

PLATINUM
QUALITY AND STYLE



INSTRUCTION MANUAL

WAFFLE MAKER



MODEL: AJ-3102(SR 8108997)
ARTICLE NO.: 10553334

EAN: 6001224401615

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our “Platinum” Waffle Maker. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and easy of use. Before use, please read these instructions carefully and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
- This appliance is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier cannot be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorized service agent.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the plug or the power cord in water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- Do not touch hot surfaces directly. Use handles or knobs.
- Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
- The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
- Never use this unit near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.

ENGLISH

- This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
- In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it by yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
- To disconnect appliance, allow the Green Indicator light to go OFF and then grasp plug body to remove plug from electrical outlet. Never yank or twist cord to unplug.

KNOW YOUR ROUND WAFFLE MAKER

1. Power on Indicator Light (Red)
2. Working on Indicator Light (Green)
3. Adjustable Temperature knob
4. S/S Decoration Panel
5. Appliance Body
6. Handle
7. Non-stick coated cooking plates



SPECIFICATIONS

Size: 18cm Diameter (Cooking Plates)

Voltage: AC 220-240V / 50Hz

Wattage: 1100-1300W

Cord: 3-pin grounded plug. (To reduce the risk of electric shock)

USING YOUR ROUND WAFFLE MAKER

You must read all instruction manual carefully before use this appliance.

1. Remove all packaging material and please check carefully, making sure that your Waffle Maker is in good condition. It must have no cracks on the unit and no damage to the cord/plug. Do not discard any packaging until all accessories have been found.
2. You must confirm that the voltage indicated on the Waffle Maker corresponds with the voltage in your home.
3. Remove any adhesive labels or stickers before use.
4. You should carefully wipe the exterior and the cooking surface with a warm, soft, damp cloth to remove any dust that may have accumulated. Wipe dry with a clean towel.
5. When using for the first time, season the grids by rubbing lightly with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply oil with a paper towel or pastry brush. This will not be necessary on subsequent occasions. Should sticking occur in later usage, reseason your Waffle Maker. The first set of waffles should not be eaten.
6. When used for the first time, the Waffle Maker may give off a slight odor and smoke haze. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.
7. The Waffle Maker is now ready to use.

TO USE YOUR ROUND WAFFLE MAKER

1. Put the plug into the socket and set the desired temperature. The red “Power on” indicator light turns on when the Waffle Maker is on.
2. It takes approximately 4-5 minutes to heat up. The green “Working” indicator light turns on when the appliances has reached the setting temperature.
3. The Waffle Maker must be empty when heating it up.
4. Open the lid and pour in the waffle mix.
5. The heating plates have a non-stick layer, which means that you do not have the brush any fat on them for normal use. If you want to use fat, use butter or margarine—not oil !
6. Close the lid. It takes about 4-7 minutes to make a waffle (depending on what is in the mix and the amount of mix you are using and the setting temperature).

Caution : Only use a heat-resistant wood or plastic cutlery to remove the waffle to avoid damaging the non-stick coating of the baking plates.

7. The green “Working” indicator light comes on when the setting temperature is reached, turns off when the temperature drops and turns back on when the temperature is raised.
8. If you want to make more waffles, close the lid between each one to keep the heat.
9. Switch off the waffle maker by pulling the plug out of the socket after use.

HINTS FOR BEST RESULTS

1. In order to achieve even results, all ingredients should be at room temperature before preparing the batter.
2. If you wish to have lighter toasted waffles, remove them before the Green Indicator light goes off (after approximately 3-4 minutes). Or if you prefer darker toasted waffles, leave them in a little longer time.
3. If the waffles stick to the top cooking plates, remove them using a heat-resistant wooden or plastic cutlery only. Do not use sharp or metal utensils as they may damage non-stick coating.
4. Let waffles cool slightly before eating to avoid possible burns.
5. Top baked waffles with different fruits or ice cream to create your own specialties.

CARE AND CLEANING

1. You must unplug the power cord from the electric outlet and allow the Waffle Maker to cool completely, with the top non-stick coated baking plate opened, before you begin to clean it.
2. Wipe the inside and edges of plates with paper towels or a soft cloth.
3. Clean waffle grids after they have cooled completely with cloth or sponge dampened with hot, soapy water. DO NOT immerse Waffle Maker in water or any other liquids. Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
4. Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes when the filling has softened. DO NOT use a steel wool pad or abrasive cleanser which will damage the non-stick surface.
5. Wipe the outside with a slightly moistened cloth, ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
6. Do not use steel wool, a metal brush or other hard objects that might scratch the non-stick layer.

ENGLISH

RECIPES

| | |
|-----------------------------------|--|
| *Breakfast Waffles | <p>*Mix egg yolks and milk. Add flour, baking powder, sugar, salt and mix well. Add the oil. Beat egg whites until stiff and then mix into the batter.</p> |
| 3 egg yolks | |
| a bare 1-1/2 cup (3/8 litre) milk | |
| 1 cup (250 grams) flour | |
| 2 teaspoons baking powder | |
| 3 teaspoons sugar | |
| 1/2 teaspoon salt | |
| 8 tablespoons oil | |
| 3 egg whites | |

| | |
|--|--|
| *Buttermilk Waffles | <p>*Cream the soft butter, sugar, vanilla sugar and salt. Mix in the eggs one by one. Mix flour and baking powder and add these together with the buttermilk to the other ingredients. Mix thoroughly to an even batter.</p> |
| 1/2 cup(1 stick)(125 grams)softened butter | |
| 1/4 cup(50 grams) sugar | |
| 1/8 teaspoon vanilla sugar | |
| Pinch of salt | |
| 4 eggs | |
| 1 cup(250 grams) flour | |
| 1 teaspoon baking powder | |
| 1 cup(1/4 liter) buttermilk | |

| | |
|----------------------------|---|
| *Sponge Waffles | <p>*Cream the egg yolks, water, sugar and lemon rind. Mix the flour and baking powder together and stir them into the other ingredients. Beat the egg whites until stiff and mix into the batter.</p> |
| 5 egg yolks | |
| 5 tablespoons hot water | |
| 1/3 cup(100 grams) sugar | |
| Grated rind of one lemon | |
| 2/3 cup(150 grams) flour | |
| 1/2 teaspoon baking powder | |
| 5 egg whites | |

| | |
|---|--|
| *Vanilla Waffles | <p>*Cream the butter, sugar, vanilla and salt. Mix the flour and baking powder and add these together with the milk and eggs bit by bit, stirring continuously. Finally stir in the rum.</p> |
| 1 3/4 sticks(14T)(200 grams)softened butter | |
| 1/4 cup(50 grams) sugar | |
| 1/8 teaspoon vanilla | |
| Pinch of salt | |
| 6 eggs | |
| 1-1/4 cup(300 grams) flour | |
| 2 teaspoons baking powder | |
| 1 cup(1/4 liter) milk | |
| 1 tablespoon rum | |

WARRANTY

**PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID RECEIPT/PROOF
OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS WARRANTY.**

| | |
|-------------------|-----------------|
| Model number | (Lot number :) |
| Product name | |
| Date of purchase | |
| Place of purchase | |

1. The party selling the product (“the seller”) to the original purchaser of this product (“the customer”) hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1(one) year from the date of purchase (“warranty period”) of this product.

2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, it defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
 - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
 - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.

3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
 - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
 - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
 - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
 - 3.4 is damaged resulting from the customer’s gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
 - 3.5 has been utilized for commercial use.

4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.

5. Any claim in terms of the warranty must be supported by the original proof of purchase.

6. Note the exchange item will only carry the balance of warranty period as from the original date of purchase.

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido a nossa "Platinum" Máquina de Waffles. Cada unidade foi fabricada para garantir a segurança, confiabilidade e facilidade de uso. Antes da utilização, por favor leia atentamente estas instruções e guarde-as para referência futura.

SEGURANÇAS IMPORTANTES

Ao usar qualquer aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensorial ou mental reduzidas, ou falta de experiência e de conhecimentos sobre utilização deste produto, a menos que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Assegure-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à voltagem em sua casa.
- Verifique o cabo de alimentação e plugue regularmente por qualquer dano. Se o cabo ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar um perigo elétrico.
- Este produto é destinado apenas para uso doméstico. Uso industrial ou comercial irá anular a garantia, e o fornecedor não pode ser responsabilizado por danos ou prejuízos causados ao utilizar o aparelho para qualquer outra finalidade que não a destinada.
- Funcionamento incorrecto e o uso inadequado pode danificar o aparelho e causar prejuízo ao usuário.
- Não utilize o aparelho se tiver caído ou danificado de qualquer forma. Em caso de dano, leve a unidade à análise e / ou reparação por um agente de serviço autorizado.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhar ou expor o plugue ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca mergulhe a unidade em água ou qualquer outro líquido para limpeza.
- Não toque em superfícies quentes diretamente. Utilize alças ou botões.
- Retire o plug da tomada pelo agarramento de plug. Não puxe o cordão para desligar o aparelho. Sempre desconecte a unidade quando não está em uso, antes de limpar ou quando adicionar ou remover partes.
- O uso de acessórios que não são recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em prejuízos, incêndio ou choque elétrico.
- Não deixe a corda pendurada acima da borda da mesa ou balcão. Garantir que a corda não está em uma posição onde pode ser puxada por inadvertidamente.
- Não deixe a corda tocar superfícies quentes e não coloque sobre ou perto de um fogão elétrico ou gás quente ou num forno aquecido.
- A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. Contudo, se é necessário usar um cabo de extensão, garantir que é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, aparelho ou ponto de plugue. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde pode ser puxado por crianças ou animais ou causar tropeção.

PORTUGUÊS

- Nunca utilizar esta unidade perto de banheiras, chuveiros, bacias e outros recipientes que contenham água.
- Este aparelho não é adequado para uso ao ar livre. Não utilize este aparelho para qualquer outra coisa que não o seu uso pretendido.
- Não carregue o aparelho pelo cabo de energia.
- Não deixe o aparelho desacompanhado durante o uso. Sempre desconecte a unidade quando não está em uso. Deixar esfriar antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar o aparelho.
- Sempre operar o aparelho uma superfície suave, plano e estável. Não coloque a unidade sobre uma superfície quente.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pela inadequada ou má utilização do aparelho ou por reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente reparar por si mesmo. Devolver o aparelho para lugar de service autorizado, para exame, ajustamento ou reparo. Exija sempre a utilização de peças originais. O não cumprimento do acima mencionado, precauções e instruções, pode afetar a operação segura da máquina.
- Para desligar o aparelho, permite que a luz Indicadora Verde para DESLIGAR e depois agarrar o corpo do plug e remover plug da tomada elétrica. Nunca puxar ou torcer corda para desligar.

CONHECER SUAMÁQUINA DE WAFFLES REDONDA

1. Luzes indicadoras de Energia (Vermelho)
2. Luzes indicadoras de Trabalho (Verde)
3. Botão de Temperatura Ajustável
4. Painel de Decoração de Aço Inoxidável
5. Corpo de Aparelho
6. Alças
7. Chapa de cozinha revestida antiaderente



ESPECIFICAÇÕES

Tamanho: Diâmetro de 18cm (Chapa de Cozinha)

Voltagem: AC 220-240V / 50Hz

Potência: 1100-1300W

Corda: Plugue de 3-pinos redondos (para reduzir o risco de choque elétrico)

USO DE SUAMÁQUINA DE WAFFLES REDONDA

Você deve ler cuidadosamente as instruções antes de usar este aparelho.

1. Remova todo o material de embalagem e verifique cuidadosamente, certificando - se de que sua Máquina de Waffles está em bom estado. Deve ter nenhuma rachadura na unidade e nenhum dano à corda / plugue. Não jogue fora qualquer embalagem até que todos os acessórios foram encontrados.
2. Você deve confirmar a voltagem indicada na Máquina de Waffles corresponde com a voltagem em sua casa.
3. Remover quaisquer rótulos adesivos ou etiquetas antes de usar.
4. Você deve limpar cuidadosamente o exterior e chapas de cozinha com um pano quente, macio e úmido, para remover qualquer poeira que possa ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.
5. Ao usar pela primeira vez, tempere as grelhas esfregando levemente com spray de cozinha ou óleo vegetal sem sabor. Se estiver usando o óleo, aplique o óleo com uma toalha de papel ou uma escova de pastelaria. Isso não será necessário em ocasiões subseqüentes. A aderência deve ocorrer em uso posterior, resgate sua Máquina de Waffles. O primeiro conjunto de waffles não deve ser comido.
6. Quando usado pela primeira vez, a Máquina de Waffles pode liberar um leve odor e uma neblina de fumaça. Isto é normal. É devido ao aquecimento inicial dos componentes internos.
7. A Máquina de Waffles está pronto para usar.

PARA USAR SUA MÁQUINA DE WAFFLES REDONDA

1. Coloque o plugue na tomada e ajuste a temperatura desejada. A luz indicadora vermelha " Energia" acende-se quando a Máquina de Waffles está ligada.
2. Leva aproximadamente 4-5 minutos para aquecer. A luz verde "Trabalho" acende-se quando os aparelhos atingiram a temperatura de ajuste.
3. A Máquina de Waffles deve estar vazia ao aquecer.
4. Abra a tampa e despeje a mistura de waffles.
5. As placas de aquecimento têm uma camada antiaderente, o que significa que você não precisa escovar gordura sobre elas para uso normal. Se você quer usar gordura, use manteiga ou margarina - não óleo!
6. Feche a tampa. Demora cerca de 4-7 minutos para fazer um waffle (dependendo do que está na mistura e da quantidade de mistura que você está usando e da temperatura de ajuste).

Cuidado: Use apenas uma talheres de madeira ou plástico resistentes ao calor para remover o waffle para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas de cozimento.

7. A luz indicadora verde "Trabalho" acende-se quando a temperatura de ajuste é atingida, desliga-se quando a temperatura cai e volta a ligar quando a temperatura é aumentada.
8. Se você quiser fazer mais waffles, feche a tampa entre cada um para manter o calor.
9. Desligue a máquina de waffles puxando o plugue da tomada depois de usar.

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

1. Para alcançar resultados pares, todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente antes de preparar a massa.
2. Se você deseja ter waffles torrados mais claros, remova-os antes que o indicador verde apague (após aproximadamente 3-4 minutos). Ou se você preferir waffles torrados mais escuros, deixe-os um pouco mais tempo.
3. Se os waffles se encaixarem nas placas de cozedura superiores, remova-os usando apenas uma talheres de madeira ou de plástico resistentes ao calor. Não use utensílios afiados ou metálicos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
4. Deixe os waffles esfriarem um pouco antes de comer para evitar possíveis queimaduras.
5. Cobre waffles cozidos com diferentes frutas ou sorvete para criar suas próprias especialidades.

CUIDADOS E LIMPEZA

1. Você deve desconectar o cabo de alimentação da tomada elétrica e permitir que a Máquina de Wafflesrefrescar completamente, com a chapa de cozedura revestida antiaderente superior aberta, antes de começar a limpá-lo.
2. Limpe o interior e as bordas dos pratos com toalhas de papel ou um pano macio.
3. Limpe as grelhas de waffles depois de esfriarem completamente com um pano ou uma esponja umedecida com água quente e com sabão. NÃO mergulhe a Máquina de Waffles na água ou em qualquer outro líquido. Enxague com um pano ou esponja umedecida e seque.
4. Se um enchimento for difícil de remover, despeje um pouco de óleo de cozinha na placa e limpe depois de 5 minutos quando o enchimento se amaciou. NÃO use uma almofada de lã de aço ou limpador abrasivo que irá danificar a superfície antiaderente.
5. Limpe o exterior com um pano ligeiramente humedecido, assegurando que não haja umidade, óleo ou graxa entra nos slots de resfriamento.
6. Não use lã de aço, uma escova de metal ou outros objetos rígidos que possam arranhar a camada antiaderente.

PORTUGUÊS

RECEITAS

| | |
|--|---|
| *Waffles do Café da Manhã | * Misture as gemas e o leite. Adicione farinha, fermento em pó, açúcar, sal e misture bem. Adicione o óleo. Bata as claras até ficarem rígidas e depois misture na massa. |
| 3 gemas de ovo | |
| um leite de 1-1 / 2 xícara (3/8 litro) | |
| 1 xícara (250 gramas) de farinha | |
| 2 colheres de chá de fermento em pó | |
| 3 colheres de chá de açúcar | |
| 1/2 colher de chá de sal | |
| 8 colheres de sopa de óleo | |
| 3 claras de ovo | |

| | |
|---|--|
| *Waffles de Manteiga | * Creme a manteiga mole, açúcar, açúcar de baunilha e sal. Misture os ovos, um a um. Misture a farinha e o fermento em pó e adicione-os juntamente com o leitelho aos outros ingredientes. Misture bem a massa uniforme. |
| 1/2 xícara (1 pau) (125 gramas) de manteiga amolecida | |
| 1/4 xícara (50 gramas) de açúcar | |
| 1/8 colher de chá de açúcar de baunilha | |
| Pitada de sal | |
| 4 ovos | |
| 1 xícara (250 gramas) de farinha | |
| 1 colher de chá de fermento em pó | |
| 1 copo (1/4 litro) soro de leite coalhado | |

| | |
|-------------------------------------|---|
| * Waffles de Esponja | * Creme as gemas de ovo, água, açúcar e casca de limão. Misture a farinha e o fermento em pó e mexa-os nos outros ingredientes. Bata as claras de ovo até ficarem rígidas e misture na massa. |
| 5 gemas de ovo | |
| 5 colheres de sopa de água quente | |
| 1/3 xícara (100 gramas) de açúcar | |
| Casca ralada de um limão | |
| Farinha de 2/3 xícaras (150 gramas) | |
| 1/2 colher de chá de fermento em pó | |
| 5 claras de ovo | |

| | |
|--|---|
| * Waffles de Baunilha | * Creme a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal. Misture a farinha e o fermento e adicione estes juntamente com o leite e os ovos pouco a pouco, mexendo continuamente. Finalmente mexa o rum. |
| 1 3/4 varas (14T) (200 gramas) manteiga amaciada | |
| 1/4 xícara (50 gramas) de açúcar | |
| 1/8 colher de chá de baunilha | |
| Pitada de sal | |
| 6 ovos | |
| Frango de 1-1 / 4 xícara (300 gramas) | |
| 2 colheres de chá de fermento em pó | |
| 1 copo (1/4 litro) de leite | |
| 1 colher de sopa de rum | |

GARANTIA

**POR FAVOR ANEXE O RECIBO/COMPROVANTE DE COMPRA AQUI.
NO CASE DE UMA RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DESTA GARANTIA O REFERIDO
RECIBO/COMPROVANTE DE COMPRA DEVE SER PRODUZIDO JUNTO COM ESTA
GARANTIA.**

| | |
|------------------|---------------------------|
| Número do modelo | (Número de lote : _____) |
| Nome do produto | |
| Data de compra | |
| Local de compra | |

1. A parte que (" o vendedor ") vender para o comprador original deste produto ("o cliente "), garante que este produto vai ser de boa qualidade e, em bom estado de funcionamento e, livre de defeitos e adequado para o seu propósito pretendido de uso doméstico normal, por um período de 1 (um) ano a partir da data de compra (" período de Garantia") deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não tenha caducado e que o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade sob condições normais de uso doméstico, o cliente pode, sem prejuízo do disposto no n.º 3 abaixo, devolver o produto para o vendedor e tem as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses de garantia: para receber um reembolso do preço real pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro da segunda 6 (seis) meses de garantia: para ter o produto trocado pelo mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o cliente em termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 foi alterado contrária às instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 tem sido mal utilizado, abusado ou adulterado;
 - 3.3 está com defeito ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste normal;
 - 3.4 está danificado resultante de negligência grave do cliente, imprudência, comportamento malicioso ou conduta criminosa;
 - 3.5 tem sido utilizada para o uso comercial.
4. Esta garantia aplica-se apenas ao produto que foi comprado do vendedor e não a quaisquer expendables ligados ou instalados no produto pelo cliente.
5. Qualquer reclamação em termos desta garantia deve ser suportada pela comprovante de compra original.
6. Note que o item de troca só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre "Platinum" gaufrier. Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant utilisation, lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour référence ultérieure.

SAUVEGARDES IMPORTANTES

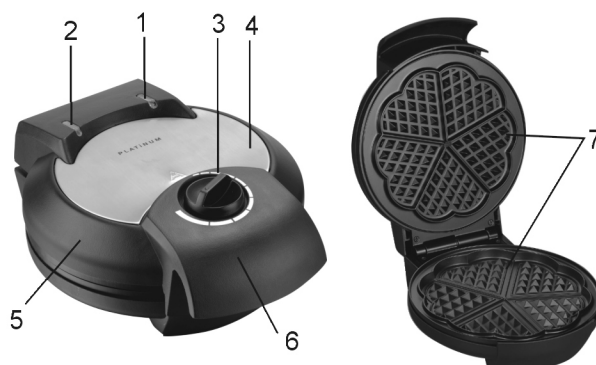
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours suivre des précautions de sécurité de base, y compris:

- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances concernant l'utilisation de ce produit, sauf s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la tension sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension dans votre maison.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et branchez régulièrement pour tout dommage. Si le cordon ou la fiche est endommagée, il faut le remplacer par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque électrique.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement. L'utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie et le fournisseur ne pourra pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
- Une utilisation incorrecte et une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser cet appareil s'il a été laissé tomber ou endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, prenez l'unité pour examen et / ou réparation par un agent de service autorisé.
- Afin de réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger ou exposer la fiche ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais plonger l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide à des fins de nettoyage.
- Ne pas toucher la surface chaude directement. Utilisez des poignées ou des boutons.
- Retirez la fiche de la prise en agrippant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de nettoyer ou lors de l'ajout ou de l'enlèvement de pièces.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou une électrocution.
- Ne pas laisser le cordon suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
- Ne pas laisser le cordon toucher la surface chaude et ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.

- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser un câble d'extension, assurez-vous que le conducteur est adapté à la consommation d'énergie de l'appareil afin d'éviter une surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou du point de prise. Ne pas placer le cordon d'extension dans une position où il peut être tiré par des enfants ou des animaux ou trié.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de baignoires, de douches, de bassins ou d'autres navires contenant de l'eau.
- Cet appareil ne convient pas à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Il faut toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
- Il faut toujours utiliser l'appareil sur une surface uniforme et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par l'utilisation incorrecte ou incorrecte de l'appareil ou par des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et n'essayez pas de la réparer par vous-même. Remettez l'appareil dans un centre de service autorisé pour examen, ajustement ou réparation. Toujours insister sur l'utilisation des pièces de rechange d'origine. Le non-respect des précautions et instructions mentionnées ci-dessus pourrait affecter le bon fonctionnement de cette machine.
- Afin de débrancher l'appareil, laissez le voyant vert s'allumer et saisissez la fiche de l'appareil pour retirer la fiche de la prise électrique. Ne jamais tirer ou tordre le cordon pour le débrancher.

CONNAISSEZ VOTRE GAUFRIER ROND

1. Voyant d'alimentation (rouge)
2. Travaillant sur le témoin lumineux (vert)
3. Bouton de température réglable
4. S/S Panneau de décoration
5. Corps de l'appareil
6. Poignée
7. Plaques de cuisson revêtues antiadhésives



SPÉCIFICATIONS

Taille: Diamètre de 18cm (plaques de cuisson)

Tension: AC 220-240V / 50Hz

Puissance: 1100-1300W

Cordon: Fiche à 3 broches. (Pour réduire le risque de choc électrique)

UTILISATION DE VOTRE FABRICANT ROUGE WAFFLE

Il faut lire attentivement tous les instructions avant d'utiliser cet appareil.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez soigneusement, en vous assurant que votre gaufrier est en bon état. Il ne doit pas avoir de fissures sur l'appareil et aucun dommage sur le cordon / fiche. Ne pas jeter l'emballage jusqu'à ce que tous les accessoires aient été trouvés.
2. Il faut confirmer que la tension indiquée sur le gaufrier correspond à la tension dans votre maison.
3. Retirez toutes les étiquettes adhésives ou les autocollants avant utilisation.
4. Il faut essuyer soigneusement l'extérieur et la surface de cuisson avec un chiffon chaud, doux et humide pour éliminer toute poussière qui a pu s'accumuler. Essuyez avec une serviette propre.
5. Lors de l'utilisation pour la première fois, assaisonnez les grilles en frottant légèrement avec un spray de cuisson ou huile végétale sans saveur. Si vous utilisez de l'huile, appliquer de l'huile avec une serviette en papier ou une brosse à pâtisserie. Cela ne sera pas nécessaire lors d'occasions ultérieures. Si le collage survient lors d'une utilisation ultérieure, repérez votre gaufrier. Le premier ensemble de gaufres ne doit pas être mangé.
6. Lors de l'utilisation pour la première fois, le gaufrier peut dégager une légère odeur et fumer de la brume. C'est normal. C'est dû au chauffage initial des composants internes.
7. Le gaufrier est maintenant prêt à l'emploi.

POUR UTILISER VOTRE FAUTEUIL ROUGE WAFFLE

1. Mettez la fiche dans la prise et réglez la température souhaitée. Le voyant rouge "Mise sous tension" s'allume lorsque gaufrier est allumé.
2. Il faut environ 4 à 5 minutes pour réchauffer. Le témoin vert "Fonctionnement" s'allume lorsque les appareils ont atteint la température de réglage.
3. Le gaufrier doit être vide pour le réchauffer.
4. Ouvrez le couvercle et versez le mélange de gaufres.
5. Les plaques de chauffage ont une couche antiadhésive, qui signifie que vous n'avez pas la brosse à la graisse pour une utilisation normale. Si vous voulez utiliser du gras, utilisez du beurre ou de la margarine, sans huile!
6. Fermez le couvercle. Il faut environ 4-7 minutes pour faire une gaufre (selon le mélange et la quantité de mélange que vous utilisez et la température de réglage).

Attention: Utilisez uniquement des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour enlever la gaufre pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

7. Le voyant vert "Fonctionnement" s'allume lorsque la température de réglage est atteinte, s'éteint lorsque la température baisse et se déclenche quand la température augmente.
8. Si vous voulez faire plus de gaufres, fermez le couvercle entre chacun pour garder la chaleur.
9. Éteignez le gaufrier en tirant la fiche de la prise après utilisation.

CONSEILS POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS

1. Afin d'obtenir des résultats égaux, tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant de préparer la pâte.
2. Si vous souhaitez avoir des gaufres grillées plus légères, retirez-les avant que le voyant vert s'éteigne (après environ 3-4 minutes). Ou si vous préférez des gaufres grillées plus sombres, laissez-les un peu plus longtemps.
3. Si les gaufres s'accrochent aux plaques de cuisson supérieures, retirez-les avec des couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur uniquement. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou métalliques car cela risque d'endommager le revêtement antiadhésif.
4. Laissez les gaufres refroidir légèrement avant de manger pour éviter d'éventuelles brûlures.
5. Garnissez les gaufres cuites avec des fruits ou des glaces différents pour créer vos propres spécialités.

SOINS ET NETTOYAGE

1. Il faut débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et permettre au gaufrier de refroidir complètement, avec la plaque de cuisson supérieure antiadhésive ouverte avant de commencer à la nettoyer.
2. Essuyez l'intérieur et les bords des assiettes avec des serviettes en papier ou un chiffon doux.
3. Nettoyez les grilles de gaufres après avoir refroidi complètement avec un chiffon ou une éponge humectée avec de l'eau chaude savonneuse. NE PAS immerger gaufrier dans de l'eau ou d'autres liquides. Rincez avec un chiffon humide ou une éponge et essuyez-les.
4. S'il est difficile d'enlever un remplissage, versez une petite huile de cuisson sur la plaque et essuyez-la après 5 minutes lorsque le remplissage a été ramolli. NE PAS UTILISER un tampon en laine d'acier ou un nettoyant abrasif qui endommagera la surface antiadhésive.
5. Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humidifié, en veillant à ce qu'aucune humidité, huile ou graisse n'entre dans les fentes de refroidissement.
6. Ne pas utiliser laine d'acier, une brosse métallique ou d'autres objets difficiles qui pourraient rayer la couche antiadhésive.

FRANCAIS

RECETTES

| | |
|--|---|
| * Gaufrier de petit déjeuner | * Mélanger les jaunes d'œufs et le lait. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sucre, le sel et mélangez bien. Ajoutez l'huile. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient raides, puis mélangez dans la pâte. |
| 3 jaunes d'œufs | |
| Un lait net de 1-1 / 2 tasse (3/8 litre) | |
| 1 tasse (250 grammes) de farine | |
| 2 cuillères à café de levure | |
| 3 cuillères à café de sucre | |
| 1/2 cuillère à café de sel | |
| 8 cuillères à soupe d'huile | |
| 3 blancs d'œufs | |

| | |
|---|---|
| * Gaufres au beurre | * Faites cuire le beurre doux, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Mélanger les œufs un par un. Mélangez la farine et la poudre à pâte et les ajoutez avec le babeurre aux autres ingrédients. Bien mélangez à une pâte uniforme. |
| 1/2 tasse (1 bâton) (125 grammes) de beurre ramolli | |
| 1/4 tasse (50 grammes) de sucre | |
| 1/8 cuillère à café de sucre vanillé | |
| Pincée de sel | |
| 4 œufs | |
| 1 tasse (250 grammes) de farine | |
| 1 cuillère à café de levure | |
| 1 tasse (1/4 litre) de babeurre | |

| | |
|-----------------------------------|---|
| * Gaufres éponge | *Faites cuire les jaunes d'œufs, l'eau, le sucre et l'écorce de citron. Mélangez la farine et la poudre à pâte et les remuer dans les autres ingrédients. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient raides et mélanger dans la pâte. |
| 5 jaunes d'œufs | |
| 5 cuillères à soupe d'eau chaude | |
| 1/3 tasse (100 grammes) de sucre | |
| Croute râpée d'un citron | |
| 2/3 tasse (150 grammes) de farine | |
| 1/2 cuillère à café de levure | |
| 5 blancs d'œufs | |

| | |
|--|--|
| * Gaufres à la vanille | * Faites cuire le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger la farine et la poudre à pâte et les ajouter avec le lait et les œufs peu à peu, en remuant continuellement. Enfin, remuez-le dans le rhum. |
| 1 3/4 bâtons (14T) (200 grammes) de beurre ramolli | |
| 1/4 tasse (50 grammes) de sucre | |
| 1/8 Cuillère à café vanille | |
| Pincée de sel | |
| 6 œufs | |
| 1-1/4 tasse (300 grammes) de farine | |
| 2 cuillères à café de levure | |
| 1 tasse (1/4 litre) de lait | |
| 1 cuillère à soupe de rhum | |

GARANTIE

**VEUILLEZ APOSER VOTRE RECU/PREUVE D'ACHAT ICI.
DANS LE CAS D'UNE RECLAMATION SOUS CETTE GARANTIE LE PRECITE
RECU/PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRODUIT AVEC CETTE GARANTIE.**

| | |
|------------------|--------------------------|
| Numéro de modèle | (Numéro de lot : _____) |
| Nom du produit | |
| Date d'achat | |
| Lieu d'achat | |

1. La partie vendant le produit (« le vendeur ») à l'acheteur original de ce produit (« le client ») par le présent acte garanti que ce produit sera de bonne qualité, et en bon état de fonctionnement, et sans défaut et adapté pour l'usage voulu sous les conditions normales d'usage domestique, pour une période de 1 (un) an depuis la date d'achat (« période de garantie ») de ce produit.
2. Dans le cas que la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit pas de qualité suffisante, ou ne soit pas en bon état de fonctionnement, ou soit défectueux ou ne soit pas adapté pour l'usage voulu sous les conditions d'usage domestique normales, le client peut, sujet au paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au vendeur et suivre les options possibles :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie : recevoir un remboursement du prix actuel payé ou d'échanger le produit pour un produit de valeur identique ou similaire ;
 - 2.2 Durant les 6 (six) mois suivants de garantie : Le produit peut être échangé contre un produit, à valeur d'achat, identique ou similaire.
3. Le vendeur ne remplacera ou remboursera pas le produit au client dans les termes de cette garantie si le produit :
 - 3.1 A été altéré contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit ;
 - 3.2 A été mal utilisé, maltraité ou falsifié ;
 - 3.3 Est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement à cause de l'usure et dégradation ordinaire ;
 - 3.4 Est endommagé à cause de la négligence, de l'imprudence, du comportement malveillant ou criminel du client ;
 - 3.5 A été utilisé à but commercial.
4. Cette garantie s'applique uniquement au produit qui a été acheté depuis le vendeur et non pas aux consommables liés ou installés sur le produit par le client.
5. Toute réclamation dans les termes de cette garantie doit être supportée par la preuve d'achat originale.
6. Remarquez que l'élément d'échange portera le solde de la durée de la garantie à partir de la date d'achat d'origine.