

Starfrit



WAFFLE MAKER **GAUFRIER** **WAFLERA**

INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE

INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

P.2

P.8

P.14

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item no.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024422	120	900	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. DO NOT touch hot surfaces. Always use the handle while it is in use. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injuries.
- B. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- C. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- D. Unplug appliance from electrical outlet before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before assembling, disassembling, relocating, or cleaning the appliance.
- E. DO NOT operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. DO NOT attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following address: www.starfrit.com/en/contact-us
- F. DO NOT leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- G. To disconnect, remove plug from the outlet. Pull directly on the plug - DO NOT pull on the power cord.
- H. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- I. DO NOT plug or unplug the product into/from the electrical outlet if hands are wet or moist.
- J. Use the product in a well-ventilated area.
- K. Keep the product away from curtains, clothing, dishtowels, or other flammable materials.

- L. DO NOT use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- M. This product is intended for indoor, non-commercial use in cooking or heating food items for human consumption. DO NOT use outdoors or for any other purpose.
- N. DO NOT allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- O. DO NOT place the product on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or microwave oven.
- P. Always place the product on a flat, level, stable surface – it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- Q. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the appliance can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- R. DO NOT use appliance for anything other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

POLARIZED PLUG: This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. DO NOT attempt to defeat this feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, DO NOT use that outlet.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

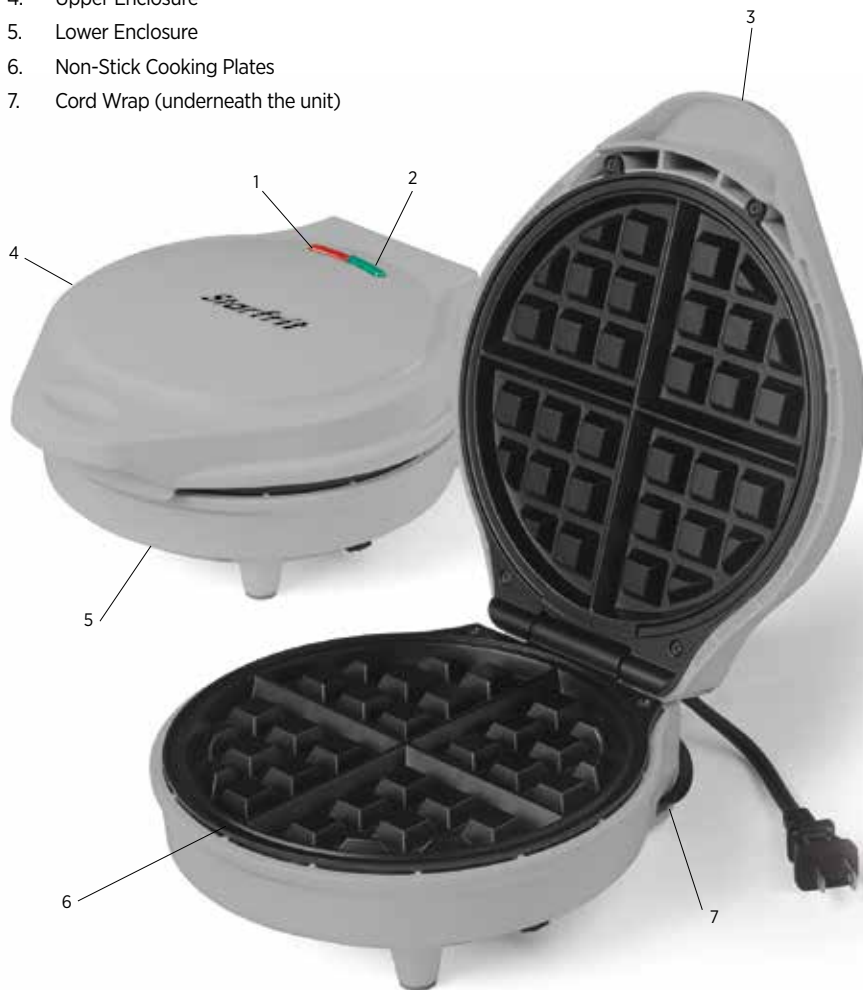
AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL listed cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION

1. POWER light (Red)
2. READY-TO-COOK light (Green)
3. Cool-Touch handle
4. Upper Enclosure
5. Lower Enclosure
6. Non-Stick Cooking Plates
7. Cord Wrap (underneath the unit)



BEFORE INITIAL USE

1. Remove all parts & accessories. Dispose of packaging.
2. Wipe the cooking plates with a damp sponge or cloth.
WARNING: DO NOT run water directly onto the cooking surface. DO NOT immerse the appliance or power cord in water or any other liquids or place in the dishwasher.
3. Dry thoroughly.
4. Wipe the cover with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the cover closed. Then wipe it down with a damp cloth.

DO NOT eat the first waffles you make with the Waffle Maker.

HOW TO USE

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: DO NOT touch hot surfaces. Always use the handle of the product. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injuries.

NOTE: Never use metal utensils such as forks, knives with this product to avoid scratches on the non-stick surface. Only use plastic, rubber, wooden, or silicone cooking utensils

- A. Place the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- B. Plug the power cord into a standard 120-volt AC electrical outlet. POWER light (red) will illuminate, indicating the product is heating.
NOTE: The READY-TO-COOK light (green) cycles on and off indicating the unit is preheating.
- C. The READY-TO-COOK light indicator (green) will illuminate, indicating the appliance is ready for cooking.
- D. Open the cover and pour approximately $\frac{3}{4}$ cup (96 g) waffle batter onto the bottom plate and close the cover. For best results, pour batter in a circle around the outer edge.
NOTE: Batter will expand rapidly inside the appliance. DO NOT over-fill as the batter will seep out over the edge.
NOTE: DO NOT open the cover while steam is escaping. Cooking time may vary depending on the type of batter used and the desired level of browning.
- E. When steam has stopped escaping, it is an indication that waffle is cooked. You may cook for a longer period of time to achieve the desired crispiness. When waffle is done use silicone utensils to remove from the grids.
NOTE: The READY-TO-COOK light (green) may cycle on and off during cooking. This is normal and it indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.
- F. Close the cover and wait for READY-TO-COOK light (green) to illuminate again before preparing another batch of waffles.
- G. Unplug appliance from electrical outlet after cooking is done. Allow it to cool down before cleaning.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to completely cool down before handling or cleaning.

WARNING: Do not pour cold water on the product, as the sudden temperature change may damage the product or create a burn hazard.

1. Wipe the cooking plates with a damp sponge or cloth.

WARNING: Do not run water directly onto the cooking surface. Do not immerse the appliance or power cord in water or any other liquids or place in the dishwasher.

2. Wipe the cover and the outside surface with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: Do not use bleach or abrasive cleansers/scouring pads to clean the plates, as it may damage the non-stick finish and/or exterior surfaces.

3. Close the cover and store the unit.

RECOMMENDATIONS

- DO NOT overmix waffle batter.
- Don't open the cover while steam is escaping from the appliance. This is an indication that the waffle is not thoroughly cooked.
- Always preheat the appliance before cooking.
- Close the cover and let the appliance heat before cooking another batch of waffles.
- Make sure the READY-TO-COOK light is on.

WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of STARFRIT. All decisions will be final.



RECIPES

BLUEBERRY CHIP WAFFLES

INGREDIENTS:

- 1 cup (250 ml) flour
- ½ tsp (2.5 ml) baking powder
- ¼ tsp (1.25 ml) salt
- ¼ cup (60 ml) brown sugar
- 2 eggs
- ¼ cup (60 ml) oil
- 1 cup (250 ml) buttermilk
- 1 tsp (5 ml) vanilla extract
- ½ cup (125 ml) Blueberries



DIRECTIONS:

1. In a large mixing bowl, combine flour, baking powder, salt and set aside.
2. In another mixing bowl, whisk together the eggs and brown sugar for about 2-3 minutes.
3. Add vanilla extract and incorporate oil gradually.
4. Using a spatula, add the dry ingredients to the mixture. Alternate with butter milk.
5. Add the blueberry and let the batter rest for about 8-10 minutes.
6. Meanwhile, preheat the Waffle Maker.
7. Pour ¾ cup waffle batter onto the bottom plate and close the cover.
8. Repeat with the remaining batter.

VEGAN WAFFLES

INGREDIENTS:

- 2 ½ cups all-purpose flour
- ½ tsp (2.5 ml) baking powder
- ½ tsp (2.5 ml) salt
- 2 tsp (10 ml) granulated sugar
- ¼ cup (60 ml) melted coconut oil
- 2 tsp (10 ml) vanilla extract

Vegan Substitution ingredients:

2 FLAX EGGS

- 2 tsp (10 ml) ground flax seeds
- 6 tsp (30 ml) water (Mix ground flax and water in a bowl and let it thicken)

2 CUPS VEGAN BUTTERMILK

- 2 warm cups soy milk
- ½ tsp (2.5 ml) of lemon juice (Mix in a cup and let it curdle then mix)



DIRECTIONS:

1. In a large bowl, whisk the flour, baking powder, salt and sugar.
2. Add the flax eggs, vegan buttermilk, melted coconut oil and vanilla to the dry ingredients. Stir lightly with spatula. Let it sit for 5 minutes.
3. Adjust batter to decent thickness with more flour or water if needed.
4. Preheat the Waffle Maker.
5. Pour ¾ cup waffle batter onto the bottom plate and close the cover.
6. Repeat with the remaining batter.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET DE SÉCURITÉ

No. de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024422	120	900	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. NE PAS toucher les surfaces brûlantes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour réduire les risques de brûlures ou des blessures corporelles sérieuses.
- B. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- C. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- D. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- E. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. NE PAS tenter de réparer l'appareil. NE PAS tenter d'examiner ou de réparer l'appareil par vous-même. Communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : starfrit.com/fr/contactez-nous.
- F. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. Débrancher toujours l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- G. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise. Tirer directement sur la fiche - ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
- H. Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies ou les dommages personnels ou matériels car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.
- I. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains humides.
- J. Il est recommandé de toujours utiliser l'appareil dans un endroit bien aéré.

- K. Tenir le produit à l'écart des armoires de cuisine, des rideaux, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matériaux inflammables.
- L. NE PAS utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- M. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- N. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- O. NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- P. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Q. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- R. NE PAS utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

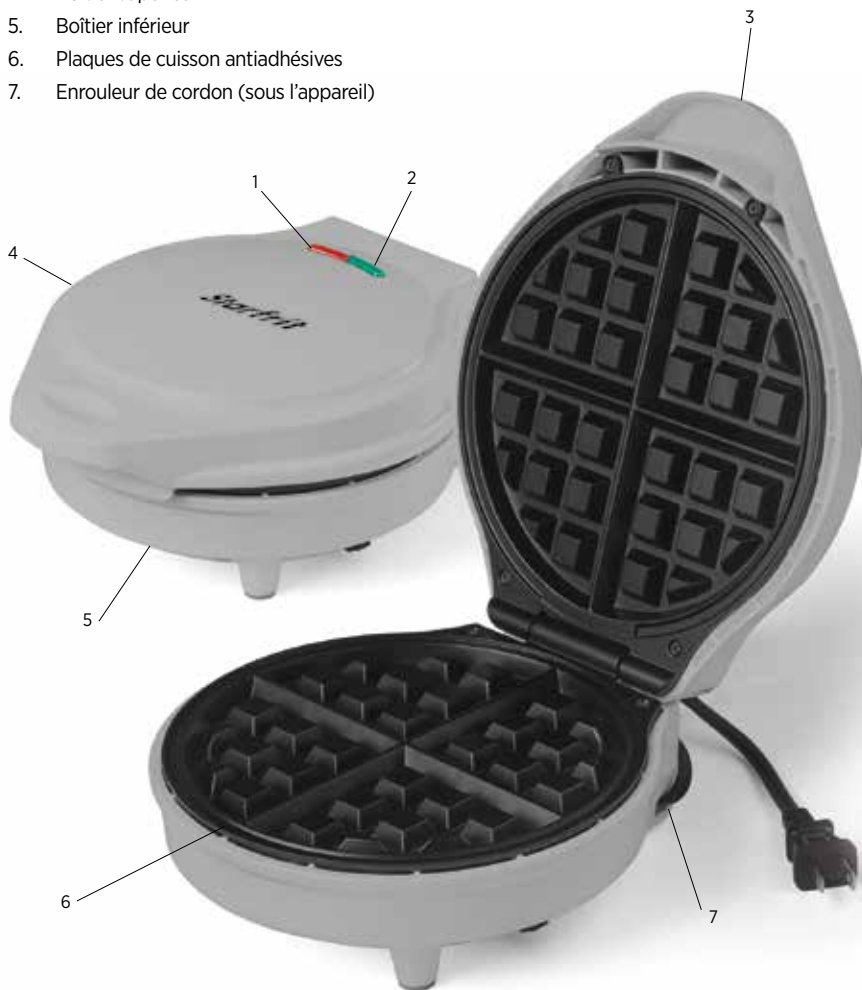
UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possibles.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.

NE PAS modifier la fiche. **NE PAS** tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

DESCRIPTION

1. Voyant de mise sous tension (rouge)
2. Voyant PRÊT-À-CUIRE (vert)
3. Poignée Cool-Touch
4. Boîtier supérieur
5. Boîtier inférieur
6. Plaques de cuisson antiadhésives
7. Enrouleur de cordon (sous l'appareil)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer toutes les pièces et accessoires. Jetez l'emballage.
2. Essuyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide.
ATTENTION : NE PAS faire couler d'eau directement sur la surface de cuisson.
NE PAS immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas le placer dans le lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement.
4. Essuyer le couvercle avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
5. Graisser légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation de l'appareil.
Utiliser l'appareil pendant environ 10 minutes avec le couvercle fermé. Essuyer ensuite avec un chiffon humide.

NE PAS manger les premières gaufres que vous faites avec le gaufrier.

UTILISATION

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

ATTENTION : NE PAS toucher les surfaces chaudes. Utiliser toujours la poignée du produit. Utilisez des gants ou des mitaines pour le four afin d'éviter les brûlures ou les blessures graves.

NOTE : Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal (fourchettes, couteaux) avec ce produit pour éviter de rayer la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson en plastique, en caoutchouc, en bois ou en silicone.

- A. Placer le produit sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- B. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts AC. Le voyant de mise sous tension (rouge) s'allume, indiquant que le produit est en train de chauffer.
NOTE : Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume et s'éteint par cycles, indiquant que l'appareil est en train de préchauffer.
- C. Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume, indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson
- D. Ouvrir le couvercle et verser environ $\frac{3}{4}$ de tasse (96 g) de pâte à gaufres sur la plaque inférieure, puis refermer le couvercle. Pour de meilleurs résultats, verser la pâte en formant un cercle autour du bord extérieur.
NOTE : La pâte se dilate rapidement à l'intérieur de l'appareil. NE PAS trop remplir l'appareil car la pâte s'écoulerait par le bord.
NOTE : NE PAS ouvrir le couvercle pendant que la vapeur s'échappe. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de pâte utilisé et du niveau de brunissement souhaité.
- E. Lorsque la vapeur a cessé de s'échapper, c'est une indication que la gaufre est cuite. Vous pouvez prolonger la cuisson pour obtenir le croustillant souhaité. Lorsque la gaufre est cuite, utiliser des ustensiles en silicone pour la retirer des grilles.
NOTE : Le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que le thermostat maintient l'appareil à la bonne température de cuisson.
- F. Fermer le couvercle et attendre que le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) s'allume à nouveau avant de préparer une autre portion de gaufres.
- G. Débrancher l'appareil de la prise électrique une fois la cuisson terminée. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

ATTENTION : Veiller à ce que l'appareil soit débranché de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

ATTENTION : Ne pas verser d'eau froide sur l'appareil, car le changement soudain de température peut l'endommager ou créer un risque de brûlure.

1. Essuyer les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide.

ATTENTION : Ne pas faire couler d'eau directement sur la surface de cuisson. Ne pas plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas le placer dans le lave-vaisselle.

2. Essuyer le couvercle et la surface extérieure avec un chiffon doux et humide, puis sécher soigneusement.

NOTE : Ne pas utiliser d'agent de blanchiment ou de nettoyant abrasif ou tampon à récurer pour nettoyer les plaques, car cela pourrait endommager le fini antiadhésif et/ou les surfaces extérieures.

3. Fermer le couvercle et ranger l'appareil.

RECOMMANDATIONS

- NE PAS trop mélanger la pâte à gaufres.
- NE PAS ouvrir le couvercle lorsque de la vapeur s'échappe de l'appareil. Cela indique que la gaufre n'est pas complètement cuite.
- Toujours préchauffer l'appareil avant la cuisson.
- Fermer le couvercle et laisser l'appareil chauffer avant de préparer une autre fournée de gaufres.
- Vérifier que le voyant PRÊT-À-CUIRE (vert) est allumé.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie.

L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de STARFRIT. Toutes les décisions sont finales.



RECETTES

GAUFRES AUX BLEUETS

INGRÉDIENTS:

- 1 tasse (250 ml) de farine
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de cassonade
- 2 œufs
- ¼ tasse (60 ml) d'huile
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ½ tasse (125 ml) de bleuets



INSTRUCTIONS:

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sel et mettre de côté.
2. Dans un autre bol, fouetter les œufs et la cassonade pendant environ 2 à 3 minutes.
3. Ajouter l'extrait de vanille et incorporer l'huile progressivement.
4. À l'aide d'une spatule, ajouter les ingrédients secs au mélange. Alternier avec le babeurre.
5. Ajouter les bleuets et laisser reposer la pâte pendant environ 8-10 minutes.
6. Pendant ce temps, préchauffer le gaufrier.
7. Verser ¾ de tasse de pâte à gaufres sur la plaque inférieure et fermer le couvercle.
8. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

GAUFRES VÉGÉTALENNES

INGRÉDIENTS:

- 2 ½ tasses de farine tout usage
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre granulé
- ¼ tasse (60ml) d'huile de noix de coco fondue
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Ingrédients végétaliens de substitution:

2 ŒUFS DE LIN

- 2 c. à thé (10 ml) de graines de lin moulues
- 6 c. à thé (30 ml) d'eau (mélanger le lin moulu et l'eau dans un bol et laisser épaissir)

2 TASSES DE BABEURRE VÉGÉTALIEN

- 2 tasses de lait de soja chaud
- ½ c. à thé (2,5 ml) de jus de citron (mélanger dans une tasse et laisser cailler puis mélanger)



INSTRUCTIONS:

1. Dans un grand bol, fouetter la farine, la levure chimique, le sel et le sucre.
2. Ajouter les œufs de lin, le babeurre végétalien, l'huile de noix de coco fondue et la vanille aux ingrédients secs.
3. Remuer légèrement à l'aide d'une spatule. Laisser reposer pendant 5 minutes.
4. Ajuster la pâte à une épaisseur satisfaisante avec plus de farine ou d'eau si nécessaire
5. Préchauffer le Gaufrier.
6. Verser ¾ de tasse de pâte à gaufres sur la plaque inférieure et fermer le couvercle.
7. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

INSTRUCCIONES DE USO Y SEGURIDAD

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Capacidad (g)
024422	120	900	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ATENCIÓN: Favor de respetar las siguientes instrucciones para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas, lesiones físicas graves o daños materiales.

- A. NO tocar las superficies calientes. Utilizar guantes para horno o aislantes para reducir el riesgo de quemaduras o lesiones físicas graves.
- B. Para asegurar la protección contra las descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, la clavija ni el aparato en agua ni ningún otro líquido.
- C. Mantener el producto fuera del alcance de niños o mascotas. Este producto no está diseñado para ser utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- D. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica antes de limpiarlo y mientras no se esté utilizando. Dejar que se seque por completo antes de montarlo, desmontarlo, cambiarlo de sitio o limpiarlo.
- E. NO operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. NO intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección de correo electrónico: starfrit.com/en/contact-us.
- F. NO dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica mientras no se esté utilizando.
- G. Para desconectar, retire el aparato de la toma eléctrica. Tire directamente del enchufe - no tire del cable de alimentación.
- H. Tomar las medidas adecuadas para evitar quemaduras, incendios, lesiones personales o daños materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento.
- I. NO enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- J. Se recomienda siempre usar el aparato en un área bien ventilada.
- K. Mantener el aparato alejado de cortinas, revestimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- L. NO usar accesorios que no estén recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato.

- M. Este aparato está diseñado para su uso doméstico únicamente. NO utilizar en el exterior ni con propósitos comerciales. Este aparato ha sido diseñado para utilizarse únicamente sobre encimeras de cocina.
- N. NO permitir que el cable cuelgue (p.ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- O. NO colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente, ya que podría derretirse.
- P. Colocar siempre el aparato sobre una superficie plana, nivelada y estable. NO se recomienda utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor.
- Q. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- R. NO usar el aparato con otro fin que no sea aquél para el que se ha diseñado.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un/una electricista cualificado/a. No modificar la conformación del enchufe. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

RECOMENDACIONES PARTICULARES: Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

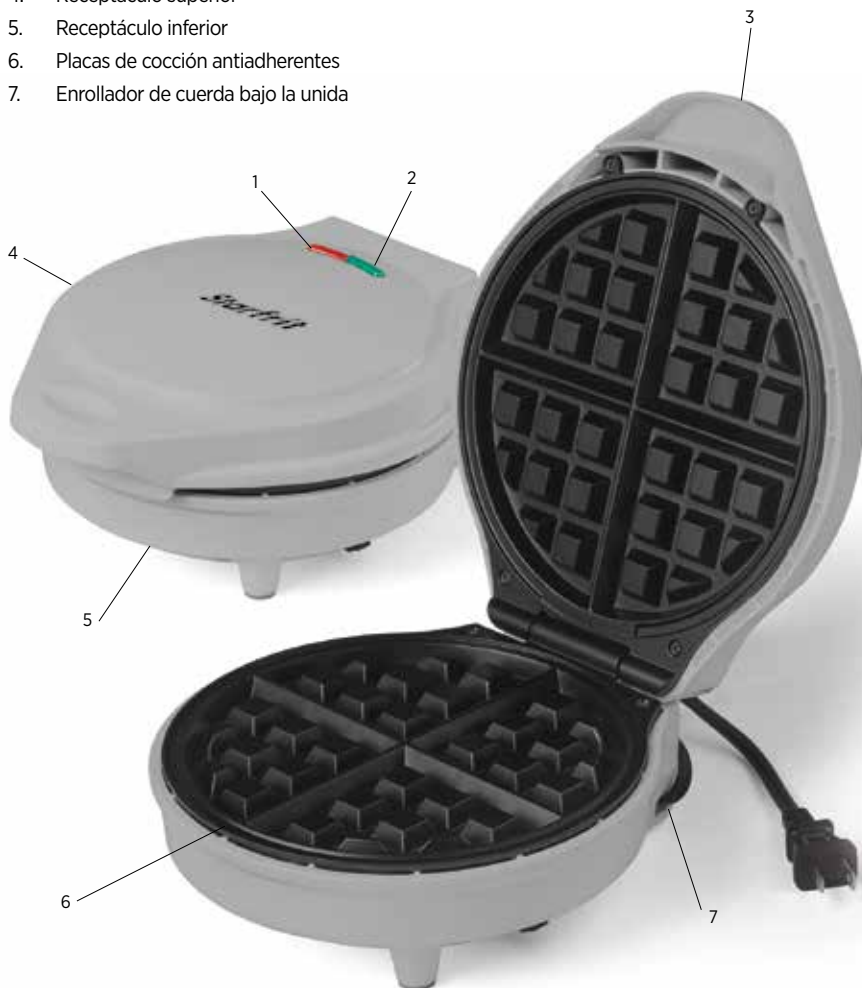
SE PUEDEN UTILIZAR ALARGADORES ELÉCTRICOS SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Para reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento, utilizar el cable UL o ETL homologado más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada en el alargador debe ser igual o mayor que la del aparato.
- NO usar un único alargador para enchufar más de un aparato.
- Si el aparato es un modelo con toma a tierra, debe asimismo utilizarse un alargador de cable trifilar con toma a tierra.
- NO dejar colgar el alargador desde una encimera o mesa, para evitar que alguien se tropiece o enrede en el mismo, o que un niño tire de él accidentalmente.

NO MODIFICAR el enchufe. **NO INTENTAR DESACTIVAR** el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

DESCRIPCIÓN

1. Piloto de ENCENDIDO (rojo)
2. Piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde)
3. Manija fría al tacto
4. Receptáculo superior
5. Receptáculo inferior
6. Placas de cocción antiadherentes
7. Enrollador de cuerda bajo la unidad



ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar todas las piezas y accesorios. Desechar el embalaje.
2. Pasar una esponja o paño húmedos por las placas de cocción.
ATENCIÓN: NO verter agua directamente sobre la superficie de cocción. NO sumergir el aparato ni el cable eléctrico en agua ni en ningún otro líquido, ni meterlos en el lavaplatos.
3. Secar por completo.
4. Pasar un paño húmedo por la tapa y secarla por completo.
5. Engrasar ligeramente las superficies de cocción antes de utilizar el aparato por primera vez. Utilizar el aparato durante unos 10 minutos con la tapa cerrada. A continuación, pasar un paño húmedo por las superficies.

NO comer las primeras waffles que se hagan con el aparato.

USO

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ATENCIÓN: NO tocar las superficies calientes. Utilizar siempre la manija del aparato. Utilizar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones graves.

NOTA: No utilizar nunca utensilios metálicos (tenedores, cuchillos) con este producto, para evitar que se raye la superficie antiadherente. Utilizar únicamente utensilios de cocina de plástico, goma, madera o silicona.

- A. Colocar el producto sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- B. Enchufar el cable eléctrico a una toma de corriente de 120 voltios AC. Se iluminará el piloto de encendido (rojo), lo que indica que el producto se está precalentando.
NOTA: El piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde) se encenderá y apagará intermitentemente, lo que indica que el aparato se está calentando.
- C. Se encenderá el piloto de LISTO PARA UTILIZAR (verde), lo que indica que el aparato está listo para su uso.
- D. Levantar la tapa y verter aproximadamente $\frac{3}{4}$ de taza (96 g) de pasta para waffles en la placa inferior, y a continuación volver a cerrar la tapa. Para obtener mejores resultados, verter la pasta formando un círculo en torno al borde exterior.
NOTA: La pasta se expande con rapidez en el interior del aparato. NO verter demasiada cantidad, ya que se desbordará.
NOTA: NO abrir la tapa mientras está saliendo vapor. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo de pasta utilizado y del nivel de cocción deseado.
- E. Cuando deje de salir vapor, la waffle estará lista. Se puede alargar el tiempo de cocción dependiendo de cuán crujiente se desee. Cuando la waffle esté lista, utilizar utensilios de silicona para retirarla de la placa.
NOTA: Es posible que el piloto LISTO PARA UTILIZAR (verde) se encienda y apague durante la cocción. Esto es normal e indica que el termostato mantiene el aparato a la temperatura de cocción adecuada.
- F. Cerrar la tapa y esperar a que el piloto LISTO PARA UTILIZAR (verde) se encienda de nuevo antes de preparar la próxima waffle.
- G. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica una vez haya terminado la cocción. Deje que se enfríe antes de limpiarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Asegurarse de que el aparato esté desenchufado y que se haya enfriado por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

ATENCIÓN: No verter agua fría sobre el aparato, ya que los cambios bruscos de temperatura podrían dañarlo, o provocar quemaduras.

1. Pasar una esponja o paño húmedo por las placas de cocción.

ATENCIÓN: No verter agua directamente sobre la superficie de cocción. No sumergir el aparato ni el cable eléctrico en agua ni ningún otro líquido, y no meterlo en el lavaplatos.

2. Pasar un paño suave humedecido por la tapa y superficie exterior, y a continuación secar por completo.

NOTA: No utilizar productos para blanquear ni limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar las placas, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente y/o las superficies exteriores.

3. Cerrar la tapa y guardar el aparato.

RECOMENDACIONES

- No mezclar demasiado la pasta de waffles.
- NO abrir la tapa mientras esté saliendo vapor del aparato. Esto indica que la waffle no está lista todavía.
- Precalentar siempre el aparato antes de utilizarlo.
- Cerrar la tapa y dejar que el aparato se caliente antes de preparar la próxima waffle.
- Verificar que el piloto LISTO PARA USAR (verde) esté iluminado.

GARANTÍA

LIMITADA DE UN AÑO.

Esta garantía cubre los defectos de fabricación en materiales y mano de obra por un período de un (1) año desde la fecha de compra. Por favor, mantenga su recibo como comprobante de compra. Cualquier reclamación debe presentarse dentro del período de garantía. El producto será reparado, sustituido (en su totalidad o en parte) o reembolso a nuestra discreción. Se pueden aplicar cargos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños causados por el uso negligente o mal uso del producto, incluyendo el incumplimiento de las instrucciones en cuanto a la limpieza regular, el uso para fines comerciales, los accidentes la conexión a un sistema de tensión o voltaje inadecuado, incumplimiento de las instrucciones, desmontaje, reparación o alteración por cualquier persona distinta de un agente autorizado de STARFRIT.

Tenga en cuenta que el brillo del recubrimiento puede llegar a ser aburrido y descolorido debido a la acción de ciertos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste, como el rendimiento del utensilio no se ve afectada.

Starfrit se reserva el derecho de tomar la decisión final en cuanto a la causa de los daños.



RECETAS

WAFLES CON ARÁNDANOS

INGRÉDIENTES:

- 1 taza (250 ml) de harina
- ½ cucharadita (2,5 ml) de levadura
- ¼ cucharadita (1,25 ml) de sal
- ¼ de taza (60 ml) de azúcar moreno
- 2 huevos
- ¼ de taza (60 ml) de aceite
- 1 taza (250 ml) de suero de leche
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- ½ taza (125 ml) de arándanos



INSTRUCCIONES:

1. En un cuenco grande, mezclar harina, levadura y sal. Reservar.
2. En otro cuenco, batir los huevos y el azúcar moreno durante 2-3 minutos.
3. Añadir el extracto de vainilla e incorporar el aceite poco a poco.
4. Con ayuda de una espátula, añadir los ingredientes secos a la mezcla. Alternar con el suero de leche.
5. Añadir los arándanos y dejar reposar la pasta unos 8-10 minutos.
6. Mientras tanto, precalentar la waflera.
7. Verter ¾ de taza de pasta de waffles sobre la placa inferior y cerrar la tapa.
8. Repetir la operación con el resto de la pasta.

WAFLES VEGANAS

INGRÉDIENTES:

- 2 ½ tazas de harina común
- ½ cucharadita (2,5 ml) de levadura
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar granulado
- ¼ de taza (60 ml) de aceite de coco derretido
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla

Ingredientes veganos:

2 HUEVOS DE LINO

- 2 cucharaditas (10 ml) de semillas de lino molidas
- 6 cucharaditas (30 ml) de agua (mezclar el lino molido y el agua en un cuenco y dejar que se espese)

2 TAZAS DE SUERO DE LECHE VEGANA

- 2 tazas de leche de soja caliente
- ½ cucharaditas (2,5 ml) de jugo de limón (mezclar en una taza y dejar que cuaje, y a continuación mezclar)



INSTRUCCIONES:

1. En un cuenco grande, mezclar harina, levadura, sal y azúcar.
2. Agregar los huevos de lino, la leche de suero vegana, el aceite de coco derretido y la vainilla a los ingredientes secos.
3. Remover ligeramente con ayuda de una espátula. Dejar reposar unos 5 minutos.
4. Ajustar el espesor de la pasta según se desee, con más harina o agua, si fuera necesario.
5. Precalentar la waflera.
6. Verter ¾ de taza de pasta para waffles sobre la placa inferior y cerrar la tapa.
7. Repetir la operación con el resto de la pasta.

www. Starfrit.com

**SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS**

**INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS**



www.facebook.com/starfrit

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**