

PLATINUM
QUALITY AND STYLE



INSTRUCTION MANUAL

DOUBLE WAFFLE MAKER



MODEL: AJ-3111A (SR 8170868)

EAN: 6001224581591

ARTICLE NO.: 10674121

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our “Platinum” Double 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

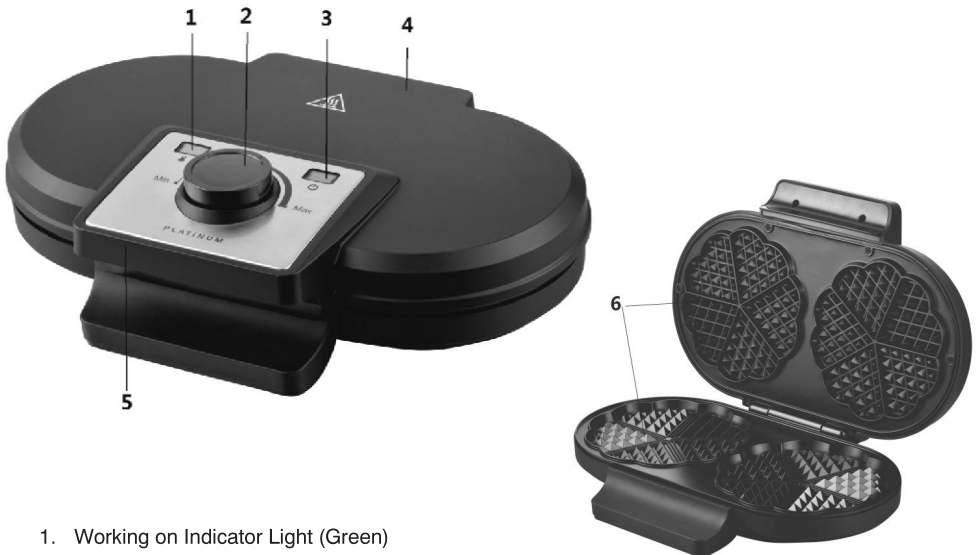
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

- 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.
- 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 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 DOUBLE WAFFLE MAKER



1. Working on Indicator Light (Green)
2. Adjustable Temperature knob
3. Power on Indicator Light (Red)
4. Appliance Body
5. Handle
6. Non-stick coating cooking plates

SPECIFICATIONS

Size: 16cm Diameter (Double Cooking Plates)

Voltage: AC 220-240V / 50Hz

Wattage: 1100-1300W

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

USING YOUR DOUBLE 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 DOUBLE 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 to 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 it 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 plates 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 plates 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	*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.
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	*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.
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	*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.
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	*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.
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 comprar a nossa Máquina de Waffles Dupla “Platinum” . Cada unidade foi fabricada para assegurar uma utilização segura, confiável e simples. Antes de utilizar, leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Quando utilizar qualquer aparelho eléctrico, as precauções de segurança básicas devem ser sempre seguidas, incluindo:

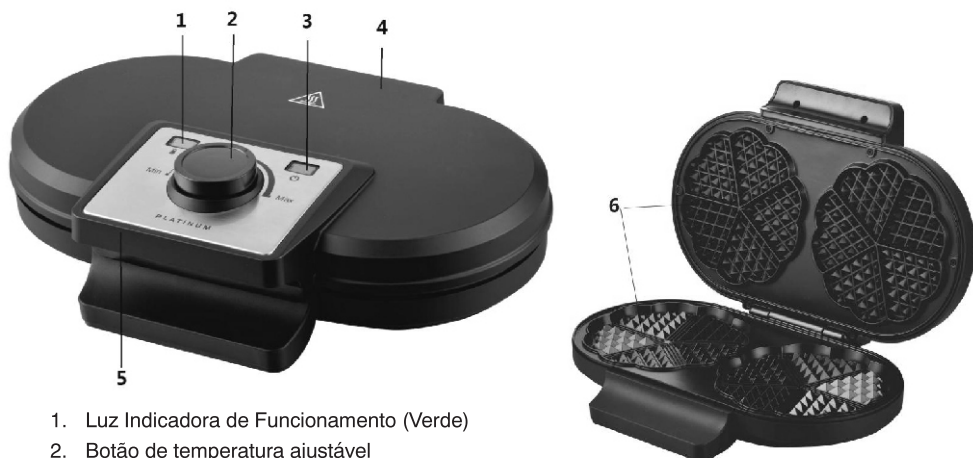
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência ou pessoas qualificadas semelhantes para evitar perigos.
- Este aparelho não é recomendado para utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas em relação à utilização deste produto, a menos que tenham sido instruídas sobre a utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Assegure-se sempre que a voltagem na etiqueta de classificação corresponde à voltagem de sua casa.
- Procure por danos no cabo de alimentação e na ficha regularmente. Se o cabo de alimentação ou ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou pessoa qualificadas para evitar perigo eléctrico.
- Este aparelho serve unicamente para utilização doméstica. A utilização industrial ou comercial anula a garantia, e o fornecedor não será responsável por ferimentos ou danos causados quando utilizar o aparelho com qualquer outra finalidade para além da pretendida.
- A operação e utilização incorrectas podem danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- Não utilize o aparelho se tiver caído ao chão ou se estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, leve a unidade para examinação e/ou reparação por um agente de assistência autorizado.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não mergulhe nem exponha a ficha ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca mergulhe a unidade na água ou qualquer outro líquido durante a limpeza.
- Não toque directamente nas superfícies quentes. Utilize os punhos.
- Agarre na ficha para a desligar da tomada. Não puxe o cabo para desligar o aparelho. Desligue sempre a unidade quando não estiver em utilização, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
- A utilização de anexos acessórios que não foram recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em ferimentos, incêndio ou choque eléctrico.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado nas beiras de uma mesa ou balcão. Assegure-se que o cabo de alimentação não está numa posição na qual pode ser puxado inadvertidamente.
- Não permita que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes e não coloque em cima ou perto de gás quente, fogão eléctrico ou forno aquecido.
- Não recomendamos que utilize um cabo de extensão com este aparelho. No entanto, se for necessário utilizar uma extensão, assegure-se que se adequa ao consumo de energia do

PORTUGUÊS

aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, aparelho e ficha. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde possa ser puxado por crianças ou animais, ou ser pisado.

- Nunca utilize esta unidade perto de banheiras, chuveiros, bacias ou outros recipientes com água.
- Este aparelho não se adequa à utilização no exterior. Não utilize este aparelho para outras operações para além do pretendido.
- Não transporte o aparelho pelo cabo de alimentação
- Não deixe este aparelho sem supervisão durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver em utilização. Permita que arrefeça antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície horizontal e estável. Não coloque a unidade em superfícies quentes.
- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos ou ferimentos causados pela utilização imprópria ou incorrecta do aparelho, ou por reparações realizadas por pessoal não autorizado.
- No caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente reparar por si. Devolva o aparelho a uma instalação de assistência autorizada para examinação, ajuste ou reparação. Insista sempre na utilização de peças de substituição originais. O incumprimento das precauções e instruções acima mencionadas podem afectar a operação segura desta máquina.
- Para desconectar o aparelho, permita que a luz Indicadora se desligue e agarre pelo corpo da ficha para a remover da tomada eléctrica. Nunca puxe nem enrole o cabo para desligar da tomada.

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE WAFFLES DUPLA



1. Luz Indicadora de Funcionamento (Verde)
2. Botão de temperatura ajustável
3. Luz Indicadora de Aparelho Ligado (Vermelho)
4. Corpo do Aparelho
5. Punho
6. Placas de cozedura com revestimento anti-aderente

ESPECIFICAÇÕES

Tamanho: 16cm de Diâmetro (Placas de Cozedura Duplas)

Voltagem: AC 220-240V / 50Hz

Potência: 1100-1300W

Cabo: Ficha aterrada de 3 pinos. (Para reduzir o risco de choque eléctrico)

UTILIZAR A SUA MÁQUINA DE WAFFLES DUPLA

Leia atentamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.

1. Remova todo o material da embalagem e verifique atentamente para se certificar que a sua Máquina de Waffles está em boas condições. Não deve ter rachas na unidade nem danos no cabo de alimentação/ficha.
Não deite fora as embalagens até todos os acessórios serem encontrados.
2. Confirme se a voltagem indicada na Máquina de Waffles corresponde à voltagem em sua casa.
3. Remova todas as etiquetas ou autocolantes antes de utilizar.
4. Limpe cuidadosamente o exterior e a superfície de cozedura com um pano quente, suave e húmido para remover o pó que se possa ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.
5. Quando utilizar pela primeira vez, aplique ligeiramente spray de cozinha ou óleo vegetal sem sabor nas grelhas. Se utilizar óleo, aplique-o com papel de cozinha ou pincel de pastéis. Isto não será necessário em futuras ocasiões. Caso ocorra aderência mais tarde, volte a aplicar o óleo utilizado anteriormente. As primeiras waffles que cozinhar não devem ser consumidas.
6. Quando utilizar pela primeira vez, a Máquina de Waffles pode libertar um pouco de cheiro e fumo. Isto é normal. Deve-se ao aquecimento inicial dos componentes internos.
7. A Máquina de Waffles está pronta a ser utilizada.

PARA UTILIZAR A SUA MÁQUINA DE WAFFLES DUPLA

1. Insira a ficha na tomada e defina a temperatura desejada. A luz indicadora “Power on” acende-se quando a Máquina de Waffles for ligada.
2. Demora aproximadamente 4 a 5 minutos para aquecer. A luz indicadora “Working” acende-se quando o aparelho alcançar a temperatura que definiu.
3. A Máquina de Waffles deve estar vazia enquanto estiver a aquecer.
4. Abra a tampa e deite a mistura das waffles.
5. As placas de aquecimento têm uma camada anti-aderente, o que significa que não tem de aplicar nenhuma gordura quando utilizar. Se desejar utilizar alguma gordura, utilize manteiga ou margarina - nunca óleo!
6. Feche a tampa. Demora aproximadamente 4 a 7 minutos a fazer a waffle (dependendo dos ingredientes da mistura, a quantidade de mistura utilizada e a temperatura definida).

Cuidado: Utilize unicamente talheres de madeira ou plástico resistentes ao calor para remover a waffle e evitar danos na camada anti-aderente das placas.

7. A luz indicadora “Working” verde acende-se quando a temperatura definida for alcançada, desliga-se quando a temperatura descer e volta a acender-se quando a temperatura for aumentada.
8. Se desejar fazer mais waffles, feche a tampa entre cada uma para manter o calor.
9. Desligue a máquina de waffles retirando a ficha da tomada após a utilização.

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

1. De forma a alcançar resultados uniformes, todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente antes de preparar a massa.
2. Se desejar obter waffles menos tostadas, remova-as antes da luz Indicadora Verde se desligar (após aproximadamente 3-4 minutos). Ou se preferir waffles mais tostadas, deixe-as durante um pouco mais de tempo.
3. Se as waffles ficarem coladas nas placas superiores, remova-as unicamente com talheres de madeira ou plástico resistentes ao calor. Não utilize utensílios afiados ou de metal uma vez que podem danificar a camada anti-aderente.
4. Deixe as waffles arrefecerem antes de as consumir para evitar possíveis queimaduras.
5. Adicione várias frutas ou gelado para criar as suas próprias especialidades.

CUIDADO E LIMPEZA

1. Deve desligar o cabo de alimentação da tomada eléctrica e permitir que a Máquina de Waffles arrefeça completamente, com as placas superiores abertas antes de começar a limpar.
2. Limpe o interior e as beiras das placas com papel de cozinha ou um pano suave.
3. Limpe as grelhas após terem arrefecido completamente com um pano ou esponja húmida com água quente ensaboada. NÃO mergulhe a Máquina de Waffles em água ou qualquer outro líquido. Enxaguar com um pano ou esponja molhada e seque.
4. Se houver algum resto difícil de remover, deite um pouco de óleo de cozinha nas placas e limpe após 5 minutos quando a massa tiver amolecido. NÃO utilize almofada de lã de aço ou detergentes abrasivos que possam danificar a superfície anti-aderente.
5. Limpe o exterior com um pano ligeiramente humedecido, assegurando que nenhuma humidade, óleo ou gordura entra nas ranhuras de arrefecimento.
6. Não utilize palha-de-aço, escovas de metal ou outros objectos duros que possam arranhar a camada anti-aderente.

PORTUGUÊS

RECEITAS

*Waffles de pequeno almoço	*Misture as gemas e o leite. Adicione farinha, fermento, açúcar, sal e misture bem. Adicione o óleo. Bata as claras em castelo e misture-as na massa.
3 gemas	
1-1/2 copo (3/8 litro) de leite	
1 copo (250 gramas) de farinha	
2 colheres de chá de fermento	
3 colheres de chá de açúcar	
1/2 colher de chá de sal	
8 colheres de chá de óleo	
3 claras	

*Waffles de Leite de Manteiga	*Misture a manteiga amolecida, açúcar, açúcar de baunilha e sal. Misture os ovos um a um. Misture a farinha e o fermento e adicione-os com o leite de manteiga aos outros ingredientes. Misture bem até ficar uniforme.
1/2 copo (1 pau) (125 gramas) de manteiga amolecida	
1/4 copo (50 gramas) de açúcar	
1/8 colheres de chá de açúcar de baunilha	
Pitada de sal	
4 ovos	
1 copo (250 gramas) de farinha	
1 colher de chá de fermento	
1 copo (1/4 litro) de leite de manteiga	

*Waffles Esponjosas	*Bata as gemas, água, açúcar e casca de limão. Misture a farinha e fermento e junte-os aos outros ingredientes. Bata as claras em castelo e misture-as na massa.
5 gemas	
5 colheres de sopa de água quente	
1/3 copo (100 gramas) de açúcar	
Casca de 1 limão ralada	
2/3 copo (150 gramas) de farinha	
1/2 colher de chá de fermento	
5 claras	

*Waffles de Baunilha	*Bata a manteiga, açúcar, baunilha e sal. Misture a farinha e fermento e adicione-os ao leite e ovos pouco a pouco, mexendo continuamente. Por fim, junte o rum.
1 3/4 paus (14T) (200 gramas) de manteiga amolecida	
1/4 copo (50 gramas) de açúcar	
1/8 colheres de chá de baunilha	
Pitada de sal	
6 ovos	
1-1/4 copo (300 gramas) de farinha	
2 colheres de chá de fermento	
1 copo (1/4 litro) de leite	
1 colher de chá de rum	

TERMO DE GARANTIA

**FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.
EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/ FISCAL
DE COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.**

Número do modelo	(Número do lote:)
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto (“vendedor”) ao comprador original deste produto (“comprador”) garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra (“período da garantia”) deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e 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 em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3^o abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
 - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
 - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
 - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
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 gaufrier double "Platinum". Chaque appareil a été fabriqué de manière à assurer sécurité, fiabilité et facilité d'utilisation. Avant de l'utiliser, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour toute référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

En utilisant un appareil électrique, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment:

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances concernant l'utilisation de ce produit, à moins que ces personnes ne soient supervisées, ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous toujours que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique corresponde bien à la tension de votre domicile.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et branchez-le régulièrement pour détecter tout dommage éventuel. Si le cordon ou la fiche est endommagée, il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie et le fournisseur ne pourra être tenu responsable des blessures ou des dommages causés par une utilisation de l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
- Un fonctionnement incorrect et une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- N'utilisez pas l'appareil si on l'a fait tomber ou s'il a été endommagé. En cas de dommage, faire examiner et / ou réparer l'appareil par un réparateur agréé.
- Pour réduire les risques d'électrocution, n'exposez pas et n'immergez pas la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Pour le nettoyage, ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne touchez pas directement les surfaces chaudes. Utilisez des poignées.
- Retirez la fiche de la prise en la tenant. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant peut provoquer des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il pourrait être tiré par inadvertance.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que celle-ci est adaptée à la puissance de l'appareil pour

FRANÇAIS

éviter une surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou de la fiche. Ne placez pas la rallonge dans une position où elle pourrait être tirée par des enfants ou des animaux et où on pourrait trébucher dessus.

- N'utilisez jamais cet appareil près d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou près de tout autre récipient contenant de l'eau.
- Cet appareil ne convient pas pour une utilisation en extérieur. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne portez pas l'appareil en utilisant le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage ou blessure résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil ou résultant de réparations effectuées par un personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et n'essayez pas de la réparer vous-même. Emmenez l'appareil à un centre de service agréé pour examen, réglage ou réparation. Il faut toujours insister sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect des instructions et précautions mentionnées ci-dessus pourrait affecter le bon fonctionnement en toute sécurité de cette machine.
- Attendez jusqu'à ce que le voyant s'éteigne pour débrancher l'appareil, puis retirez la fiche de la prise de courant tout en la saisissant. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon et ne le tordez pas.

CONNAISSEZ VOTRE GAUFRIER DOUBLE



1. Voyant lumineux de fonctionnement (vert)
2. Bouton de température réglable
3. Voyant lumineux d'alimentation (rouge)
4. Corps de l'appareil
5. Poignée
6. Plaques de cuisson avec revêtement antiadhésif

CARACTÉRISTIQUES

Taille: 16 cm de diamètre (plaques de cuisson doubles)

Tension: 220-240V CA/ 50Hz

Puissance: 1100-1300W

Cordon: prise à la terre à 3 broches. (Pour réduire le risque de choc électrique)

UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER DOUBLE

Vous devez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et veuillez vérifier attentivement pour vous assurer que votre gaufrier est en bon état. Il ne doit pas y avoir de fissures sur l'appareil; le cordon et la fiche ne doivent pas être endommagés.
Ne jetez aucun emballage avant d'avoir trouvé tous les accessoires.
2. Vous devez vérifier que la tension indiquée sur le gaufrier correspond bien à la tension de votre domicile.
3. Retirez toutes les étiquettes adhésives ou les autocollants avant utilisation.
4. Vous devez essuyer soigneusement l'extérieur et la surface de cuisson avec un chiffon doux, humide et chaud pour éliminer toute trace de poussière qui pourrait s'y être accumulée. Faites sécher en essuyant avec une serviette propre.
5. Lors de la première utilisation, préparer les grilles en les frottant légèrement avec un aérosol de cuisson ou avec de l'huile végétale sans goût. Si vous utilisez de l'huile, appliquez l'huile avec une serviette en papier ou un pinceau à pâtisserie. Cela ne sera pas nécessaire par la suite à d'autres occasions. Au cas où un collage se produit lors d'une utilisation ultérieure, enduisez de nouveau votre gaufreur. On ne doit pas manger les premières gaufres.
6. Lorsqu'il est utilisé pour la première fois, le gaufrier peut émettre une légère odeur et dégager un peu de fumée. C'est normal. Cela est dû au chauffage initial des composants internes.
7. Le gaufrier est maintenant prêt à être utilisé.

POUR UTILISER VOTRE GAUFRIER DOUBLE

1. Branchez la fiche à la prise et réglez la température souhaitée. Le voyant rouge «Mise sous tension» s'allume lorsque le gaufrier est allumé.
2. Cela prend environ 4-5 minutes pour chauffer. Le voyant vert « Working » (en fonctionnement) s'allume une fois que l'appareil aura atteint la température de réglage.
3. Le gaufrier doit être vide pendant le chauffage.
4. Ouvrez le couvercle et versez le mélange à gaufres.
5. Les plaques chauffantes possèdent une couche antiadhésive, ce qui signifie que vous n'avez pas besoin de brosser la matière grasse pour une utilisation normale. Si vous voulez utiliser des matières grasses, utilisez du beurre ou de la margarine, mais pas de l'huile!
6. Fermez le couvercle. Il faut environ 4 à 7 minutes pour faire une gaufre (cela dépend de la composition et de la quantité du mélange utilisée, ainsi que de la température de réglage).

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

7. Le voyant lumineux vert « Working » s'allume lorsque la température de réglage est atteinte, il s'éteint lorsque la température baisse et se rallume lorsque la température est élevée à nouveau.
8. Si vous voulez faire plus de gaufres, fermez le couvercle entre chacun retrait de gaufre pour garder la chaleur.
9. Après utilisation, éteignez le gaufrier en débranchant la prise.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Afin d'obtenir les mêmes résultats, tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant de préparer la pâte.
2. Si vous voulez des gaufres moins grillées, retirez-les avant que le voyant lumineux vert ne s'éteigne (au bout de 3 à 4 minutes environ). Ou si vous préférez des gaufres un peu plus grillées, laissez-les un peu plus longtemps.
3. Si les gaufres collent aux plaques de cuisson supérieures, retirez-les uniquement avec des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou métalliques, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Laissez les gaufres refroidir un peu, avant de les manger pour éviter toute brûlure éventuelle.
5. Pour la création de vos propres spécialités, pensez aux gaufres cuites au four avec différents fruits ou de la crème glacée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Avant de commencer à le nettoyer, vous devez débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et laisser refroidir le gaufrier complètement, avec les plaques de cuisson antiadhésives supérieures ouvertes.
2. Essuyez l'intérieur et le bord des assiettes avec du papier absorbant ou avec un chiffon doux.
3. Après refroidissement complet, nettoyez les grilles de gaufres avec un chiffon ou une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse. NE PAS plonger le gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Rincez avec un chiffon humide ou une éponge et essuyez.
4. Au cas où il resterait quelque chose difficile à enlever, versez un peu d'huile de cuisson sur les plaques et essuyez après 5 minutes une fois que c'est ramolli. NE PAS utiliser un tampon de laine d'acier ou un nettoyant abrasif qui endommagerait la surface antiadhésive.
5. Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide, tout en faisant attention à ce que l'humidité, l'huile ou la graisse ne pénètre pas dans les fentes de refroidissement.
6. N'utilisez pas de laine d'acier, une brosse en métal ou tout autre objet dur pouvant rayer la couche antiadhésive.

FRANÇAIS

RECETTES

* Gaufres de petit déjeuner	** Mélanger les jaunes d'œufs et le lait. Ajouter la farine, la levure, le sucre, le sel et bien mélanger. Ajouter l'huile. Battre les blancs d'œufs en neige et les mélanger à la pâte.
3 jaunes d'œuf	
Une tasse de lait 1-1/2 (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 babeurre	* Battre le beurre doux, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Mélanger les œufs un par un. Mélanger la farine et la levure et les ajouter avec le babeurre aux autres ingrédients. Bien mélanger de manière à obtenir une pâte homogène.
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	
1 pincée de sel	
4 œufs	
1 tasse (250 grammes) de farine	
1 cuillère à café de levure chimique	
1 tasse (1/4 litre) de babeurre	

** Gaufres éponge	* Battre les jaunes d'œufs, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Mélanger ensemble la farine et la levure chimique et puis les incorporer aux autres ingrédients. Battre les blancs en neige et les mélanger avec la pâte.
5 jaunes d'œufs	
5 cuillères à soupe d'eau chaude	
1/3 tasse (100 grammes) de sucre	
Zeste 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	* Battre le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélanger la farine et la levure et ajoutez-les au lait et aux œufs, par petites quantités, en remuant continuellement. Enfin ajouter le rhum.
1 3/4 bâtons (14T) (200 grammes) de beurre ramolli	
1/4 tasse (50 grammes) de sucre	
1/8 cuillère à café de vanille	
1 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

**APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA PREUVE
D'ACHAT MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.**

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

1. La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulee et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
 - 2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
 - 3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
 - 3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
 - 3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
 - 3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
 - 3.5a été employé pour un usage commercial.
4. Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
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..

