CUK by GADNIC

WAFFLERA
WAHIK002

MANUAL DE USUARIO

WAFLES02

Índice

Español ..... Pag. 5
Português Pag.11
English Pag.17

WAFLERA

WAFLES02

WAFLERA

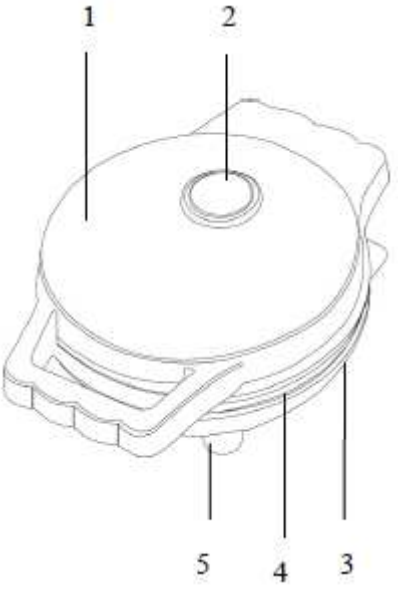
CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el equipo y conserve este manual para futuras consultas.

- Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta declasificación del aparato.
- Úselo solo para el hogar.
- No toque las superficies de las placas calientes. Utilice el mango.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad decocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner oquitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún electrodoméstico que esté dañado, haya fallado o haya sido dañado de algunamanera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la máquina para hacerwafles usted mismo. Llévelo a una estación de servicio autorizada para que lo examinen y lo reparen.Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza la waflera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargaseléctricas o riesgo de lesiones a las personas.
- No lo utilice en exteriores ni con fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficiescalientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico u horno caliente.

- No intente utilizarlo mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico.

IDENTIFICACIÓN DE PARTES



1. Carcasa superior.
2. Luz de encendido.
3. Carcasa inferior.
4. Placas de cocción antiadherentes.
5. Patas antideslizantes.

ANTES DEL PRIMER USO

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para futuras consultas.

- Retire todo el embalaje.
- Limpie las placas de cocción con una esponja o un paño humedecido en agua tibia.

PRECAUCIÓN
NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO HAGA CORRER AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

- Seque con un paño o toalla de papel.
- Para obtener mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o aceite en aerosol.

Aviso: cuando su máquina para hacer wafles se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

CÓMO UTILIZAR EL PRODUCTO

- Cierre la waflera y conéctela al tomacorriente de la pared, notará que la luz de encendido se encenderá, lo que indica que la waflera ha comenzado a precalentarse.
- Tardará aproximadamente de 3 a 5 minutos en alcanzar la temperatura de horneado.
- Abra la tapa, coloque la masa en la placa de cocción inferior.
- Cierre la tapa. Cocine durante unos 3 a 5 minutos, o hasta que se doren, ajustando el tiempo a su gusto individual.
- Cuando los alimentos estén cocidos, use el asa para abrir la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Una vez que haya terminado de cocinar, desconecte el enchufe del tomacorriente de pared y deje la unidad abierta para que se enfríe.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desenchufe siempre la máquina para hacer wafles y déjela enfriar antes de limpiarla. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia. No es necesario desmontar la máquina para hacer wafles para limpiarla. Nunca sumerja la waflera en agua ni la coloque en el lavavajillas.

- Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de comida. Para residuos de alimentos horneados, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos y luego límpielos con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.
- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal para quitar sus alimentos, pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior de la máquina para hacer wafles únicamente con un paño húmedo. No limpie el exterior con un estropajo abrasivo o lana de acero, ya que esto dañará el acabado. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua tibia y jabón. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque completamente con un paño suave y limpio y reemplácelo.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre la máquina para hacer wafles antes de guardarla.
- Asegúrese siempre de que la waflera esté fría y seca antes de guardarla.

FERRO PARA WAFFLES

WAFLES02

FERRO PARA WAFFLES

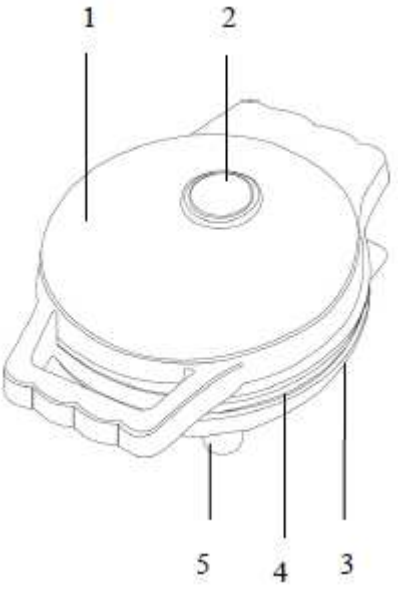
CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

Leia atentamente todas as instruções antes de usar o equipamento e guarde este manual para referência futura.

- Certifique-se de que a tensão em sua tomada seja a mesma indicada na etiqueta de classificação do aparelho.
- Use somente para uso doméstico.
- Não toque nas superfícies da placa de aquecimento. Use a alça.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, o plugue ou a unidade de decocção na água ou em qualquer outro líquido.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho for usado por crianças ou próximo a elas.
- Desconecte o plugue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou remover peças e antes de limpar o aparelho.
- Não opere nenhum aparelho que esteja danificado, que tenha falhado ou que tenha sido danificado de alguma forma. Para evitar o risco de choque elétrico, nunca tente consertar a máquina de waffles por conta própria. Leve-a a um posto de serviço autorizado para exame e reparo. A montagem incorreta pode representar um risco de choque elétrico ao usar a máquina de waffles.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode resultar em incêndio, choque elétrico ou risco de ferimentos às pessoas.
- Não use a máquina ao ar livre ou para fins comerciais.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou do balcão, nem toque em superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a um queimador elétrico ou a gás quente ou a um forno quente.

- Não tente operar usando um temporizador externo ou um sistema de controle remoto autônomo.
- Desconecte a unidade da tomada quando terminar de usá-la.
- Deve-se tomar muito cuidado ao mover um aparelho.

IDENTIFICAÇÃO DE PEÇAS



1. Carcaça superior.
2. Luz de alimentação.
3. Carcaça inferior.
4. Placas de cozimento antiaderentes.
5. Pés antiderrapantes.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Leia todas as instruções cuidadosamente e guarde-as para referência futura.

- Remova toda a embalagem.
- Limpe os fogões com uma esponja ou pano umedecido em água morna.

CUIDADO
NÃO MERGULHE A UNIDADE E NÃO JOGUE ÁGUA DIRETAMENTE SOBRE AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO.

- Seque com um pano ou papel toalha.
- Para obter melhores resultados, cubra levemente as placas de aquecimento com um pouco de óleo de cozinha ou spray de cozinha.

Aviso: Quando a máquina de waffles aquece pela primeira vez, ela pode emitir uma leve fumaça ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos de aquecimento. Isso não afeta a segurança do aparelho.

COMO USAR O PRODUTO

- Feche o ferro para waffles e conecte-o à tomada. Você perceberá que a luz de energia acenderá, indicando que o ferro para waffles começou a pré-aquecer.
- Levará aproximadamente de 3 a 5 minutos para atingir a temperatura de cozimento.
- Abra a tampa e coloque a massa na placa de cozimento inferior.
- Feche a tampa. Cozinhe por cerca de 3 a 5 minutos ou até dourar, ajustando o tempo de acordo com seu gosto individual.
- Quando o alimento estiver cozido, use a alça para abrir a tampa. Retire o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico. Nunca use pinças de metal ou uma faca, pois elas podem danificar o revestimento antiaderente das placas de cozimento.
- Quando terminar de cozinhar, desconecte o plugue da tomada e deixe a unidade aberta para esfriar.

LIMPEZA E CUIDADOS

- Sempre desconecte a máquina de waffles da tomada e deixe-a esfriar antes de limpá-la. A unidade é mais fácil de limpar quando está ligeiramente quente. Não é necessário desmontar a máquina de waffles para limpeza. Nunca mergulhe a máquina de waffles na água nem a coloque na máquina de lavar louça.

- Limpe as placas com um pano macio para remover resíduos de alimentos. Para resíduos de alimentos cozidos, esprema um pouco de água morna misturada com detergente sobre o resíduo de alimento e, em seguida, limpe-o com um esfregão de plástico não abrasivo ou coloque papel de cozinha úmido sobre a grelha para umedecer o resíduo de alimento.
- Não use nada abrasivo que possa arranhar ou danificar o revestimento antiaderente.
- Não use utensílios de metal para remover os alimentos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente.
- Limpe a parte externa da máquina de waffles somente com um pano úmido. Não limpe a parte externa com uma esponja abrasiva ou palha de aço, pois isso danificará o acabamento. Não mergulhe na água ou em qualquer outro líquido.
- Remova e esvazie a bandeja coletora de gotas após cada uso e lave-a com água morna e sabão. Evite usar esfregões ou detergentes fortes, pois eles podem danificar a superfície. Enxágue e seque bem com um pano limpo e macio e recoloque-a no lugar.

ARMAZENAMENTO

- Sempre desconecte a máquina de waffles da tomada antes de guardá-la.
- Certifique-se sempre de que o ferro para waffles esteja frio e seco antes de guardá-lo.

Rev. 1.0

WAFFLE IRON

WAFLES02

WAFFLE IRON

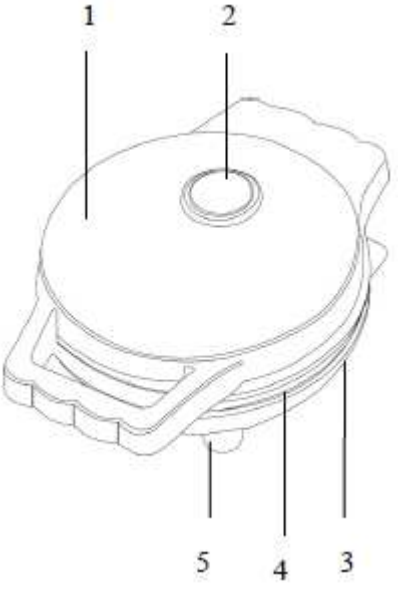
IMPORTANT CONSIDERATIONS

Read all instructions carefully before using the equipment and keep this manual for future reference.

- Make sure that the voltage at your outlet is the same as the voltage indicated on the rating label of the appliance.
- Use only for household use.
- Do not touch hot plate surfaces. Use the handle.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plug or decoction unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance that is damaged, has failed or has been damaged in any way. To avoid the risk of electric shock, never attempt to repair the waffle maker yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. Incorrect assembly could present a risk of electric shock when using the waffle maker.
- Use of attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or hot oven.

- Do not attempt to operate using an external timer or stand-alone remote control system.
- Unplug the unit when you are finished using it.
- Extreme care should be taken when moving an appliance.

PART IDENTIFICATION



1. Upper casing.
2. Power light.
3. Lower housing.
4. Non-stick cooking plates.
5. Non-slip feet.

BEFORE FIRST USE

Read all instructions carefully and retain for future reference.

- Remove all packaging.
- Clean the hotplates with a sponge or cloth dampened with lukewarm water.

CAUTION
DO NOT SUBMERGE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.

- Wipe dry with a cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or oil spray.

Warning: When your waffle maker first heats up, it may emit a slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE THE PRODUCT

- Close the waffle iron and plug it into the wall outlet, you will notice that the power light will come on, indicating that the waffle iron has begun preheating.
- It will take approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperature.
- Open the lid, place the batter on the lower cooking plate.
- Close the lid. Bake for about 3 to 5 minutes, or until golden brown, adjusting the time to your individual taste.
- When the food is cooked, use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife, as they can damage the non-stick coating of the cooking plates.
- Once you have finished cooking, disconnect the plug from the wall outlet and leave the unit open to cool.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when it is slightly warm. It is not necessary to disassemble the waffle maker for cleaning. Never immerse the waffle maker in water or place it in the dishwasher.

- Wipe the hobs with a soft cloth to remove food residues. For baked-on food residue, squeeze a little warm water mixed with detergent over the food residue and then wipe it off with a non-abrasive plastic scouring pad or place damp paper towel over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that may scratch or damage the nonstick coating.
- Do not use metal utensils to remove your food, they can damage the nonstick surface.
- Clean the exterior of the waffle maker with a damp cloth only. Do not clean the exterior with an abrasive pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray with warm, soapy water. Avoid using scouring pads or harsh detergents, as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a soft, clean cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the waffle maker before storing.
- Always make sure the waffle iron is cool and dry before storing.