

WAFFLE / PANINI / GRILL
MODELO BA-5300



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea el manual de instrucciones antes de utilizar su 3 en 1

PARTES & PIEZAS



A: Mango

B: Plato antiadherente

C: Pata antideslizante

D: Cierre de seguridad

E: Botón removedor de placas



Datos Técnicos

Modelo: BA-5000
Voltaje: 220V - 50Hz.
Potencia: 650 W



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal
Servicio Técnico 2-7732651



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Precauciones Básicas

1. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. ·
2. Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato. El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños.
3. Si el cable de alimentación está dañado o en caso de malfuncionamiento o avería, consulte con el servicio técnico central de Electrón s.a. o un servicio técnico autorizado. Nunca trate de reparar el aparato usted mismo.
4. Después de usar, no tire del cable para detener su funcionamiento. Para desenchufar el aparato, hágalo tirando del enchufe y no del cordón.
5. Tampoco manipule el enchufe o artefacto con manos húmedas.
6. Compruebe el cable de alimentación del aparato con regularidad para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
7. Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes.
8. El aparato necesita espacio para permitir que el calor se disipe, evitando así el riesgo de incendio. Asegúrese de que el aparato dispone de espacio suficiente a su alrededor, y no entra en contacto con material inflamable.
9. No utilice esta Wafflera / Panini / Grill eléctrica a la intemperie.
10. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como: la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares. En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial; en los cuartos de huéspedes o similares.
11. Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
12. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
13. No utilice el aparato con las manos mojadas.

Este producto es sólo para Uso Doméstico.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1.-Limpie la carcasa del aparato con un paño suave húmedo y seque bien
2.- Retire los alimentos horneados aplicando una pequeña cantidad de agua tibia mezclada con un detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente, límpielas con una toalla de papel.
Use un estropajo no abrasivo si la comida es difícil de quitar

3.- No sumerja el aparato en ningún líquido o agua
4.-Nunca utilice detergentes de limpieza fuertes o abrasivos para limpiar el aparato o sus accesorios, ya que esto podría dañar la superficie de cocción antiadherente.

Nota: el aparato debe limpiarse después de cada uso

5.- Una vez encendido, no toque las superficies calientes, tome el aparato por su mango, de lo contrario podría quemarse.

6.-Mantenga cable lejos de superficies calientes; tampoco opere su wafflera cerca de encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga una distancia mínima de 10-15 cm y la pared.

Durante su primer uso puede sentir un olor anormal, es sólo la resina protectora de fabricación la que se quema, no es nocivo para la salud. Al poco tiempo de uso, el olor desaparecerá.

PRECAUCIÓN: Las superficies del artefacto se calientan. Siempre abra y cierre la tapa utilizando un guante de cocina para evitar quemaduras mientras cocina.

7.-Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca.
8.-Enchufe el cable en una toma de corriente adecuada
9.-Una vez encendido en la red eléctrica, el indicador luminoso se iluminará indicando que el aparato se está calentando, cuando haya alcanzado la temperatura óptima, el indicador luminoso se apagará y el producto estará listo para su uso.

10- Vierta la mezcla sobre la superficie de cocción. Para evitar derrames, vierta lentamente una pequeña cantidad de la mezcla en el centro del plato y espere a que se distribuya uniformemente antes de agregar más.

11-Cierre la tapa.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



12-Una vez que los ingredientes estén cocidos a su gusto, abra con cuidado la tapa por el asa y retírela de la superficie de cocción con un utensilio de madera o plástico resistente al calor.

Si está cocinando más de un lote en una sesión, deje que el aparato se caliente -nuevamente- antes de comenzar con el siguiente lote.

 **No utilice la wafflera por más de 15 minutos continuos**

Una vez que termine de cocinar, apague y desenchufe el aparato de la red eléctrica. Deje la tapa abierta y deja que se enfríe.

Nota: No llene demasiado la placa de revestimiento antiadherente.

Siempre precaliente la placa de recubrimiento antiadherente antes de comenzar a cocinar.

La luz indicadora de calor se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura.

Precaución: Extreme las precauciones durante la cocción, el aparato emitirá vapor.

Utilice un guante de cocina cuando utilice el aparato por motivos de seguridad.

Sugerencia y consejos

- No mezcle demasiado la masa, ya que esto podría resultar en bocadillos densos. Mezcle la masa hasta que desaparezcan todos los grumos grandes.
- No sobrellenar. Se recomienda llenar antes de 2/3 de la superficie.
- Recuerde: Esparcir los ingredientes uniformemente en la placa antiadherente inferior.
- Durante los primeros minutos de cocción, no abra la wafflera, ya que esto podría evitar que los bocadillos se formen correctamente.
- A la hora de llenar las placas inferiores antiadherentes con masa, es útil utilizar una manga pastelera desechable para facilitar el proceso



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



Uso de las placas

Waffle

- 1.-Prepare mezcla según dieta preseleccionada.
- 2.- Suelte el cierre de seguridad y levanta tapa a posición abierta.
- 3.- Cubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. También puede hacerse con una toalla de papel o con un spray de aceite para cocinar.
- 4.-Cierre el producto y deje pre-calentar
- 5.- La luz indicadora roja y verde se encenderán al conectar el artefacto. La luz indicadora verde se apagará tan pronto como el aparato alcance la temperatura máxima de funcionamiento. Su wafflera estará lista cuando la luz verde se apague.

Nota: la luz verde se encenderá y apagará durante su uso, no refleja las condiciones de cocción sino los ciclos de temperatura mínima a máxima.

6. Abra el producto con cuidado de no quemarse, proceda a poner los ingredientes dentro del producto.
 - 7.-Vierta la mezcla de waffle dentro de las hormas de waffle en la placa de abajo, asegúrese de no sobrellenar ya que la mezcla tiene a expandirse durante el proceso de cocción.
 - 8.- Una vez listos, retírelos usando un guante de cocina + un utensilio de madera o plástico, resistente al calor. No use utensilios de metal, porque puede rayar y dañar la superficie antiadherente.
 - 9.- Si cocina más de un lote, después de retirar el primero, deje que el artefacto se enfríe por unos 5 minutos. Luego ponga el siguiente.
- Nota: No usar el producto por más de 15 minutos consecutivos.
Una vez dejado de usar , desconecte y deje enfriar.

Panini :

Una vez puestas las placas calefactoras correspondientes al Panini dentro del producto.

Una vez listo, retirarlo con utensilio de madera o de plástico resistente al calor. No use utensilios de metal, porque pueden rayar y dañar la superficie antiadherente.

Si cocina más de un Panini, después de retirarlo, deje que el aparato se enfríe por unos 5 minutos; luego coloque el siguiente Panini.

Nota: No usar el producto por más de 15 minutos consecutivos.
Una vez dejado de usar, desconecte y deje enfriar.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



Pasos para cambiar las placas:

PRECAUCIÓN:

Espere a que las placas se enfríen completamente antes de cambiar.
Deslice el botón adelante en la placa inferior para remover las placas. lo mismo aplica para placa superior.

Levante la placa y remuévala delicadamente

Coloque la placa que desee usar en su lugar

Presione la placa hacia abajo hasta que escuche un clic.

Nota: Asegúrese que las 2 pestañas de las placas encajen en los orificios del artefacto.

Recetas

Waffles de coco

Ingredientes

1/2 taza de mantequilla	1/2 tazas de harina
1 taza de azúcar	1/2 cucharadita de sal
2 huevos grandes	1/2 taza de suero de leche
1/2 cucharada de extracto de vainilla	400 gr de coco rallado
1/2 cucharada de extracto de almendra	

Pasos

Mezcle todos los ingredientes en un bol o tazón grande

Agregue lentamente los ingredientes húmedos a la mezcla

Siga los pasos para hacer Waffles

Sirva con glaseado de vainilla blanca y espolvorear coco rallado azucarado en la parte superior.

Nota : la receta hace más un lote.



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



Panini de Jamón, manzana y queso gruyere

Ingredientes

1 cucharada de sal	1 cucharada de mostaza
1 manzana pelada	120 gr. de queso gruyere
1/2 cucharada de tomillo cortado	120 gr. de jamón
4 rebanadas de pan	

Pasos

En un sartén; derretir la mantequilla y añadir las manzanas y el tomillo.

Revuelva hasta que las manzanas estén suaves.

Deje que se enfríe.

Unte mostaza en el pan, coloque el queso y jamón.

Vierta la mezcla sobre el jamón.

Coloque en la máquina para Panini durante 5 mins.

Panini a la italiana

2 rebanadas de pan blanco	1/4 de taza de queso suizo rallado
1 tomate mediano	4 rebanadas de jamón
2 cucharadas de aceite de oliva	Sal y orégano a gusto
1/4 de taza de queso mozzarella rallado	

Pasos

Triture el tomate, agregue el aceite, orégano y sal a gusto

Mezcle los ingredientes

Unte la mezcla de tomate en ambos lados internos del pan

Coloque el queso mozzarella, suizo y jamón sobre la mezcla de tomate

Coloque en la máquina para Panini por unos minutos

Retire utilizando una espátula de plástico o madera y deje enfriar por unos minutos.

Sirva y disfrute ¡!



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651



LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Nunca sumerja el aparato en agua.
3. Nunca ponga el aparato en el lavavajillas.
4. Asegúrese de que las conexiones eléctricas no se humedezcan.
5. Retire la tapa de límpiela con un paño húmedo.
6. Límpiela con una esponja suave.

El mantenimiento adecuado asegurará la vida útil de su aparato. Límpielo después de cada uso. Este artefacto no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento.

Advertencia: las superficies del artefacto pueden estar muy calientes debido al uso, desenchufe el artefacto y permita que se enfríe antes de limpiar.

. -Limpie la superficie de las placas con una toalla de papel para eliminar los residuos de alimentos.

. -No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier líquido.

Retire las placas y lávelas con agua tibia y detergente.

No utilice ningún producto abrasivo que pueda rayar o dañar el recubrimiento antiadherente.

Limpie el exterior del aparato húmedo. No Limpie el exterior con un estropajo o lana de acero abrasivo, ya que dañará el acabado.

Existe el uso de estropajos o detergentes fuertes ya que pueden dañar la superficie. Enjuagar y secar bien con un paño suave.

No poner en lavavajillas.

ATENCIÓN

Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos u objetos puntiagudos (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.

Antes de la limpieza, asegúrese de que el aparato no está conectado a la fuente de alimentación y que se haya enfriado.



Elimine el aparato de acuerdo con las regulaciones locales de basura.

Nunca tirarlo a la basura, así estará ayudando a la mejora del medio ambiente



www.electron.cl

Gaspar de Orense 859/ Quinta Normal

Servicio Técnico 2-7732651

