Mini-Me!
Gofrera

giles & posner®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

giles & posner®

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.
Evite que los niños jueguen con el dispositivo.
A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.
Este dispositivo no es un juguete.
Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
No lo sumerja en agua u otros líquidos.
No lo manipule con las manos mojadas.
Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.
No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
No utilice accesorios diferentes a los incluidos.

No utilice el dispositivo al aire libre.
Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.
No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.
Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.
Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.
Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.
Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.
Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.
La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.

Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.
Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiar la gofrera o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.
PASO 1: Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
PASO 2: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil

retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.
No sumerja la gofrera en agua u otros líquidos.
No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la gofrera o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.
Nota: La gofrera debe limpiarse después de cada uso.

Descripción de las piezas

1. Unidad principal de la gofrera
2. Carcasa superior
3. Carcasa inferior
4. Asa de tacto frío
5. Luz indicadora
6. Placas con revestimiento antiadherente
7. Patas antideslizantes

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que la gofrera esté apagada y desenchufada de la red eléctrica.
PASO 2: Limpie la carcasa de la gofrera con un paño suave y húmedo, y séquela bien.
PASO 3: limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

Nota: Cuando utilice la gofrera por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la gofrera.

Uso de la minigofrera

Antes de cada uso, aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente y evitará que el gofre se pegue.
PASO 1: Prepare la masa para gofres.
PASO 2: Enchufe la gofrera a la corriente eléctrica y enciéndala. El indicador se iluminará en rojo para indicar que la gofrera se ha encendido y que se está calentando.
PASO 3: Precaliente la gofrera durante unos 2 minutos. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura requerida.
PASO 4: Retire la tapa con cuidado utilizando guantes para horno resistentes al calor.
PASO 5: Vierta parte de la masa en el centro de la placa antiadherente inferior y cierre la tapa. Para evitar derrames, vierta una pequeña cantidad de masa lentamente en el centro de la placa y espere a que se distribuya de forma uniforme antes de añadir más.
PASO 6: Cocine los gofres durante entre unos 6–10 minutos o hasta que se doren. Abra la tapa con cuidado cada cierto tiempo con la ayuda de guantes resistentes al calor para evitar que se quemen. No abra la gofrera durante 4 minutos, ya que de lo contrario no se formarán las burbujas. Si lo desea, puede dorar los gofres un poco más, hasta el punto que más le guste.
PASO 7: Una vez listos, utilice guantes de horno resistentes al calor para abrir la tapa con cuidado y retire los gofres con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.
Si va a preparar varias tandas de gofres, cierre la tapa después de retirar cada tanda para mantener el calor.
PASO 8: Apague y desconecte la gofrera de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

Nota: No llene en exceso la placa con revestimiento antiadherente, ya que la masa se extenderá mientras se cocina. Se recomienda llenar dos terceras partes.
Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Durante su uso, el indicador de encendido/temperatura rojo se encenderá y se apagará para señalar que la gofrera mantiene la temperatura.
Precaución: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la gofrera expulsará vapor.

Advertencia: Las placas alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para evitar lesiones.

Consejos y sugerencias

1. Vierta la masa en cantidades pequeñas en las placas con revestimiento antiadherente con cuidado y espere a que se distribuyan por la placa antes de añadir más, de lo contrario, es posible que rellene la placa en exceso.
2. Tamizar los ingredientes secos, como la harina, ayudará a conseguir una consistencia suave y a evitar los grumos.
3. No abra la gofrera mientras se preparan los gofres, ya que hará que se escape el calor y no podrán formarse las burbujas.
4. Fíjese bien en cuando deja de salir vapor de la gofrera: es el mejor indicador para saber que los gofres están listos.
5. Utilice siempre mantequilla o aceite para cocinar para cubrir las placas antiadherentes. Esto no solo ayudará a proteger el revestimiento antiadherente, sino que también facilitará retirar los gofres cuando estén listos.
6. Utilizar utensilios de madera o de plástico que sean resistentes al calor le ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.
7. Si no dispone de mucho tiempo, prepare con anterioridad los ingredientes para que lo único que le quede por hacer sean los gofres.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la gofrera esté fría, limpia y seca. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la gofrera; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4214GVDEEU7
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Salida: 550 W

Recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilicen en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.

giles & posner®

Gofres clásicos

Ingredientes

120 g de harina normal
1 huevo
240 ml de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de sal

Elaboración

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.
En un recipiente separado, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida.
Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que adquieran una consistencia suave.
Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Vierta la mezcla uniformemente en cada molde, llénelos a ⅔ de su capacidad y cierre la tapa.
Cocine hasta que los gofres estén dorados y blandos al tacto.
Retire con cuidado los gofres de la gofrera y colóquelos en una rejilla para enfriar.
Sirva con las coberturas que desee.

Gofres de suero de mantequilla con pollo frito

Ingredientes

Gofres de suero de mantequilla

120 g de harina normal
1 huevo
240 ml de suero de mantequilla
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de bicarbonato sódico
½ cucharadita de sal

Pollo frito al suero de mantequilla

450 g de filetes de pollo
100 g de harina normal
500 ml de aceite vegetal
120 ml de suero de mantequilla y 3 cucharadas de suero de mantequilla
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimentón
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de pimienta negra

Elaboración

Pollo frito al suero de mantequilla

En un recipiente grande, tamice la harina, la sal, la pimienta negra, el ajo en polvo, el pimentón y la levadura en polvo. A continuación, añada 3 cucharadas de suero de mantequilla y mezcle bien para preparar el pan rallado.
En un recipiente aparte, añada el resto del suero de mantequilla.
Sumerja cada lomo de pollo primero en el suero de mantequilla y luego en el pan rallado para

rebozarlos. Colóquelos en una bandeja para hornear recubierta de papel de aluminio.
Vierta el aceite vegetal en una olla grande y caliéntelo a alta temperatura hasta que hierva a fuego lento.
Utilice unas pinzas resistentes al calor para colocar con cuidado los filetes de pollo en el aceite, uno a uno. Cocine hasta que se doren por todos los lados.
Retire con cuidado los filetes de pollo del aceite y deles unos toques con papel absorbente.

Gofres de suero de mantequilla

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, el bicarbonato sódico y la sal.
En un recipiente aparte, bata el huevo, el suero de mantequilla, el extracto de vainilla y la mantequilla derretida.
Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que adquieran una consistencia suave.
Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Vierta la mezcla uniformemente en cada molde, llénelos a ⅔ de su capacidad y cierre la tapa.
Cocine hasta que los gofres estén dorados y blandos al tacto.
Retire con cuidado los gofres de la gofrera y colóquelos en una rejilla para enfriar.
Cubra con pollo frito y sirva.

Gofres con pepitas de chocolate

Ingredientes

95 g de harina normal
80 g de pepitas de chocolate
35 g de cacao en polvo sin edulcorar
1 huevo grande
120 ml de suero de mantequilla
2 cucharada de azúcar
2 cucharadas de mantequilla derretida
½ cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de bicarbonato sódico

Elaboración

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, el cacao en polvo, la levadura en polvo y el bicarbonato sódico.
En un recipiente aparte, mezcle el huevo, el suero de mantequilla y la mantequilla derretida.
Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos, incorpore las pepitas de chocolate y mezcle hasta alcanzar una consistencia suave.
Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Vierta la mezcla uniformemente en cada molde, llénelos a ⅔ de su capacidad y cierre la tapa.
Cocine hasta que los gofres estén dorados y blandos al tacto.
Retire con cuidado los gofres de la gofrera y colóquelos en una rejilla para enfriar.
Sirva con las coberturas que desee.

Gofres de patata "Hash Brown"

Ingredientes

2 patatas medianas peladas y ralladas
1 cebolla, picada en trozos finos
1 huevo
2 cucharadas de harina normal
½ cucharadita de cebolla en polvo
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra molida

Elaboración

En un recipiente grande, mezcle todos los ingredientes hasta que se combinen.
Con una cuchara, saque pequeñas porciones de la mezcla y moldéelas en forma de tortitas.
Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Con una espátula resistente al calor, introduzca con cuidado los "Hash Brown" en la gofrera y cierre la tapa. Cocine de uno en uno hasta que estén dorados.
Retire con cuidado de la gofrera los gofres de patata "Hash Brown" y colóquelos en una rejilla de enfriado de alambre.
Sirva con las coberturas que desee.

Gofres de rollo de canela

Ingredientes

Gofres de canela

120 g de harina normal
1 huevo
240 ml de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharadita de levadura en polvo
1 ½ cucharadita de canela
½ cucharadita de extracto de vainilla
¼ cucharadita de sal

Glaseado

65 g de azúcar glas
2–3 cucharadas de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de queso crema
¼ cucharadita de extracto de vainilla

Elaboración

Glaseado

En un recipiente mediano, mezcle la mantequilla y el queso crema hasta combinar.
Incorpore el azúcar glas, el extracto de vainilla y la leche.

Gofres de canela

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.
En un recipiente separado, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida.
Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que adquieran una consistencia suave.
Incorpore la canela y el extracto de vainilla.

Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Vierta la mezcla uniformemente en cada molde, llénelos a ⅔ de su capacidad y cierre la tapa.
Cocine hasta que los gofres estén dorados y blandos al tacto.
Retire con cuidado los gofres de la gofrera y colóquelos en una rejilla para enfriar.
Rocíe con el glaseado y sirva.

Gofre de nata con malvaviscos

Ingredientes

Un puñado de malvaviscos para servir
Nata montada para servir

Gofres

120 g de harina normal
1 huevo
240 ml de leche
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharada de azúcar
2 cucharadita de levadura en polvo
¼ cucharadita de sal

Crema de dulce de leche

340 g de azúcar
115 g de mantequilla
100 g de cacao en polvo sin edulcorar
240 ml de nata para montar, o 120 g de nata para montar y 120 g de leche
2 cucharadita de extracto de vainilla
¼ cucharadita de sal

Elaboración

Crema de dulce de leche

En una cacerola, mezcle el azúcar, el cacao en polvo y la nata hasta homogeneizar.
Hierva a fuego medio, removiendo de vez en cuando.
Incorpore la mantequilla y mantenga el hervor durante unos 5 minutos o hasta que la crema se espese.
Retire del fuego y añada el extracto de vainilla y la sal.
Deje que se enfríe durante unos 5 minutos antes de servir.

Elaboración

Gofres

En un recipiente grande, tamice la harina, el azúcar, la levadura en polvo y la sal.
En un recipiente separado, mezcle el huevo, la leche y la mantequilla derretida.
Añada los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que adquieran una consistencia suave.
Inserte las placas con revestimiento antiadherente y precaliente la gofrera. Engrase las placas de cocción con mantequilla o aplique una fina capa de aceite en spray.
Vierta la mezcla uniformemente en cada molde, llénelos a ⅔ de su capacidad y cierre la tapa
Cocine hasta que los gofres estén dorados y blandos al tacto.
Retire con cuidado los gofres de la gofrera y colóquelos en una rejilla para enfriar.
Rocíe con crema de dulce de leche y añada malvaviscos y nata montada.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD (Reino Unido).

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.gilesandposner.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Giles and Posner proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD (Reino Unido).
Fabricado en China.

Guarde todas las instrucciones para su referencia futura.

Fabricado en China.

CD180620/MD141020/V2