

# CHEFMAN®

---

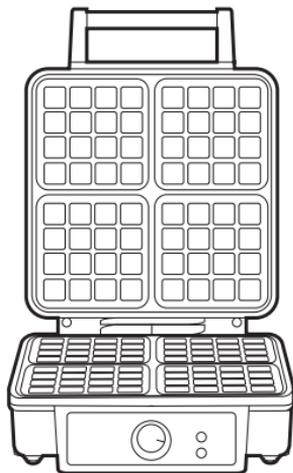
**ESTILO BELGA**

WAFLERA CON CONTROL  
DE TEMPERATURA

## GUÍA DE USUARIO

- Instrucciones de seguridad
- Características
- Instrucciones de operación
- Limpieza y mantenimiento
- Recetas
- Términos y Condiciones
- Garantía
- Notas

RJ04-4P-V2-MX



## COOKING FORWARD

**iBienvenidos!**

Si esta es su primera compra de electrodomésticos Chefman® o si ya es parte de nuestra familia, ¡estamos felices de cocinar con usted! Con su nueva máquina de waffles de 4 rebanadas, puede hacer waffles ligeros y crujientes para toda la familia en muy poco tiempo. Gracias a sus placas de cocción antiadherentes, la limpieza es muy sencilla, y debido a que la wafflera se puede almacenar verticalmente, es fácil de almacenar.

Sabemos que está entusiasmado por cocinar, pero tómese unos minutos para leer nuestras instrucciones, instrucciones de seguridad e información sobre la garantía.

Para obtener más información sobre este producto y nuestros otros electrodomésticos de alta calidad, visítenos en [WWW.CHEFMAN.COM.MX](http://WWW.CHEFMAN.COM.MX)

De nuestra cocina a la tuya,

**El equipo de Chefman®**



**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.

## **CONTENIDO**

- 1** Instrucciones de seguridad
- 5** Características
- 6** Instrucciones de funcionamiento
- 9** Limpieza y mantenimiento
- 11** Recetas
- 13** Términos y condiciones
- 14** Garantía
- 16** Notas

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Al usar aparatos eléctricos, especialmente cuando hay niños, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio Chefman más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Chefman puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, coloque cualquier control en "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Úselo solo en una superficie plana y resistente al calor.
15. Cuando use este artefacto, proporcione ventilación adecuada por encima y en todos los lados para la circulación del aire. No permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.
16. **PRECAUCIÓN:** este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o bienes.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe está diseñado para caber en una salida de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ni forzarlo a la toma de corriente. Esto podría provocar lesiones o descargas eléctricas.

### INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables de suministro de energía o cables de extensión desmontables más largos y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión de fuente de alimentación desmontable más largo:

1. La calificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.



**No coloque el aparato,  
en una estufa o cualquier otro  
superficie caliente.**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

### CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

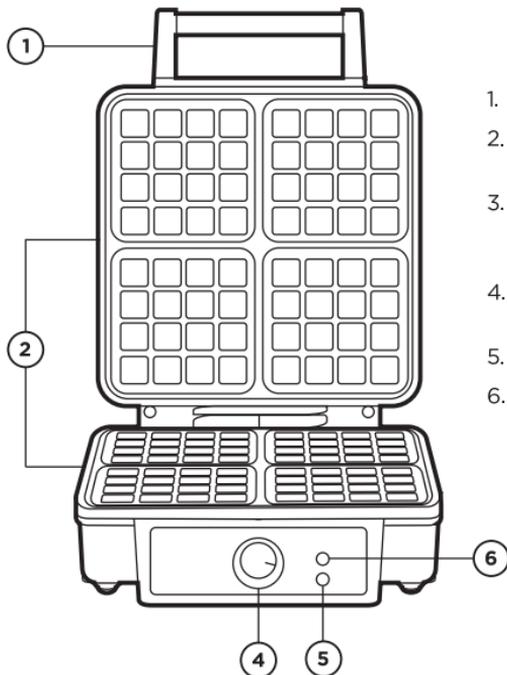
1. Nunca tire o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia la salida.
3. Para desconectar el aparato, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de alimentación en busca de cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguno, esto indica que se debe reparar el electrodoméstico y reemplazar el cable de alimentación. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Chefman para obtener ayuda.

### **NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN MUESTRA CUALQUIER DAÑO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.**

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

Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

## CARACTERÍSTICAS



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje. Lea y deseche cualquier calcomanía.
2. Si es necesario, limpie las placas de cocción antiadherentes con un paño húmedo para eliminar el polvo del embalaje.
3. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas antiadherentes. Extienda con una toalla de papel y limpie el exceso de aceite.

## CÓMO USAR LA WAFFLERA

1. Prepare la masa para waffles.
2. Cierre la máquina para hacer waffles y conéctela a la toma de corriente; se encenderá una luz roja de encendido.
3. Ajuste la perilla de control de dorado según su preferencia para gofres más claros u oscuros.
4. Espere a que se encienda la luz indicadora verde. Esto muestra que la máquina para hacer waffles ha alcanzado su temperatura óptima de cocción y está lista para cocinar. (La máquina para hacer waffles suele tardar entre 3 y 5 minutos en calentarse).
5. Cuando se enciende la luz verde, abra la máquina para hacer waffles y vierta la masa sobre la placa inferior comenzando en el centro de la rejilla; use solo la masa suficiente para cubrir las áreas de las rejillas. Si la masa es muy gruesa, use una espátula resistente al calor para extender la masa en las esquinas de la rejilla

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**NOTA:** la cantidad de masa que use variará según la receta y espesor.

6. Cocine los waffles hasta que la luz indicadora verde vuelva a encenderse. Abra la máquina para hacer waffles para verificar que esté lista; Si desea que el waffle sea más oscuro, cierre la wafflera y cocine por más tiempo.

**NOTA:** No abra la wafflera durante el primer minuto de cocción, ya que los waffles crudos se partirán. Si la parte superior de la wafflera se resiste al intentar levantarla, permita que se cocine más tiempo en incrementos de 30 segundos.

7. Retire los waffles de la wafflera con utensilios no metálicos.
8. Los waffles se cocinan mejor a pedido, pero se pueden mantener calientes en un horno a 90 °C Para conservar la nitidez, transfíralos directamente a la rejilla del horno o colóquelos en una rejilla sobre una bandeja para hornear.
9. Si está haciendo más de un lote de waffles, cierre la wafflera y espere a que se vuelva a encender la luz indicadora verde antes de agregar más masa.
10. Cuando se complete el horneado, gire la perilla de control de dorado a cero y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje la wafflera abierta para que se enfríe. No limpie hasta que la unidad se haya enfriado por completo.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONSEJOS PARA HACER WAFFLE

- Cuando prepare la masa para sus waffle, no mezcle demasiado o los waffles serán duros. Revuelva la masa solo hasta que desaparezcan grandes trozos de ingredientes secos.
- Nunca use spray antiadherente en las placas de cocción. El rociado antiadherente causará acumulación con el tiempo, lo que puede causar adherencia. Si lo desea, cepille los platos con una pequeña cantidad de aceite de cocina, como canola, vegetales o semillas de uva.
- Para recalentar waffles ya enfriados, devuélvalos a la wafflera caliente. Coloque los waffles en el plato para que las ranuras coincidan; cierre la tapa y caliente durante 1 a 2 minutos, verificando a menudo para evitar quemaduras.
- Los waffles horneados se congelan bien. Para congelar, enfriar completamente en una rejilla, luego guardar herméticamente en el congelador. No descongelar; recalentar gofres congelados en una tostadora o en un horno tostador hasta que estén calientes y crujientes.
- Experimente más allá de los waffles: intente "hacer waffles" con otros tipos de alimentos, incluyendo quesadillas, queso asado, tater tots e incluso pastel de manzana.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aquí hay algunos pasos sencillos para que su wafflera se vea y funcione como nueva:

1. Siempre desenchufe la wafflera y permita que se enfríe antes de limpiarla.
2. Retire las migajas sueltas de las ranuras de los platos de cocina. Limpie con una toalla de papel o un paño húmedo, absorbiendo el aceite o la mantequilla que pueda haber en las ranuras. No utilice materiales abrasivos, como estropajos o lana de acero, ya que esto dañará el revestimiento antiadherente.
3. Limpie el exterior de la wafflera solo con un paño húmedo. No limpie el exterior con estropajos abrasivos o lana de acero, ya que esto dañará el acabado. En ocasiones, se puede usar un poco de esmalte metálico adecuado para acero inoxidable en la carcasa superior. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido. No colocar en el lavavajillas.
4. Si alguna masa se hornea en las rejillas, vierta un poco de aceite de cocina sobre la masa endurecida. Déjelo reposar durante 5 minutos para ablandar la masa, luego limpie con una toalla de papel o un paño suave.
5. No use utensilios de metal para quitar sus waffles; Pueden dañar la superficie antiadherente.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar por completo antes de guardarlo.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté frío, limpio y seco antes de guardarlo.
- Para minimizar el espacio de almacenamiento en su cocina, el electrodoméstico puede almacenarse verticalmente.



**¡PELIGRO!**

**SUPERFICIE CALIENTE**

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS:

ca 120 V 60 Hz 1 200 W

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 1½ tazas de harina de trigo
- ½ taza de maicena
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- 1¾ tazas de leche
- ½ cucharadita de vainilla pura
- 8 cucharadas (½ taza) de mantequilla sin sal, derretida

## WAFFLES CLÁSICOS

*Rinde aproximadamente 5½ tazas de masa*

1. En un tazón grande, batir la harina, la maicena, hornear polvo y sal; dejar de lado.
2. Con una batidora eléctrica, bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Añade azúcar; continúe golpeando hasta que se formen picos rígidos; dejar de lado.
3. Batir las yemas de huevo, la leche y la vainilla.
4. Usando una espátula de goma, mezcle la mezcla de leche con la mezcla de harina, mezcle hasta que los ingredientes secos estén humedecidos. (Todavía debe haber pequeños bultos; no mezcle demasiado). Agregue la mantequilla derretida. Agregue las claras de huevo batidas hasta que se combinen.
5. Establezca el Control temperatura en la cocción deseada.
6. Cuando la wafflera esté lista, vierta suficiente masa en la placa inferior para cubrir los puntos altos de las rejillas.
7. Cocine hasta que se ilumine el indicador verde listo o hasta que esté listo.

**Variación:** Waffles de nuez y waffles de arándano

Antes de agregar la masa, espolvoree las nueces picadas en la placa de cocción inferior. Vierta la masa sobre las nueces, luego espolvoree los arándanos secos sobre la masa. Cierre la máquina para hacer gofres y hornee según las indicaciones.

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 1½ tazas de harina trigo
- ½ taza de maicena
- 1 cucharada para hornear polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos grandes, separados
- 2 cucharadas de azúcar
- 1¼ de suero de leche
- ½ cucharadita de extracto puro de vainilla
- 8 cucharadas (½ taza) de mantequilla sin sal, derretida

## WAFFLES BUTTERMILK CLÁSICOS

*Rinde aproximadamente 5½ tazas de masa*

1. En un tazón grande, batir la harina, la maicena, hornear polvo, bicarbonato de sodio y sal.
2. Con una batidora eléctrica, bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Añade azúcar; continúa golpeando hasta que se formen picos rígidos. Dejar de lado.
3. Batir las yemas de huevo, el suero de leche y la vainilla.
4. Usando una espátula de goma, revuelva la mezcla de suero de leche en la mezcla de harina, licuando hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Todavía debe haber pequeños bultos; no mezcle demasiado). Agregue la mantequilla derretida. Agregue las claras de huevo batidas hasta que se combinen.
5. Establezca el Control de temperatura en la cocción deseada.
6. Cuando la wafflera esté lista, vierta suficiente masa en la placa inferior para cubrir los puntos altos de las rejillas.
7. Cocine hasta que se ilumine el indicador verde listo o hasta que esté listo.

# 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 periodo de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el periodo de garantía especificado, CHEFMAN® reparará o reemplazará el mismo Reemplazaremos piezas por un periodo 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 el 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 comerciantes 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 aprobadas. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicará 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 periodo 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 consequential 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® demuestra ser defectuoso dentro del periodo de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos.

Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a [ayudam@chefman.com](mailto:ayudam@chefman.com) esta garantía es efectiva para los periodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política. 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.

### ESTA GARANTÍA NO CUBRE

**Mal uso:** Daños que se producen por el uso negligente o inadecuado de los productos, incluidos, entre otros, los daños que se producen como resultado del uso con voltaje incompatible, independientemente de si el producto se utilizó con un convertidor o adaptador. Consulte las Instrucciones de seguridad para obtener información sobre el uso adecuado del producto.

**Mantenimiento deficiente:** Falta general de cuidados adecuados. Consulte las instrucciones de limpieza y mantenimiento en la Guía del usuario de Chefman® para obtener información sobre el mantenimiento adecuado.

**Uso comercial:** Daño que se produce por uso comercial.

**Desgaste y desgaste normales:** Se espera que se produzcan daños o degradación debido al uso normal con el tiempo.

**Productos alterados:** Daño que ocurra por alteraciones o modificaciones por cualquier entidad que no sea Chefman®; eliminación de la etiqueta de clasificación.

**Eventos catastróficos:** Daños que se producen por incendios, inundaciones o desastres naturales.

**Pérdida de interés:** Reclamaciones por pérdida de interés.

# REGISTRO DE GARANTÍA DE CHEFMAN®

## ¿Necesita más información?

Por favor visítenos en [WWW.CHEFMAN.COM.MX](http://WWW.CHEFMAN.COM.MX)

OTRAS LIMITACIONES: TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO QUE SEA, EXPRESAS, IMPLÍCITAS Y ESTATUTARIAS, SE RECHAZAN POR LA PRESENTE. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SE RECHAZAN, PROPORCIONANDO QUE SI CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE CUALQUIER TIPO REQUIERE CUALQUIER TIPO, INCLUYENDO LA COMERCIABILIDAD Y LA APTITUD DE UNA IMAGEN DE IMPUESTOS. (1 AÑO. ESTA GARANTÍA NO CUBRE, Y CHEFMAN® NO SERÁ RESPONSABLE, POR DAÑOS INCIDENTALES, INDIRECTOS, ESPECIALES O CONSECUENTES, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN, DAÑO O PÉRDIDA DE USO DEL PRODUCTO, PÉRDIDAS DE VENTAS O GANANCIAS O RETRASO O FALLA DE PREFORMACIÓN ESTA OBLIGACIÓN DE GARANTÍA. LOS RECURSOS PROPORCIONADOS AQUÍ SON LOS RECURSOS EXCLUSIVOS BAJO ESTA GARANTÍA, BASADOS EN CONTRATO, TORT O DE OTRO MODO.

Esta Garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o de Provincia a Provincia. Algunos estados o provincias no permiten las exclusiones o limitaciones establecidas en esta Garantía, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted según la jurisdicción de compra.

Chefman® es una marca registrada de RJ BRANDS, LLC.



**CHEFMAN®**

**WWW.CHEFMAN.COM.MX**

©CHEFMAN 2020