

CHEFMAN®

WAFLERA de 4 REJILLAS
con control de dorado

Guía de Usuario



SOPORTE POST-VENTA

☎ 55 9990 1008

✉ ayudamx@chefman.com

MODELO: RJ04-4P-MX



LEA TODO EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de usar.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

GARANTÍA LIMITADA

CHEFMAN® garantiza, sujeto a las condiciones establecidas a continuación, que, a partir de la fecha de la compra, este producto estará libre de defectos mecánicos por un periodo de un (1) año CHEFMAN®, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el período de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el período de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo Reemplazos de piezas por un período de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible lo reemplazaremos bajo esta garantía. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, ca 120 V 60 Hz).

Esta garantía está disponible sólo para los consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que fue comprado en al por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES:

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener la garantía de los productos CHEFMAN®. **Guarde su comprobante de compra.**

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO:

La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio pueden no ser apropiado. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el daño al producto se produjo porque de un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie del producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, a su elección, reparará o cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

DESGASTE NORMAL:

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN® o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

CHEFMAN® no será responsable de ningún daño incidental o consecuencial causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o Un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA:

Si su producto CHEFMAN® debe demostrar ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos.

Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a ayudamx@chefman.com Esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política. O llame a nuestro número **55 9990 1008** para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

Contenido

- 1** Introducción
- 2** Instrucciones de Seguridad
- 4** Características
- 5** Instrucciones de Operación
- 7** Limpieza y Mantenimiento
- 8** Recetas
- 10** Notas
- 11** Términos y Condiciones
- 12** Garantía

Introducción

¡ Felicidades !

Usted ha hecho una excelente elección con la compra de calidad de productos CHEFMAN®. Al hacerlo, ahora usted tiene la seguridad y la tranquilidad desde la compra de un producto que ha sido fabricado con los más altos estándares de rendimiento y seguridad, apoyados por los altos estándares de calidad de CHEFMAN®.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra de este producto CHEFMAN®. Este producto está respaldado por una garantía de un año de fabricante y un excelente servicio post-venta a través de nuestra línea de ayuda dedicada.

Esperamos que disfrute de su compra durante muchos años.

Si necesita asistencia técnica por favor llame por teléfono a nuestra línea de ayuda para obtener asistencia inmediata. Producto defectuoso y/o reclamaciones hechas dentro del período de garantía de un año serán reparadas o reemplazadas siempre que tenga una prueba satisfactoria de compra (guarde su recibo).

Esta garantía es adicional a sus derechos estatutarios. Esta garantía limitada no se aplica en casos de daños causados por accidente, uso indebido, abuso y fuerza mayor. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde usted vive. Algunos estados o provincias no aplica sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes. Por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía limitada se invalidará si el aparato es manipulado de forma incorrecta , en caso de preguntas o problemas técnicos por favor llame al siguiente número de línea de ayuda: 55 9990 1008, de lunes a viernes de 9am a 5pm.

Si el aparato tiene que ser devuelto a nosotros, debe ser empaquetado correctamente, no podemos aceptar cualquier responsabilidad por los daños causados durante el transporte. Le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurada.

Recetas

WAFLES CLÁSICOS

Ingredientes

- 1 ¹/₂ tazas de harina para todo uso
- 3 huevos grandes
- ¹/₂ taza de maicena
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de harina de maíz (opcional)
- 1 ³/₄ taza de leche
- 1 cucharada de levadura en polvo
- ¹/₂ cucharada de extracto puro de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- ¹/₂ taza de mantequilla sin sal, derretida

Instrucciones

En un tazón grande, tamizar y batir la harina, maicena, harina de maíz, levadura y sal para mezclar bien; dejar de lado. En el tazón de mezcla, bata las claras hasta que se formen picos suaves. Añade azúcar; seguir golpeando hasta que se formen picos rígidos; dejar de lado. Mezcle las yemas de huevo, la leche y la vainilla. Cuando utilice una espátula, mezcle de leche en la mezcla de harina, mezcle hasta que los ingredientes secos se pongan húmedos. (debe haber pequeños bultos, no mezcle demasiado). Revuelva con la mantequilla derretida. Doble las claras de huevo batidas hasta que estén combinadas. Vierta la masa en caliente, engrasando waflera y hornear. Hornee aproximadamente 5 minutos. Precaliente la waflera estableciendo el control de dorado durante 3-5 minutos.

Sugerencia de waffle

La harina de maíz hace que los waffles estén más crujientes, Si usted no tiene maicena, puede aumentar la ración de harina a 2 tazas. Hornee según las instrucciones.

Tostadas de Nuez y arándanos tostadas

Espolvoree nuez picada en la rejilla inferior de la waflera caliente y engrasada verter masa sobre la nuez. Espolvoree los arándanos secos sobre el bateador. Cerrar la waflera y hornear como se indica.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Cuando utilice el electrodomésticos, especialmente cuando los niños estén cerca deben seguirse estas normas de seguridad para reducir cualquier riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
2. No toque la superficie caliente, utilice las manijas.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños, y de ejercer una estrecha supervisión cuando se utilice por niños.
4. No deje la waflera desatendido mientras que esté en uso.
5. Desconecta la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Dejar enfriar antes de limpiar o almacenar este aparato.
6. No opere ningún aparato eléctrico con cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o haya caído o dañado.
7. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar este aparato usted mismo. Lleve a un centro de servicio autorizado para su examen y reparación, un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se usa la waflera.
8. El uso de accesorios o accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
9. No utilice al aire libre o con fines comerciales.
10. No utilice este aparato para fines distintos del uso previsto.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de encimera o superficies incluyendo estufa.
12. No coloque cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico o de un horno o microondas calentado.
13. Úselo sólo en superficies planas, resistentes al calor.
14. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga comida caliente, agua, aceite u otros líquidos.
15. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
16. Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (cable)

17. Cuando se use este aparato, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos lados para la circulación. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de pared, ropa, plato, toallas u otros materiales inflamables durante el uso.
18. PRECAUCIÓN: Este aparato genera calor durante el uso. Deben tomarse las precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencia: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Así reduce el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una salida polarizada. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INTRUCCIONES CABLE CORTO.

Se provee un corto cable de alimentación para reducir los peligros. Cables de alimentación más largos desmontables o extensiones están disponibles y se pueden usar si se ejerce cuidado en su uso. Si utiliza un alargador desmontable mas largo:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón o del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no quede cubierto por encima de la mesa donde pueda ser tirado por los niños o tropezado involuntariamente

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE LA LÍNEA.

1. Nunca jale o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de línea para ver si hay cortes y/o marcas de abrasión. Si se encuentra alguna, esto indica que el aparato debe reparado y el cable de línea reemplazado. Por favor devuélvalo a un representante de servicio autorizado.

Limpieza y Mantenimiento

LIMPIAR SU WAFLERA

Este aparato requiere poco mantenimiento. No trate de repararlo usted mismo. Consulte a personal calificado si es necesario.

Aquí hay algunos sencillos pasos para mantener su máquina de hacer waffles dejándolo como nuevo:

1. Desenchufe siempre la máquina de hacer waffles y déjela enfriar antes de limpiarla. Ahí no es necesario desmontarlo para la limpieza.
2. Quite las migas sueltas de las ranuras. Limpie las rejillas con un toalla de papel, absorbiendo cualquier aceite o mantequilla que podría estar abajo en las ranuras de la red. También puede limpiar las rejillas con un paño húmedo. No utilice ningún material abrasivo, incluyendo almohadillas de fregar o lana de acero.
3. Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo solamente. no haga limpie el exterior con cualquier esponja abrasiva o lana de acero, ya que esto daña el acabado. Un poco de pulido de metal adecuado para acero inoxidable puede ser usado de vez en cuando en la cubierta superior. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido. No lo coloque en el lavavajillas.
4. Si cualquier masa se cuece sobre las rejillas, vierta un poco de aceite sobre la masa endurecida. Dejar reposar 5 minutos para ablandar la masa y luego limpiar con una toalla de papel o un paño suave.
5. No use utensilios de metal para quitar sus gofres; Pueden dañar la superficie antiadherente.

Instrucciones Operacioneles

CONSEJOS PARA COCINAR WAFFLES

1. Al preparar la masa de waffles, revolver la masa hasta que no queden grumos.
2. La cantidad óptima de masa para producir un waffle de forma completa sin rebasar variará con las diferentes masas de waffles. Verter la masa de una taza de medir ayudará usted mide la cantidad de masa que debe usar cada vez. Llene la rejilla inferior del fabricante de gofres con suficiente masa para cubrir las áreas de la red.
3. Para waffles más uniformes, llene hata el borde de la rejilla, con una espátula de goma resistente al calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
4. Para mantener la frescura, mueva los waffles horneados a un arejilla de enfriamiento de alambre para evitar que el vapor se cumule por debajo.
5. Cuando sirva varios waffles al mismo tiempo, manténgalos calientes y crujientes colocandolos en un estante en un horno precalentado de 200 °F (93 °C) hasta que esté listo para servir.
6. Los waffles ya enfriados se púeden volver a calentar, individualmente de 1 a 2 minutos, observando atentamente para evitar quemaduras.
7. Los waffles cocidos se congelan bien. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Almacenar en una bolsa de plástico congelador o en un recipiente cubierto, separando los waffles con papel encerado. Caliente los waffles congelados en un horno tostador o una tostadora hasta que esté caliente y crujiente.
8. Para alimento más ligeros y más delicados, tales como masa hecha con harina de uso múltiple, la perilla de control de la luz, como los hechos con harina de trigo, ajuste la perilla de control de dorado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (cable)

5. No envuelva el cable alrededor del aparato, ya que esto podría causar un esfuerzo excesivo en el cable donde entra en el aparato y hacer que se rompa.

NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE LÍNEA MUESTRA DAÑOS O SI EL PÁRATO TRABAJA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE TRABAJAR INTEGRAMENTE.

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra únicamente.

IMPORTANTE: Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y/ o un ligero olor. Esto es normal y debe desaparecer rápidamente. No se repetirá después de que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces más.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:
ca 120 V 60 Hz 1 200 W

Características



1. Panel de cubierta de acero inoxidable
2. Platos antiadherentes
3. Luz de encendido
4. Control de dorado
5. Luz de preparación
6. Mango

Instrucciones Operacioneles

PREPARANDO SU WAFLERA

1. Cierre la máquina de hacer waffles y enchúfela a la toma de corriente notará que la luz roja de encendido se encienda. Después de 3-5 minutos la luz verde se encenderá automáticamente, lo que indica que está listo para su uso.
2. Antes de hornear el primer waffle del día, utilice un cepillo para que cubre las rejillas superior e inferior de la galleta con aceite vegetal. Una capa ligera de aceite en aerosol de cocina antiadherente también funciona bien.

¿LISTO PARA HORNEAR? ¡AQUÍ TIENES!

1. Vierta la mezcla en la rejilla inferior de la waflera. Use un cucharón lo suficiente para llenar la rejilla inferior de modo que se cubra el área del pico de la rejilla. Si es necesario, use una espátula para extender la masa en la cuadrícula.
2. Cierre la máquina de hacer waffles y no la abra durante al menos 1 minuto. Cierre la tapa pronto hará que el waffle al horono se divida, haciéndolos difícil de quitar.
3. Ajuste el control de dorado de acuerdo a su receta.
4. Retire los waffles de la rejilla utilizando utensilios no metálicos.
5. Si la hornada adicional se debe hacer, cierre el fabricante de la galleta para guardar el calor.
6. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando se utilice o este cerca de niños.
7. Cuando termine de hornear, simplemente gire la perilla de Control de dorado a cero y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje la máquina de waffles abierto para enfriar. No limpie hasta que la unidad se haya enfriado.