num suporte tipo grelha.

Repita o processo com a massa restante.

Ideias para coberturas vegan

- Chocolate vegan derretido e morangos
- Chocolate vegan derretido e marshmallows vegan
- Manteiga de amêndoa e raspas de chocolate vegan
- Canela em pó
- Açúcar em pó e bagas
- Manteiga de amendoim e compota
- Iogurte vegetal e bagas
- Banana e raspas de chocolate vegan
- Gelado vegetal e bagas

Sundae de waffle com marshmallows

Ingredientes

4 waffles clássicos

Marshmallows

Natas batidas

Molho fudge

Ingredientes para o molho fudge

340 g de açúcar

115 g de manteiga

100 g de cacau em pó não adoçado

240 ml de natas ou 120 ml de natas e 120 ml de leite

2 colheres de chá de extrato de baunilha

$\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal

Método

Derreta o açúcar, o cacau em pó e as natas ou a mistura de leite e natas numa panela em lume brando até estarem totalmente combinados.

Aumente a temperatura e deixe ferver.

Mexa a manteiga e continue a ferver durante cerca de 5 minutos, até a mistura ficar mais espessa.

Retire do lume e adicione o extrato de baunilha e o sal.

Deixe arrefecer durante cerca de 5 minutos.

Depois de arrefecer, sirva os waffles com o molho fudge, as natas batidas e os marshmallows.



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.

CD200324/MD000000/V1