Percutti®

ROSE GOLD COLLECTION

PANTALLA LED
LED DISPLAY
800W
POTENCIA - POWER
PFOA FREE
GOFRE CALIDAD PROFESIONAL
PROFESSIONAL QUALITY WAFFLE
FUNCIÓN GIRATORIA
ROTARY FUNCTION
ANTIADHERENTE
ANTI-ADHERENT

Waflera Eléctrica
Electric Waffle Maker

IMPORTANT SAFEGUARDS NOTES

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles.
4. This appliance should not be used by children.
5. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Waffle Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Waffle Maker is used.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. To disconnect, remove plug from outlet.
17. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
18. CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat during use.
Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after plugging OUT. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the the electrical rating of the appliance;
2. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICS WARNING

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR ROTATING WAFFLE MAKER

Before First Use

1. Carefully unpack the Rotating Waffle Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Waffle Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
Never immerse ROTATING Waffle Maker BODY in water or any other liquids!
3. Set the appliance on a dry, clean and at surface. Keep the handle folded until use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Unfold handle and lift top cooking plate. Make sure the Rotating Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned at and locked into a stable position. Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle plates with vegetable oil. Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the cooking plates.
2. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
NOTE: When your Rotating Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor.
This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first waffles prepared in the Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.
3. Turn the temperature control dial setting to preheat.
4. While preheating, prepare waffle batter.
5. After approximately 5 minutes, the green READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
6. Set the waffle temperature control to the desired setting. A lower setting produces a lighter browned waffle, while waffles made at a higher setting are darker and crispier.

When preparing a recipe for the first time, set the control to the middle; then adjust according to preference. Recipes will vary in cook time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect setting for each batter recipe for future use.

7. Pour or ladle 3/4 to 1 cup batter onto the bottom cooking plate. Add just enough batter to fill lower grid so that the peak area is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the plate. Try not to overfill, batter will expand when cooked. The drip tray will catch any spilled-over batter.
8. The green READY light will turn off as the baking cycle begins.
9. Lower the top cooking plate to close the Rotating Waffle Maker and rotate unit 180° to the bottom side.
10. The Rotating Waffle Maker will cook until the green READY light (on the backside of the Waffle Maker) illuminates. Rotate Waffle Maker 180° to the top side, until it is at and locked into a stable position.
11. Lift the top cooking plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again. Waffles should be baked according to the temperature control setting chosen. If the waffles need to bake to a darker finish, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
12. Remove waffles from the cooking plates using non-metallic utensils.
NOTE: If additional waffles are to be baked, keep the Rotating Waffle Maker closed to retain heat.

13. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
Lift top cooking plate and allow to cool. Make sure the Rotating Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned at and locked into a stable position.
14. Do not clean until unit has been fully cooled.

WAFFLE BAKING TIPS

- Sift all dry ingredients together. It is not necessary to beat egg yolks and milk separately. Just add them to the combined our mixture and use a whisk or mixer to blend the ingredients well.
- Egg whites should be beaten until they form stiff peaks. Stir 1/4 of the beaten whites into the batter to lighten it, and then gently fold in the rest. There should be white streaks in the batter. Do not over-mix batter when adding egg whites.
- Do not open the Rotating Waffle Maker during the first minute of baking or the waffle will separate. Completely bake the waffle before removing.
- When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.
- When preparing waffle batter, do not over-mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help to gauge how much batter to use each time. Fill bottom grid of Rotating Waffle Maker with enough batter to cover peak areas of the grid about 3/4 to 1 cup.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to the outer edge of the cooking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid.
- To retain crispness, move baked waffles to a paper napkin or a wire cooling rack to absorb any condensation. To keep waffles hot, place in an ovenproof dish on an oven rack and warm at about 200- 250°F (90-120°C).
- •Waffles will keep for about 20 minutes before they begin to dry out.
- Cooled waffles can be re-warmed and re-crisped individually, by returning them to the hot Waffle Maker. Set waffle temperature control to the lowest. Place waffle on cooking plate so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in a toaster oven, oven or toaster until hot and crisp. For lower fat, lower cholesterol waffles:
- Use skim milk.
- Adapt recipes by eliminating the egg yolk. Always use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter.

For higher fiber waffles:

- Substitute 1/2 cup or more of white flour with whole-wheat flour.
- Substitute 1/4 cup of white flour with wheat or oat bran.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE AND CLEANING

CAUTION: UNPLUG FROM ELECTRICAL OUTLET AND ALLOW TO COOL THOROUGHLY BEFORE CLEANING.

1. The Rotating Waffle Maker does not disassemble for cleaning.
2. If batter has dripped onto the drip tray, remove drip tray immediately after use and rinse with warm water. Wash with mild dish washing liquid. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
3. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Rotating Waffle Maker in dishwasher.
4. The waffle cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
5. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if waffles show signs of sticking, recondition as needed.
6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
7. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORAGE

After cleaning, fold handle and store for future use. Make sure unit is unplugged and fully cooled. Never wrap cord tightly around appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

RECIPES

Peanut Butter Waffles with Jelly Syrup

- 2 Cups all-purpose flour
- 4 Tsp. baking powder
- 1 Tsp. salt
- 2 Eggs, separated
- 4 Tbsp. sugar
- 1 Tsp. vanilla
- 2 Cups milk
- 1 Tbsp. vegetable oil
- 1/2 Cup peanut butter

1. Condition and preheat Rotating Waffle Maker cooking plates.
2. Sift our, baking powder, and salt together in a bowl.
3. Use an electric mixer to beat the whites until soft peaks form. Sprinkle in the sugar and continue to beat until stiff. Blend in vanilla.
4. Use the mixer to blend egg yolks, milk, vegetable oil and peanut butter together.
5. Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk together until just mixed.
6. Gently fold egg white mixture into the batter.
7. Pour approximately 3/4 to 1 cup of batter onto the lower cooking plate. Close the lid, turn the temperature control dial and bake.
8. When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.
9. If necessary, adjust cooking dial for future waffle baking and repeat with remaining batter.

Jelly Syrup

For each serving: Place 2 tablespoons of your favorite flavor jelly or jam in a microwave-safe measuring cup. Heat in microwave oven for 30 to 45 seconds or until liquid. Pour over waffles and serve.

CAUTION: Hot or boiling sugar is very hot. Use extreme caution when removing from microwave oven and serving.

Chocolate Chip Waffles

Chocolate Waffle make great ice cream sandwiches! Place slices of your favorite ice cream between Chocolate Waffles. Cut into 4 serving pieces.

- 1-3/4 cups all-purpose flour
- 2 tsp. baking powder
- 1/2 tsp. salt
- 3 eggs, separated
- 2 Tbsp. sugar
- 1-1/2 cups milk
- 1/2 cup vegetable oil
- 1 cup semi-sweet chocolate chips

1. Condition and preheat Rotating Waffle Maker.
2. Sift flour, baking powder, and salt together in a bowl.
3. Use an electric mixer to beat the whites until soft peaks form.
Sprinkle in the sugar and continue to beat until stiff.
4. Use the mixer to blend egg yolks, milk and vegetable oil together.
5. Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk together until just mixed.
6. Gently fold egg white mixture and chocolate chips into the batter.
8. When a waffle is done, the top cooking plate should lift easily. Lift the plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.
9. If necessary, adjust cooking dial for future waffle baking and repeat with remaining batter.

VARIATION: Chocolate/Chocolate Chip Waffles.

Replace 3/4 cup flour with 3/4 cup unsweetened cocoa powder.

NOTAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. El cable de este aparato debe enchufarse únicamente a una toma de corriente de 120 V.
2. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
5. Extreme las precauciones cuando utilice cualquier aparato cerca de niños.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
Deje que se enfríe antes de limpiar o guardar este aparato.
7. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción de la toma de corriente. En su lugar, agarre el enchufe y tire para desconectar.
8. No utilice el aparato si el cable está dañado. No utilice este aparato si la unidad funciona mal, si se ha caído o si ha sufrido algún tipo de daño. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no intente nunca reparar el aparato usted mismo. Llévela a un técnico cualificado para que la examine, repare o ajuste eléctrica o mecánicamente.Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utilice la Wafflera.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilizar al aire libre ni con fines comerciales.
11. No utilice este aparato para fines distintos para los que ha sido diseñado.
12. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o de un horno calentado.
14. Utilícelo únicamente sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Extreme las precauciones al mover cualquier aparato que contenga alimentos calientes, agua, aceite u otros líquidos.
16. Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
17. Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
El aparato permanecerá ENCENDIDO si no se desenchufa.
18. PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.
19. Cuando utilice este aparato, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para que circule el aire. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SEGURIDAD

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y conserva el calor durante algún tiempo después de desconectarlo. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
2. No deje este aparato sin vigilancia durante su uso.

NOTAS SOBRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

A. Debe preverse un cable de alimentación corto (o desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
B. Existen cables de alimentación desmontables o alargadores más largos, que pueden utilizarse siempre que se haga con cuidado.
C. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un alargador:
1. La capacidad eléctrica del cable o alargador debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato;
2. El cable más largo debe colocarse de forma que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo encaja en una toma polarizada. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE PLÁSTICOS

PRECAUCIÓN: Para evitar que los plastificantes impregenen acabado de la encimera o de la mesa o de otros muebles, coloque posavasos o salvamanteles NO PLÁSTICOS entre el aparato y el acabado de la encimera o de la mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse y pueden aparecer manchas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

CONOZCA SU GOFRERA GIRATORIA

Antes del primer uso

1. Desembale con cuidado la gofrera giratoria y retire todos los embalajes y materiales.
2. Antes de utilizar la gofrera por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar el polvo y séquelas. Limpie las superficies exteriores con un paño suave ligeramente humedecido o con una esponja.
PRECAUCIÓN: Tenga cuidado para evitar que entre agua en el aparato.
No sumerja nunca el CUERPO ROTATIVO de la Gofrera en agua ni en ningún otro líquido.
3. Coloque el aparato sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga el asa plegada hasta su uso.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Despliegue el asa y levante la placa de cocción superior. Asegúrese de que la placa de cocción inferior de la gofrera giratoria está colocada y bloqueada en una posición estable. Antes de hornear los primeros gofres del día, utilice un pincel de repostería para untar ligeramente las placas superior e inferior con aceite vegetal. No utilice sprays antiadherentes, ya que pueden acumularse en las placas de cocción.
2. Enchufe la unidad a una toma de corriente de 120 V CA. La luz roja POWER se encenderá y permanecerá encendida durante el uso.
NOTA: Cuando se calienta la gofrera giratoria por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor.
Esto es normal y debería desaparecer después de uno o dos usos. Esto no afecta a la seguridad del aparato. Sin embargo, como puede afectar al sabor de los primeros gofres preparados en la Gofrera, se recomienda desecharlos.
3. Gire el dial de control de temperatura hasta la posición de precalentamiento.
4. Mientras se precalienta, preparar la masa de los gofres.
5. Transcurridos aproximadamente 5 minutos, se encenderá la luz verde de LISTO, indicando que la unidad se ha precalentado y está lista para su uso.
6. Ajuste la temperatura deseada para los gofres. Un ajuste más bajo produce un gofre más claro y dorado, mientras que los gofres hechos a un ajuste más alto son más oscuros y crujientes.

Cuando prepare una receta por primera vez, ponga el control en la posición media; después, ajústelo según sus preferencias. Las recetas variarán en tiempo de cocción y dorado; los rebozados con más azúcar se dorarán más rápido. Anote el ajuste perfecto para cada receta de rebozado para utilizarlo en el futuro.

7. Vierta o sirva de 3/4 a 1 taza de masa en la placa de cocción inferior. Añada suficiente masa para llenar la rejilla inferior de modo que la zona de los picos quede cubierta. Si es necesario, utilice una espátula para extender la masa por las esquinas de la placa. Procure no llenar demasiado, ya que la masa se expandirá al cocinarse. La bandeja recogegotas recogerá la masa derramada.
8. La luz verde de LISTO se apagará cuando comience el ciclo de horneado.
9. Baje la placa de cocción superior para cerrar la gofrera giratoria y gire la unidad 180° hacia el lado inferior.
10. La Wafflera giratoria cocinará hasta que se encienda la luz verde de LISTO (en la parte trasera de la Wafflera). Gire la Wafflera 180° hacia el lado superior, hasta que esté en una posición estable y bloqueada.
11. Levante suavemente la placa de cocción superior; si tira, continúe la cocción durante 1 minuto y pruebe de nuevo. Los gofres deben hornearse según el ajuste de control de temperatura elegido. Si los gofres necesitan un horneado más oscuro, cierre la tapa y siga horneando hasta conseguir el color deseado.
12. Retirar los gofres de las placas de cocción utilizando utensilios no metálicos.
NOTA: Si se van a hornear más gofres, mantenga la gofrera giratoria cerrada para conservar el calor.

13. Una vez finalizada la cocción, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. Levante la placa de cocción superior y deje que se enfríe. Asegúrese de que la placa de cocción inferior de la gofrera giratoria esté colocada y bloqueada en una posición estable.
14. No limpie hasta que la unidad se haya enfriado completamente.

CONSEJOS PARA HORNEAR GOFRES

- Tamizar todos los ingredientes secos juntos. No es necesario batir las yemas y la leche por separado. Basta con añadirlos a nuestra mezcla y mezclar bien los ingredientes con un batidor de varillas o una batidora.
- Las claras deben montarse a punto de nieve. Incorpore 1/4 de las claras batidas a la masa para aligerarla y, a continuación, incorpore suavemente el resto. Deben quedar vetas blancas en la masa. No mezclar demasiado la masa al añadir las claras.
- No abra la Gofrera Giratoria durante el primer minuto de horneado o el gofre se separará. Hornee completamente el gofre antes de sacarlo.
- Cuando un gofre esté hecho, la placa de cocción superior debe levantarse fácilmente. Levante la placa con cuidado; si está poco hecho, continúe la cocción durante 1 minuto y vuelva a probar.
- Cuando prepare la masa de los gofres, no la mezcle demasiado o los gofres quedarán duros. Remueva la masa sólo hasta que desaparezcan los grumos grandes de ingredientes secos.
- La cantidad óptima de masa para producir un gofre con forma completa, sin que se desborde, variará con las diferentes masas para gofres. Si vierte la masa en un vaso medidor, le resultará más fácil calcular la cantidad que debe utilizar cada vez. Llene la rejilla inferior de la gofrera giratoria con una cantidad de masa suficiente para cubrir los picos de la rejilla, entre 3/4 y 1 taza.
- Para obtener gofres de forma más uniforme, extienda masas espesas hasta el borde exterior de la placa de cocción utilizando una espátula de goma resistente al calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
- Para que los gofres se mantengan crujientes, páselos a una servilleta de papel o a una rejilla metálica para que absorban la condensación. Para mantener los gofres calientes, colóquelos en una fuente apta para horno sobre una rejilla y caliéntelos a unos 90-120°C (200-250°F).
- •Los gofres se conservarán unos 20 minutos antes de que empiecen a secarse.
- Los gofres enfriados pueden volverse a calentar y crujir individualmente, devolviéndolos a la gofrera caliente. Ajuste el control de temperatura de los gofres al mínimo. Coloque los gofres en la placa de cocción de modo que las ranuras coincidan; cierre la tapa y caliente durante 1 ó 2 minutos, vigilando cuidadosamente para evitar que se quemen.
- Los gofres horneados se congelan bien. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Guardar en una bolsa de plástico para congelar o en un recipiente tapado, separando los gofres con papel encerado. Recalentar los gofres congelados en una tostadora, horno o tostadora hasta que estén calientes y crujientes. Para gofres bajos en grasa y colesterol:
- Utiliza leche desnatada.
- Adapte las recetas eliminando la yema de huevo. Utilice siempre aceites vegetales líquidos, como canola, maíz o girasol, en lugar de mantequilla.

Para gofres con más fibra:

- Sustituya 1/2 taza o más de harina blanca por harina integral.
- Sustituye 1/4 de taza de harina blanca por salvado de trigo o avena.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Cualquier reparación que requiera desmontaje, excepto la limpieza, debe ser realizada por un técnico cualificado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: DESENCHÚFELO DE LA TOMA DE CORRIENTE Y DEJE QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.

1. La gofrera giratoria no se desmonta para su limpieza.
2. Si la masa ha goteado sobre la bandeja recogegotas, retírela inmediatamente después de usarla y aclárela con agua tibia. Lávela con detergente lavavajillas suave. Elimine las manchas difíciles con un estropajo de plástico. No utilice estropajos de acero ni estropajos gruesos.
3. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
No introduzca nunca el aparato en el lavavajillas.
4. Las placas de cocción de los gofres deben limpiarse y acondicionarse antes de cada calentamiento.
5. Cepille las placas de cocción con un cepillo o paño suave y limpio. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza sugeridos a continuación. Después de un tiempo, si los gofres muestran signos de pegarse, reacondicione según sea necesario.
6. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, utilice sólo utensilios de plástico, nailon o madera.
7. Para retirar la masa cocida de las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la masa endurecida. Deje que se ablande durante 5 minutos y, a continuación, limpie la masa reblandecida con una toalla de papel o un paño suave. Elimine las manchas difíciles con un estropajo o almohadilla de plástico. Para obtener mejores resultados, utilice sólo productos cuyas instrucciones indiquen que son seguros para limpiar superficies de cocina antiadherentes. No utilice estropajos de acero ni estropajos gruesos.
8. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo o un paño suave y húmedo. Séquelo bien.

ALMACENAMIENTO

Después de la limpieza, pliegue el mango y guárdelo para un uso futuro. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y completamente frío. No enrolle nunca el cable alrededor del aparato. No fuerce el cable en el punto en el que entra en el aparato, ya que podría deshilacharse y romperse.

RECETAS

Gofres de Mantequilla de Cacahuete con Sirope de gelatina

- 2 Tazas de harina para todo uso
- 4 Cucharaditas de levadura en polvo
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Huevos, separados
- 4 Cucharaditas de azúcar
- 1 Cucharadita de vainilla
- 2 Tazas de leche
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 1/2 Taza de mantequilla de cacahuete

1. Acondicione y precaliente las placas de cocción de la Rotating Waffle Maker.
2. Tamizar en un cuenco nuestra, la levadura en polvo y la sal.
3. Batir las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica. Añadir el azúcar y seguir batiendo a punto de nieve. Incorpore la vainilla.
4. Mezclar con la batidora las yemas de huevo, leche, aceite vegetal y mantequilla de cacahuete.
5. Verter la mezcla de leche en los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Incorporar suavemente la mezcla de claras de huevo a la masa.
7. Vierta aproximadamente de 3/4 a 1 taza de masa en la placa de cocción inferior. Cierre la tapa, gire el dial de control de temperatura y hornee.
8. Cuando un gofre esté hecho, la placa de cocción superior debe levantarse fácilmente. Levante la placa con cuidado; si tira, continúe la cocción durante 1 minuto y vuelva a probar.
9. Si es necesario, ajuste el dial de cocción para hornear más gofres y repita la operación con el resto de la masa.

Sirope Jelly

Para cada ración: Coloque 2 cucharadas de su sabor favorito de gelatina o mermelada en una taza medidora apta para microondas. Calentar en el microondas de 30 a 45 segundos o hasta que esté líquida. Verter sobre los gofres y servir.

PRECAUCIÓN: El azúcar caliente o hirviendo está muy caliente.
Extreme las precauciones al retirarlo del horno microondas y servirlo.

Gofres con Pepitas de Chocolate

Los gofres de chocolate son estupendos sándwiches de helado. Coloque rebanadas de su helado favorito entre los Gofres de Chocolate. Córtelos en 4 porciones.

- 1- 1-3/4 Tazas de harina
- 2 Cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 Cucharadita de sal
- 3 Huevos, separados
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1-1/2 Tazas de leche
- 1/2 Taza de aceite vegetal
- 1 Taza de pepitas de chocolate semidulce

1. Acondicionar y precalentar la Gofrera giratoria.
2. Tamizar juntos en un bol la harina, la levadura en polvo y la sal.
3. Batir las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica.
Espolvorear el azúcar y seguir batiendo a punto de nieve.
4. Mezclar con la batidora las yemas, la leche y el aceite vegetal.
5. Verter la mezcla de leche en los ingredientes secos y batir hasta que se mezclen.
6. Incorporar suavemente la mezcla de clara de huevo y pepitas de chocolate a la masa.
8. Cuando un gofre esté hecho, la placa de cocción superior debe levantarse fácilmente. Levante la placa suavemente; si tira, continúe la cocción durante 1 minuto y pruebe de nuevo.
9.Si es necesario, ajuste el selector de cocción para hornear más gofres y repita la operación con el resto de la masa.

VARIACIÓN: Gofres de chocolate y pepitas de chocolate.

Sustituye 3/4 de taza de harina por 3/4 de taza de cacao en polvo sin azúcar.

Distribuido por / Distributed by:
Marketeam Options S.L. CIF: B-82882473
C/ Igarsa 13C Pol. Igarsa 28860
Paracuellos del Jarama, Madrid (España)

www.percutti.com

European Brand & Design

Percutti®

It is a registred trademark by
Marketeam Options S.L.

CE

HDPE