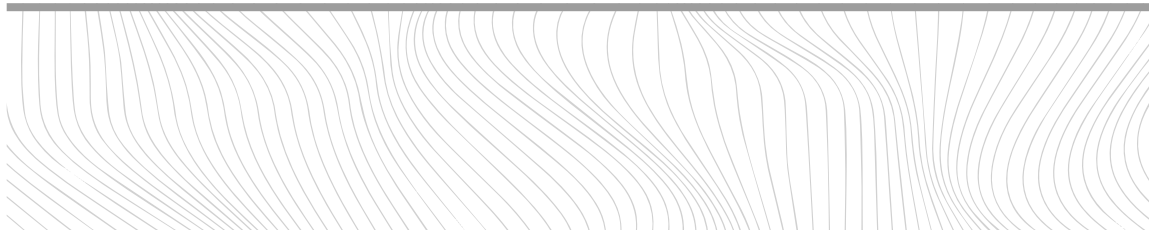
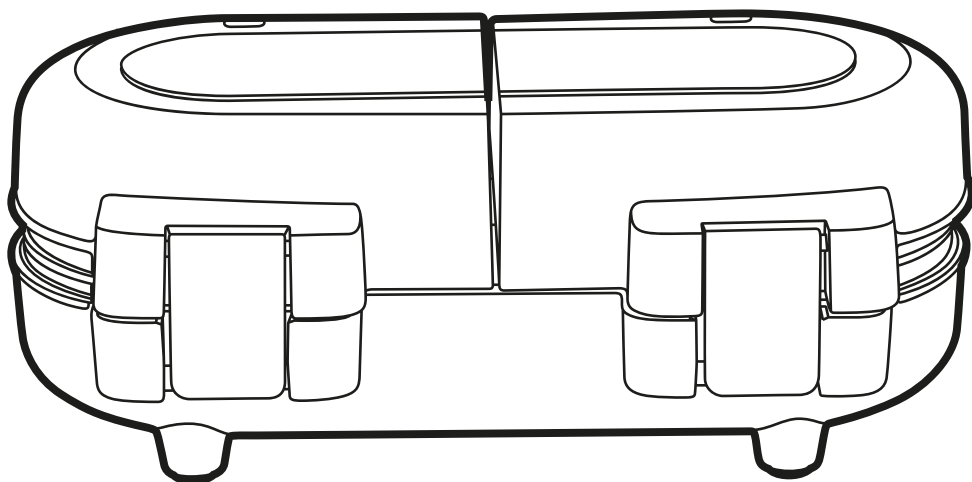


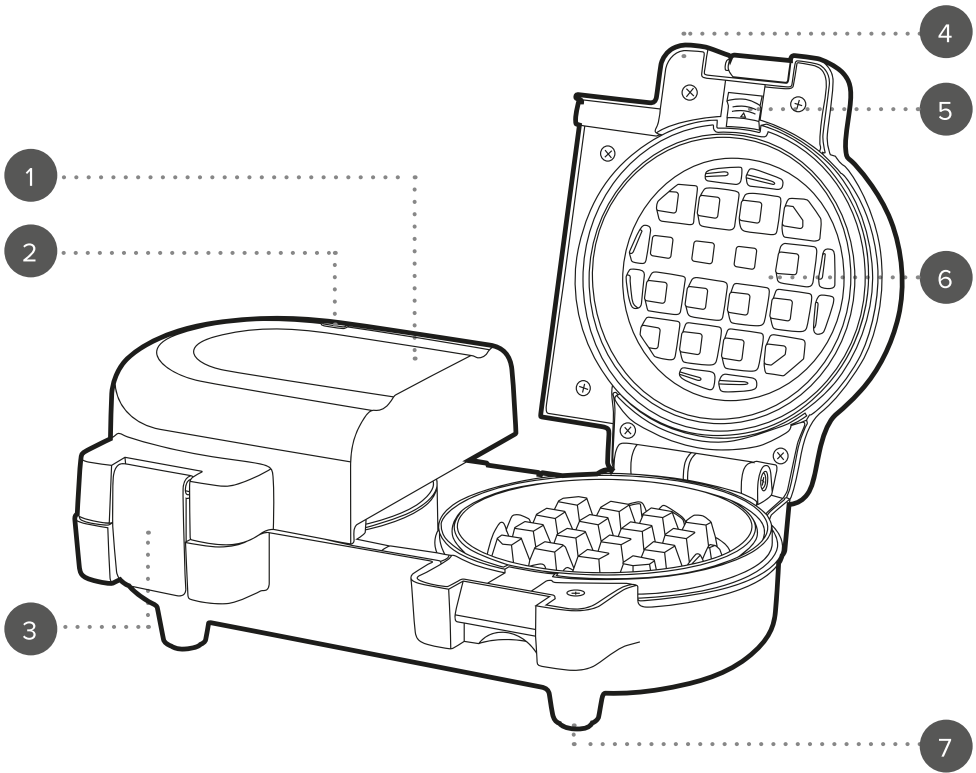
# Manual do utilizador

Máquina de waffles dupla

---



## Descrição das peças



1. Unidade principal da máquina de waffles
2. Luzes indicadoras
3. Fechos

4. Pegas
5. Botões de libertação das placas
6. Placas intercambiáveis
7. Pés antiderrapantes

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 rede 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 verifique se arrefeceu o suficiente.

**PASSO 2:** limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

**PASSO 3:** lave os acessórios em água quente com sabão 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 revestidas antiaderentes e, em seguida, limpe-as com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

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

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

**PASSO 1:** desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

**PASSO 2:** limpe os compartimentos da máquina de waffles com um pano macio e húmido, e seque-os cuidadosamente.

Lave as placas em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.



**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 inferior no interior da máquina de waffles e alinhe-a com a resistência. Pressione levemente até encaixar na posição. Repita o procedimento para a placa superior.



**NOTA:** as placas antiaderentes 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 2 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 os ingredientes preparados à placa inferior e, em seguida, feche cuidadosamente a tampa.

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

**PASSO 7:** quando a preparação estiver concluída, utilize luvas resistentes ao calor para abrir cuidadosamente a tampa e, em seguida, retire os snacks com uma espátula de plástico ou madeira

resistente ao calor.

**PASSO 8:** desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada da rede 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 antes de instalar as outras placas. 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. Quando confeccionar vários lotes de snacks, feche a tampa depois de remover cada lote para manter o calor. A máquina de waffles permanecerá quente em ambos os lados durante a utilização.



**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

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

**PASSO 2:** prima os botões de libertação das placas na parte frontal da máquina de waffles; as placas 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.

## Utilizar as placas intercambiáveis

**PASSO 1:** quando a máquina de waffles tiver pré-aquecido, coloque a massa preparada no centro de cada poço na placa inferior e feche a tampa.

**PASSO 2:** deixe cozinhar durante cerca de 8 minutos ou até os waffles ficarem dourados e suaves ao toque. Verifique periodicamente o progresso da preparação, abrindo cuidadosamente a tampa.

**PASSO 3:** quando a preparação estiver concluída, desligue a máquina de waffles e retire a ficha da tomada elétrica. Deixe a tampa aberta e aguarde que arrefeça.

**PASSO 4:** remova cuidadosamente os waffles, soltando suavemente os rebordos da placa com uma espátula de plástico ou madeira à prova de calor.

**PASSO 5:** depois de arrefecer, pode retirar e lavar a placa em água quente e com sabão; seque bem.



**NOTA:** não encha demasiado os poços, pois a massa expande-se durante a preparação. Encha cada poço até aproximadamente  $\frac{2}{3}$  da sua capacidade.



**AVISO:** tenha cuidado ao utilizar a máquina de waffles para evitar o contacto com o calor e o vapor que saem.

## 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 plástico ou madeira resistentes 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
A massa não vai cozinhar uniformemente.	Os poços foram enchidos a mais ou a menos.	Encha os poços com massa; até aproximadamente $\frac{2}{3}$ . Vire a mistura para garantir que ambos os lados estão cozinhados uniformemente.
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.

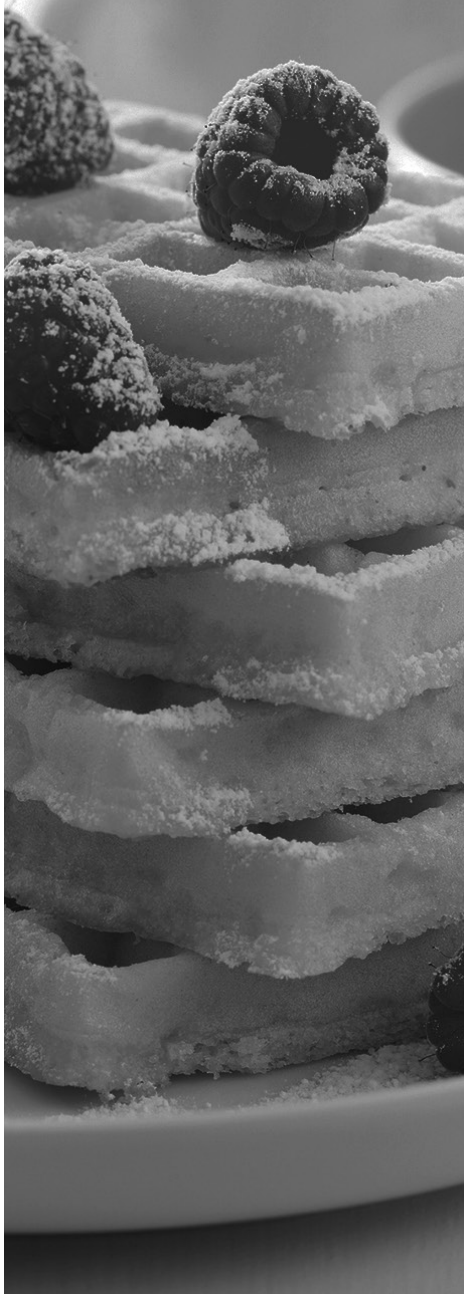
## Especificações

Código do produto: EK5922

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Saída: 1100 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 antiaderentes e pré-aqueça a máquina de waffles.

Verta cuidadosamente a massa na máquina de waffles e encha cada secção a  $\frac{2}{3}$ . 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 corante 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 secção a  $\frac{2}{3}$ . 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 (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido)

### 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 secção a  $\frac{2}{3}$ . 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 (adicione corante à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)  
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 (adicione corantes a chocolate branco derretido para conferir um toque divertido)  
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 (adicione corantes à massa antes de cozinhar para conferir um toque divertido)  
4 bolas de gelado  
Um punhado de granulado

### Método

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

## 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 secção a  $\frac{2}{3}$ . 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

## S'mores waffle sundae

### Ingredientes

4 waffles clássicos  
Marshmallows  
Natas batidas  
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 para fazer o molho fudge

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

Aumente a chama do lume e deixe ferver.

Mexa a manteiga e deixe 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.





#### 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.**

CD211223/MD040424/V2