



INSTRUCTION MANUAL

WAFFLE MAKER



MODEL:ST-05A (SR-696015-1)
ARTICLE NO: 10324003

EAN:6001001782609

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our "Ottimo" 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, unless they are supervised or have been given instruction concerning the 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 can not 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 motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- 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.

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 touch HOT surfaces directly. Use handles or knobs.
- 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 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.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquid.
- To disconnect appliance, allow the Green Indicator light to go OFF and then grasp plug body and remove plug from electrical outlet. Never yank or twist cord to unplug.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

KNOW YOUR WAFFLE MAKER

1. Appliance Body
2. Working Indicator Lights (Green)
3. Power on Indicator Lights (Red)
4. Saftey Latch
5. Non-stick coated Baking Plates
6. Handles



SPECIFICATIONS

Size	: 22.5 x 13.0cm (Baking plates)
Voltage	: AC 220-240V 50Hz
Wattage	: 700-800W
Cord	: 3-pin grounded plug. (to reduce the risk of electric shock)

USING YOUR WAFFLE MAKER

You must read all instructions carefully before using 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.

TO USE YOUR WAFFLE MAKER

1. Always preheat the Waffle Maker before baking.
2. Plug the Waffle Maker in first, the Red "Power on" Indicator light comes on.
3. Close the Waffle Maker and prepare the batter while the Waffle Maker is heating.
4. The Green "Working" Indicator light will come on when the Waffle Maker reaches proper temperature (approximately 4-5 minutes). The Waffle Maker is ready for baking.
Caution: Touch unit only by latch or handles during use or directly after using. Be careful not to touch hot surfaces.
5. This Waffle maker may have a slight odor and smoke haze. This is normal, It is due to the initial heating of internal components.
6. Open the Waffle Maker and pour waffle batter onto the center of each section of the lower waffle grid (see below Fig. 1). Use a heat-proof plastic spatula to spread batter evenly over the grids. Be careful not to overfill. It is very typical to have a small amount of batter run over grid and down Waffle Maker. If an excessive amount of batter runs over, use less batter.
7. Close the Waffle Maker by lowering the upper plate onto the lower plate and lock the two handles with the safety latch.
8. DO NOT force shut. Steam may be ejected from between the grids. The Green Indicator light may cycle on and off during baking as the thermostat maintains the unit at the proper baking temperature.
9. Most waffles will be baked in approximately 3-4 minutes or longer depending on personal taste. When baking is finished, open the Waffle Maker and remove the waffles using a plastic or wooden spatula.
Note: Never use a metal utensils as this may damage the non-stick coating.
10. The appliance should be kept closed in-between the baking of successive waffles to maintain optimum temperature.
11. After use, allow Green Indicator light to go off and then unplug cord from the electrical outlet.

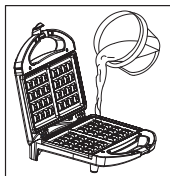


Fig. 1

HELPFUL HINTS

1. 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.
2. If the lid resists lifting, allow the waffles to bake a little longer, then try to lifting the lid again.
3. If the waffles stick to the top cooking plates, remove them using a plastic or wooden spatula 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. Never dip the appliance into water or hold it under running water.
5. 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.
6. Wipe the outside with a slightly moistened cloth, ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
7. DO NOT clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool, to prevent damaging the finish.

ENGLISH

RECIPES

1. In order to achieve even results, all ingredients should be at room temperature before preparing the batter.
2. Pour about 2/3 cup of waffle batter onto center of bottom hot grids.

*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 fold 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 fold 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	

RECIPES

*Cheese Waffles	*Cream the butter. Mix the flour and baking powder. Add one after another: the egg yolks, salt, flour and cheese. Then fold in the stiffly-beaten egg whites.
6 tablespoons (100 grams) butter	
8 egg yolks	
1/2 teaspoon salt	
2 cups (500 grams) flour	
1/2 teaspoon baking powder	
1/4 cup (50 grams) grated Parmesan cheese	
8 egg whites	

*Traditional Waffles	*Beat eggs with wire whisk or hand beater in medium bowl until fluffy. Beat in remaining ingredients just until smooth.
2 eggs	
2 cups all-purpose flour	
1/2 cup vegetable oil or 1/2 cup (1 stick) margarine or butter, melted	
1-3/4 cups milk	
1 tablespoon granulated or brown sugar	
4 teaspoons baking powder	
1/4 teaspoon salt	

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, is 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 utilised 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 this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.

INTRUÇÃO

- Obrigado pela sua compra do nosso “Ottimo” Fabricante de Waffle. Cada unidade foi manufaturada para assegurar a segurança, a confiabilidade, e a facilidade de utilização. Antes de usar, por favor leia estas instruções com cuidado e conserve-as para a referência futura.

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Quando usar qualquer dispositivo elétricas, as precauções de segurança básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

- 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 dispositivo não destina-se a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com potencialidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta da experiência e do conhecimento, a menos que forem supervisionados ou forem dados a instrução a respeito do uso do dispositivo por uma pessoa responsável para sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não joguem com o apparatus.
- Certifique-se de que a voltagem usada na casa corresponde à voltagem indicada na etiqueta.
- Verifique regularmente o cabo de força e o plugue para ver se há todos os danos. Se o cabo de alimentação ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou por pessoa qualificado a fim de evitar um perigo elétrico.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. O uso industrial ou comercial anulará a garantia, e o fornecedor não é responsável para ferimento ou danos causados ao usar o dispositivo para nenhuma outra finalidade.
- Operação e uso incorretos podem danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
- Não use o aparelho se ele caiu ou foi danificado de alguma maneira. Em caso de dano, examine o aparelho e / ou repare por um agente autorizado.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não submergir ou exponha o motor, o plugue ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca submergir o aparelho na água ou outro líquido para limpeza.
- Retire o plugue da tomada segurando o plugue. Não puxe o cabo para desconectar o aparelho. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
- O uso dos acessórios não recomendado pelo fabricante do dispositivo pode causar os ferimentos,, incêndio ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo pendurar sobre a borda da mesa ou do balcão. Garantir que o cabo não está em uma posição onde ele pode ser puxado descuidadamente.
- Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não coloque sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em forno aquecido.

PORTUGUÊS

- O uso de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendado. No entanto, se for necessário usar um cabo de extensão, certifique-se que o cabo é apropriado para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, equipamento ou ponto. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde ele pode ser puxado por crianças ou animais.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. Não use este aparelho para outra finalidade.
- Não transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Não toque as superfícies quentes diretamente. Use os punhos ou os botões.
- Não deixe este aparelho sem supervisão durante o uso. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Sempre opere o aparelho sobre uma superfície lisa, plana e estável. Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso indevido ou incorreto do aparelho, ou reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- Em caso de problemas técnicos, desligar o aparelho e não tente repará-lo para si mesmo. Retorne o aparelho a uma assistência técnica autorizada para exame, ajuste ou reparo. Sempre use as peças sobresselentes originais. A falha de operar de acordo com as precauções e as instruções mencionadas acima, podia afetar a operação segura desta máquina.
- Deve ser cuidado extremo ao mover um dispositivo que contem o óleo quente ou todo o líquido quente.
- Para desconectar o dispositivo, permita que a luz de indicador verde apague-se e então agarre o corpo do plugue e remova o plugue da tomada elétrica. Nunca puxe com força ou torça o cabo para desconectar.
- A fim de prevenir um perigo devido a reconfiguração inadvertida do corte térmica, este aparelho não deve ser fornecido por um dispositivo de comutação externa, tal como um temporizador, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela utilidade.

SABER A SUA FABRICANTE DE WAFFLE

1. Corpo do Aparelho
2. Luz do indicador de ligação (Vermelho)
3. Luz do indicador de operação (Verde)
4. Trava de segurança
5. Placas revestidas antiaderentes de Cozinha
6. Cabos



ESPECIFICAÇÕES

Tamanho	: 22.5 X 13.0cm (Placas de cozinha)
Voltagem:	: AC 220-240V 50Hz
Voltagem	: 700-800W
Fio	: 3 pino plugue aterrado. (Para reduzir risco de choque elétrico)

USANDO SEU FABRICANTE DE WAFFLE

Por favor leia todas instruções cuidadosamente antes de uso.

1. Remove todo o material da embalagem e verifique cuidadosamente, certificando-se que o seu Fabricante de Sanduíche está em boas condições. Ele não deve ter rachaduras na unidade e nenhum dano ao cabo / conector. Não descartar qualquer embalagem até que todos os acessórios foram encontrados.
2. Certifique-se de que a voltagem usada na case corresponde à voltagem indicada na Fabricante de Sanduíche.
3. Remove todas as etiquetas adesivas ou etiquetas antes de usar.
4. Você deve com cuidado limpar o exterior e as placas de cozadura com um pano quente, macio, úmido para remover toda a poeira que puder ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.
5. Ao usar-se para a primeira vez, tempere as grades friccionando levemente com o spray de cozinhar ou com óleo vegetal sem sabor. Se usar óleo, aplique óleo com uma papel de cozinha ou pincel de pastelaria. Isso não será necessário em ocasiões subsequentes. Se a aderência ocorrer no uso mais tarde, retempere seu Fabricante de Waffle O primeiro grupo de waffles não devem ser comidos.

PARA USAR SEU FABRICANTE DE WAFFLE

1. Unte ligeiramente as placas com uma pequena quantidade de margarina ou óleo de cozinha.
2. Ligue o Fabricante de Waffle em primeiro lugar, e o luz de indicador Vermelho "power on" ilumina-se.
3. Feche o Fabricante de waffles e prepare a massa, enquanto o Fabricante de waffles está no aquecimento.
4. O luz de indicador Verde "Operando" ilumina-se quando o Fabricante de Waffle de waffles atinja a temperatura adequada. (aproximadamente 4-5 minutos). O Fabricante de Waffle está pronto para cozadura.
Aviso: Toque na unidade somente pela trava ou pelos cabos durante o uso ou diretamente após uso Seja cuidadoso Não toque as superfícies quentes.
5. Este fabricante de Waffle pode ter um odor pequeno e neblina de fumaça Isto é normal. É devido ao aquecimento inicial dos componentes internos.
6. Abre o Fabricante de waffle e derrame a massa de waffle para o centro de cada seção da grelha inferior do waffle (veja Fig. 1 abaixo .) Use uma espátula de plástico à prova de calor para espalhar a massa uniformemente nas grelhas. Tenha cuidado para não transbordar. É muito comum ter uma pequena quantidade de massa em cima de grelha e em baixo do Fabricante de Waffle. Se uma quantidade excessiva de massa transbordar, usar menos massa.
7. Feche o Fabricante de Waffle abaixando a placa superior em cima da placa inferior e feche as duas andles com a trava de segurança.
8. NÃO feche com força. Vapor pode ser ejetado entre as grelhas. A luz de indicador verde pode ligar e desligar durante o processo de cozadura porque o termostato mantém o dispositivo na temperatura de cozadura apropriada.
9. A maioria dos waffles será cozido por aproximadamente 3-4 minutos ou mais dependendo do gosto pessoal. Quando a cozadura estiver concluído, abra o Fabricante de Waffle e remova os waffles com uma espátula plástica ou de madeira.

Nota: Não use nenhum utensílios de cozinha de metal porque isto danificará a superfície antiaderente.

10. O aparelho deve ser mantido fechado no meio da cozedura de waffles sucessivas para manter a temperatura ideal.
11. Após o uso, permita que a luz verde indicadora apague-se, em seguida, desconecte o cabo da tomada elétrica.

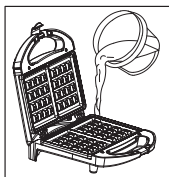


Fig. 1

CONSELHO ÚTIL

1. Se você deseja ter mais leves waffles torrados, retire-as antes da luz de indicador verde se apaga (após aproximadamente 3-4 minutos). Ou se você preferir waffles torrados mais escuros, deixá-los em pouco mais longo.
2. Se a tampa resistir levantar, permita que os waffles cozam um pouco mais longo, a seguir tente levantar a tampa outra vez.
3. Se os waffles colam às placas topas de cozinha, remova-as usando somente uma espátula plástica ou de madeira. Não use nenhum utensílios de cozinha afiados ou metais porque isto danificará a superfície antiaderente.
4. Deixe os waffles refrescar um pouco antes de comer para evitar queimaduras possíveis.
5. Waffles assados com frutas ou sorvete diferentes para criar seus próprios gostos.

PRECAUÇÃO E LIMPEZA

1. Você deve desconectar o cabo de poder da tomada elétrica e permitir que o Fabricante de Waffle para refrescar completamente, com o topo das placas antiaderente abertas, antes de começar a limpá-lo.
2. Limpe o interior e as bordas das placas com os papeis de conzinha ou um pano macio.
3. Limpe grelhas de waffle depois de terem arrefecido completamente com o pano ou a esponja umedecido com água quente ,ensaboada. Nunca submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido. Enxágüe com um pano úmido ou esponja e seque.
4. Nunca submergir o aparelho na água ou mantê-lo sob água corrente.
5. Se todo o enchimento for difícil de remover, despeje pouco óleo de cozinha na placa e limpe após 5 minutos, quando o enchimento amaciou. NÃO use uma palha de aço ou depurativo abrasivo, irá danificar a superfície antiaderente.
6. Limpe o exterior com um pano levemente umedecido, garantindo que nenhuma umidade, óleo ou gordura entra nas aberturas de resfriamento.
7. NÃO limpe o interior ou exterior com esfregões abrasivos ou palha de aço, para evitar danos.

RÉCIPES

1. A fim de alcançar resultados igual, todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente antes de preparar a massa.
2. Derrame sobre o copo 2/3 da massa de waffle no centro do fundo das grelhas quentes.

* Pequeno-almoço Waffles	* Misture as gemas e o leite. Adicione a farinha, fermento em pó, açúcar, sal e misture bem.. Adicione o óleo. Bata as claras dos ovos até duro e, em seguida, adicione na massa.
3 gemas dos ovos	
um copo de 1-1/2 (3/8 litros) de leite.	
1 copo (250 gramas) de farinha.	
2 colheres de chá de fermento em pó	
3 colheres de chá de açúcar	
1 colheres de chá de sal	
8 colheres de sopa de óleo	
3 claras do ovo	

* Waffles de Soro do Leite	* Bata a manteiga macia, açúcar, baunilha, açúcar e sal Misture os ovos um a um. Misture farinha e fermento em pó e adicionar estas juntamente com o soro do leite aos outros ingredientes. Misture bem a uma massa igual.
1/2 xícara (1 pirulito) (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 copo (250 gramas) de farinha	
1 colher de chá de fermento em pó	
1 xícara (1/4 litro) de soro do leite	

* Waffles de Esponja	*Desnate as gemas dos ovos, água, açúcar e casca do limão. Misture farinha e fermento em pó e misture-os em outros ingredientesBata as claras dos ovos até duro e, em seguida, adicione na massa.
5 gemas dos ovos	
5 colheres de sopa de água quente	
1/3 xícara (100 gramas) de açúcar	
Casca ralada de um limão	
2/3 xícara (150 gramas) de farinha	
1/2 colher de chá de fermento em pó	
5 claras dos ovos	

* Waffles de Baunilha	* Bata a manteiga, o açúcar, a baunilha e o sal. Misture farinha e fermento em pó e adicionar estas juntamente com o leite e ovos pouco a pouco, mexendo continuamente, . Por último misture o rum.
13/4 pirulitos (14T) (200 gramas) de manteiga amolecida	
1/4 xícara (50 gramas) de açúcar	
1/ 8 colher de chá de baunilha	
Pitada de sal	
6 ovos	
1-1/4 xícara (300 gramas) de farinha	
2 colheres de chá de fermento em pó	
1 xícara (1/4 litro) de leite	
1 colher de sopa de rum	

RÉCIPES

* Waffles de Queijo	* Bata a manteiga. Misture a farinha e o fermento em pó. Adicionar um após o outro. as gemas dos ovos, sal, farinha e queijo. Em seguida, adicione as claras dos ovos batidos duramente.
6 colheres de sopa (100 gramas) de manteiga	
8 gemas dos ovos	
1/2 colheres de chá de açúcar	
2 xícaras (500 gramas) de farinha	
1/2 colheres de chá de fermento em pó	
1/4 xícaras (50 gramas) queijo parmesão ralado	
8 gemas dos ovos	

* Waffles Tradicionais	* Bata os ovos com um batedor de arame ou batedeira de mão em uma tigela média até ficar fofo Bata os ingredientes restantes até ficar macio.
2 ovos	
2 xícaras de farinha	
1/2 xícara de óleo vegetal ou 1/2 xícara (1 pirulito) de margarina ou manteiga derretida	
1-3/4 xícara de leite	
1 colher de sopa de açúcar granulado ou açúcar mascavo	
4 colheres de chá de fermento em pó	
1/4 colheres de chá de açúcar	

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 Parágrafo 3º 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 ao 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 so ira transportar o saldo do período de garantia a partir da date de compra original.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre gaufrier « Ottimo ». Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant l'utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, 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 (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont été données des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours s'assurer que la tension sur la plaque signalétique correspond à la tension dans votre maison.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise régulièrement pour éviter tout dommage. Si le cordon ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque électrique.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. L'utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie, et le fournisseur ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles destinées.
- Une mauvaise manipulation ou une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. En cas de dommages, l'examen et/ou la réparation doit être réalisé par un technicien agréé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.
- Retirez la fiche de la prise en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou lorsque vous ajoutez ou retirez des pièces.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou 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 des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- L'utilisation d'un cordon de rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que la rallonge est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou du point prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où il peut être tiré par des enfants ou des animaux ou trébuchée.

- Cet appareil n'est pas adapté pour une utilisation en 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 toucher les surfaces CHAUDES directement. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne pas laisser cet appareil rester sans surveillance pendant l'utilisation. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir avant de mettre ou enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Toujours faites fonctionner l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure causé par l'utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par le personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et ne pas tenter de réparer vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, ajustement ou de réparation. Toujours insistez sur l'utilisation de pièces de rechange originales. Le défaut de se conformer avec les précautions mentionnées ci-dessus et les instructions, pourrait affecter le bon fonctionnement de cet appareil.
- L'extrême prudence est nécessaire lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, laissez le voyant Vert s'éteindre (OFF), puis saisissez le corps de la fiche et retirez la fiche de la prise électrique. Ne jamais arracher ou tordre le cordon pour débrancher.
- Afin d'éviter un risque en raison de la réinitialisation par inadvertance du limiteur de température, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par l'utilisateur

CONNAITRE VOTRE GAUFRIER

1. Corps de l'appareil
2. Voyant Power on (Rouge)
3. Voyant Working (Vert)
4. Verrou de sécurité
5. Plaques de Cuisson antiadhésives avec revêtement
6. Poignées



SPÉCIFICATIONS

Taille	: 22.5 X 13.0cm (plaques de cuisson)
Tension:	: AC 220-240V 50Hz
Puissance	: 700-800W
Cordon	: Fiche de terre à 3 goupilles. (pour réduire le risque de choc électrique)

UTILISATION DE VOTRE GAUFRIER

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et veuillez vérifier avec soin, en vous assurant que votre Fabricant de Sandwich est en bon état. Il ne doit pas avoir de fissures sur l'appareil et aucun dommage au cordon/fiche. Ne jetez pas l'emballage jusqu'à ce que tous les accessoires aient été trouvés.
2. Vous devez confirmer que la tension indiquée sur le fabricant de sandwich correspond à la tension dans votre maison.
3. Retirez toutes les étiquettes adhésives ou des autocollants avant utilisation.
4. Vous devriez essayer soigneusement l'extérieur et les plaques de cuisson avec un tissu tiède, doux et humide pour enlever toute la poussière qui se sont accumulés. Essuyez avec une serviette propre.
5. Lorsque vous utilisez cette unité pour la première fois, séchez des grilles en frottant légèrement avec un aérosol de cuisson ou d'huile végétale sans saveur. Si vous utilisez l'huile, appliquez de l'huile avec un essuie-tout ou un pinceau à pâtisserie. Ce ne sera pas nécessaire à des occasions ultérieures. Si un collage se produira dans l'utilisation plus tard, séchez de nouveau le gaufrier. La première série de gaufres ne devraient pas être consommés.

UTILISER VOTRE GAUFRIER

1. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec une petite quantité de margarine ou d'huile de cuisson.
 2. Branchez le gaufrier d'abord, le voyant rouge de l'indicateur « Power on » s'allume.
 3. Fermez le gaufrier et préparez la pâte pendant que le gaufrier est chaud.
 4. Le voyant vert de l'indicateur « Working » s'allumera lorsque le gaufrier atteint la bonne température (environ 4-5 minutes). Le gaufrier est prêt pour la cuisson.
- Attention:** Touchez l'unité seulement avec un verrou ou des poignées en cours d'utilisation ou directement après l'utilisation. Soyez prudent de ne pas toucher les surfaces chaudes.
5. Ce Gaufrier peut avoir une légère odeur et la brume de fumée. Ceci est normal, il est dû au chauffage initial des composants internes.
 6. Ouvrez le gaufrier et versez la pâte à gaufre sur le centre de chaque section de la grille inférieure à gaufres (voir ci-dessous Fig. 1). Utilisez une spatule en plastique résistant à la chaleur de propager la pâte sur les grilles. Veillez à ne pas trop remplir. Il est très courant d'avoir une petite quantité de pâte à couler via la grille et vers le bas du gaufrier. Si une quantité excessive de pâte déborde, utilisez moins de pâte.
 7. Fermez le gaufrier en abaissant la plaque supérieure sur la plaque inférieure et verrouillez les deux manches avec le loquet de sécurité.
 8. NE PAS fermer forcément. La vapeur peut être éjectée d'entre les grilles. Le voyant vert peut s'allumer et s'éteindre alternativement lors de la cuisson car le thermostat maintient l'unité à la bonne température de cuisson.
 9. La plupart des gaufres sera cuit dans environ 3-4 minutes ou plus longtemps selon le personnel goût. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez le gaufrier et retirez les gaufres en utilisant une spatule en plastique ou en bois.

Note: Ne jamais utiliser un ustensile métal, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.

10. L'appareil doit être maintenu fermé entre deux cuissons des gaufres successives pour maintenir la température optimale.
11. Après utilisation, laissez le voyant vert aller hors tension, puis débranchez le cordon de la prise électrique.



Fig. 1

CONSEILS UTILES

1. Si vous souhaitez avoir des gaufres légères grillées, retirez-les avant le voyant vert s'éteint (après environ 3-4 minutes). Ou si vous préférez plus sombre gaufres grillées, les laissez dans un peu plus de temps.
2. Si le couvercle résiste de lavage, permettez les gaufres de cuire un peu plus longtemps, puis essayez de soulever le couvercle.
3. Si les gaufres se collent aux plaques de cuisson supérieure, retirez-les à l'aide d'un spatule plastique ou en bois uniquement. Ne pas utiliser des ustensiles pointus ou métalliques, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
4. Laissez refroidir légèrement gaufres avant de manger pour éviter des brûlures possibles.
5. Mettez les gaufres cuites avec différents fruits ou de crème glacée pour créer vos propres spécialités.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Vous devez débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et laisser le gaufrier se refroidir complètement, avec la plaque de cuisson antiadhésive et recouverte ouverte, avant de commencer à le nettoyer.
2. Essuyez l'intérieur et les bords des plaques avec du papier absorbant ou un chiffon doux.
3. Nettoyez les grilles de gaufre après qu'ils aient complètement refroidi avec un chiffon ou une éponge humide avec l'eau chaude savonneuse. NE PAS immerger le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide. Rincez avec un chiffon humide ou une éponge et essuyez.
4. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou le maintenir sous l'eau courante.
5. En cas où la farce est difficile à enlever, versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque et essuyez au bout de 5 minutes lorsque la farce a ramolli. NE PAS utiliser un tampon de laine d'acier ou des nettoyants abrasifs qui peuvent endommager la surface antiadhésive.
6. Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide, en veillant à ce qu'aucune humidité, huile ou graisse entre dans les fentes de refroidissement.
7. NE PAS nettoyer l'intérieur ou l'extérieur avec un tampon de récurage ou une laine d'acier, à éviter d'endommager le fini.

RECETTES

1. Afin d'atteindre des résultats idéaux, tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant la préparation de la pâte.
2. Versez environ 2 / 3 tasse de pâte à gaufre sur le centre du fond des grilles chaudes.

* Gaufres au Petit Déjeuner	* Mélangez les jaunes d'œufs et le lait. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sucre, le sel et bien mélangez. Ajoutez l'huile. Fouettez le blanc d'œufs jusqu'il devient tenace, puis incorporez à la pâte.
3 jaunes d'œufs	
1-1/2 tasse (8.3 litres) nue de lait	
1 tasse (250 grammes) de farine	
2 cuillères à thé de poudre à pâte	
3 cuillères à thé de sucre	
1/2 cuillère à thé de sel	
8 cuillères à soupe d'huile	
3 blancs d'œufs	

* Gaufres au Babeurre	* Crémez le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Mélangez les œufs un par un. Mélangez la farine et la levure et ajoutez-les avec le beurre aux autres ingrédients. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
1/2 tasse (1 bâton) (125 grammes) de beurre ramolli	
1/4 tasse (50 grammes) de sucre	
1/8 cuillères à thé de sucre vanillé	
Une pincée de sel	
4 œufs	
1 tasse (250 grammes) de farine	
1 cuillère à thé de poudre à pâte	
1 tasse (1 / 4 litre) de babeurre	

* Gaufres à Eponge	* Crémez les jaunes d'œufs, l'eau, le sucre et le zeste de citron. Mélangez la farine et la poudre à pâte et les mélangez aux autres ingrédients. Fouettez le blanc d'œufs jusqu'il devient tenace, puis incorporez à la pâte.
5 jaunes d'œufs	
5 cuillères à soupe d'eau chaude	
1/3 tasse (100 grammes) de sucre	
Des zestes d'un citron	

2/3 tasse (150 grammes) de farine	
1/2 cuillère à thé de poudre à pâte	
5 blancs d'œufs	

* Gaufres à la Vanille	* Crémez le beurre, le sucre, la vanille et le sel. Mélangez la farine et la levure et ajoutez-les avec le lait et les œufs peu à peu, en remuant continuellement. Enfin incorporez dans le rhum.
1 3/4 bâtonnets (14T) (200 grammes) de beurre ramolli	
1/4 tasse (50 grammes) de sucre	
1/8 cuillère à thé de vanille	
Une pincée de sel	
6 œufs	
1-1/4 tasse (300 grammes) de farine	
2 cuillères à thé de poudre à pâte	
1 tasse (1 / 4 litre) de lait	
1 cuillère à soupe de rhum	

RECETTES

* Gaufres au Fromage	* Crémez le beurre. Mélangez la farine et la levure. Ajoutez un après l'autre: les jaunes d'œufs, le sel, la farine et le fromage. Puis incorporez dans les blancs d'œufs bien fouettés.
6 cuillères à soupe (100 grammes) de beurre	
8 jaunes d'œufs	
1/2 cuillère à café de sel	
2 tasses (500 grammes) de farine	
1/2 cuillère à thé de poudre à pâte	
1/4 tasse (50 grammes) de fromage parmesan râpé	
8 blancs d'œufs	

* Gaufres Traditionnelles	Fouettez les œufs au fouet ou batteur à main dans un bol moyen jusqu'à la consistance mousseuse. Ajoutez le reste des ingrédients jusqu'à ce qu'il devient lisse.
2 œufs	
2 tasses de farine tout usage	
1/2 tasse d'huile végétale ou 1/2 tasse (1 bâton) de margarine ou de beurre fondu	
1-3/4 tasses de lait	
1 cuillère à soupe de sucre granulé ou brun	
4 cuillères à thé de poudre à pâte	
1/4 cuillère à thé de sel	

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 écoulée 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;
 - 3.5 a 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

