



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
WAFLERA
ED-3214**



ESTIMADO CLIENTE


¡Felicitaciones por su compra!

Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: info@premiermundo.com

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	2
RECETA DE PREPARACIÓN	3
DIAGRAMA DE CIRCUITOS	4

	PRECAUCIÓN	
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NO ABRA		
<p>Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.</p>		
	<p>Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.</p>	
	<p>Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.</p>	

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su waflera, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarla.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No toque las superficies calientes y coja la unidad solo de las manijas.
- Para protección contra un corto circuito o choque eléctrico, no introduzca ninguna parte de la unidad en agua o en otros líquidos.

- Se requiere estricta supervisión cuando se encuentren niños cerca.
- Desconecta la unidad cuando no la esté utilizando y antes de hacer la limpieza. Permita que se enfríe antes de guardarla o limpiarla.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado o presenta alguna falla en general. Haga que sea revisada.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
- No es para uso en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue sobre la mesa o toque superficies calientes.
- No coloque la waflera cerca de fuentes de calor o quemadores eléctricos, o en un horno caliente.
- No utilice la unidad para cosas diferentes al objetivo de su diseño.
- La unidad no debe ser utilizada por personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia, a menos que reciban apropiada instrucción.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico autorizado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Conecte el cable de poder en el tomacorriente.
 2. Siempre precaliente la waflera por 5 minutos antes de colocar los waffles. Cuando la temperatura haya alcanzado la temperatura adecuada, la luz indicadora se apagará. Use este tiempo para hacer la masa.
 3. Llene cada orificio para los waffles con la masa. Si la masa es gruesa, utilice una cucharada colmada. Si la masa es delgada, utilice una cucharada rasa. Recomendamos solo prepare la cantidad que vaya a preparar en ese momento, pues la masa debe estar fresca. Si lo desea, puede preparar de a una porción, cocinar y luego preparar la siguiente.
 4. Cierre la unidad y ajústela. Siga los tiempos recomendados de cocción.
 5. Al retirar el waffle tenga precaución pues estarán muy calientes.
- La waflera tiene una superficie antiadherente apta para cocinar fácilmente al igual que para limpiar. Si lo desea, puede agregar una pequeña cantidad de aceite para darle sabor. No utilice spray de cocina pues puede dañar las placas.
 - Las recetas de este manual están dadas para hacer pequeñas cantidades de tal forma que el waffle se puede comer caliente y fresco. Para guardar lo que sobre de masa, utilice una bolsa plástica y cierre. Colóquela en un cuarto a temperatura ambiente o en el refrigerador.
 - Los waffles pueden ser recalentados en el horno microondas. Coloque el waffle sobre una toalla de papel y caliéntelo por unos pocos segundos.
 - Los waffles pueden prepararse con anterioridad para acompañar pasabocas o el almuerzo. Prepárelos de acuerdo con la receta, deje enfriar en una bandeja por 10 minutos y guárdelos en bolsa plástica sellada.
 - Los waffles también pueden ser congelados después de que se enfríen. Congele junto con su sabor favorito y decore con azúcar.

Nota

Antes de utilizar la waflera por primera vez, abra la unidad y límpiela por completo con en esponja suave humedecida en agua caliente y luego seque por completo. Recuerde que al limpiarla no debe sumergirla en agua.

RECETA DE PREPARACIÓN

La waflera es un electrodoméstico divertido para probar nuevas combinaciones de recetas. Incluso, puede involucrar a toda la familia alrededor de esta actividad.

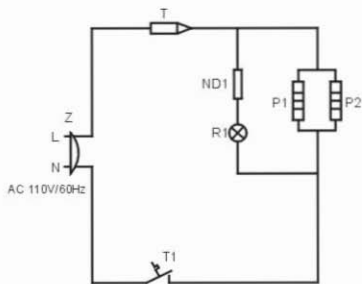
RECETA DE WAFLES

- 2 copas de harina
- 1/3 copa de azúcar
- 1 ½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- ½ canela
- 2 huevos batidos
- 1 ½ copa de leche descremada

1. Precaliente la waflera por 5 minutos.
2. Mientras se precalienta, mezcle todos los ingredientes secos. Agregue todos los ingredientes húmedos y mezcle hasta que esté suave.
3. Aplique un poco de aceite en la waflera (opcional)
4. Coloque la mezcla en los orificios de la waflera.
5. Cierre y coloque el seguro.
6. Cocine por 3 minutos y medio o hasta que los waffles estén de color café.
7. Retire los waffles y agregue la mezcla restante para cocinar.

Si desea obtener sabor un sabor a chocolate, agregue 2 cucharaditas de cocoa sin azúcar y un poco de azúcar al gusto.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS



P1 P2	Elemento Calefactor
ND1	Bombilla de Neón
R1	Resistencia
T	Fusible
T1	Termostato
Z	Cable de Poder con Enchufe

Potencia 680 Vatios
Voltaje AC 110V/60hz



INSTRUCTION MANUAL
WAFFLE MAKER
MODEL NO.: ED-3214



DEAR CUSTOMER

Congratulations for your purchase!

Please read this manual carefully, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to info@premiermundo.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface, use handles.
3. To protect against electrical shock, do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to service center for examination, repair and adjustment.
7. The use of accessory attachments are not recommended by manufacturer. They may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

(This appliance is for household use only)

Instructions For Use

1. Before using your WAFFLE MAKER for this first time, open the unit by lifting upwards on the handles. The top section will rest a vertical position. The hinge is designed to be loose. This allows the waffle to rise and for steam escape.
2. Clean the cooking surface thoroughly by wiping with a sponge or cloth dampened with hot water. When cleaning, do not immerse the Unit and do not run the water directly onto cooking surfaces. Dry surface with a cloth or paper towel.
3. Plug the cord into a electrical outlet.
4. Always preheat the WAFFLE MAKER for 5 minutes before baking. When the unit has reached the proper temperature, the indicator light will go off. Use this time to make the batter.

5. Fill each waffle hole with a heaping tablespoon of batter. If the batter is thick, use a heaping tablespoon. If the batter is thin or runny, just use a level tablespoon.
Do not double the recipe quantity. Prepare the amounts given, then make fresh batter for the second batch. This is because the batter must be fresh and it can thin by sitting out to long.
6. Fill waffle holes without spilling batter onto mold surface for round, even waffle.
7. Close the unit and lock into place. Follow suggested baking times in each recipe.
8. When removing cooked waffle from the machine, BE CAREFULLAS THEY WILL BE HOT.
9. The WAFFLE MAKER has a non-stick surface for even baking and easy clean –up. A small amount of oil can be added to the unit for additional flavor, if desired. Cooking spray is not recommended as it may harm the not-stick surface.
10. The recipes in this book will make small batches (except when noted) so that waffle can be eaten while hot and fresh. To store remaining waffle place in a plastic bag and seal tightly. Keep at room temperature or in the refrigerator.
11. waffle can be reheated in the microwave. Place waffle on a paper towel. Microwave for a few seconds only. Times will vary if waffle have been at room temperature or if they are cold.
12. Waffle can be baked ahead of time for snacks and lunches. Prepare according to recipe. Cool on a rack for 10 minutes. Place in the plastic bag and seal tightly.
13. Waffle can also be frosted after cooling. Frost with your favorite flavor and decorate with sprinkles or colored sugar.

CAUTION: THE OUTSIDE OF THE MACHINE GETS HOT DURING COOKING AND PREHEATING.

Only touch the handles while in use.

Recipe for Traditional Waffle.

The WAFFLE MAKER is a fun machine for trying new recipe combinations. Get the whole family involved!

If you are looking for a basic waffle recipe with a cake-like texture, this is the recipe for you. As an extra bonus, these are also *FAT_FREE* and *CHOLESTEROL_FREE!!*

2 cups all-purpose flour
1/3 cup sugar
1 ½ tsp. baking powder
1 ½ tbsp. Wonderslim egg & shortening Substitute.
1 tsp salt
½ cinnamon

- :: ½ cup second nature egg substitute.
- 1 ½ cup skim milk
- :: Could be substituted with two eggs well beaten.

- Preheat WAFFLE MAKER for 5 minutes.
- While it is preheating, mix all dry ingredients together. Add and mix wet ingredients with dry ingredients.
- Mix until smooth.
- Lightly oil the surface of the WAFFLE MAKER(optional).
- Fill each waffle hole with a heaping tablespoon of batter.
- Close unit and lock into place.
- Bake for 3-3½ minutes or until waffle are browned.
- Remove waffle from WAFFLE MAKER and reheat with remaining batter.

For Chocolate Flavored waffle:

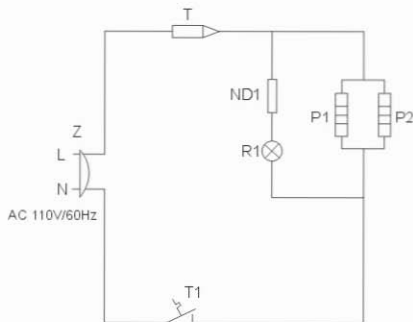
Add 2 Tbsp unsweetened cocoa and adjust sugar to taster.

ATTENTION:

The unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

POWER: 680WATTS

VOLTAGE: AC 110V/60Hz



6	P1 P2	Heating element	2	115V 350W
5	ND1	Neon bulb	1	1/4W RT 75K Ω
4	R1	Resistance	1	1/4W RT 75K Ω
3	T	Fuse	1	250V 10A 240°C
2	T1	Thermostat	1	150°C ±4°C 125V/45A/ 250V/10A
1	Z	Power cord with plug	1	125V 10A SPT-2