



Istruzioni  
per l'uso

AMBIANO®

# PIASTRA PER WAFFEL BELGA



**Istruzioni originali**

A



B



## Dotazione/Parti dell'apparecchio

- 1 Maniglia
- 2 Regolatore della temperatura
- 3 Spia di controllo di rete
- 4 Spia di controllo di funzionamento
- 5 Cavo di alimentazione (senza fig.)
- 6 Stampi da forno con rivestimento antiaderente
- 7 Istruzioni per l'uso e cartolina di garanzia (non mostrato)

# Sommario

<b>Panoramica prodotto</b> .....	<b>2</b>
<b>Dotazione/Parti dell'apparecchio</b> .....	<b>3</b>
<b>In generale</b> .....	<b>5</b>
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso .....	5
Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili .....	5
<b>Sicurezza</b> .....	<b>6</b>
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso.....	6
Note relative alla sicurezza .....	7
Pericoli per bambini e persone con capacità limitate.....	7
Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici .....	8
Pericoli durante l'uso della piastra per waffel.....	9
<b>Installazione e montaggio</b> .....	<b>12</b>
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta .....	12
<b>Uso</b> .....	<b>14</b>
Utilizzo della piastra per waffel .....	14
<b>Ricette</b> .....	<b>18</b>
Impasto base 1.....	18
Impasto base 2.....	19
Impasto base 3.....	19
Ricetta "Waffel spessi" (alla Brussellese).....	20
<b>Manutenzione, pulizia e cura</b> .....	<b>21</b>
<b>Conservazione</b> .....	<b>22</b>
<b>Guasti e risoluzione</b> .....	<b>23</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>24</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	<b>24</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>24</b>
Smaltimento della confezione .....	24
Smaltimento dell'apparecchio .....	24

# In generale

## Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono relative a questa piastra per waffel. Contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e l'impiego.

Prima di utilizzare la piastra per waffel, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può causare gravi lesioni o danni alla piastra per waffel.

Le istruzioni per l'uso sono basate su norme e regolamenti in vigore all'interno dell'Unione Europea. All'estero prestare attenzione anche a disposizioni e leggi specifiche del Paese.

Conservare le istruzioni anche per gli usi successivi. Qualora la piastra per waffel dovesse essere consegnata a terzi, allegare anche le istruzioni per l'uso.

## Descrizione pittogrammi e altre informazioni utili

Le parole chiave e i simboli seguenti trovano impiego nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'apparecchio e/o sull'imballaggio o servono a rappresentare ulteriori informazioni.



Leggere e conservare le istruzioni per l'uso!

Importante avvertenze sono contrassegnate con questo simbolo.

**⚠ AVVERTENZA!**

Si riferisce a danni alle persone

**AVVISO!**

Si riferisce a danni alle cose



**ATTENZIONE! Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura della superficie con cui si può entrare in contatto, può diventare molto alta.**



Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.



Dichiarazione di conformità (vedi il capitolo "Dichiarazioni di conformità"): i prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive CE esistenti.



Il sigillo “Geprüfte Sicherheit” (a norma di sicurezza) conferma che questo apparecchio è sicuro in caso di utilizzo prevedibile. L'apparecchio corrisponde ai requisiti della normativa tedesca sulla sicurezza dei prodotti. Questo viene documentato con la marcatura GS dell'istituto di controllo indipendente.



Questo simbolo segnala le normative specifiche per lo smaltimento di vecchi apparecchi (vedi il capitolo "Smaltimento").

## Sicurezza

### Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La piastra per waffel è destinata unicamente alla cottura di waffel. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per l'uso commerciale, ma solo per l'uso in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Qualsiasi altro utilizzo o modifica dell'apparecchio non è appropriata ed è in linea di principio proibita. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo non appropriato o uso errato.

### Stampi da forno antiaderenti:

#### **AVVISO!**

**Evitare di appoggiare oggetti sulle piastre di cottura o sugli stampi in quanto potreste danneggiare il rivestimento antiaderente.**

**AVVISO!**

**Per un uso corretto dell'apparecchio e per la pulizia non è consentito l'impiego di oggetti metallici e/o affilati.**

**Note relative alla sicurezza****⚠ AVVERTENZA!**

**Leggere e osservare tutte le indicazioni per la sicurezza riportate di seguito. La mancata osservanza comporta notevoli rischi di incidenti e lesioni e il pericolo di danni materiali e all'apparecchio.**

**Pericoli per bambini e persone con capacità limitate**

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o inesperte solo se sorvegliati o informati in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e avendo compreso i pericoli derivanti.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza un'adeguata sorveglianza. L'apparecchio e la sua linea di collegamento vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini più piccoli di 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non conoscono i pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo l'apparecchio deve essere usato e conservato lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione per evitare di inciamparvi.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dai bambini.

**Pericolo di soffocamento!**

## **Pericoli durante l'uso degli apparecchi elettrici**

- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, con tensione di rete come da targhetta identificativa.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da un laboratorio specializzato indicato dal produttore per evitare pericoli di lesioni e incidenti nonché danni all'apparecchio.
- Assicurarsi che la presa si trovi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio e sia liberamente accessibile per poter staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete in caso di interferenze.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.
- Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.
- Per evitare incidenti, non collegare mai più elettrodomestici contemporaneamente (ad es. tramite una presa tripla) alla stessa presa con contatto di terra.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia né ad altro genere di umidità. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina ed estrarre l'apparecchio dall'acqua! Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o dell'apparecchio e di caduta dell'apparecchio. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio e prima di qualsiasi operazione di

- pulizia o in caso di problemi nel funzionamento! Non tirare mai il cavo di alimentazione! **Pericolo di scossa elettrica!**
- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non entri in contatto con oggetti bollenti o affilati. **Pericolo di scossa elettrica!**
  - Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione, questo può infatti causarne la rottura. **Pericolo di scossa elettrica!**
  - Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido. **Pericolo di scossa elettrica!**
  - Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di raggiungerne l'interno con oggetti metallici. **Pericolo di scossa elettrica!**

### **Pericoli durante l'uso della piastra per waffel**

- Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature molto elevate, che possono causare ustioni (ad esempio piastre di cottura o stampi e alloggiamento). Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi le maniglie previste e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Avvertire dei pericoli anche gli altri utilizzatori. **Pericolo di lesioni!**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Vi ricordiamo che l'apparecchio può essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento. **Pericolo di ustioni!**
- Assicurarci che la piastra per waffel sia disposta su una base antiscivolo resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente a ridosso di una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'appa-

recchio durante il funzionamento. Predisporre sufficiente spazio libero e una distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, come ad esempio tende e tendine.

### **Pericolo di incendio!**

- Assicurarsi che la piastra per waffel sia disposta su una base piatta e antiscivolo perché schizzi non sono sempre evitabili. La superficie deve essere semplice da pulire.
- Per evitare incidenti, non utilizzare mai contemporaneamente diversi elettrodomestici con la stessa presa con contatto di terra.
- Quando si apre e si chiude il coperchio dell'apparecchio e durante l'uso dell'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Attenzione anche quando si afferra la maniglia.

### **Pericolo di lesioni!**

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con il coperchio chiuso, ossia aprire il coperchio dell'apparecchio solo per introdurre l'impasto e per rimuovere i waffel e richiuderlo subito dopo. L'apparecchio non può essere messo in funzione con il coperchio dell'apparecchio aperto per evitare ustioni/scottature dovute alle temperature elevate o alla fuoriuscita di vapore caldo.
- Evitare di spostare l'apparecchio finché le sue parti scottano o al suo interno vi sono cibi o liquidi bollenti. Lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. **Pericolo di ustioni!**
- Utilizzare solo accessori originali. L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni all'apparecchio.
- Per evitare situazioni di pericolo, quando non in funzione, staccare sempre la spina dalla presa con contatto di terra e lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

- L'apparecchio non è predisposto per venir impiegato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa con contatto di terra. **Pericolo di scossa elettrica!**
- Prima della pulizia lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori.
- Non usare detergenti aggressivi e abrasivi.
- Assicurarasi che nessun liquido penetri all'interno dell'apparecchio.
- Attenersi alle ulteriori istruzioni riportate nel capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

# Installazione e montaggio

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al punto vendita ALDI.**

La piastra per waffel viene consegnata in un apposito imballaggio per proteggerla da eventuali danni dovuti al trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".

I mobili moderni sono rivestiti con diversi tipi di vernici e materiali plastici e vengono trattati con vari detergenti. Non è quindi possibile escludere che alcune di queste sostanze contengano componenti che corrodono o rovinano i piedini in gomma dell'alloggiamento. Inserire eventualmente sotto la piastra per waffel una base antiscivolo e resistente al calore.

- Posizionare la piastra per waffel in prossimità di una presa con contatto di terra.

Assicurarsi che la superficie di base sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie deve essere semplice da pulire perché gli schizzi non sono sempre evitabili. Utilizzare eventualmente una base idonea resistente al calore.



Se il vostro apparecchio non dovesse funzionare, vi preghiamo di consultare il capitolo "Guasti e risoluzione".



Prima di utilizzare per la prima volta la piastra per waffel, è necessario farla riscaldare 1-2 volte per circa 5 minuti. Una leggera emissione di odore o di fumo è normale e scompare dopo 1-2 processi di riscaldamento. Questo non indica un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un'adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

- Collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra ed eseguire 1-2 cicli di riscaldamento di circa 5 minuti (a temperatura massima e senza ingredienti).
- Staccare poi l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- Pulire la piastra per waffel come indicato nel paragrafo "Manutenzione, pulizia e cura".



Inoltre vi consigliamo di eseguire ancora 1-2 passaggi di cottura con l'impasto, per eliminare completamente eventuali residui di produzione. Questi waffel non sono idonei per il consumo.

## Uso

### Utilizzo della piastra per waffel

#### **AVVERTENZA!**

**Lo stampo di cottura e la zona di riscaldamento del coperchio si riscaldano anche mentre questo è aperto. Fare quindi particolare attenzione alle ustioni e a evitare danni alle cose.**

#### **AVVERTENZA!**

**Non tenere la maniglia mentre l'apparecchio è in funzione perché il vapore caldo potrebbe provocare ustioni.**



Preparare l'impasto per waffel e tenerlo a portata di mano nelle vicinanze dell'apparecchio. Solo a questo punto collegare l'apparecchio alla presa con contatto di terra.



In queste istruzioni per l'uso troverete proposte di ricette e suggerimenti per impasti per waffel.

I migliori risultati nella preparazione dell'impasto si ottengono se tutti gli ingredienti usati hanno approssimativamente la stessa temperatura.



Per i primi tentativi di cottura consigliamo di non scegliere subito l'impostazione con temperatura massima, ma di iniziare con valori leggermente inferiori e di variare la temperatura nei processi di cottura successivi, in quanto l'impostazione con temperatura massima può essere troppo calda per alcuni tipi di impasto.



Le ricette di impasto con troppo latte, amido o lievito in polvere ecc. tendono ad attaccarsi, consigliamo quindi di ungere eventualmente le piastre di cottura con burro, margarina oppure con olio vegetale resistente al calore. Così si evita che i waffel si attacchino al fondo degli stampi di cottura.

La temperatura è impostabile con l'ausilio del regolatore della temperatura **2**, la temperatura aumenta da sinistra verso destra, quindi dalla posizione MIN (temperatura minima) in direzione MAX (temperatura massima).

Per la cottura dei waffel consigliamo di scegliere una impostazione della temperatura relativamente alta nell'intervallo dell'ultimo terzo (destra) della possibile impostazione, quindi vicino alla posizione MAX. A seconda di ingredienti, quantità di riempimento e grado di doratura desiderato, può essere necessario modificare l'impostazione temperatura all'interno di questa sezione. Tenere conto che si deve fare un po' di esperienza con l'uso dell'apparecchio per ottenere l'impostazione preferita e il risultato auspicato (ad es. doratura leggera o intensa).

Un'impostazione più bassa va scelta se si desiderano riscaldare i waffel dopo il processo di cottura.

- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra. La spia di controllo di rete rossa **3** indica il collegamento e il processo di riscaldamento inizia.
- Impostare il regolatore della temperatura **2** sulla temperatura desiderata. La spia di controllo di funzionamento **4** si accende appena viene raggiunta la temperatura impostata. Quando la temperatura scende di nuovo al di sotto del valore impostato, il processo di riscaldamento ricomincia: ciò viene mostrato attraverso lo spegnimento della spia di controllo di funzionamento **4**. In tal modo la temperatura viene mantenuta più o meno costante (durante il funzionamento la spia di controllo di funzionamento **4** si spegne e si riaccende più volte).
- Ungere gli stampi da forno **7** della metà superiore e inferiore dell'apparecchio con una piccola quantità di burro, margarina oppure olio vegetale resistente al calore. A tal fine si può utilizzare un pennello idoneo per poter raggiungere meglio le rientranze nel rispettivo stampo da forno. Non ungere troppo spesso le superfici di cottura, evitando così che il grasso fuoriesca dagli stampi da forno **7** o dai bordi dell'apparecchio. In genere è sufficiente ungere una sola volta per più passaggi di cottura.



Per garantire che l'impasto durante il processo di cottura entri anche in contatto con lo stampo superiore e che i waffel vengano quindi cotti uniformemente da entrambi i lati, consigliamo di versare l'impasto fino al bordo superiore delle sporgenze interne del rispettivo stampo da forno. Distribuire uniformemente l'impasto in modo che tutto lo stampo da forno sia riempito con l'impasto.

- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, quindi quando la spia di controllo di funzionamento **4** si accende, disporre una parte dell'impasto sullo stampo

da forno inferiore **6** e distribuirlo uniformemente. Non riempire con troppo impasto. Se è stato versato troppo impasto, chiudendo il coperchio dell'apparecchio l'impasto gonfiandosi fuoriesce dal bordo degli stampi da forno **6** e sporca l'apparecchio e la superficie di lavoro.



La quantità di riempimento corretta e il giusto tempo di cottura così come la scelta dell'impostazione temperatura corretta dipendono prevalentemente dalla consistenza (viscosa o fluida) dell'impasto e dagli ingredienti usati nonché dalle vostre preferenze. Tenere conto che si deve fare un po' di esperienza con l'uso dell'apparecchio per ottenere il risultato auspicato (ad es. doratura leggera o intensa).

- Chiudere il coperchio dell'apparecchio subito dopo aver versato l'impasto, in modo che i waffel in basso e in alto abbiano una doratura uniforme. Aprire il coperchio dopo almeno 2-3 minuti di cottura per controllare il risultato. Non aprire il coperchio troppo spesso in quanto gli stampi di cottura superiori **6** altrimenti si raffreddano velocemente e quindi si potrebbe ottenere un risultato di doratura non uniforme.
- A seconda della ricetta, della temperatura impostata e del grado di doratura desiderato il tempo di cottura è di circa 6-10 minuti.
- Trascorso il tempo di cottura, i waffel pronti possono essere estratti dallo stampo con una paletta in plastica o legno idonea, resistente al calore. Assicurarsi in ogni caso di non graffiare le superfici di cottura o gli stampi **6**.



A seconda degli ingredienti e della consistenza dell'impasto utilizzato, a causa delle rientranze degli stampi di cottura in rari casi si può verificare che i waffel cotti rimangano attaccati nello stampo del coperchio dell'apparecchio o che non si riesca ad aprire immediatamente il coperchio dell'apparecchio. In tali casi evitare assolutamente di toccare le superfici calde dell'apparecchio. Utilizzare un idoneo guanto da cucina e/o una paletta di plastica idonea per aprire il coperchio dell'apparecchio o per estrarre i waffel dall'apparecchio.

### **⚠ AVVERTENZA!**

**Attenzione, i waffel sono ancora molto caldi dopo la rimozione! Lasciare raffreddare adeguatamente i waffel prima di consumarli. Pericolo di ustioni!**

Se desiderate poi cuocere altri waffel, richiudere il coperchio dell'apparecchio e aspettare che l'apparecchio o gli stampi da forno **6** abbiano raggiunto la temperatura necessaria.

### **AVVISO!**

**Tenere conto che i waffel successivi impiegheranno un tempo inferiore per essere cotti perché gli stampi **6** accumulano una parte del calore. È possibile che occorrono alcuni passaggi di cottura per ottenere i risultati ottimali.**

**Per rimuovere i waffel evitare assolutamente l'impiego di oggetti metallici o altri oggetti affilati. In tal modo si garantisce che il rivestimento antiaderente non venga danneggiato, che i waffel siano facili da rimuovere e che non si incollino.**

L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete dopo ogni uso staccando la spina dalla presa con contatto di terra. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di pulirlo e/o riporlo.

#### CONSIGLI:

- L'impasto corretto per i waffel è piuttosto spesso e viscoso, non deve essere assolutamente troppo liquido.
- Se l'impasto è troppo liquido, consigliamo di aggiungere un po' di farina.
- In caso di impasto troppo denso consigliamo di aggiungere un po' di acqua minerale o latte.
- Se i waffel dovessero lievitare troppo poco durante la cottura, è possibile aggiungere del lievito in polvere.
- Usare con cautela gli ingredienti con un elevato contenuto di liquidi, perché durante il processo di cottura il liquido può fuoriuscire dai lati dell'apparecchio.

# Ricette

Gustosi waffel fatti in casa: ecco alcune ricette per l'impasto base che potete perfezionare in base alle preferenze.

I quantitativi indicati nelle ricette proposte sono da considerarsi valori indicativi, è possibile adattare le quantità con le giuste proporzioni, a seconda delle esigenze.

## Impasto base 1

Ingredienti:	Quantità:
Burro (morbido)	375 g
Zucchero	375 g
Uova	9 (dimensione M)
Zucchero vanigliato	3 bustine
Succo di limone o aroma di limone	½ cucchiaino
Farina	375 g
Lievito in polvere	1 pizzico
Acqua minerale	1 goccio
Latte	q.b.

### Preparazione:

Montare il burro morbido e lo zucchero con un frullatore manuale. Mescolare il tutto con uova, zucchero vanigliato e succo di limone. Aggiungere e mescolare la farina, il lievito in polvere e un goccio di acqua minerale e mescolare con il latte in modo che l'impasto sia denso.

## Impasto base 2

Ingredienti:	Quantità:
Margarina (morbida)	600 g
Zucchero	300 g
Uova	12 (dimensione M)
Zucchero vanigliato	3 bustine
Rum o aroma al rum	1 cucchiaino
Farina	600 g
Lievito in polvere	1/2 cucchiaino
(Latte)	

### Preparazione:

Montare la margarina morbida e lo zucchero con un frullatore manuale. Mescolare il tutto con uova, zucchero vanigliato e rum. Aggiungere e mescolare la farina e il lievito in polvere fino a ottenere un impasto denso.

Questo impasto diventa molto viscoso, aggiungere all'occorrenza del latte.

## Impasto base 3

Ingredienti:	Quantità:
Margarina (morbida)	250 g
Zucchero	250 g
Uova	6 (dimensione M)
Zucchero vanigliato	2 bustine
Farina	500 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Latte	500 ml

**Preparazione:**

Montare la margarina morbida e lo zucchero con un frullatore manuale. Mescolare il tutto con uova, e zucchero vanigliato. Aggiungere e mescolare la farina e il lievito in polvere, poi versare il latte in modo da ottenere un impasto denso.

Questa ricetta base può essere preparata anche senza uova! In questo caso sostituire la mezza dose di latte con acqua.

**CONSIGLI:**

- Per esaltare il gusto aggiungere eventualmente una presa di sale alla ricetta base.
- Un goccio di acqua minerale rende l'impasto più morbido.
- Aprire le uova, montare l'albume e infine unire il tutto con attenzione all'impasto finito, in questo modo i waffel diventano più croccanti.

**Ricetta “Waffel spessi” (alla Brussellese)**

<b>Ingredienti:</b>	<b>Quantità:</b>
Margarina liquida	100 g
Uova	3
Zucchero vanigliato	3 bustine
Farina	250 g
Lievito in polvere	1½ cucchiaino
Sale	½ cucchiaino
Latte	250 ml

**Preparazione:**

Aprire le uova, montare gli albumi con una presa di sale. Mescolare farina, lievito in polvere, sale, zucchero vanigliato e un po' di latte. Montare i tuorli con il latte residuo fino a ottenere un impasto morbido. Aggiungere la margarina liquefatta, amalgamare con attenzione gli albumi montati. Cuocere subito.

## Manutenzione, pulizia e cura

### **AVVERTENZA!**

**Estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.**

### **AVVERTENZA!**

**Escludere assolutamente che eventuali liquidi possano penetrare nell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Pericolo di scossa elettrica!**

Per pulire gli stampi da forno **6** rimuovere dapprima le briciole con una spazzolina morbida o un pennello da forno. In seguito utilizzare carta da cucina o un panno asciutto per assorbire i residui di unto.

Rimuovere prima tutti i residui di cibo con un panno umido ben strizzato.

Con una spazzola lavapiatti morbida, leggermente inumidita pulire bene gli stampi di cottura. Strofinare bene tutte le parti finché sono ben asciutte.

### **AVVISO!**

**Per pulire l'apparecchio o gli stampi di cottura non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi né oggetti affilati.**

Per pulire l'esterno dell'apparecchio usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato e strofinare poi l'alloggiamento finché è ben asciutto. Assicurarsi che nessun liquido penetri all'interno dell'apparecchio.

## **Conservazione**

1. Pulire l'apparecchio seguendo le indicazioni del capitolo "Manutenzione, pulizia e cura".
2. Stoccare l'apparecchio sempre in un luogo asciutto, pulito e fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente nella confezione originale.
3. Assicurarsi che l'apparecchio durante lo stoccaggio o un trasporto non cada né si ribalti.

## Guasti e risoluzione

<b>Guasto:</b>	<b>Causa:</b>	<b>Risoluzione:</b>
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa con contatto di terra.	Inserire la spina nella presa con contatto di terra.
La spia di controllo di funzionamento rossa non si accende.	L'alimentazione di tensione è interrotta.	Collegare l'apparecchio a una presa con contatto di terra.
I waffel diventano marroni in modo diverso.	È stato versato troppo poco impasto.	Dosare e distribuire correttamente la quantità di impasto.
L'impasto è fuoriuscito.	È stato versato troppo impasto.	Dosare e distribuire correttamente la quantità di impasto.
I waffel sono troppo chiari.	Il tempo di cottura è stato troppo breve.	Adattare il tempo di cottura alla quantità di impasto e al grado di doratura desiderato.
	Impostazione temperatura troppo bassa.	Impostare il regolatore della temperatura su un valore più alto.
I waffel sono troppo scuri.	Il tempo di cottura è stato troppo lungo.	Adattare il tempo di cottura alla quantità di impasto e al grado di doratura desiderato.
	Impostazione temperatura troppo alta.	Impostare il regolatore della temperatura su un valore inferiore.

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. Il nostro consulente sarà lieto di aiutarvi. L'indirizzo del centro assistenza è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla scheda di garanzia.

Poiché i nostri prodotti sono continuamente soggetti a sviluppi e miglioramenti, sono possibili modifiche di design e tecniche. Queste istruzioni per l'uso dell'apparecchio possono anche essere scaricate come file PDF dal nostro sito [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V~
Frequenza nominale:	50 Hz
Potenza nominale:	1000 W
Classe di protezione:	I

## Dichiarazione di conformità

 Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti ai sensi di legge. La dichiarazione di conformità intera è disponibile in Internet all'indirizzo [www.gt-support.de](http://www.gt-support.de).

## Smaltimento

### Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

### Smaltimento dell'apparecchio

Smaltire l'apparecchio in modo conforme alle normative vigenti nella relativa nazione.



#### **Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!**

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono es-

sere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e essere prelevate senza distruggere l'apparecchio. conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.



---

---



IT

**Imprenditore:**

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG  
BEI DEN MÜHREN 5  
20457 HAMBURG  
GERMANIA  
[info@globaltronics.com](mailto:info@globaltronics.com)

**ASSISTENZA POST-VENDITA** 843886

La preghiamo di recarsi nel suo  
punto vendita **ALDI**

MODELLO: P051033222  
GT-SF-WEB-06 10/2025

**3**

**ANNI DI  
GARANZIA**