

taurus



WAFFLE EXPRESS WAFFLE MAKER

complies with
INTERNATIONAL
IEC60335
SAFETY SPECIFICATIONS

t
1100W

2 YEAR
WARRANTY

Model:
968383

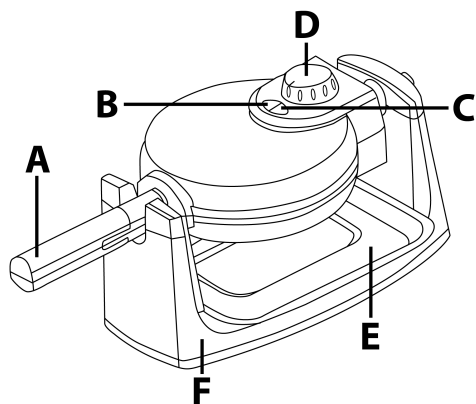
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ENGLISH / AFRIKAANS /
SPANISH / FRENCH / PORTUGUESE

ENGLISH

Dear customer

Thank you for choosing to purchase a Taurus brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



1. Parts description:

- A. Folding Handle
- B. Red Power Light
- C. Blue Ready Light
- D. Temperature Control Knob
- E. Removable Drip Tray
- F. Base/Support

2. Safety advice and warnings!

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface suitable for withstanding high temperatures and away from

other heat sources and contact with water.

2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, curtains, cardboard or paper, etc.

2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.

2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.

2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains power supply voltage before plugging in the appliance.

2.1.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.

2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains power supply socket properly. Do not alter the plug.

2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.

2.1.14. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains power supply to prevent the possibility of an electric shock.

2.1.15. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.

2.1.16. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.

2.1.17. Do not wrap the power cord around the appliance.

2.1.18. Do not clip or crease the power cord.

2.1.19. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.

2.1.20. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

2.1.21. The appliance is not suitable for outdoor use.

2.1.22. Power cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.

2.1.23. Do not touch the plug with wet hands.

2.2. Personal safety:

2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.

2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.

2.2.4. 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 super-vision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

2.3. Use and care:

2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.

2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.

2.3.3. Do not use the appliance when empty.

2.3.4. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains power supply.

2.3.5. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.

2.3.6. Unplug the appliance from the mains power supply when not in use and before undertaking any cleaning task.

2.3.7. This appliance should be stored out of reach of children.

2.3.8. Do not store the appliance if it is still hot.

2.3.9. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children.

2.3.10. If, for some reason, the appliance were to catch fire, disconnect the appliance from the mains power supply and **DO NOT USE WATER TO PUT THE FIRE OUT.**

2.4. Service:

2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.

2.4.2. If the power cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.

2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

3. Instructions for use:

3.1. Before use:

3.1.1. Remove any protective film from the appliance (if applicable).

3.1.2. Clean the cooking plates with a sponge or soft cloth dampened with warm water. Do not immerse the appliance in water or run water directly onto the cooking surface.

3.1.3. Dry thoroughly with a cloth or paper towel.

3.1.4. Lightly coat the cooking plates with a small amount of cooking oil or a non-stick cooking spray.

3.2. Operating Instructions

3.2.1. Plug the appliance into a 220–240V AC power outlet. The red power indicator light will turn on.

3.2.2. Turn the temperature control dial to the desired setting:

Turn dial midway: Lightly baked, softer waffles.

Max: Darker, crispier waffles.

3.2.3. Close the lid to allow the waffle maker to preheat. The blue "Ready" light will illuminate when the set temperature is reached.

3.2.4. Open the lid and pour batter onto the lower cooking plate. Use a spatula, if necessary, to spread the batter evenly to the edges.

3.2.5. Close the lid. The blue "Ready" light will cycle on and off during cooking to maintain the preset temperature.

3.2.6. Steam will escape from the waffle maker during baking—this is normal.

3.2.7. Rotate the unit 180° clockwise.

Note: Do not open the waffle maker for at least 1 1/2 minutes. Opening too soon may

cause the waffle to split and stick.

3.2.8. The waffle is usually ready when steam no longer escapes. Rotate the waffle maker 180° counterclockwise and check. For a darker waffle, close the lid and continue baking until the desired color is reached.

3.2.9. Once baked, carefully remove the waffle using a wooden or plastic spatula. Do not use sharp, pointed, or metal utensils as these can damage the non-stick surface.

3.2.10. To cook additional waffles, close the lid to retain heat. Ensure the blue "Ready" light is illuminated before pouring in more batter. Repeat the steps above.

3.2.11. When finished, unplug the appliance and leave the lid open to allow the unit to cool.

3.3. Helpful hints:

3.3.1. Do not over-mix the batter. Stir only until large lumps of dry ingredients disappear, over-mixing can make waffles tough. Use approximately 3/4–1 cup of batter per waffle.

3.3.2. For crisp waffles, cool them on a wire rack. This prevents steam from softening the underside.

3.3.3. To reheat cooled waffles, place them back in the preheated waffle maker. Set the dial to Min, close the lid, and warm for 1–2 minutes, watching carefully to avoid burning.

3.3.4. The Waffle Maker features a non-stick surface for even baking and easy cleaning.

3.3.5. Waffles can be prepared ahead of time. After baking, cool on a wire rack for about 10 minutes, then freeze for up to 2 weeks. Reheat in a toaster or toaster oven.

4. Cleaning and Maintenance:

4.1. Always unplug the waffle maker and allow it to cool completely before cleaning.

4.2. Wipe the cooking plates with a soft cloth or sponge dampened with warm, soapy water.

Warning: Do not immerse the appliance in water or allow water to run directly onto the cooking plates.

4.3. Dry the cooking plates thoroughly with a soft cloth or paper towel.

4.4. Never use steel wool pads, scouring pads, or abrasive cleaners, as these may

damage the non-stick coating.

4.5. For stubborn, baked-on batter, pour a small amount of cooking oil onto the residue. Allow it to sit for 5–10 minutes, then wipe away with paper towels.

4.6. Clean the exterior of the waffle maker with a soft cloth dampened in warm, soapy water. Do not use abrasive materials.

4.7. Wipe again with a clean, damp cloth and dry thoroughly.

4.8. Any servicing other than routine cleaning must be performed by an authorized service representative.

5. Storage:

5.1. Before storing, make sure that the appliance is cool, clean and dry. Never store while it is wet.

5.2. Never wrap the cord tightly around the appliance to avoid causing damage. Store in a cool, dry place.

6. Anomalies and repair:

6.1. Take the appliance to an authorised support centre if product is damaged or other problems arise.

6.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, and you should proceed as you would in the case of damage.

7. Recycling:

7.1. These electrical products, cables, batteries, packaging, and the manual, should not be mixed with general household waste. For proper recycling, please take these products to your nearest Creative Housewares office where they will be accepted for recycling free of charge.

7.2. Alternatively, please contact your local authority or household waste disposal service for further details of your nearest designated collection point. Correct product disposal saves resources and prevents negative effects on human health and the environment.

8. Recipes (Please note that results may vary)

8.1. Basic Waffle Recipe

Ingredients:

- 2 cups (500 ml) all-purpose flour
- 1 tsp (5 ml) baking soda
- 1/4 tsp (1.5 ml) salt
- 2 tbsp (30 ml) sugar

Wet ingredients (separate bowl):

- 2 egg yolks, beaten
- 2 cups (500 ml) milk
- 1/3 cup (85 ml) melted butter

Egg whites (separate):

- 2 egg whites, beaten to stiff peaks (not dry)

Instructions:

1. Make a well in the dry ingredients and add the milk and egg yolk mixture. Combine gently with a few swift strokes—the batter will be slightly lumpy.
2. Fold in the beaten egg whites until just combined.
3. Follow directions in the “How to Use” section.

Yield: Approximately 16 waffles

8.2. Quick Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 3/4 cup (180 ml) milk
- 2 tbsp (30 ml) vegetable oil
- 1 cup (250 ml) flour
- 1 1/2 tsp (8 ml) baking powder
- 1 1/2 tsp (8 ml) sugar
- 1/2 tsp (3 ml) salt

Instructions:

1. In a medium bowl, beat eggs until thick. Add milk and oil.
2. Add dry ingredients and mix until smooth.
3. Follow directions in the “How to Use” section.

8.3. Buttermilk Waffles

Dry ingredients (sifted together):

- 2 cups (500 ml) all-purpose flour
- 1 tsp (5 ml) baking soda
- 1/4 tsp (1.5 ml) salt
- 2 tbsp (30 ml) packed light brown sugar
- 1/4 tsp (1.5 ml) cinnamon

Wet ingredients (separate bowl):

- 2 egg yolks, beaten
- 2 cups (500 ml) buttermilk
- 1/3 cup (85 ml) melted butter

Egg whites (separate):

- 2 egg whites, beaten to stiff peaks (not dry)

Instructions:

1. Make a well in the dry ingredients and add the buttermilk and egg yolk mixture. Stir gently with a few swift strokes—the batter will be slightly lumpy.
2. Fold in the beaten egg whites until just combined.
3. Follow directions in the “How to Use” section.

Yield: Approximately 14 waffles

8.4. Egg Waffles

Ingredients:

- 2/3 cup (170 ml) plain flour
- 1/4 cup (65 ml) water
- 4 eggs, separated
- 1/2 tsp (3 ml) salt
- 2 1/2 tbsp (37 ml) melted butter or bacon fat
- Pinch of black pepper

Instructions:

1. Blend the flour and water together.
2. Beat the egg yolks until pale yellow and add to the flour mixture. Stir in salt, pepper, and melted butter or bacon fat. Let the batter stand for at least 1 hour.
3. Beat egg whites until stiff and gently fold into the batter.
4. Follow directions in the “How to Use” section.

Yield: 2–4 waffles

8.5. Dessert Waffles

Ingredients:

- 1 cup (250 ml) cake flour
- 1/2 tsp (3 ml) salt
- 1 tbsp (15 ml) baking powder
- 2 1/2 tbsp (37 ml) sugar
- 2 eggs
- 1 cup (250 ml) cream
- 2 egg whites

Instructions:

1. Sift together flour, salt, baking powder, and sugar into a mixing bowl.
2. Beat the eggs until pale yellow, then add the cream and mix thoroughly.
3. Combine the egg mixture with the flour mixture until smooth. Let stand for at least 1 hour.
4. Beat egg whites until stiff and fold gently into the batter.
5. Follow directions in the “How to Use” section.

Yield: 4–8 waffles

8.6. Pre-Packaged Pancake Mix Waffles

Ingredients:

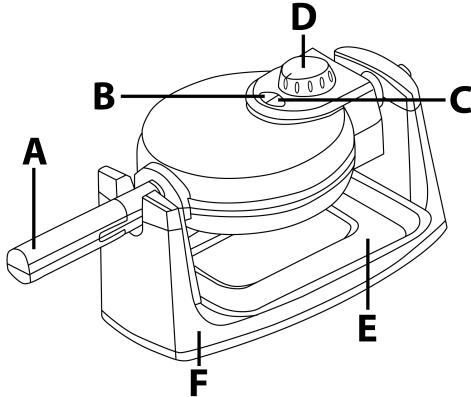
- 2 eggs
- 2 1/2 cups (625 ml) pre-packaged pancake mix
- 2 cups (500 ml) milk
- 1/3 cup (85 ml) melted butter or vegetable oil

Instructions:

1. Combine all ingredients until smooth.
2. Follow directions in the “How to Use” section

AFRIKAANS

Geagte kliënt,
Dankie dat u gekies het om 'n Taurus-handelsmerkprodukt aan te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en werking, asook die feit dat dit die strengste kwaliteitsstandaarde oortref, kan 'n heeltemal bevredigende gebruik en 'n lang lewensduur van die produk verseker word.



1. Parte beskrywing:

- A. Vouhandvat
- B. Rooi kragliggie
- C. Blou gereedliggie
- D. Temperatuurbeheerknop
- E. Verwyderbare drupbak
- F. Basis/ondersteuning

2. Belangrike veiligheidsvoorsorg:

Lees instruksies deeglik en bewaar. Versuim om hierdie instruksies te volg en op te let kan lei tot 'n ongeluk. Maak al die dele van die produk wat met voedsel in aanraking kom skoon, soos aangedui in die skoonmaakafdeling, voor gebruik.

2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1. Hou die werkoppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas.
- 2.1.2. Gebruik die produk in 'n goed geventileerde area.
- 2.1.3. Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of 'n warm oond plaas nie.
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word.
- 2.1.5. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water.
- 2.1.6. 'n Brand mag ontstaan as die toestel

bedek is, of aan vlambare materiaal raak, insluitende gordyne as dit in werking is.

2.1.7. Moenie vlambare materiaal naby die toestel plaas nie.

2.1.8. Die toestel is nie geskik om aan 'n tydsbeheer toestel te koppel nie.

2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is nie.

2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning.

2.2.11. Prop in elektriese uitlaat.

2.1.12. Die toestelprop moet in die hoofprop pas. Moenie die prop verander nie.

2.1.13. Indien 'n multi-prop gebruik word, maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi-prop nie.

2.1.14. Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie, of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie.

2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade nie.

2.1.16. Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van die muurprop te ontkoppel nie.

2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.

2.1.18. Moenie die koord plooi nie.

2.1.19. Die koord moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.

2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.

2.1.21. Die toestel moet nie buite gebruik word nie.

2.1.22. Kragkoord moet gereeld ondersoek word vir tekens van skade, en as die koord beskadig is, moet die toestel nie gebruik word nie.

2.1.23. Moenie die prop met nat hande hanteer nie.

2.2. Persoonlike veiligheid:

2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie.

2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie, gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde.

2.2.3. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis tensy hulle opleiding gehad het nie.

2.2.4. Die toestel is nie geskik vir industriele gebruik soos kantore, hotelle motelle

en gastehuse nie.

2.2.5. Die toestel is nie 'n speelthing nie en kinders moet altyd toesig hê om te verhoed dat hulle met die toestel speel.

2.3. Gebruik en sorg:

2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik.

2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas nie.

2.3.3. Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.

2.3.4. Die toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is nie.

2.3.5. Die kookoppervlakte moet nooit toege-maak word met foelie of soortgelyke materiaal nie.

2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.

2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word.

2.3.8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word.

2.3.9. Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word.

2.3.10. As die toestel aan die brand slaan ontkoppel van die muursok en gooi 'n kombuisvadoek oor en **MOET NOOIT WATER GEBRUIK NIE!!!**

2.4. Diens:

2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gediens word.

2.4.2. As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed.

2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en leemte.

3. Gebruiksaanwysings:

3.1. Voor gebruik:

3.1.1. Verwyder enige beskermende film van die toestel (indien van toepassing).

3.1.2. Maak die kookplate skoon met 'n spons of sagte lap wat met warm water bevochtig is. Moenie die toestel in water

dompel of water direk op die kookoppervlak laat loop nie.

3.1.3. Droog deeglik af met 'n lap of papierhanddoek.

3.1.4. Smeer die kookplate liggies met 'n klein hoeveelheid kookolie of 'n kleefwerende kooksproei.

3.2. Gebruiksaanwysings

3.2.1. Steek die toestel in 'n 220–240V WS-krag aansluiting. Die rooi kragaanwyserliggie sal aanskakel.

3.2.2. Draai die temperatuurbeheersake-laar na die verlangde instelling:

Draai die skakelaar halfpad: Liggebakte, sagter wafels.

Maks: Donkerder, brosser wafels.

3.2.3. Maak die deksel toe om die wafelmasjien te laat voorverhit. Die blou "Gereed"-liggie sal aanskakel wanneer die ingestelde temperatuur bereik is.

3.2.4. Maak die deksel oop en gooi beslag op die onderste kookplaat. Gebruik 'n spatel, indien nodig, om die beslag eweredig tot by die kante te versprei.

3.2.5. Maak die deksel toe. Die blou "Gereed"-liggie sal aan en af skakel tydens kook om die vooraf ingestelde temperatuur te handhaaf.

3.2.6. Stoom sal uit die wafelmasjien ontsnap tydens bak – dit is normaal.

3.2.7. Draai die eenheid 180° kloksgewys. Let wel: Moenie die wafelmasjien vir ten minste 1 1/2 minute oopmaak nie. As dit te gou oopgemaak word, kan dit veroorsaak dat die wafel skeur en vassit.

3.2.8. Die wafel is gewoonlik gereed wanneer daar nie meer stoom ontsnap nie. Draai die wafelmasjien 180° antikloksgewys en kyk. Vir 'n donkerder wafel, maak die deksel toe en gaan voort met bak totdat die verlangde kleur bereik is.

3.2.9. Sodra dit gebak is, verwyder die wafel versigtig met 'n hout- of plastiekspatel. Moenie skerp, puntige of metaalgereedschap gebruik nie, aangesien dit die kleefvrye oppervlak kan beskadig.

3.2.10. Om bykomende wafels te bak, maak die deksel toe om hitte te behou.

Maak seker dat die blou "Gereed"-liggie brand voordat jy meer beslag ingooi. Herhaal die stappe hierbo.

3.2.11. Wanneer klaar, ontkoppel die toestel en los die deksel oop sodat die eenheid kan afkoel.

3.3. Nuttige wenke:

3.3.1. Moenie die beslag te veel meng nie. Roer slegs totdat groot klonte droë bestanddele verdwyn; te veel meng kan wafels taai maak. Gebruik ongeveer 3/4–1 koppie beslag per wafel.

3.3.2. Vir bros wafels, laat dit op 'n draadrak afkoel. Dit verhoed dat stoom die onderkant sag maak.

3.3.3. Om afgekoelde wafels weer te verhit, plaas dit terug in die voorverhitte wafelmasjien. Stel die draaiknop op Min, maak die deksel toe en verhit vir 1–2 minute, en kyk noukeurig om te verhoed dat dit brand.

3.3.4. Die wafelmasjien het 'n kleefvrye oppervlak vir egalige bak en maklike skoonmaak.

3.3.5. Wafels kan vooraf voorberei word. Na bak, laat dit vir ongeveer 10 minute op 'n draadrak afkoel en vries dit dan vir tot 2 weke. Verhit weer in 'n broodrooster of broodroosteroond.

4. Skoonmaak en Onderhoud:

4.1. Ontkoppel altyd die wafelmasjien en laat dit heeltemal afkoel voordat jy dit skoonmaak.

4.2. Vee die kookplate af met 'n sagte lap of spons wat met warm seepwater bevochtig is.

Waarskuwing: Moenie die toestel in water dompel of toelaat dat water direk op die kookplate loop nie.

4.3. Droog die kookplate deeglik af met 'n sagte lap of papierhanddoek.

4.4. Moet nooit staalwolsponsies, skuursponsies of skuurmiddels gebruik nie, aangesien dit die kleefvrye laag kan beskadig.

4.5. Vir hardnekkige, aangebakte beslag, gooi 'n klein hoeveelheid kookolie op die oorskot. Laat dit vir 5–10 minute staan en vee dit dan af met papierhanddoeke.

4.6. Maak die buitekant van die wafelmasjien skoon met 'n sagte lap wat in warm seepwater bevochtig is. Moenie skuurmiddels gebruik nie.

4.7. Vee weer af met 'n skoon, klam lap en droog deeglik af.

4.8. Enige diens behalwe roetine skoonmaak moet deur 'n gemagtigde diensverteenwoordiger uitgevoer word.

5. Berging:

5.1. Voordat dit gestoor word, maak seker

dat die toestel koel, skoon en droog is.

Moet nooit stoor terwyl dit nat is nie.

5.2. Moet nooit die koord styf om die toestel draai nie om skade te voorkom. Berg in 'n koel, droë plek.

6. Afwykings en herstel:

6.1. Neem die toestel na 'n gemagtigde ondersteuningssentrum as die produk beskadig is of as daar ander probleme is.

6.2. As die muurprop beskadig is, moet dit vervang word, en u moet voortgaan soos u sou doen in die geval van skade.

7. Herwinning:

7.1. Hierdie elektriese produkte, kables, batterye, verpakking en die handleiding moet nie met algemene huishoudelike afval gemeng word nie. Vir behoorlike herwinning, neem hierdie produkte na u naaste kantoor vir Creative Housewares, waar dit gratis aanvaar word vir herwinning.

7.2. Kontak u plaaslike owerheid of huishoudelike vulisdienst vir nadere besonderhede oor u naaste aangewese versamelpunt. Korrekte produkverwydering bespaar hulpbronne en voorkom negatiewe gevolge vir menslike gesondheid en die omgewing.

8. Resepte (Let asseblief daarop dat resultate kan verskil)

8.1. Basiese Wafelresep

Bestanddele:

- 2 koppies (500 ml) koekmeel
- 1 teelepel (5 ml) koeksoda
- 1/4 teelepel (1.5 ml) sout
- 2 eetlepels (30 ml) suiker

Nat bestanddele (aparte bak):

- 2 eiergele, geklits
- 2 koppies (500 ml) melk
- 1/3 koppie (85 ml) gesmelte botter

Eierwitte (apart):

- 2 eierwitte, geklits tot stywe punte (nie droog nie)

Instruksies:

1. Maak 'n holte in die droë bestanddele en voeg die melk- en eiergeelmengsel by. Meng liggies met 'n paar vinnige hale - die beslag sal effens klontig wees.

2. Vou die geklitste eierwitte in totdat dit net gemeng is.

3. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling.

Lewer: Ongeveer 16 wafels

8.2. Vinnige Wafels

Bestanddele:

- 2 eiers
- 3/4 koppie (180 ml) melk
- 2 eetlepels (30 ml) groente-olie
- 1 koppie (250 ml) meel
- 1 1/2 teelepel (8 ml) bakpoeier
- 1 1/2 teelepel (8 ml) suiker
- 1/2 teelepel (3 ml) sout

Instruksies:

1. Klits die eiers in 'n medium bak tot dik. Voeg die melk en olie by.
2. Voeg die droë bestanddele by en meng tot glad.
3. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling.

8.3. Karringmelkwafels

Droë bestanddele (saamgesif):

- 2 koppies (500 ml) koekmeel
- 1 teelepel (5 ml) koeksoda
- 1/4 teelepel (1.5 ml) sout
- 2 eetlepels (30 ml) gepakte ligbruin suiker
- 1/4 teelepel (1.5 ml) kaneel

Nat bestanddele (aparte bak):

- 2 eiergele, geklits
- 2 koppies (500 ml) karringmelk
- 1/3 koppie (85 ml) gesmelte botter

Eierwitte (apart):

- 2 eierwitte, geklits tot stywe punte (nie droog nie)

Instruksies:

1. Maak 'n holte in die droë bestanddele en voeg die karringmelk- en eiergeelmengsel by. Roer liggies met 'n paar vinnige hale - die beslag sal effens klontkerig wees.
2. Vou die geklitste eierwitte in totdat dit net gemeng is.
3. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling.

Lewer: Ongeveer 14 wafels

8.4. Eierwafels

Bestanddele:

- 2/3 koppie (170 ml) gewone meel
- 1/4 koppie (65 ml) water
- 4 eiers, geskei
- 1/2 teelepel (3 ml) sout
- 2 1/2 eetlepels (37 ml) gesmelte botter of spekvet
- Knippie swartpeper

Instruksies:

1. Meng die meel en water saam.
 2. Klits die eiergele tot liggeel en voeg dit by die meelmengsel. Roer sout, peper en gesmelte botter of spekvet by. Laat die beslag vir ten minste 1 uur staan.
 3. Klits eierwitte tot styf en vou dit versigtig in die beslag in.
 4. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling.
- Lewer: 2-4 wafels

8.5. Nageregwafels

Bestanddele:

- 1 koppie (250 ml) koekmeel
- 1/2 teelepel (3 ml) sout
- 1 eetlepel (15 ml) bakpoeier
- 2 1/2 eetlepels (37 ml) suiker
- 2 eiers
- 1 koppie (250 ml) room
- 2 eierwitte

Instruksies:

1. Sif meel, sout, bakpoeier en suiker saam in 'n mengbak.
 2. Klits die eiers tot liggeel, voeg dan die room by en meng deeglik.
 3. Meng die eiermengsel met die meelmengsel tot glad. Laat staan vir ten minste 1 uur.
 4. Klits eierwitte tot styf en vou dit liggies in die beslag in.
 5. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling.
- Lewer: 4-8 wafels

8.6. Voorverpakte pannekoekmengselwafels

Bestanddele:

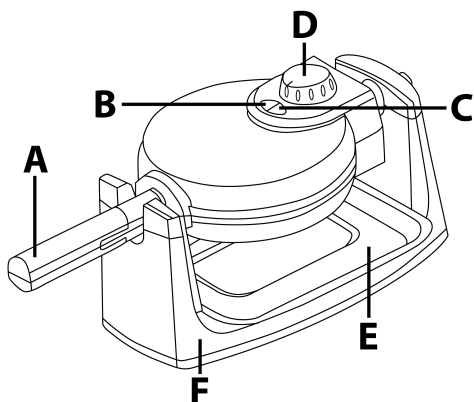
- 2 eiers
- 2 1/2 koppies (625 ml) voorverpakte pannekoekmengsel
- 2 koppies (500 ml) melk
- 1/3 koppie (85 ml) gesmelte botter of groente-olie

Instruksies:

1. Meng al die bestanddele tot glad.
2. Volg die aanwysings in die "Hoe om te gebruik"-afdeling

SPANISH

Estimado cliente,
Gracias por elegir adquirir un producto de la marca Taurus. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que cumple con los estándares de calidad más estrictos, podemos garantizar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto



1. Descripción de las piezas:

- A. Asa plegable
- B. Luz roja de encendido
- C. Luz azul de listo
- D. Perilla de control de temperatura
- E. Bandeja de goteo extraíble
- F. Base/soporte

2. Advertencias y advertencias de seguridad:

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y consérvelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estarán en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de su uso.

2.1. Uso o entorno de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos u objetos similares.

2.1.4. Mantenga a los niños y las personas alejadas cuando use este electrodoméstico.

2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.

2.1.6. Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.

2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

2.1.8. No use el dispositivo en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.

2.1.9. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.

2.1.11. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.

2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en el enchufe de la fuente de alimentación. No alteres el enchufe.

2.1.13. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.

2.1.14. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.15. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.

2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No recorte ni doble el cable de alimentación.

2.1.19. No permita que el cable de alimentación se cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga

eléctrica.

2.1.21. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.

2.1.22. El cable de alimentación se debe examinar con regularidad para detectar signos de daños y, si el cable está dañado, no se debe utilizar.

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

2.2.1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato sin supervisión durante el uso, ya que existe el riesgo de un accidente.

2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.

2.2.3. Este aparato es solo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinado a ser utilizado por huéspedes en entornos de hospitalidad como alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales, incluso en casas de campo, áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.

2.2.4. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato.

2.2.5. Este electrodoméstico no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del artefacto antes de cada uso.

2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.

2.3.3. No use el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación.

2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso

y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

2.3.7. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.

2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.

2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.

2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el servicio sea revisado solo por un técnico calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas/ accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instrucciones de uso:

3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si corresponde).

3.1.2. Limpie las placas de cocción con una esponja o un paño suave humedecido con agua tibia. No sumerja el aparato en agua ni lo deje correr directamente sobre la superficie de cocción.

3.1.3. Séquelo bien con un paño o una toalla de papel.

3.1.4. Aplique una ligera capa de aceite de cocina o spray antiadherente a las placas de cocción.

3.2. Instrucciones de funcionamiento

3.2.1. Conecte el aparato a una toma de corriente de 220-240 V CA. El indicador luminoso rojo de encendido se encenderá.

3.2.2. Gire el dial de control de temperatura a la posición deseada:

Gire el dial hasta la mitad: Gofres ligeramente horneados y más suaves.

Máx.: Gofres más oscuros y crujientes.

3.2.3. Cierre la tapa para que la waflera se precaliente. La luz azul de "Listo" se ilu-

minará cuando se alcance la temperatura establecida.

3.2.4. Abra la tapa y vierta la masa sobre la placa de cocción inferior. Use una espátula, si es necesario, para distribuir la masa uniformemente hasta los bordes.

3.2.5. Cierre la tapa. La luz azul de "Listo" se encenderá y apagará durante la cocción para mantener la temperatura preestablecida.

3.2.6. Es normal que salga vapor de la waflera durante el horneado.

3.2.7. Gire la unidad 180° en sentido horario.

Nota: No abra la waflera durante al menos 1 minuto y medio. Abrirla demasiado pronto puede hacer que el waffle se parta y se pegue.

3.2.8. El waffle suele estar listo cuando ya no sale vapor. Gire la waflera 180° en sentido antihorario y compruebe. Para obtener un waffle más oscuro, cierre la tapa y continúe horneando hasta alcanzar el color deseado.

3.2.9. Una vez horneado, retire con cuidado el waffle con una espátula de madera o plástico. No utilice utensilios afilados, puntiagudos ni metálicos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

3.2.10. Para cocinar más waffles, cierre la tapa para conservar el calor. Asegúrese de que la luz azul de "Listo" esté encendida antes de verter más masa. Repita los pasos anteriores.

3.2.11. Al terminar, desenchufe el aparato y deje la tapa abierta para que se enfríe.

3.3. Consejos útiles:

3.3.1. No mezcle demasiado la masa. Remueva solo hasta que desaparezcan los grumos grandes de ingredientes secos; mezclar demasiado puede endurecer los waffles. Use aproximadamente de 3/4 a 1 taza de masa por waffle.

3.3.2. Para que los waffles queden crujientes, déjelos enfriar sobre una rejilla. Esto evita que el vapor ablande la parte inferior.

3.3.3. Para recalentar los waffles fríos, vuelva a colocarlos en la waflera precalentada. Ajuste el dial a Mín., cierre la tapa y caliente durante 1 o 2 minutos, vigilando atentamente para evitar que se quemen.

3.3.4. La waflera cuenta con una superficie antiadherente para una cocción uniforme y una limpieza fácil.

3.3.5. Los waffles se pueden preparar con antelación. Después de hornearlos, enfríelos sobre una rejilla durante unos 10 minutos y luego congélelos hasta por 2 semanas. Recalientelos en un tostador o en un horno tostador.

4. Limpieza y mantenimiento:

4.1. Desenchufe siempre la waflera y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

4.2. Limpie las placas de cocción con un paño suave o una esponja humedecida con agua tibia y jabón.

Advertencia: No sumerja el aparato en agua ni permita que el agua corra directamente sobre las placas de cocción.

4.3. Seque bien las placas de cocción con un paño suave o una toalla de papel.

4.4. Nunca utilice estropajos de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

4.5. Para la masa pegada y persistente, vierta un poco de aceite de cocina sobre los residuos. Deje actuar de 5 a 10 minutos y luego limpie con toallas de papel.

4.6. Limpie el exterior de la waflera con un paño suave humedecido en agua tibia y jabón. No utilice productos abrasivos.

4.7. Vuelva a limpiar con un paño limpio y húmedo y seque bien.

4.8. Cualquier mantenimiento que no sea de rutina debe ser realizado por un técnico autorizado.

5. Almacenamiento:

5.1. Antes de guardarlo, asegúrese de que el aparato esté fresco, limpio y seco. Nunca lo guarde mientras esté húmedo.

5.2. Nunca enrolle el cable con fuerza alrededor del aparato para evitar dañarlo. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

6. Anomalías y reparación:

6.1. Lleve el aparato a un centro de soporte autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.

6.2. Si la conexión a la red se ha dañado, debe ser reemplazada y debe proceder como lo haría en caso de daño.

7. Reciclaje:

7.1. Estos productos eléctricos, cables, baterías, embalajes y el manual no de-

ben mezclarse con la basura doméstica general. Para un reciclaje adecuado, lleve estos productos a la oficina de Creative Housewares más cercana, donde serán aceptados para reciclaje sin cargo.

7.2. Alternativamente, comuníquese con su autoridad local o con el servicio de eliminación de residuos domésticos para obtener más detalles sobre el punto de recolección designado más cercano. La eliminación correcta del producto ahorra recursos y evita efectos negativos en la salud humana y el medio ambiente. aparato con un paño húmedo con unas gotas de lavavajillas y séquelas. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas del aparato en ningún líquido.

8. Recetas (Tenga en cuenta que los resultados pueden variar)

8.1. Receta básica de gofres

Ingredientes::

- 2 tazas (500 ml) de harina común
- 1 cdita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1/4 cdita (1,5 ml) de sal
- 2 cdas (30 ml) de azúcar

Ingredientes líquidos (en otro bol):

- 2 yemas de huevo, batidas
- 2 tazas (500 ml) de leche
- 1/3 taza (85 ml) de mantequilla derretida

Claros de huevo (separadas):

- 2 claras de huevo, batidas a punto de nieve firme (no seca)

Instrucciones:

1. Haga un hueco en los ingredientes secos y agregue la mezcla de leche y yemas.

Mezcle suavemente con unos pocos movimientos rápidos — la masa quedará un poco grumosa.

2. Incorpore las claras batidas hasta que se integren.

3. Siga las instrucciones de la sección «Cómo usar».

Rinde: aproximadamente 16 gofres

8.2. Gofres rápidos

Ingredientes:

- 2 huevos
- 3/4 taza (180 ml) de leche
- 2 cdas (30 ml) de aceite vegetal
- 1 taza (250 ml) de harina
- 1 1/2 cdita (8 ml) de polvo de hornear
- 1 1/2 cdita (8 ml) de azúcar
- 1/2 cdita (3 ml) de sal

Instrucciones:

1. En un bol mediano, bata los huevos hasta que espesen. Agregue la leche y el aceite.

2. Añada los ingredientes secos y mezcle hasta obtener una masa homogénea.

3. Siga las instrucciones de la sección «Cómo usar»..

8.3. Gofres con suero de leche

Ingredientes secos (tamizados juntos):

- 2 tazas (500 ml) de harina común
- 1 cdita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1/4 cdita (1,5 ml) de sal
- 2 cdas (30 ml) de azúcar moreno claro compacto
- 1/4 cdita (1,5 ml) de canela

Ingredientes líquidos (en otro bol):

- 2 yemas de huevo, batidas
- 2 tazas (500 ml) de suero de leche (buttermilk)
- 1/3 taza (85 ml) de mantequilla derretida

Claros de huevo (separadas):

- 2 claras de huevo, batidas a punto de nieve firme (no seca)

Instrucciones:

1. Haga un hueco en los ingredientes secos y agregue la mezcla de suero de leche y yemas. Mezcle suavemente con unos pocos movimientos rápidos — la masa quedará un poco grumosa.

2. Incorpore las claras batidas hasta que se integren.

3. Siga las instrucciones de la sección «Cómo usar».

Rinde: aproximadamente 14 gofres

8.4. Gofres de huevo

Ingredientes:

- 2/3 taza (170 ml) de harina común
- 1/4 taza (65 ml) de agua
- 4 huevos, separados
- 1/2 cdita (3 ml) de sal
- 2 1/2 cdas (37 ml) de mantequilla derretida o grasa de tocino
- Una pizca de pimienta negra

Instrucciones:

1. Mezcle la harina con el agua.

2. Bata las yemas hasta que estén de color amarillo pálido y agréguelas a la mezcla de harina. Incorpore la sal, la pimienta y la mantequilla derretida o grasa de tocino. Deje reposar la masa al menos 1 hora.

3. Bata las claras a punto de nieve firme e incorpórelas suavemente a la masa.

4. Siga las instrucciones de la sección

«Cómo usar».

Rinde: 2 a 4 gofres

8.5. Gofres de postre

Ingredientes:

- 1 taza (250 ml) de harina para repostería
- 1/2 cdita (3 ml) de sal
- 1 cda (15 ml) de polvo de hornear
- 2 1/2 cdas (37 ml) de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza (250 ml) de nata (crema)
- 2 claras de huevo

Instrucciones:

1. Tamice la harina, la sal, el polvo de hornear y el azúcar en un bol.
2. Bata los huevos hasta que estén de color amarillo pálido, luego agregue la nata y mezcle bien.
3. Combine la mezcla de huevos con la de harina hasta que quede homogénea. Deje reposar al menos 1 hora.
4. Bata las claras a punto de nieve firme e incorpórelas suavemente a la masa.
5. Siga las instrucciones de la sección

«Cómo usar».

Rinde: 4 a 8 gofres

8.6. Gofres con mezcla de panqueques envasada

Ingredientes:

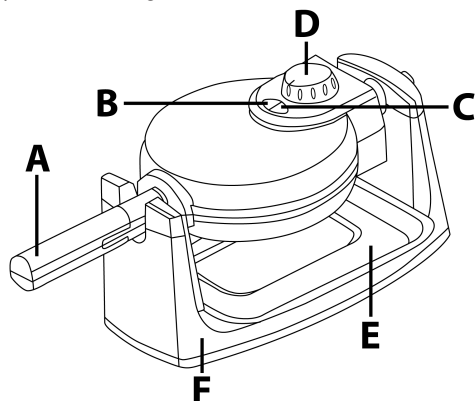
- 2 huevos
- 2 1/2 tazas (625 ml) de mezcla para panqueques envasada
- 2 tazas (500 ml) de leche
- 1/3 taza (85 ml) de mantequilla derretida o aceite vegetal

Instrucciones:

1. Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
 2. Siga las instrucciones de la sección
- «Cómo usar».

FRENCH

Cher client,
Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de la marque Taurus. Grâce à sa technologie, son design, son fonctionnement et le fait qu'il dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation entièrement satisfaisante et une longue durée de vie du produit sont garanties.



1. Description des pièces:

- A. Poignée rabattable
- B. Voyant rouge d'alimentation
- C. Voyant bleu prêt
- D. Bouton de réglage de la température
- E. Bac d'égouttage amovible
- F. Base/Support

2. Conseils de sécurité et avertissements!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

2.1. Utilisation ou environnement de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones encombrées et sombres favorisent les accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des objets similaires.
- 2.1.4. Tenez les enfants et les spectateurs

à distance lors de l'utilisation de cet appareil.

2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, conçue pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.

2.1.6. Tenez l'appareil à l'écart de tout matériau inflammable tel que textiles, rideaux, cartons ou papiers, etc.

2.1.7. Ne placez pas de matériau inflammable à proximité de l'appareil.

2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmateur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.

2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé.

2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette correspond à la tension d'alimentation secteur avant de brancher l'appareil.

2.1.11. Branchez l'appareil sur le secteur avec une prise de terre d'au moins 10 ampères.

2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise d'alimentation secteur. Ne pas modifier la fiche.

2.1.13. Si vous utilisez une prise multifiche, vérifiez soigneusement les valeurs car le courant utilisé par plusieurs appareils peut facilement dépasser la valeur nominale de la prise multiple.

2.1.14. Si l'un des boîtiers de l'appareil se casse, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation secteur afin d'éviter tout risque d'électrocution.

2.1.15. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé sur le sol ou s'il présente des signes visibles de dommages.

2.1.16. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

2.1.17. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.

2.1.18. Ne coupez pas et ne pliez pas le cordon d'alimentation.

2.1.19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

2.1.20. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

2.1.21. L'appareil ne convient pas pour une utilisation en extérieur.

2.1.22. Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement pour déceler tout signe de dommage. Si le cordon est endommagé, il ne doit pas être utilisé.

2.1.23. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.

2.2. Sécurité personnelle:

2.2.1. ATTENTION: Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation car il y a un risque d'accident.

2.2.2. Ne touchez pas les parties chauffées de l'appareil, car cela pourrait causer de graves brûlures.

2.2.3. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par les clients dans des environnements hospitaliers tels que chambres d'hôtes, hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels, même dans les fermes, les aires de travail dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.

2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

2.3. Utilisez et soignez:

2.3.1. Dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Ne pas éteindre l'appareil pendant qu'il est en cours d'utilisation ou connecté à l'alimentation secteur.

2.3.5. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec une feuille d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.6. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.

2.3.7. Cet appareil doit être rangé hors de portée des enfants.

2.3.8. Ne stockez pas l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.9. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé et hors de la portée des enfants.

2.3.10. Si, pour une raison quelconque, l'appareil devait prendre feu, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et **NE PAS UTILISER D'EAU POUR METTRE L'INCENDIE.**

2.4. Un service:

2.4.1. Assurez-vous que l'appareil est réparé uniquement par un technicien qualifié, et que seules des pièces de rechange d'origine ou des accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces/accessoires existants.

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute mauvaise utilisation ou le non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulles et non avenues.

3. Mode d'emploi:

3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez tout film protecteur de l'appareil (le cas échéant).

3.1.2. Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon doux imbibé d'eau tiède. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le faites pas couler directement sur la surface de cuisson.

3.1.3. Séchez soigneusement avec un chiffon ou du papier absorbant.

3.1.4. Enduisez légèrement les plaques de cuisson d'une petite quantité d'huile de cuisson ou d'un spray de cuisson antiadhésif.

3.2. Mode d'emploi

3.2.1. Branchez l'appareil sur une prise secteur 220-240 V. Le voyant rouge s'allumera.

3.2.2. Tournez le bouton de réglage de la

température sur la position souhaitée : Tournez le bouton à mi-course : Gaufres légèrement cuites et plus moelleuses. Max : Gaufres plus foncées et plus croustillantes.

3.2.3. Fermez le couvercle pour préchauffer le gaufrier. Le voyant bleu « Prêt » s'allumera lorsque la température réglée sera atteinte.

3.2.4. Ouvrez le couvercle et versez la pâte sur la plaque de cuisson inférieure. Utilisez une spatule si nécessaire pour répartir la pâte uniformément sur les bords.

3.2.5. Fermez le couvercle. Le voyant bleu « Prêt » s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson afin de maintenir la température préétablie.

3.2.6. De la vapeur s'échappera du gaufrier pendant la cuisson ; c'est normal.

3.2.7. Tournez l'appareil de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : N'ouvrez pas le gaufrier avant au moins 1,5 minute. Une ouverture trop précoce risquerait de faire éclater la gaufre et de la faire coller.

3.2.8. La gaufre est généralement prête lorsqu'il n'y a plus de vapeur. Tournez le gaufrier de 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et vérifiez. Pour une gaufre plus foncée, fermez le couvercle et poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.

3.2.9. Une fois cuite, retirez délicatement la gaufre à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants, pointus ou métalliques, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

3.2.10. Pour cuire d'autres gaufres, fermez le couvercle pour conserver la chaleur.

Assurez-vous que le voyant bleu « Prêt » est allumé avant d'ajouter de la pâte. Répétez les étapes ci-dessus.

3.2.11. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez le couvercle ouvert pour le laisser refroidir.

3.3. Conseils utiles:

3.3.1. Ne mélangez pas trop la pâte. Remuez seulement jusqu'à ce que les gros grumeaux d'ingrédients secs disparaissent ; un mélange excessif peut rendre les gaufres dures. Utilisez environ 190 à 250 ml de pâte par gaufre.

3.3.2. Pour des gaufres croustillantes,

laissez-les refroidir sur une grille. Cela empêche la vapeur de ramollir le dessous.

3.3.3. Pour réchauffer des gaufres refroidies, remettez-les dans le gaufrier préchauffé. Réglez le bouton sur Min, fermez le couvercle et laissez chauffer 1 à 2 minutes en surveillant attentivement pour éviter de brûler.

3.3.4. Le gaufrier est doté d'une surface antiadhésive pour une cuisson uniforme et un nettoyage facile.

3.3.5. Les gaufres peuvent être préparées à l'avance. Après cuisson, laissez-les refroidir sur une grille pendant environ 10 minutes, puis congelez-les jusqu'à 2 semaines. Réchauffez-les dans un grille-pain ou un four grille-pain.

4. Nettoyage et entretien:

4.1. Débranchez toujours le gaufrier et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

4.2. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux ou une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse.

Avertissement: Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne laissez pas l'eau couler directement sur les plaques de cuisson.

4.3. Séchez soigneusement les plaques de cuisson avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

4.4. N'utilisez jamais de tampons en laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

4.5. Pour les résidus de pâte cuite et tenace, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur les résidus. Laissez agir 5 à 10 minutes, puis essuyez avec du papier absorbant.

4.6. Nettoyez l'extérieur du gaufrier avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs.

4.7. Essuyez à nouveau avec un chiffon propre et humide, puis séchez soigneusement.

4.8. Toute intervention autre que le nettoyage de routine doit être effectuée par un technicien agréé.

5. Stockage:

5.1. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est froid, propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil lorsqu'il est

mouillé.

5.2. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pour éviter de l'endommager. Conserver dans un endroit frais et sec.

6. Anomalies et réparation:

6.1. Apportez l'appareil à un centre d'assistance agréé si le produit est endommagé ou si d'autres problèmes surviennent.

6.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommages.

7. Recyclage:

7.1. Ces produits électriques, câbles, batteries, emballages et le manuel ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Pour un recyclage correct, veuillez apporter ces produits au bureau Creative Housewares le plus proche où ils seront acceptés pour recyclage gratuitement.

7.2. Sinon, veuillez contacter votre autorité locale ou le service d'élimination des déchets ménagers pour plus de détails sur le point de collecte désigné le plus proche. Une élimination correcte des produits permet d'économiser des ressources et de prévenir les effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

8. Recettes (Veuillez noter que les résultats peuvent varier)

8.1. Recette de base pour gaufres

Ingrédients:

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1,5 ml) de sel
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre

Ingrédients liquides (dans un autre bol):

- 2 jaunes d'œufs, battus
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu

Blancs d'œufs (séparés):

- 2 blancs d'œufs, battus en neige ferme (mais non sèche)

Instructions:

1. Creuser un puits dans les ingrédients secs et ajouter le mélange de lait et de jaunes d'œufs. Mélanger doucement avec quelques coups rapides — la pâte restera légèrement grumeleuse.

2. Incorporer délicatement les blancs en

neige jusqu'à homogénéité.

3. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

Rendement: environ 16 gaufres

8.2. Gaufres rapides

Ingrédients:

- 2 œufs
- 3/4 tasse (180 ml) de lait
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 1/2 c. à thé (8 ml) de poudre à pâte
- 1 1/2 c. à thé (8 ml) de sucre
- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel

Instructions:

1. Dans un bol moyen, battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais. Ajouter le lait et l'huile.

2. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à consistance lisse.

3. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

8.3. Gaufres au babeurre

Ingrédients secs (tamisés ensemble):

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1,5 ml) de sel
- 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade claire tassée

- 1/4 c. à thé (1,5 ml) de cannelle

Ingrédients liquides (dans un autre bol):

- 2 jaunes d'œufs, battus
- 2 tasses (500 ml) de babeurre
- 1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu

Blancs d'œufs (séparés):

- 2 blancs d'œufs, battus en neige ferme (mais non sèche)

Instructions:

1. Creuser un puits dans les ingrédients secs et ajouter le mélange de babeurre et de jaunes d'œufs. Remuer doucement avec quelques coups rapides — la pâte restera légèrement grumeleuse.

2. Incorporer délicatement les blancs en neige jusqu'à homogénéité.

3. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

Rendement: environ 14 gaufres

8.4. Gaufres aux œufs

Ingrédients:

- 2/3 tasse (170 ml) de farine nature
- 1/4 tasse (65 ml) d'eau
- 4 œufs, séparés

- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel
- 2 1/2 c. à soupe (37 ml) de beurre fondu ou de graisse de bacon
- Une pincée de poivre noir

Instructions:

1. Mélanger la farine et l'eau.
2. Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et ajouter au mélange de farine. Incorporer le sel, le poivre et le beurre fondu ou la graisse de bacon. Laisser reposer la pâte au moins 1 heure.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
4. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

Rendement: 2 à 4 gaufres

8.5. Gafres Dessert

Ingrédients:

- 1 tasse (250 ml) de farine à gâteau
- 1/2 c. à thé (3 ml) de sel
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- 2 1/2 c. à soupe (37 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de crème
- 2 blancs d'œufs

Instructions:

1. Tamiser ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre dans un bol.
2. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle, puis ajouter la crème et bien mélanger.
3. Combiner le mélange d'œufs avec le mélange de farine jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer au moins 1 heure.
4. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
5. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

Rendement :4 à 8 gaufres

8.6. Gafres avec mélange à crêpes prêt à l'emploi

Ingrédients:

- 2 œufs
- 2 1/2 tasses (625 ml) de mélange à crêpes du commerce
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1/3 tasse (85 ml) de beurre fondu ou d'huile végétale

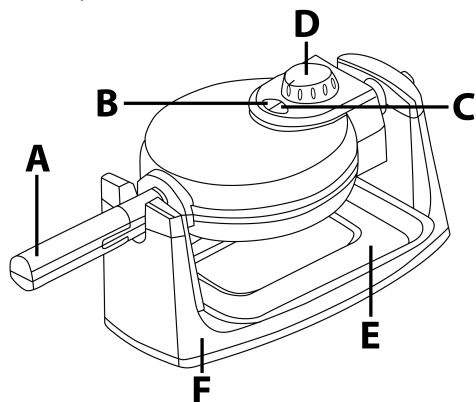
Instructions:

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance lisse.
2. Suivre les instructions de la section « Mode d'emploi ».

PORTUGUESE

Estimado Cliente

Obrigado por escolher adquirir um produto da marca Taurus. Graças à sua tecnologia, design e funcionamento, e ao fato de que ele excede os mais rigorosos padrões de qualidade, podemos garantir um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto.



1. Descrição das peças:

- A. Pega dobrável
- B. Luz vermelha de energia
- C. Luz azul de prontidão
- D. Botão de controlo da temperatura
- E. Bandeja de recolha amovível
- F. Base/Suporte

2. Conselhos e avisos de segurança!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para consultas futuras. O não cumprimento e não cumprimento destas instruções pode causar um acidente. Limpe todas as partes do produto que entrarão em contato com os alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes do uso.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Use el aparato en un área bien ventilada.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos u objetos similares.
- 2.1.4. Mantenga a los niños y las personas alejadas cuando use este electrodoméstico.

co.

2.1.5. Coloque el aparato en una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y contacto con el agua.

2.1.6. Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables como textiles, cortinas, cartón o papel, etc.

2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

2.1.8. No use el dispositivo en asociación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.

2.1.9. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de clasificación coincida con la tensión de la fuente de alimentación antes de enchufar el aparato.

2.1.11. Conecte el aparato a la fuente de alimentación con una toma de tierra que soporte un mínimo de 10 amperios.

2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en el enchufe de la fuente de alimentación. No alteres el enchufe.

2.1.13. Si usa una clavija múltiple, compruebe las clasificaciones con cuidado ya que la corriente utilizada por varios dispositivos podría exceder fácilmente la clasificación de la clavija múltiple.

2.1.14. Si alguna de las cubiertas del aparato se rompe, inmediatamente desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2.1.15. No use el aparato si se ha caído al suelo o si hay signos visibles de daños.

2.1.16. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

2.1.17. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.

2.1.18. No recorte ni doble el cable de alimentación.

2.1.19. No permita que el cable de alimentación se cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

2.1.20. Verifique el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

2.1.21. El aparato no es adecuado para uso

en exteriores.

2.1.22. El cable de alimentación se debe examinar con regularidad para detectar signos de daños y, si el cable está dañado, no se debe utilizar.

2.1.23. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Segurança pessoal:

2.2.1. CUIDADO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização, pois existe o risco de acidente.

2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.

2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por hóspedes em hospitalidade ambientes como pousadas, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, inclusive em casas de fazenda, áreas de pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

2.2.4. Este aparelho não se destina a uso por pessoas (incluindo crianças) com física, sensorial ou mental reduzida capacidades ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por um pessoa responsável pela sua segurança.

2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

2.3. Uso y cuidado:

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del artefacto antes de cada uso.

2.3.2. No use el aparato si las piezas o los accesorios no están colocados correctamente.

2.3.3. No use el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. No encienda el aparato mientras está en uso o conectado a la fuente de alimentación.

2.3.5. No cubra la superficie de cocción o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

2.3.6. Desenchufe el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

2.3.7. Este aparato debe almacenarse fuera del alcance de los niños.

2.3.8. No guarde el aparato si aún está caliente.

2.3.9. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños.

2.3.10. Si, por alguna razón, el aparato se incendiara, desconecte el aparato de la fuente de alimentación y NO USE AGUA PARA PONER EL FUEGO FUERA.

2.4. Serviço:

2.4.1. Asegúrese de que el servicio sea revisado solo por un técnico calificado y que solo se utilicen repuestos o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona con la misma calificación debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso anula la garantía y la responsabilidad del fabricante.

3. Instruções de utilização:

3.1. Antes de utilizar:

3.1.1. Retire qualquer película protetora do aparelho (se aplicável).

3.1.2. Limpe as placas de cozedura com uma esponja ou um pano macio humedecido em água morna. Não mergulhe o aparelho em água nem deixe correr água diretamente sobre a superfície de cozedura.

3.1.3. Seque bem com um pano ou papel de cozinha.

3.1.4. Unte ligeiramente as placas de cozedura com uma pequena quantidade de óleo alimentar ou spray antiaderente.

3.2. Instruções de Operação

3.2.1. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica de 220–240 V CA. A luz vermelha indicadora de energia acenderá.

3.2.2. Rode o botão de controlo da temperatura para a definição desejada:

Rode o botão até meio: Waffles ligeiramente assados e mais macios.

Máx: Waffles mais escuros e crocantes.

3.2.3. Feche a tampa para permitir que a máquina de waffles pré-aqueça. A luz azul de "Pronto" acenderá quando a tempera-

tura definida for atingida.

3.2.4. Abra a tampa e verta a massa na placa de cozedura inferior. Utilize uma espátula, se necessário, para espalhar a massa uniformemente até às bordas.

3.2.5. Feche a tampa. A luz azul de "Pronto" acenderá e apagará durante a cozedura para manter a temperatura definida.

3.2.6. O vapor escapará da máquina de waffles durante a cozedura — isto é normal.

3.2.7. Rode a unidade 180° no sentido dos ponteiros do relógio.

Nota: Não abra a máquina de waffles durante pelo menos 1 minuto e meio. Abrir demasiado cedo pode fazer com que o waffle se rasgue e se agarre.

3.2.8. O waffle está geralmente pronto quando já não sai vapor. Rode a máquina de waffles 180° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e verifique. Para um waffle mais escuro, feche a tampa e continue a assar até atingir a cor desejada.

3.2.9. Depois de cozido, retire o waffle cuidadosamente, utilizando uma espátula de madeira ou plástico. Não utilize utensílios afiados, pontiagudos ou de metal, pois podem danificar a superfície antiaderente.

3.2.10. Para preparar mais waffles, feche a tampa para reter o calor. Certifique-se de que a luz azul "Pronto" está acesa antes de adicionar mais massa. Repita os passos acima.

3.2.11. Quando terminar, desligue o aparelho da tomada e deixe a tampa aberta para que o aparelho arrefeça.

3.3. Dicas úteis:

3.3.1. Não misture demasiado a massa. Mexa apenas até que os grumos grandes de ingredientes secos desapareçam; misturar demasiado pode deixar os waffles duros. Utilize aproximadamente 3/4 a 1 chávena de massa por waffle.

3.3.2. Para waffles crocantes, deixe-os arrefecer sobre uma rede. Isto evita que o vapor amoleça a parte inferior.

3.3.3. Para reaquecer waffles arrefecidos, coloque-os de volta na máquina de waffles pré-aquecida. Ajuste o seletor para Mín, feche a tampa e aqueça durante 1 a 2 minutos, vigiando atentamente para não queimar.

3.3.4. A máquina de waffles possui uma superfície antiaderente para uma coze-

dura uniforme e uma fácil limpeza.

3.3.5. Os waffles podem ser preparados com antecedência. Após a cozedura, deixe arrefecer sobre uma rede durante cerca de 10 minutos e congele até 2 semanas. Reaqueça numa torradeira ou forno elétrico.

4. Limpeza e Manutenção:

4.1. Desligue sempre a máquina de waffles da tomada e deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar.

4.2. Limpe as placas de cozedura com um pano macio ou uma esponja humedecida em água morna com sabão.

Atenção: Não mergulhe o aparelho em água nem deixe que a água escorra diretamente sobre as placas de cozedura.

4.3. Seque bem as placas de cozedura com um pano macio ou papel de cozinha.

4.4. Nunca utilize palha de aço, esponjas de aço ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

4.5. Para massas endurecidas e agarradas, deite uma pequena quantidade de óleo alimentar sobre os resíduos. Deixe atuar durante 5 a 10 minutos e, em seguida, limpe com papel de cozinha.

4.6. Limpe o exterior da máquina de waffles com um pano macio humedecido em água morna com sabão. Não utilize materiais abrasivos.

4.7. Volte a limpar com um pano limpo e húmido e seque bem.

4.8. Qualquer manutenção, exceto a limpeza de rotina, deve ser realizada por um representante de assistência autorizado.

5. Armazenamento:

5.1. Antes de guardar, certifique-se de que o aparelho está fresco, limpo e seco. Nunca guarde enquanto estiver molhado.

5.2. Nunca enrole o cabo firmemente à volta do aparelho para evitar causar danos. Guarde em local fresco e seco.

6. Anomalias e reparo:

6.1. Leve o aparelho a um centro de suporte autorizado se o produto estiver danificado ou outros problemas surgirem.

6.2. Se a ligação à rede estiver danificada, tem de ser substituída e deve proceder como faria em caso de danos.

7. Reciclando:

7.1. Esses produtos elétricos, cabos, baterias, embalagens e o manual não devem ser misturados ao lixo doméstico geral.

Para uma reciclagem adequada, leve esses produtos ao escritório da Creative Housewares mais próximo, onde serão aceitos para reciclagem gratuitamente.

7.2. Como alternativa, entre em contato com a autoridade local ou o serviço de coleta de lixo doméstico para obter mais detalhes sobre o ponto de coleta designado mais próximo. O descarte correto do produto economiza recursos e evita efeitos negativos na saúde humana e no meio ambiente.

8. Receitas (Nota: os resultados podem variar)

8.1. Receita básica de waffles

Ingredientes:

- 2 chávenas (500 ml) de farinha de trigo
- 1 c. de chá (5 ml) de bicarbonato de sódio
- 1/4 c. de chá (1,5 ml) de sal
- 2 c. de sopa (30 ml) de açúcar

Ingredientes líquidos (numa tigela à parte):

- 2 gemas de ovo, batidas
- 2 chávenas (500 ml) de leite
- 1/3 chávena (85 ml) de manteiga derretida

Claras de ovo (separadas):

- 2 claras de ovo, batidas em castelo firme (mas não seco)

Instruções:

1. Faça um buraco no centro dos ingredientes secos e junte a mistura de leite e gemas. Mexa suavemente com alguns movimentos rápidos — a massa ficará ligeiramente granulosa.

2. Incorpore delicadamente as claras batidas até ficar homogêneo.

3. Siga as instruções da secção «Como usar».

Rendimento: aproximadamente 16 waffles

8.2. Waffles rápidos

Ingredientes:

- 2 ovos
- 3/4 chávena (180 ml) de leite
- 2 c. de sopa (30 ml) de óleo vegetal
- 1 chávena (250 ml) de farinha
- 1 1/2 c. de chá (8 ml) de fermento em pó
- 1 1/2 c. de chá (8 ml) de açúcar
- 1/2 c. de chá (3 ml) de sal

Instruções:

1. Numa tigela média, bata os ovos até fica-

rem espessos. Junte o leite e o óleo.

2. Acrescente os ingredientes secos e misture até obter uma massa lisa.

3. Siga as instruções da secção «Como usar».

8.3. Waffles com buttermilk (leitelho)

Ingredientes secos (peneirados juntos):

- 2 chávenas (500 ml) de farinha de trigo
- 1 c. de chá (5 ml) de bicarbonato de sódio
- 1/4 c. de chá (1,5 ml) de sal
- 2 c. de sopa (30 ml) de açúcar mascavado claro, bem compactado
- 1/4 c. de chá (1,5 ml) de canela

Ingredientes líquidos (numa tigela à parte):

- 2 gemas de ovo, batidas
- 2 chávenas (500 ml) de buttermilk (leitelho)
- 1/3 chávena (85 ml) de manteiga derretida

Claras de ovo (separadas):

- 2 claras de ovo, batidas em castelo firme (mas não seco)

Instruções:

1. Faça um buraco no centro dos ingredientes secos e junte a mistura de buttermilk e gemas. Mexa suavemente com alguns movimentos rápidos — a massa ficará ligeiramente granulosa.

2. Incorpore delicadamente as claras em castelo até ficar homogêneo.

3. Siga as instruções da secção «Como usar».

Rendimento: aproximadamente 14 waffles

8.4. Waffles de ovo

Ingredientes:

- 2/3 chávena (170 ml) de farinha de trigo simples
- 1/4 chávena (65 ml) de água
- 4 ovos, separados
- 1/2 c. de chá (3 ml) de sal
- 2 1/2 c. de sopa (37 ml) de manteiga derretida ou gordura de bacon
- Uma pitada de pimenta preta

Instruções:

1. Misture a farinha com a água.

2. Bata as gemas até ficarem amarelo-claro e adicione à mistura de farinha. Junte o sal, a pimenta e a manteiga derretida ou gordura de bacon. Deixe a massa repousar durante pelo menos 1 hora.

3. Bata as claras em castelo firme e envolva suavemente na massa.

4. Siga as instruções da secção «Como usar».

Rendimento: 2 a 4 waffles

8.5. Waffles de sobremesa

Ingredientes:

- 1 chávena (250 ml) de farinha para bolos
- 1/2 c. de chá (3 ml) de sal
- 1 c. de sopa (15 ml) de fermento em pó
- 2 1/2 c. de sopa (37 ml) de açúcar
- 2 ovos
- 1 chávena (250 ml) de natas
- 2 claras de ovo

Instruções:

1. Peneire a farinha, o sal, o fermento e o açúcar para uma tigela.
2. Bata os ovos até ficarem amarelo-claro, depois adicione as natas e misture bem.
3. Junte a mistura de ovos à de farinha até obter uma massa lisa. Deixe repousar durante pelo menos 1 hora.
4. Bata as claras em castelo firme e envolva suavemente na massa.
5. Siga as instruções da secção «Como usar».

Rendimento: 4 a 8 waffles

8.6. Waffles com mistura para panquecas pré-embalada

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 1/2 chávenas (625 ml) de mistura para panquecas pré-embalada
- 2 chávenas (500 ml) de leite
- 1/3 chávena (85 ml) de manteiga derretida ou óleo vegetal

Instruções:

1. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogénea.
2. Siga as instruções da secção «Como usar».

taurus

Thank you for purchasing a Taurus product. Taurus guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Taurus product purchased you get a 2 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

**2 YEAR
WARRANTY**

**1 YEAR RETAIL
+1 YEAR EXTENDED**

taurusappliances.co.za
Register Online

First Year – 1 Year Retail Warranty:

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal domestic use, within 12 months from the original date of purchase please return the product to the store from where it was purchased for a refund or replacement.

Second Year – 1 Year Extended Warranty

Taurus takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Taurus for repair. Taurus will repair the product free of charge and return it to you directly. Taurus will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason.

NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at www.taurusappliances.co.za within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

Before returning your product, check the following:

Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.

The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).

You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.

All accessories and parts are present.

The following conditions apply:

Please ensure you retain your receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the guarantee. It is impossible to determine the guarantee period without proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your guarantee can be scanned onto the Taurus web site for safe storage – see reverse side for details.)

If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the guarantee void.

Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the

store as soon as possible for exchange if damaged. The guarantee is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.

Your product is designed for normal domestic household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your guarantee void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)

Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the guarantee void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.

Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the guarantee void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.

NB: The guarantee on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.

All repairs carry a 3 month guarantee even if this falls outside of the 2 year guarantee period.

Taurus will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.

Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Taurus will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs are guaranteed for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail help@chwsa.co.za from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year. Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.

ONLINE WARRANTY REGISTRATION

Why register your warranty?

We at Taurus pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year warranty.

Added Benefits

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Incentives and competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items



taurusappliances.co.za

How to Register your Online Warranty?

STEP 1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit www.taurusappliances.co.za, click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your user profile.

STEP 2 Pick a registration method:



DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt.



SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit www.taurusappliances.co.za
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.

Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Taurus web-site. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to scan and upload your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for files not received.
6. For assistance with registration please email: help@chwsa.co.za.

NB: Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Taurus product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

**National Service Centre: 086 111 5006 | e-mail: help@chwsa.co.za
www.creativehousewares.co.za**

Durban

📍 243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares

📍 20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
📧 PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | 📞 +27 79 890 6867
☎ +27 86 111 5006 | 📱 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park 📍
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652 ☎

Durban

🏠 243 Percy Osborn Road
Morningside, Durban, 4001, RSA
☎ +27 31 303 3465

creative housewares

🏠 20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493, RSA
✉ PO Box 6156, Parow East, 7501, RSA
☎ +27 21 931 8117 | 📞 +27 79 890 6867
👤 +27 86 111 5006 | 📘 chousewares
🌐 www.creativehousewares.co.za

Johannesburg

25 & 26 San Croy Office Park 🏠
Agora Road, Croydon, 1619, RSA
+27 11 392 5652 ☎