



# *3 in 1 Treat Baker*

Instruction Manual



*Gaufrier Multifonction 3 en 1*

Manuel d'instructions

*Fábrica de dulces 3 en 1*

Manual de instrucciones



## Table of Contents

Important Safeguards.....	3-4
Additional Important Safeguards.....	4
Notes on the Plug.....	5
Notes on the Cord.....	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Getting to Know Your Treat Baker.....	6
Before Using for the First Time.....	7-8
Operating Instructions.....	8-9
User Maintenance Instructions.....	10
Care & Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions.....	10
Choose From 3 Delicious Treats!.....	11
Treat Baker Tips.....	11
Recipe Replacements.....	12
Glazes, Frostings or Coatings & Toppings.....	12
Recipes.....	13-22
Warranty.....	23

## Table des matières

Importantes consignes de sécurité.....	24-25
Importantes consignes de sécurité supplémentaires.....	25
Remarques sur la fiche électrique.....	26
Remarques sur le cordon.....	26
Avertissement de migration de plastifiants.....	26
Alimentation électrique.....	26
Fonctionnement de votre gaufrier multifonction.....	27
Avant la première utilisation.....	28-29
Mode d'emploi.....	29-30
Instructions d'entretien pour l'utilisateur.....	31
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	31
Rangement.....	31
Garantie.....	32

## Índice

Medidas de seguridad importantes.....	33-34
Otras medidas de seguridad importantes.....	34
Notas sobre el enchufe.....	35
Notas sobre el cable.....	35
Advertencia sobre los plastificantes.....	35
Corriente eléctrica.....	35
Conozca su fábrica de dulces.....	36
Antes de utilizar por primera vez.....	37-38
Instrucciones de funcionamiento.....	38-39
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	40
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	40
Instrucciones de almacenamiento.....	40
Garantía.....	41

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS before using this appliance.**
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. **CAUTION: NEVER PLUG UNIT IN WITHOUT BOTH UPPER AND LOWER COOKING PLATES PROPERLY INSTALLED.**
4. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
5. Do not touch hot surfaces. Use handles.
6. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
7. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
8. 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 appliances by a person responsible for their safety.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
11. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
12. Use with wall receptacle only.
13. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Treat Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Treat Maker is used.
14. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
15. Do not use outdoors or for commercial purposes.
16. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter top, or touch hot surfaces.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
18. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
19. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
20. To disconnect, remove plug from outlet. **WARNING!** Always unplug unit when cooking is finished. Otherwise, the treat maker will continue to heat until unit is unplugged.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

21. **WARNING:** to avoid possible fire hazard and damage to the unit, the treat maker must be stored and used with both matching upper/lower plates installed at all times.
22. Do not use for other than intended use.

## **ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS**

**CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

**CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after unplugging. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this Treat Baker must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this Treat Baker begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this Treat Baker unattended during use.

## Notes on the plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## Notes on the cord

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :
  - 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## Plasticizer warning

**CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter upper or table upper or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter upper or table upper. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

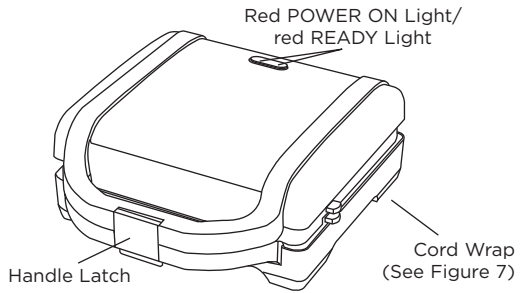
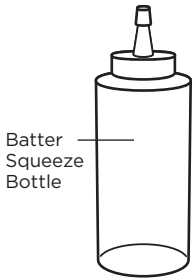
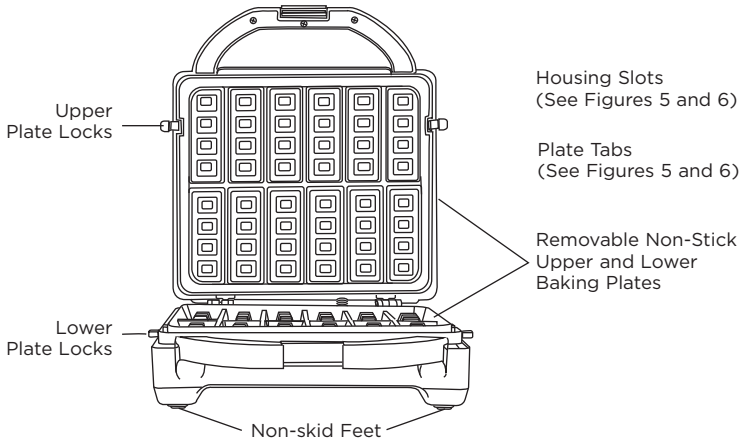
## Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

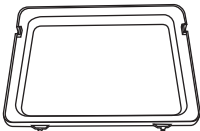
# Getting to Know Your Treat Baker

Product may vary slightly from illustration

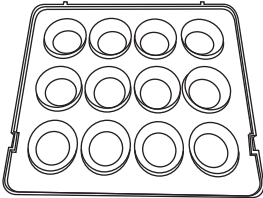
**Figure 1**



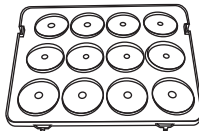
Upper Cupcake  
Cooking Plates (Flat)



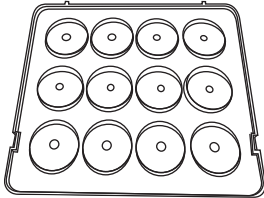
Lower Cupcake  
Cooking Plates



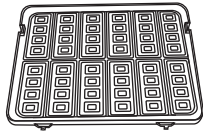
Upper Mini Donuts  
Cooking Plates



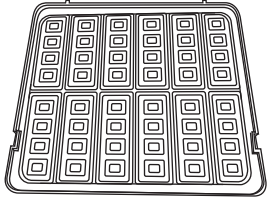
Lower Mini Donuts  
Cooking Plates



Upper Waffle Sticks  
Cooking Plates



Lower Waffle Sticks  
Cooking Plates



## Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Treat Maker and remove all packaging and materials.
2. Your Treat Baker comes assembled with baking plates in position.
3. Before using your Treat Baker for the first time, ensure that upper and lower plates are securely fixed.

## Baking Plate Removal

1. Make sure the Treat Maker is unplugged and fully cool before removing baking plates.  
**CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after unplugging. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before changing baking plates.
2. **CAUTION: Make sure the Unit is cold before removing plates.**  
Release the top baking plate by firmly pressing both upper plate locks with your thumbs. Use your forefingers to remove. Grasp to pull baking plate tabs out of the upper housing slots. (See Figure 2.)  
**WARNING:** Use both hands to ensure that the upper baking plate does not fall onto the Treat Maker during removal.
3. **CAUTION: Make sure the Unit is cold before removing plates.**  
To release the bottom baking plate, use your forefingers to press left and right lower baking plate locks down. Use your thumbs to pick the baking plate up. Grasp to pull plate tabs out of the lower housing slots. (See Figure 3.)

Figure 2

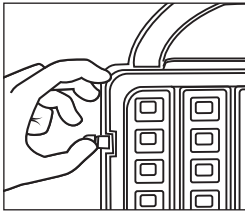
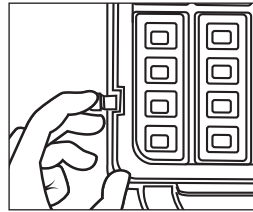


Figure 3

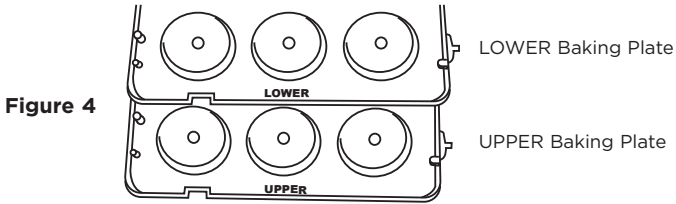


4. Wipe all 6 baking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.  
**CAUTION:** Take care to prevent water from running into the appliance.  
**NEVER IMMERSE SNACK MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**

## Baking Plate Assembly

1. Choose matching baking plates for both the mini donuts and waffle sticks.  
Check the baking plate's backsides to determine UPPER and LOWER baking plates.  
(See Figure 4.)

**NOTE:** Use the flat upper baking plate for mini cupcakes only. (See Figure 1.)



2. Grasp the clean upper baking plate with tabs facing down. Fully insert the 2 plate tabs into the 2 housing slots. Then press the upper baking plate into the body until it snaps securely into place. (See Figure 5.)
3. Grasp the clean lower baking plate with tabs facing inward. Fully insert the 2 tabs into the 2 housing slots. Then press the lower baking plate into the body until it snaps securely into place. (See Figure 6.)

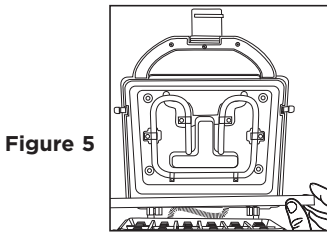
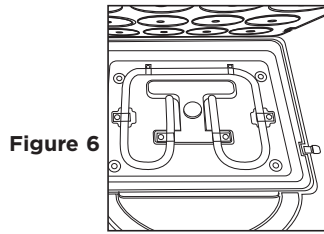


Plate Tabs  
Housing Slots



**WARNING:** To avoid damage to property and injury to persons, NEVER store the Treat Maker without first having 2 MATCHING upper and lower baking plates properly assembled and locked into position.

4. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Treat Maker closed until use.

## Operating instructions

1. Pull the handle latch lock up to unlock. Lift the lid to the open position.  
**WARNING:** To avoid injury to persons and/or damage to property, NEVER plug the Treat Maker into any electrical outlet without first having your chosen 2 MATCHING upper and lower baking plates properly assembled and locked into position.  
Please see "Before Using for the First Time" section of this instruction manual for complete baking plate removal and assembly instructions.
2. Before baking the first mini cup cakes, mini donuts or waffle sticks of the day, use a pastry brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates.
3. Close the lid. Fold the handle latch over the handle. An audible click can be heard as the latch locks the Treat Maker closed.
4. Plug unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The red POWER ON light will illuminate.  
**NOTE:** When your Treat Baker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first baked goods prepared in the Treat Maker, it is recommended that these be discarded.
5. While preheating, prepare batter.
6. After approximately 4 to 5 minutes, the red READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.

7. **Using the batter squeeze bottle (included)**

- The squeezable bottle is light, and easily controlled with one hand.
- Fill batter bottle with any thin (runny) batter to fill molds.  
**NOTE:** The batter bottle can also be used to add your favorite glaze. See glaze recipes in the “Recipe” section of this instruction manual.

8. **Filling the batter squeeze bottle**

**NOTE:** Do not use the batter squeeze bottle for very thick batters. Instead, use a tablespoon to scoop batter into molds.

- Remove the lid from the batter bottle.
- Use a funnel or roll a piece of wax (or parchment) paper into a cone. Insert the funnel or cone into the batter bottle. Slowly pour the filling (batter or glaze) through the funnel or cone into the bottle.

or . . .

- Pour the batter into a plastic storage bag, trim a corner and slowly squeeze the filling into the bottle.
- Allow air bubbles to escape from the mixture by tapping the upright batter bottle against any hard surface.

**WARNING:** Do not fill the batter bottle more than 2/3 full with rising batter, as batter may expand as it sits. Remove the funnel or cone.

- Replace the batter bottle top, twisting it firmly to seal.
- Wipe any excess filling with a paper towel.

9. When the red READY light illuminates, the Treat Maker is preheated. Using the batter squeeze bottle or a tablespoon, add the suggested amounts of batter to each cavity on the lower baking plate.

**IMPORTANT:** Cavities should be almost full, depending on batter consistency and rise. The optimal amount of batter to produce a full-shaped baked treat, without overflowing, will vary with different batters. Recipes may vary in bake time and brownness; lighter batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times and batter quantity needed for each recipe for future use.

<b>SUGGESTED BAKING CHART</b>		
<b>Treat</b>	<b>Batter/Cavity</b>	<b>Suggested Cook Time</b>
Mini Cupcakes	1 heaping tablespoon	5-8 minutes
Mini Donuts	1 heaping tablespoon	3-4 minutes
Waffle Sticks	2 tablespoons	5 minutes

10. Use the handle to lower the top lid. Fold the handle latch over the handle to lock.
11. The red READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
12. At the end of the suggested cook time, check for doneness by inserting a dry toothpick into the center of the mini cupcake, mini donut or waffle stick. If it comes out clean, the baked treat is ready.
13. Wearing oven mitts, wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
14. Wearing oven mitts, remove the baked goods from the lower baking plate using a non-metallic utensil or a small plastic fork. Place on a cooling rack before decorating, glazing or dusting.  
**NOTE:** If additional treats are to be baked, keep the Treat Maker closed to retain heat. Always wait until the red READY light illuminates before baking a fresh batch.  
**NOTE:** It may be necessary to adjust to shorter baking times as baking continues because extra heat has been retained.
15. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet. Unlock and lift the top lid to expose the baking plates and allow unit to cool.  
**WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. OTHERWISE, THE TREAT MAKER WILL CONTINUE TO HEAT UNTIL UNIT IS UNPLUGGED.**

**WARNING:** Do not remove or change the baking plates while the Treat Maker is hot. Do not clean inner body or baking plates until Treat Baker is fully cooled.

## User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

## Care & Cleaning Instructions

**CAUTION:** Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Treat Maker body does not disassemble for cleaning.
2. **Allow unit and baking plates to cool fully.** Following the detailed instructions provided in the “Before Using for the First Time” section of this instruction manual, remove baking plates. **WARNING:** Use both hands to ensure that the upper baking plate does not fall onto the Treat Maker during removal.
3. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Treat Maker in dishwasher.
4. Brush baking plates with a clean, soft pastry brush or cloth.
5. **To condition baking plates:** Brush a generous coat of vegetable oil onto each of the lower and upper baking plate cake cavities. Spread oil with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. After a time, if baked treats show signs of sticking, recondition as needed.
6. Carefully follow suggested cleaning procedures below. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
7. To remove any batter baked onto the baking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the cavities. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
9. Assemble clean upper and lower baking plates before storing. See “Before Using for the First Time” section in this instruction manual for a complete description.

## Storing Instructions

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Always store the Treat Maker with 2 matching upper and lower baking plates properly assembled and locked into position.
3. Close the Treat Maker. Fold the handle latch over the handle to lock.
4. Use the cord wrap on the bottom of the Treat Maker. (See Figure 7.)

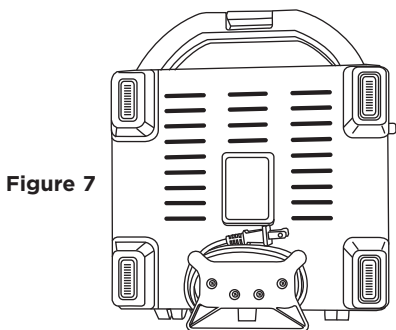


Figure 7

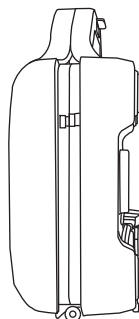


Figure 8

5. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
6. Store Treat Baker in its box or stand unit on its end for easy and compact storage. (See Figure 8.)

# Recipes

## Choose From 3 Delicious Treats!

**Bake a dozen mini cupcakes, a dozen mini donuts or a dozen waffle sticks in minutes!**

Perfect for anyone with dietary restrictions, this Treat Baker allows you to control the ingredients that go into each snack. Quick and delicious, these treats are best baked fresh for parties, birthdays, graduation, barbecues, wedding showers, baby showers, sweet sixteens. Create exquisite centerpieces for any occasion... Kids (and adults) will love these small bites of sweet goodness.

### Treat Baker Tips

- Recipes may be doubled.
- Do not open the Treat Maker during the first minute of baking.
- Bake foods completely before removing.
- When preparing batter, do not over-mix. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a mini cupcake, mini donut or waffle stick without overflowing, will vary with different batters.
- For more evenly shaped baked snacks, spread thick batters to the outer edge of the lower baking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid. Depending on how much each batter rises, fill all molds uniformly.
- Fill batter bottle with your favorite glaze to add an elegant touch to any snack.
- Mini treats are best eaten fresh or within a few hours of baking.
- Remove baked treats to a wire cooling rack before decorating. Place parchment paper under the rack to catch spills.
- Mini cupcakes, mini donuts or waffle sticks freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container, separating baked goods with wax paper. Thaw and warm in microwave oven for 10 to 15 seconds. Frozen waffle sticks can be reheated in a toaster oven or oven until hot and crisp.

# Recipes

## Recipe Replacements

### To lower sugar:

- Use sugar substitutes
- Use sugar-free maple syrup
- Use sugar-free or no sugar added gelatin, puddings, jellies, jams, etc. for flavorings and toppings

### To lower fat, lower cholesterol:

- Use skim milk
- Adapt recipes by eliminating egg yolks
- Use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter
- Substitute whole milk with soy milk, almond milk or any nut milk
- Replace oil with unsweetened applesauce

### To add fiber:

- Replace 1/2 cup or more white flour with whole-wheat flour
- Replace 1/4 cup white flour with wheat or oat bran
- Add chia seeds or ground flax seeds
- Sweeten snacks with high fiber dried fruits: dates, figs. Use fresh nutrient-packed fruits such as apples, raspberries, or pears.

### For gluten-free:

- Replace flour with gluten-free flour substitutes
- Replace baking mixes with gluten-free baking mixes

## Glazes, Frostings Or Coatings & Toppings

### Glazes

**NOTE:** Fill the batter squeeze bottle with your favorite glaze.

- honey
- maple syrup
- orange marmalade
- fruit preserves (any berry or lemon)
- peanut butter (heated with confectioner's sugar and milk)
- pie fillings (lemon, cherry)
- caramel (melted butter + brown sugar)

### Frostings or Coatings

For professional looking results, use a pastry bag fitted with any decorative tip to pipe frosting, icing, meringue, or whipped cream filling.

- homemade cake frosting
- boxed/package/prepared cake frosting, colored icings
- homemade meringue or whipped cream
- candy melts, various colors and flavors
- chocolate chips (any flavor)

### Toppings

- colored sprinkles
- chopped nuts
- shredded sweetened coconut
- small colored candies
- mini chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)
- crushed candies
- cinnamon, vanilla, or ginger sugar
- colorful, fun, packaged breakfast cereals

# Recipes

## Classic Buttermilk Waffle Sticks

Makes: 12 waffle sticks

- 1 cup all-purpose flour
  - 2 teaspoons baking powder
  - 3 tablespoons sugar
  - 1/4 teaspoon salt
  - 2 tablespoons butter, melted
  - 1/2 cup buttermilk
  - 1 large egg
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Waffle Sticks:** Whisk flour, baking powder, sugar and salt together in a medium mixing bowl.
  3. Make a small well in the center of the dry ingredients.
  4. Break an egg into a small bowl and whip until fluffy. Add egg plus butter and buttermilk until combined.
  5. When the red READY light illuminates, add 2 tablespoons batter into each waffle stick mold.
  6. Bake for 5 minutes until waffles sticks are golden and crisp.  
**Hint:** To make flavored waffle sticks, melt 1/2 cup of your favorite jam. Add half to the batter, use the remaining melted jam for dipping.

*A great way to use holiday leftovers! Delicious served with turkey sausage.*

## Sweet Potato Pecan Waffle Sticks with Cranberry Maple Syrup

Makes: 12 waffle sticks

- 3/4 cup fresh sweet potato, shredded (may substitute any leftover sweet potatoes)
- 1-1/4 cup milk, separated (may substitute unsweetened almond or any nut milk, soy milk)
- 2 tablespoons melted butter
- 1 large egg
- 1/4 teaspoon vanilla extract
- 3/4 cup all-purpose flour
- 2 tablespoons brown sugar
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/4 teaspoon ground nutmeg
- 1/4 teaspoon ground ginger
- 1/2 cup chopped pecans
- dash salt

# Recipes

## Cranberry Maple Syrup

- 1/4 cup maple syrup
  - 1/4 cup cranberry sauce
  - 1/2 teaspoon ground cinnamon
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Waffle Sticks:** Use a box grater or a food processor to shred raw sweet potato. Place raw, shredded sweet potatoes in a microwave-safe bowl. Add 1/2 cup milk and cover with a microwave-safe plate. Microwave 100% power for 3 minutes. Use heatproof oven mitts to remove sweet potatoes. Add butter in chunks to hot potatoes, as it melts, mash with a fork and set aside to cool.
  3. Whisk flour, brown sugar, baking powder, cinnamon, nutmeg, ginger, pecans and salt together in a medium mixing bowl. Make a small well in the center of the dry ingredients.
  4. Break an egg into a small bowl and whisk lightly. Add egg plus remaining 3/4 cup milk, and vanilla to the sweet potatoes. Then add mixture to the well.
  5. Whisk until batter is just combined. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
  6. When the red READY light illuminates, add 2 tablespoons batter into each waffle stick mold.
  7. Bake for 5 minutes until waffles sticks are golden and crisp.
  8. **Prepare Syrup:** Stir maple syrup, cranberry sauce and cinnamon together in a saucepan over medium heat. Cook 5 to 7 minutes, stirring occasionally, until well combined and heated through.
  9. Serve waffle sticks with bowls of rich, warm Cranberry Maple Syrup for dipping.

## Chocolate Waffle Sticks with Caramel Banana Topping

Makes: 12 waffle sticks

- 3/4 cup Bisquick® Baking Mix
- 1/2 cup sugar
- 1/4 cup cocoa, unsweetened
- 1 large egg
- 1 tablespoons vegetable oil
- 1/2 cup strong brewed coffee

# Recipes

## Caramel Banana Topping

- 1/2 cup brown sugar
  - 1/4 cup whipping cream
  - 1/4 cup light corn syrup
  - 2 tablespoons butter
  - 1 teaspoon vanilla
  - 3 medium bananas, sliced
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Waffle Sticks:** Whisk baking mix, sugar and cocoa together in a medium mixing bowl. Make a small well in the center of the dry ingredients.
  3. Break an egg into a small bowl and whip lightly. Add egg plus oil and coffee to the well.
  4. Whisk until batter is just combined. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add coffee to thin if needed.
  5. When the red READY light illuminates, add 2 tablespoons batter into each waffle stick mold.
  6. Bake for 5 minutes until waffles sticks are golden and crisp.
  7. **Prepare Caramel Banana Topping:** Heat all ingredients except bananas over medium heat. Bring to boil, then immediately remove from heat. Add bananas.
  8. Spoon Caramel Banana Topping over just-baked waffle sticks.

*We replaced the egg with ground flax water and the result is creamy, rich spicy inside... a crisp, gingersnap outside. Great as a snack on their own, the honey almond drizzle takes these to the next level. No one will ever suspect these waffle sticks are gluten-free.*

## Gluten-Free Gingerbread Waffle Sticks with Honey Almond Drizzle

Makes: 12 waffle sticks

- 1 tablespoon ground flax
- 3 tablespoons water
- 1 cup Bisquick® Gluten-Free Baking Mix
- 1 teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon cinnamon
- 1 teaspoon pumpkin pie spice
- 1/8 teaspoon salt
- 1-1/4 cup almond milk
- 2 tablespoons blackstrap molasses
- 2 tablespoons butter, melted
- 2 tablespoons brown sugar

# Recipes

## Honey Almond Drizzle

- 1/2 cup honey, warmed
  - 1/2 cup sliced roasted almonds
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Gingerbread Waffle Sticks:** In a small bowl, combine ground flax and water. Set aside.
  3. Whisk baking mix, ginger, cinnamon, nutmeg, allspice and salt together in a medium mixing bowl.
  4. Create a small well in the center of the dry ingredients. Add flax seed water, almond milk, molasses, melted butter and brown sugar to the well.
  5. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
  6. When the red READY light illuminates, add 2 tablespoons batter into each waffle stick mold.
  7. Bake for 5 minutes until waffles sticks are golden and crisp.
  8. **Drizzle honey and add almonds:** Add warmed honey to the batter bottle. Make fun zig zags with the honey, then toss almonds onto the tops before serving.

*Tea parties are so much fun.*

*These delightfully dainty mini cupcakes are baked fresh just for these.*

## Chai Mini Cupcakes with fresh Cinnamon Whipped Cream

**Makes: 12 mini cupcakes**

- 3 eggs, separated
- 3/4 cup sugar, separated
- 1/2 cup all purpose flour
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon baking powder
- 1/4 cup chai tea concentrated
- 2 teaspoons vanilla
- 1/4 teaspoon cream of tartar

# Recipes

## Cinnamon Whipped Cream

- 2 cups whipping cream, chilled
  - 1 teaspoon ground cinnamon
  - 4 tablespoons confectioner's sugar
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Mini Cupcakes:** In a large bowl, beat egg yolks until fluffy. Add 1/2 cup sugar.
  3. Whisk flour, salt and baking powder together in a medium mixing bowl. Create a small well in the center of the dry ingredients.
  4. Break an egg into a small bowl and whip lightly. Stir in chai tea and vanilla and add to the well.
  5. Beat egg whites in a separate bowl. Add cream of tartar until foamy. Add remaining 1/4 cup sugar. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add chai tea to thin if needed.
  6. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini cupcake mold.
  7. Bake for 5 minutes until mini cupcakes are golden.
  8. **Prepare Cinnamon Whipped Cream:** Chill a large metal mixing bowl and a wire beater attachment in the freezer for about 20 minutes. Pour the cream, cinnamon and powdered sugar into the cold mixing bowl.
  9. Continue to beat 2 to 3 minutes, until soft peaks form. (Do not overbeat!)
  10. Spoon fresh whipped cream over cupcakes. Serve with hot chai tea for a tea party any time.

## Mother's Pumpkin Cupcakes with Orange Cream Cheese Frosting

### Makes 24 mini cupcakes

- 1 ripe pear, 1/2-inch dice (1-1/2 cups)
- 1/4 cup fresh squeezed orange juice, divided
- 3/4 cups flour
- 1 teaspoon pumpkin pie spice
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/4 teaspoon salt
- 1/2 cup canned pureed pumpkin
- 1/3 cup agave nectar (may substitute 1/2 cup sugar)
- 3/8 cup milk, cold
- 1 egg
- 1/2 cup roasted salted pumpkin seeds

# Recipes

## Orange Cream Cheese Icing

- 1 (8 oz.) package cream cheese, softened
  - 1/2 cup (1 stick) unsalted butter, softened
  - 2 cups confectioners' sugar
  - 1 teaspoon vanilla extract
  - 1 teaspoon orange extract
  - zest from 1 orange
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Cupcakes:** Place chopped pears in a microwave-safe bowl. Add 2 tablespoons orange juice and cover with a microwave-safe plate. Heat for 5 minutes. Use heatproof oven mitts to remove cooked pears. Mash with a fork and set aside to cool.
  3. Whisk flour, spice, baking powder, baking soda, and salt together in a medium mixing bowl. Create a small well in the center of the dry ingredients.
  4. Add cold milk, pumpkin, agave and pumpkin seeds to warm mashed pears. Break an egg into a small bowl and whip lightly; then add to pumpkin mixture. Whisk until well blended, then add to the well.
  5. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
  6. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini cupcake mold.
  7. Bake for 5 minutes until mini cupcakes are golden. Place hot cupcakes a wire cooling rack.
  8. **Prepare Orange Cream Cheese Icing:** In a large bowl, beat cream cheese and butter until fluffy. Add confectioners' sugar, vanilla and orange extract; beat until fluffy.
  9. Frost cooled cupcakes with the cream cheese icing, sprinkle orange zest over the mini cupcake tops.

*Simple, yet elegant. These lovely, crispy cupcakes are a party favorite.*

## Gluten-Free Vanilla Bean Golden Cupcakes with Milk Chocolate Frosting

- 3/4 cup Gluten-Free Bisquick® Baking Mix
- 1/4 cup granulated sugar
- 1/4 cup (1/2 stick) unsalted butter, room temperature
- 1/4 cup milk, room temperature
- 1 large egg, room temperature
- 1 vanilla bean, split lengthwise, seeds scraped
- 1 teaspoon pure vanilla extract

# Recipes

## Milk Chocolate Frosting

- 3 oz. milk chocolate, finely chopped
  - 3 tablespoons unsalted butter, room temperature
  - 1/2 tablespoon light corn syrup or brown rice syrup
  - 1/4 cup sour cream
  - 1/4 teaspoon salt
  - 1/2 teaspoon pure vanilla extract
  - 3/4 cup confectioners' sugar
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Mini Cupcakes:** Add baking mix to a medium mixing bowl. Create a small well in the center.
  3. In another bowl, using a handheld electric mixer, beat the butter and granulated sugar at medium speed until fluffy. Add the milk, egg, vanilla bean seeds and vanilla extract and continue to blend at low speed until well blended, then add to the well.
  4. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
  5. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini cupcake mold.
  6. Bake for 5 minutes until mini cupcakes are golden. Place hot cupcakes a wire cooling rack.
  7. **Prepare Milk Chocolate Frosting:** In a large heatproof bowl set over a saucepan of simmering water, whisk the chocolate with the butter and corn syrup until smooth; remove from the heat and let cool to almost room temperature, about 5 minutes.
  8. Whisk in the sour cream, salt and vanilla.
  9. Using a handheld electric mixer, gradually beat in the confectioners' sugar until smooth.

# Recipes

## Basic Mini Donut Recipe

### Makes 24 mini donuts

- 1 cup flour
  - 1/2 cup sugar
  - 1 tablespoon baking powder
  - 1 egg
  - 1/2 cup milk
  - 1/2 teaspoon vanilla
  - 4 tablespoons cooking oil
  - sugar, powdered sugar, cinnamon-sugar for coating
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Mini Donuts:** Stir dry ingredients together.
  3. Add egg, milk and vanilla. Beat 1 minute using an electric mixer or beat vigorously by hand.
  4. Add oil and continue to continue to beat 1 additional minute.
  5. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold.
  6. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden.
  7. While still warm, dip donuts in sugar, powdered sugar, or a mixture of cinnamon and sugar, coating well.

## Glazed Chocolate Donuts

### Makes 24 mini donuts

- 1 cup all purpose flour
- 1/2 teaspoon cornstarch
- 1/3 cup sugar
- 3 tablespoons (heaping) cocoa powder
- 1 teaspoon baking powder
- 3/8 teaspoon salt
- 1/4 cup sour cream
- 1 large egg
- 1/4 teaspoon vanilla extract
- 1/2 cup milk

# Recipes

## Donut Glaze

- 1/2 cup powdered sugar
  - 2 teaspoons milk
1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
  2. **Prepare Mini Donuts:** In a large bowl, whisk together cake flour, sugar, cocoa powder, baking powder, and salt.
  3. In another bowl, combine sour cream, egg, vanilla extract, and milk. Whisk well to incorporate.
  4. Pour the wet ingredients in with the dry ingredients and whisk until well incorporated.
  5. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold.
  6. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden. Place hot donuts on a wire cooling rack.
  7. **Prepare Glaze:** In a small bowl, whisk milk into sugar.
  8. Dip the top of each donut into the glaze, and twist to coat. Lift the donut straight up and let the excess drip off, then place the donuts glaze-side up on a lined baking sheet. Allow to rest about 15 minutes to let the glaze set before serving. Best eaten within a few hours.

# Recipes

## Apple Mini Donuts with Cinnamon Maple Glaze

### Makes 24 mini donuts

- 1/2 cup apple, shredded
- 1 large egg
- 1/3 cup milk
- 1/4 cup apple juice
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1/2 cup brown sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1-1/2 cups all purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon kosher salt

### Cinnamon Maple Glaze

- 1 cup powdered sugar
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 2 teaspoons unsweetened applesauce
- 4 teaspoons water  
(added one at a time as detailed in instructions)

1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
2. **Prepare Mini Donuts:** Use a box grater to shred apple. Squeeze out juice. Whisk together shredded apple, egg, milk, apple juice, oil, brown sugar, and vanilla.
3. Whisk flour, baking powder, cinnamon and salt together in a medium mixing bowl.
4. Create a small well in the center of the dry ingredients. Add apple mixture to the well.
5. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
6. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold.
7. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden. Place hot donuts a wire cooling rack.
8. **Prepare Cinnamon Maple Glaze:** Whisk together powdered sugar, 1/2 cinnamon, applesauce, and 1 teaspoon water. If mixture is too dry to mix in all the sugar, continue adding water one teaspoon at a time just until a thick glaze forms.  
**NOTE:** If glaze is too thin, it will soak into the donuts.
9. Dip the top of each donut into the glaze, and twist to coat. Lift the donut straight up and let the excess drip off, then place the donuts glaze-side up on a lined baking sheet. Allow to rest about 15 minutes to let the glaze set before serving. Best eaten within a few hours.



## Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

### **EXCLUSIONS:**

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

### **HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:**

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris celles-ci :**

- 1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser cet appareil.**
2. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
- 3. MISE EN GARDE : NE JAMAIS BRANCHER L'APPAREIL SI LES PLAQUES DE CUISSON SUPÉRIEURES ET INFÉRIEURES NE SONT PAS PLACÉES CORRECTEMENT.**
4. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil de cuisson dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
6. **MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES :** L'appareil dégage de la chaleur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.
7. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas laisser l'appareil être en contact avec des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou tout autre matériau inflammable durant l'utilisation.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates des appareils par la personne responsable de leur sécurité.
9. Surveiller les enfants pour éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil de cuisson de la prise, mais saisir la fiche électrique et tirer pour la débrancher.
12. Utiliser l'appareil avec une prise murale seulement.
13. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon électrique est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil en cas de fonctionnement défectueux, après une chute ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais tenter de réparer le gaufrier. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié. Un réassemblage incorrect peut poser un risque de décharge électrique pendant l'utilisation du gaufrier.
14. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
15. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
16. Ne pas laisser le cordon pendre de la surface d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
17. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ou d'un four chaud.
18. Utiliser seulement sur une surface plate, à niveau et résistante à la chaleur.

19. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments chauds, ou encore de l'eau, de l'huile ou d'autres liquides chauds.
20. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise. **AVERTISSEMENT!** Toujours débrancher l'appareil une fois la cuisson terminée. Sinon, le gaufrier continuera de chauffer jusqu'à ce qu'il soit débranché.
21. **AVERTISSEMENT :** pour éviter tout risque d'incendie et de dommage au gaufrier, les plaques supérieures et inférieures doivent être adéquatement installées en tout temps lors du rangement ou de l'utilisation de l'appareil.
22. Ne pas utiliser à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

### **AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

**MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES :** L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

**MISE EN GARDE :** Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes une fois débranché. Utiliser toujours des gants pour le four lors de la manipulation de matériaux chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil pendant son fonctionnement ou alors qu'il est chaud.

1. Lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer le gaufrier.
2. Si le gaufrier se met à fonctionner anormalement, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
3. Ne pas laisser le gaufrier sans surveillance pendant qu'il est en marche.

## **Remarques sur la fiche électrique**

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

## **Remarques sur le cordon**

- A. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.
- B. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
- C. Si vous utilisez une rallonge :
  1. Veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
  2. La rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni d'une mise à la terre;
  3. Le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

## **Avertissement de migration de plastifiants**

**MISE EN GARDE :** Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

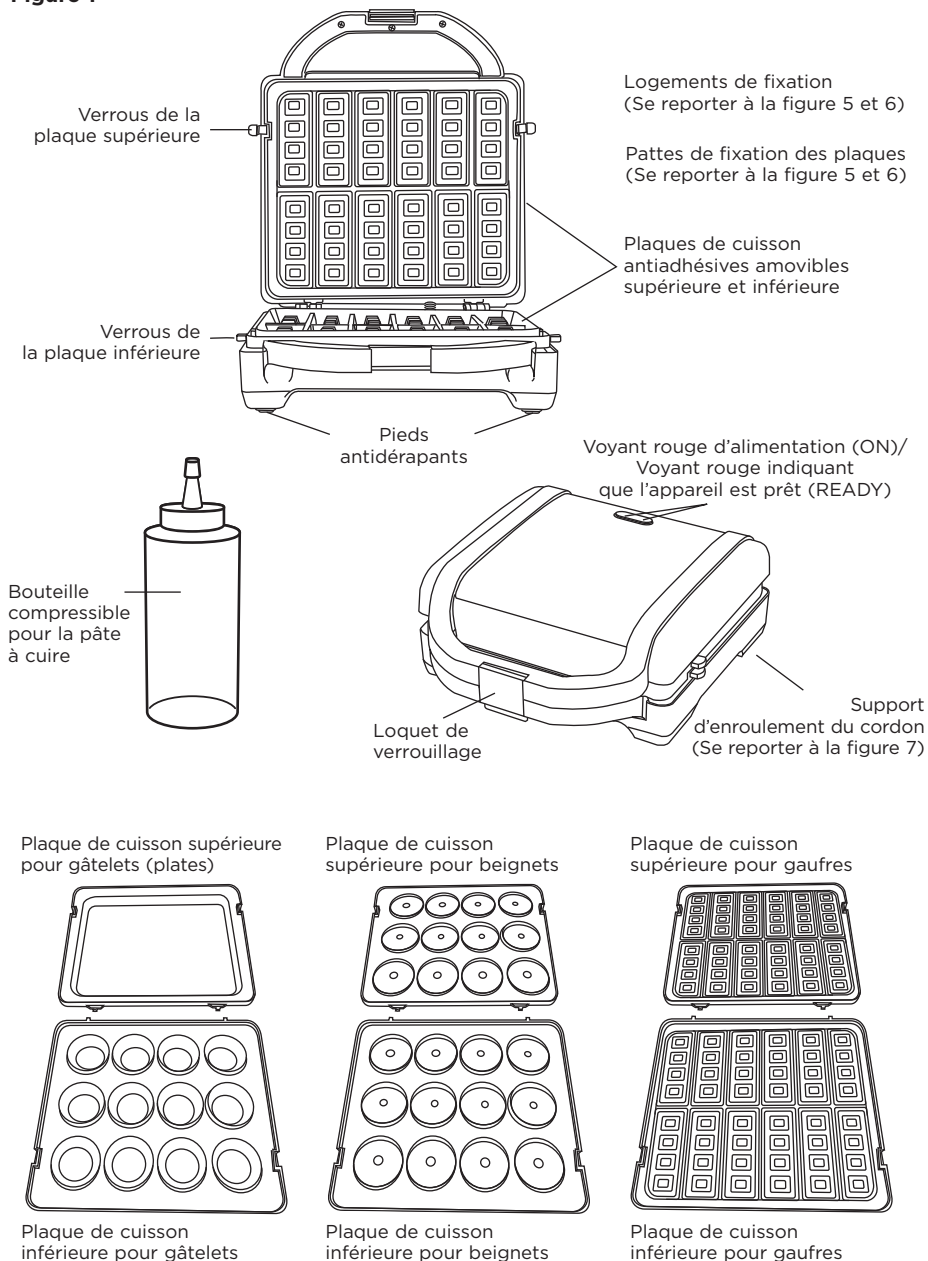
## **Alimentation électrique**

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

## Fonctionnement de votre gaufrier multifonction

Le produit pourrait être légèrement différent de l'illustration.

Figure 1



## Avant la première utilisation

1. Déballer le gaufrier multifonction avec soin et retirer tous les éléments d'emballage et matériaux.
2. Votre gaufrier est vendu tout assemblé avec ses plaques de cuisson adéquatement positionnées.
3. Avant d'utiliser votre gaufrier multifonction pour la première fois, s'assurer que les plaques supérieure et inférieure sont bien fixées.

## Retirer les plaques de cuisson

1. S'assurer que le gaufrier est débranché et complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson.

**MISE EN GARDE :** Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes une fois débranché. Toujours utiliser des gants pour le four lors de la manipulation de matériaux chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de changer les plaques de cuisson.

2. **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est refroidi avant de retirer les plaques. Relâcher la plaque de cuisson supérieure en appuyant fermement sur les verrous supérieurs à l'aide de vos pouces. Utiliser votre index pour retirer la plaque. Saisir les pattes de la plaque de cuisson pour la retirer du logement supérieur. (Se reporter à la figure 2.)

**AVERTISSEMENT :** Utiliser les deux mains pour vous assurer que la plaque de cuisson supérieure ne tombe pas sur l'appareil lorsque vous la retirez.

3. **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est refroidi avant de retirer les plaques. Pour retirer la plaque de cuisson inférieure, utiliser vos index pour presser vers le bas les verrous situés à gauche et à droite. Utiliser vos pouces pour faire remonter la plaque de cuisson. Saisir les pattes de la plaque de cuisson pour la retirer du logement inférieur. (Se reporter à la figure 3.)

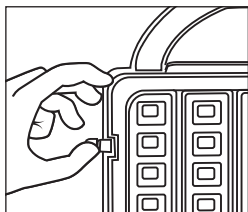


Figure 2

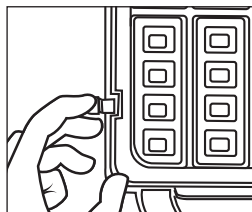


Figure 3

4. Essuyer les 6 plaques de cuisson avec un chiffon humide afin de retirer toute poussière, puis assécher. Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon doux légèrement humide ou une éponge.

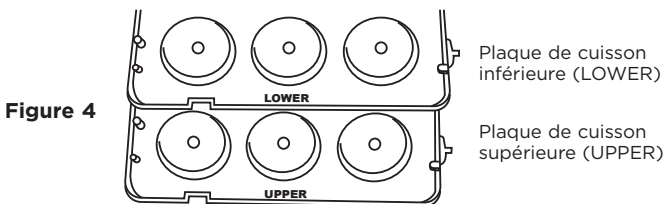
**MISE EN GARDE :** Prendre soin d'empêcher toute infiltration d'eau dans l'appareil.

**NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES!**

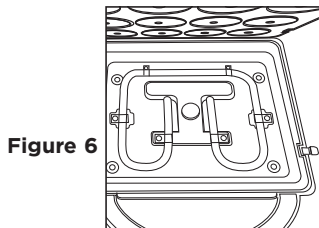
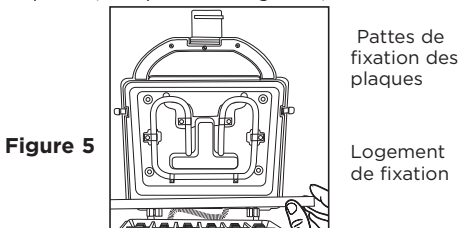
## Assembler les plaques de cuisson

1. Choisir les plaques de cuisson correspondantes pour les beignets et les gaufres. Vérifier le revers des plaques pour savoir s'il s'agit de la plaque supérieure (UPPER) ou inférieure (LOWER). (Se reporter à la figure 4.)

**REMARQUE :** Employer la plaque de cuisson supérieure plate pour les gâteaux uniquement. (Se reporter à la figure 1.)



2. Saisir la plaque de cuisson supérieure propre en tenant les pattes vers le bas. Insérer complètement les deux pattes de la plaque dans les deux logements de fixation. Puis, presser la plaque de cuisson supérieure dans son emplacement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche solidement en place. (Se reporter à la figure 5.)
3. Saisir la plaque de cuisson inférieure propre en tenant les pattes vers l'intérieur. Insérer complètement les deux pattes de la plaque dans les deux logements de fixation. Puis, presser la plaque de cuisson inférieure dans son emplacement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche solidement en place. (Se reporter à la figure 6.)



**AVERTISSEMENT :** Pour éviter les dommages à la propriété ou les blessures, NE JAMAIS ranger le gaufrier multifonction sans avoir d'abord placé et fixé adéquatement en place DEUX PLAQUES CORRESPONDANTES supérieure et inférieure.

4. Poser l'appareil sur une surface sèche, propre et plane. Maintenir le gaufrier en position fermée jusqu'à son utilisation.

## Mode d'emploi

1. Tirer le loquet de verrouillage vers le haut pour déverrouiller l'appareil. Redresser le couvercle pour maintenir l'appareil ouvert.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter les blessures aux personnes ou les dommages à la propriété, NE JAMAIS brancher le gaufrier multifonction dans une prise de courant sans avoir d'abord placé et fixé adéquatement en place DEUX PLAQUES CORRESPONDANTES supérieure et inférieure. Vous référer à la section « Avant la première utilisation » du présent guide pour l'installation ou le retrait des plaques de cuisson.

2. Avant de cuire vos premiers gâteaux, beignets ou gaufres de la journée, employer un pinceau à pâtisserie ou un essuie-tout pour appliquer une généreuse couche d'huile dans chacune des cavités des plaques de cuisson supérieure et inférieure.
3. Fermer le couvercle. Refermer le loquet sur la poignée. Un clic se fait entendre lorsque le loquet se verrouille adéquatement.
4. Brancher l'appareil dans une prise c.a. de 120 V pour le préchauffer. Le voyant rouge d'alimentation ON s'allumera.

**REMARQUE :** La première fois que votre gaufrier est chauffé, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Ces émissions sont normales et devraient cesser après une ou deux utilisations. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de l'appareil. Toutefois, comme ces émissions peuvent altérer le goût des premières pâtisseries cuites dans le gaufrier, il est recommandé de les jeter.

5. Pendant que le gaufrier préchauffe, préparer la pâte à cuire.
6. Le voyant rouge READY s'allume après 4 à 5 minutes, indiquant que l'appareil a préchauffé et qu'il est prêt à être utilisé.

7. **Utiliser la bouteille compressible pour la pâte à cuire (incluse)**

- La bouteille compressible est légère et facilement manipulable d'une seule main.
- Remplir la bouteille de pâte à cuire mince (coulante) pour remplir les moules.  
**REMARQUE :** La bouteille compressible peut aussi être utilisée pour couvrir vos pâtisseries de votre glaçage préféré. Voir les recettes de glaçage dans la section « Recettes » du présent guide d'utilisation.

8. **Remplir la bouteille compressible pour la pâte à cuire**

**REMARQUE :** Ne pas employer la bouteille compressible pour les pâtes à cuire très épaisses. Employer plutôt une cuillère normale pour déposer la pâte dans les moules.

- Retirer le couvercle de la bouteille.
- Utiliser un entonnoir ou un morceau de papier ciré (ou parchemin) roulé en forme de cône. Insérer le bout de l'entonnoir ou du cône dans la bouteille. Verser lentement la garniture (pâte à cuire ou glaçage) dans l'entonnoir ou le cône pour remplir la bouteille.

ou . .

- Verser la pâte à cuire dans un sac de plastique hermétique, couper un coin du sac et presser doucement pour remplir la bouteille de garniture.
- Faire sortir les bulles d'air de la garniture en cognant légèrement la bouteille en position verticale contre une surface dure.

**AVERTISSEMENT :** Ne pas remplir la bouteille à plus des 2/3 de sa capacité avec de la pâte qui lève, car cette dernière pourrait prendre de l'expansion au repos et déborder. Retirer l'entonnoir ou le cône.

- Replacer le couvercle de la bouteille en le vissant fermement pour en assurer l'étanchéité.
- Essuyer tout surplus de garniture à l'aide d'un essuie-tout.

9. Le gaufrier est préchauffé lorsque le voyant rouge READY s'allume. À l'aide de la bouteille compressible pour la pâte à cuire ou d'une cuillère, ajouter les quantités suggérées de pâte dans chacune des cavités de la plaque de cuisson inférieure.

**IMPORTANT :** Les cavités devraient être presque remplies, selon la consistance de la pâte et son gonflement. La quantité optimale de pâte nécessaire pour produire des pâtisseries bien formées, sans débordement, variera selon le type de pâte à cuire. Le temps de cuisson et la coloration des pâtisseries peuvent varier en fonction de la recette. Plus la pâte est sucrée et liquide, plus les pâtisseries dorent rapidement. Noter le temps de cuisson parfaite ainsi que les quantités de pâte utilisée pour chacune des recettes pour utilisation future.

<b>TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE</b>		
<b>Pâtisserie</b>	<b>Pâte/cavité</b>	<b>Temps de cuisson suggéré</b>
Gâtelets	1 cuillerée à soupe comble	5 à 8 minutes
Beignets	1 cuillerée à soupe comble	3 à 4 minutes
Gaufres	2 cuillerées à soupe	5 minutes

10. Utiliser la poignée pour abaisser le couvercle. Refermer le loquet sur la poignée pour verrouiller.

11. Pendant la cuisson, le voyant rouge READY clignote, tandis que l'appareil conserve la température de cuisson appropriée.

12. À la fin du temps de cuisson suggéré, vérifier la cuisson en insérant un cure-dent sec dans le centre du gâtelet, du beignet ou de la gaufre. Si le cure-dent ressort propre, la pâtisserie est prête.

13. En utilisant des gants de four, essuyer l'extérieur de l'appareil avec un essuie-tout ou un chiffon si nécessaire.

14. En utilisant des gants de four, retirer les pâtisseries cuites de la plaque de cuisson inférieure à l'aide d'un ustensile non métallique ou d'une petite fourchette de plastique. Placer les pâtisseries sur une grille de refroidissement avant de décorer, de glacer ou de saupoudrer.

**REMARQUE :** En cas de cuisson de plusieurs pâtisseries, laisser le couvercle fermé pour conserver la chaleur.

Toujours attendre que le voyant rouge READY s'allume avant de cuire une autre fournée.

**REMARQUE :** Il pourrait être nécessaire d'ajuster le temps de cuisson si vous cuisez d'autres pâtisseries, car une chaleur excessive pourrait avoir été conservée.

15. Une fois la cuisson terminée, débrancher le cordon électrique de la prise murale. Déverrouiller et ouvrir le couvercle pour exposer les plaques de cuisson de sorte qu'elles refroidissent.

**AVERTISSEMENT! TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE. SINON, LE GAUFRIER CONTINUERA DE CHAUFFER JUSQU'À CE QU'IL SOIT DÉBRANCHÉ.**

**AVERTISSEMENT :** Ne pas retirer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est encore chaud. Ne pas nettoyer l'intérieur de l'appareil ni les plaques de cuisson jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.

## Instructions d'entretien pour l'utilisateur

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Communiquer avec un technicien réparateur d'appareils électriques qualifié si l'appareil doit être réparé.

## Instructions d'entretien et de nettoyage

**MISE EN GARDE :** Débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Le gaufrier multifonction ne se démonte pas pour être nettoyé.
2. **Laisser l'appareil et les plaques de cuisson refroidir complètement.** Pour retirer les plaques de cuisson, suivre les instructions détaillées qui figurent à la section « Avant la première utilisation » du présent guide d'utilisation.  
**AVERTISSEMENT :** Utiliser les deux mains pour vous assurer que la plaque de cuisson supérieure ne tombe pas sur l'appareil lorsque vous la retirez.
3. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais mettre le gaufrier multifonction au lave-vaisselle.
4. Frotter les plaques de cuisson au moyen d'une brosse ou d'un chiffon doux et propre.
5. **Pour préparer les plaques de cuisson :** Enduire généreusement les cavités des plaques de cuisson inférieure et supérieure d'huile végétale. Étendre l'huile au moyen d'un papier absorbant et essuyer l'excès d'huile. Répéter au besoin si les pâtisseries commencent à coller aux moules en cuisant.
6. Suivre attentivement les instructions de nettoyage suggérées ci-dessous. Pour protéger la surface antiadhésive de première qualité, n'utiliser que des ustensiles en plastique, en nylon ou en bois.
7. Pour retirer toute pâte ou nourriture cuites sur une plaque de cuisson, verser une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte durcie. Laisser reposer 5 minutes, puis essuyer la pâte ramollie avec un essuie-tout ou un linge doux. Enlever les taches tenaces avec un tampon ou une houppette en plastique. Un tampon de cuisine rond ou une brosse à dents propre sont efficaces pour enlever la pâte cuite collée dans les cavités. Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser uniquement des produits indiquant qu'ils sont sécuritaires pour le nettoyage des surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser de tampons à récurer épais ou en laine d'acier.
8. Le revêtement extérieur doit être nettoyé avec un nettoyant non abrasif et un chiffon doux et humide. Sécher complètement.
9. Refermer ensemble les plaques de cuisson supérieure et inférieure avant de ranger l'appareil. Se référer à la section « Avant la première utilisation » du présent guide d'utilisation pour une description complète.

## Rangement

1. S'assurer que l'appareil est débranché et entièrement refroidi avant de le ranger.
2. Toujours ranger l'appareil avec des plaques de cuisson supérieure et inférieure correspondantes adéquatement positionnées et fixées en place.
3. Fermer le gaufrier. Refermer le loquet sur la poignée pour verrouiller.
4. Utiliser le support d'enroulement du cordon sous l'appareil. (Se reporter à la figure 7.)

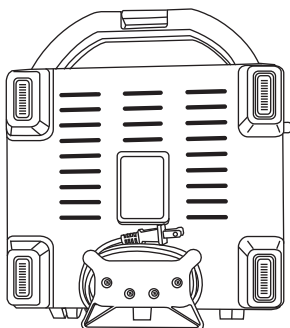


Figure 7

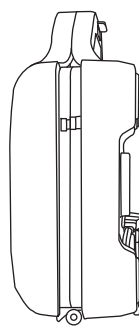


Figure 8

5. Ne pas tendre le cordon au point de raccordement avec la machine au risque de l'effiler et de le briser.
6. Ranger le gaufrier dans sa boîte ou le déposer sur le côté pour un rangement facile et compact. (Se reporter à la figure 8.)



## Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

### **EXCLUSIONS :**

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

### **COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :**

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:**

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES antes de usar este electrodoméstico.**
2. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente de pared de 120 V CA.
- 3. PRECAUCIÓN: NUNCA ENCHUFE LA UNIDAD SIN LAS PLACAS DE COCCIÓN SUPERIOR E INFERIOR COLOCADAS CORRECTAMENTE.**
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
5. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
- 6. PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas y daños materiales.
7. Cuando utilice este electrodoméstico, permita que haya una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en funcionamiento.
8. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
9. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
10. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
11. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. Más bien, agarre el enchufe y jale para desconectarlo.
12. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.
13. No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable se encuentra dañado. No use este electrodoméstico si no funciona bien, si se cayó o se ha dañado de algún modo. A fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar la fábrica de dulces usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si se arma, de forma incorrecta, usar la fábrica de dulces podría ocasionar riesgos de descarga eléctrica.
14. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
15. No lo utilice al aire libre o con fines comerciales.
16. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
17. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico ni un horno calientes.
18. Utilícelo solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
19. Sea extremadamente precavido cuando mueva electrodomésticos que

contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.

20. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente. ¡ADVERTENCIA! Siempre desenchufe la unidad cuando termine de cocinar. De lo contrario, la fábrica de dulces continuará calentando hasta que se desenchufe la unidad.
21. **ADVERTENCIA:** Para evitar posibles daños de incendio y daños a la unidad, deberá guardar y usar la fábrica de dulces con ambas placas, superior e inferior, instaladas en todo momento.
22. No la utilice con fines que no sean para los que fue diseñada.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas o daños materiales.

**PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de desenchufarse. Siempre use manoplas cuando manipula materiales calientes y deje enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No coloque ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de esta fábrica de dulces deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el electrodoméstico.
2. Si la fábrica de dulces comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. No utilice ni intente reparar el electrodoméstico si funciona mal.
3. No deje esta fábrica de dulces sin supervisión mientras está en funcionamiento.

## Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, delo vuelta. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No realice ningún tipo de modificación al enchufe.

## Notas sobre el cable

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
  - 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
  - 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
  - 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos

## Advertencia sobre los plastificantes

**PRECAUCIÓN:** A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

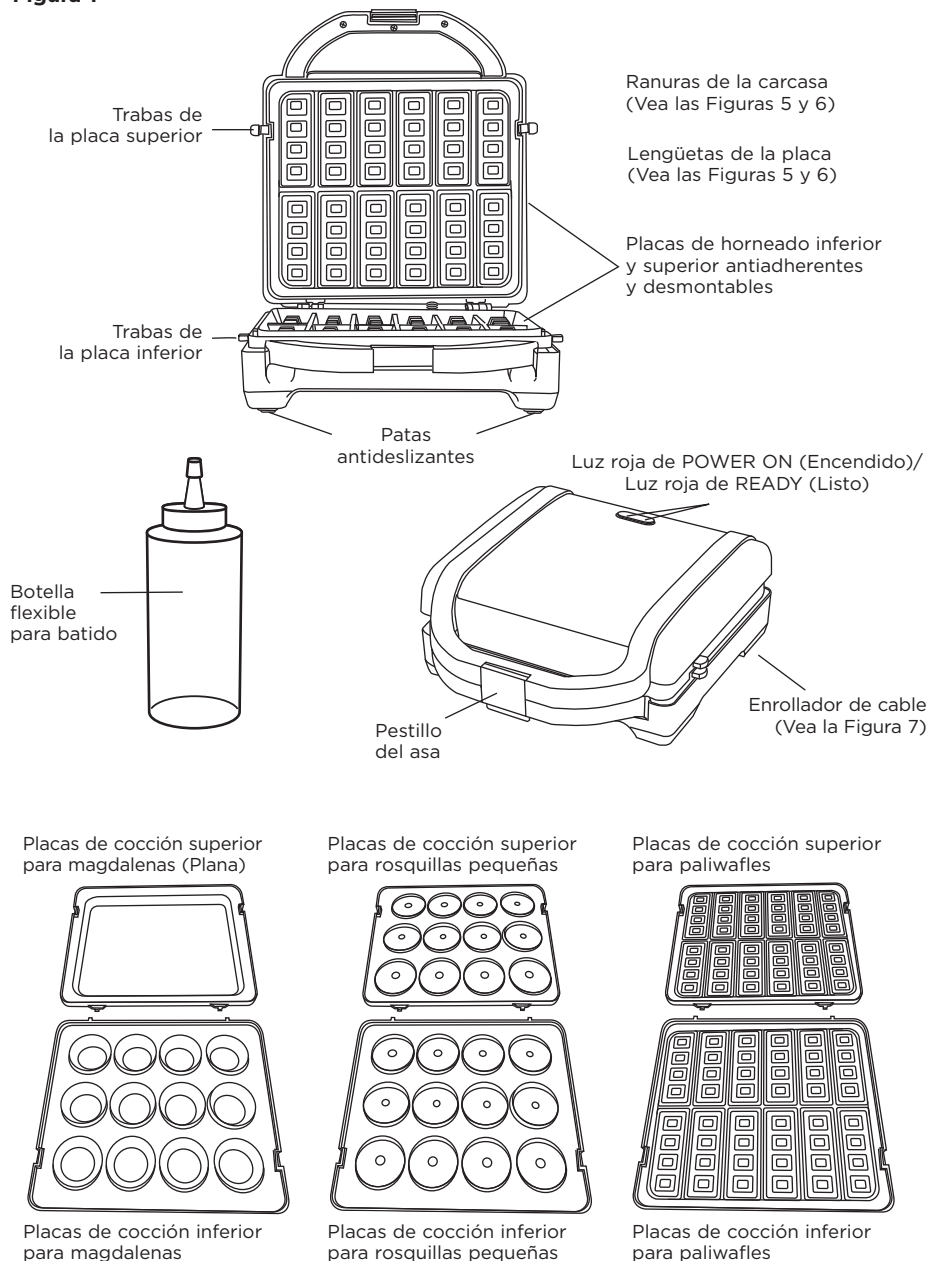
## Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

## Conozca su fábrica de dulces

El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración

**Figura 1**



## Antes de utilizar por primera vez

1. Desempaque con cuidado la fábrica de dulces y quite todos los envoltorios y materiales.
2. Su fábrica de dulces viene con placas de horneado colocadas en posición.
3. Antes de usar su fábrica de dulces por primera vez, asegúrese de que las placas superior e inferior estén firmemente fijadas.

## Extracción de la placa de horneado

1. Asegúrese de que la fábrica de dulces esté desconectada y completamente fría antes de quitar las placas de horneado.

**PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de desenchufarse. Siempre use manoplas cuando manipula materiales calientes y deje enfriar las piezas de metal antes de cambiar las placas de horneado.

2. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la unidad esté fría antes de quitar las placas. Suelte la placa de horneado superior presionando con firmeza las dos trabas de la placa superior con los pulgares.

Use los dedos índices para quitarlas. Sujételas para extraer las lengüetas de la placa de horneado de las ranuras de la carcasa superior. (Vea la Figura 2).

**ADVERTENCIA:** Utilice ambas manos para asegurarse de que la placa de horneado superior no se caiga sobre la fábrica de dulces durante la extracción.

3. **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que la unidad esté fría antes de quitar las placas. Para soltar la placa de horneado inferior, utilice los dedos índices para presionar hacia abajo las trabas izquierda y derecha de la placa de horneado inferior. Utilice los pulgares para tomar la placa de horneado. Sujétela para sacar las lengüetas de la placa de las ranuras de la carcasa inferior. (Vea la Figura 3).

Figura 2

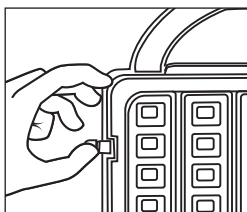
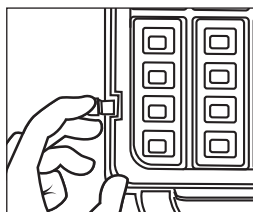


Figura 3



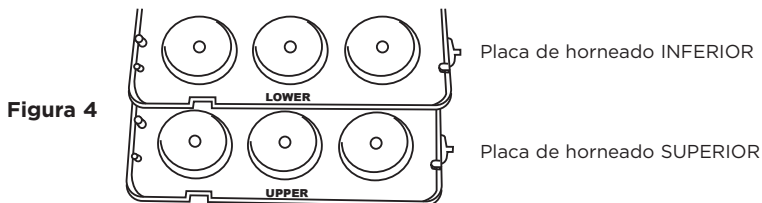
4. Limpie las 6 placas de horneado con un paño húmedo para quitar todo el polvo y luego seque. Limpie las superficies externas con una esponja o un paño suave y ligeramente húmedo.

**PRECAUCIÓN:** No permita que entre agua al electrodoméstico.

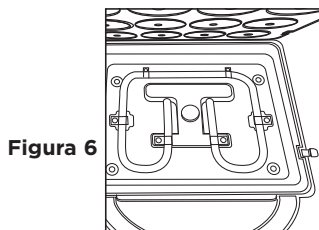
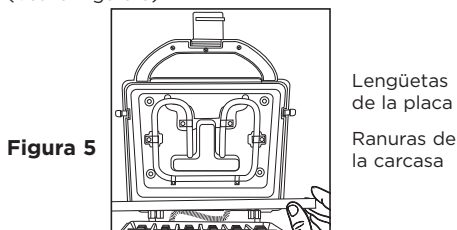
**¡NUNCA SUMERJA LA ESTRUCTURA DE LA FÁBRICA PARA BOCADILLOS EN AGUA NI OTROS LÍQUIDOS!**

## Armado de la placa de horneado

1. Elija placas de horneado compatibles para las rosquillas pequeñas y los paliwafles. Verifique los reversos de la placa de horneado para determinar las placas de horneado SUPERIOR e INFERIOR. (Vea la Figura 4).  
**NOTA:** Utilice solo la placa de horneado superior plana para hacer magdalenas pequeñas. (Vea la Figura 1).



2. Tome la placa de horneado superior limpia con las lengüetas mirando hacia abajo. Inserte completamente las 2 lengüetas de la placa en las 2 ranuras de la carcasa. A continuación, presione la placa de horneado superior hacia dentro de la estructura hasta que encaje firmemente en su lugar. (Vea la Figura 5).
3. Tome la placa de horneado inferior limpia con las lengüetas mirando hacia adentro. Inserte completamente las 2 lengüetas en las 2 ranuras de la carcasa. A continuación, presione la placa de horneado inferior hacia dentro de la estructura hasta que encaje firmemente en su lugar. (Vea la Figura 6).



**ADVERTENCIA:** Para evitar daños materiales y lesiones a las personas, NUNCA guarde la fábrica de dulces sin antes verificar que las 2 placas de horneado superior e inferior sean COMPATIBLES y estén correctamente armadas y trabadas en su lugar.

4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga la fábrica de dulces cerrada hasta su uso.

## Instrucciones de funcionamiento

1. Jale el pestillo del asa para destrabar. Levante la tapa a la posición abierta.  
**ADVERTENCIA:** Para evitar lesiones a las personas y/o daños materiales, NUNCA enchufe la fábrica de dulces en un tomacorriente sin que antes elija 2 placas de horneado superior e inferior COMPATIBLES y estén correctamente armadas y trabadas en su lugar. Consulte la sección "Antes de utilizar por primera vez" de este manual de instrucciones para obtener instrucciones completas sobre la extracción y el armado de las placas de horneado.
2. Antes de hornear las primeras magdalenas pequeñas, rosquillas pequeñas o paliwafles del día, utilice un pincel de repostería o toalla de papel para aplicar una capa generosa de aceite a cada una de las cavidades en las placas de horneado superior e inferior.
3. Cierre la tapa. Doble el pestillo del asa sobre esta. Oirá un chasquido cuando el pestillo trabase la fábrica de dulces y la cierre.
4. Enchufe la unidad en un tomacorriente de pared de 120 V CA para precalentar. Se encenderá la luz roja de POWER ON (Encendido).  
**NOTA:** Cuando caliente la fábrica de dulces por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, dado que podría afectar el sabor de los primeros productos horneados preparados en la fábrica de dulces, recomendamos desecharlos.
5. Mientras precalienta el electrodoméstico, prepare el batido.
6. Aproximadamente después de 4 a 5 minutos, se iluminará la luz roja de READY (Listo), que indicará que la unidad se ha precalentado y está lista para usar.

7. **Uso de la botella flexible para batido (incluida)**

- La botella flexible es liviana y fácil de manejar con una mano.
- Llene la botella para batido con cualquier masa poco espesa (líquida) para llenar los moldes.

**NOTA:** La botella para batido también se puede utilizar para agregar su glaseado favorito. Vea las recetas de glaseado en la sección “Receta” de este manual de instrucciones.

8. **Llenado de la botella flexible para batido**

**NOTA:** No utilice la botella flexible para masas muy espesas. En su lugar, use una cuchara de masa para colocarla en los moldes.

- Quite la tapa de la botella para batido.
- Utilice un embudo o forme un cono con papel encerado (o papel manteca). Inserte el embudo o cono en la botella para batido. Vierta lentamente el relleno (masa o glaseado) a través del embudo o cono para que entre en la botella.

o bien . . .

- Vierta el batido en una bolsa de guardado de plástico, recorte una esquina y lentamente apriete el relleno para colocarlo en la botella.
- Permita que las burbujas de aire escapen de la mezcla golpeando ligeramente la botella para batido en posición vertical contra una superficie dura.

**ADVERTENCIA:** No llene la botella más de 2/3 con batido, ya que este puede expandirse a medida que se asienta. Quite el embudo o cono.

- Vuelva a colocar la tapa de la botella para batido, girándola firmemente para sellarla.
- Limpie cualquier exceso de relleno con una toalla de papel.

9. Cuando la luz roja de READY (Listo) se encienda, la fábrica de dulces se precalentará.

Usando la botella flexible para batido o una cuchara, añada las cantidades sugeridas de masa a cada cavidad en la placa de horneado inferior.

**IMPORTANTE:** Las cavidades deben estar casi llenas, según la consistencia y el aumento de la masa. La cantidad óptima de masa para producir un dulce horneado de forma completa, sin desbordar, variará según las diferentes masas. Las recetas pueden variar en cuanto a tiempo de horneado y dorado; las preparaciones más ligeras pero con más azúcar se dorarán más rápido. Tenga en cuenta los tiempos de horneado justos y la cantidad de masa necesarios para cada receta para uso futuro.

<b>TABLA DE HORNEADO SUGERIDA</b>		
<b>Dulce</b>	<b>Batido/Cavidad</b>	<b>Tiempo de cocción sugerido</b>
Magdalenas pequeñas	1 cucharada llena	5 a 8 minutos
Rosquillas pequeñas	1 cucharada llena	3 a 4 minutos
Paliwafles	2 cucharadas	5 minutos

10. Utilice el asa para bajar la tapa superior. Doble el pestillo del asa sobre esta para trabarla.
11. La luz roja de READY (Listo) se encenderá y apagará a medida que la unidad mantiene las temperaturas de horneado.
12. Al final del tiempo de cocción sugerido, verifique el punto de cocción insertando un palillo seco en el centro de la magdalena pequeña, rosquilla pequeña o paliwafles. Si sale limpio, está listo el dulce horneado.
13. Colóquese manoplas y limpie la parte externa con una toalla de papel limpia o un paño de limpieza si fuera necesario.
14. Usando manoplas, retire los productos horneados de la placa de horneado inferior con un utensilio no metálico o un tenedor pequeño de plástico. Colóquelos sobre una rejilla de enfriamiento antes de decorar, glasear o espolvorear.
- NOTA:** Si se deben hornear más dulces, mantenga la fábrica de dulces cerrada para mantener el calor. Espere siempre hasta que se encienda la luz roja de READY (Listo) antes de hornear una nueva tanda.

**NOTA:** Puede resultar necesario ajustar tiempos de horneado más cortos a medida que el horneado continúa debido a que se ha conservado calor adicional.

15. Después de finalizar el horneado, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Quite la traba, levante la tapa superior para dejar a la vista las placas de horneado y deje que se enfríe la unidad.

**¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR. DE LO CONTRARIO, LA FÁBRICA DE DULCES CONTINUARÁ CALENTANDO HASTA QUE SE DESENCHUFE LA UNIDAD.**

**ADVERTENCIA:** No quite ni cambie las placas de horneado mientras la fábrica de dulces está caliente. No limpie la estructura interior ni las placas de horneado hasta que la fábrica de dulces se haya enfriado por completo.

## Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente reparar la unidad usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto necesita servicio técnico.

## Instrucciones de cuidado y limpieza

**PRECAUCIÓN:** Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje enfriar por completo antes de limpiar.

1. La fábrica de dulces no debe desarmarse para la limpieza.
2. **Deje que la unidad y las placas de horneado se enfríen por completo.** Siguiendo las instrucciones detalladas que se proporcionan en la sección “Antes de utilizar por primera vez” de este manual de instrucciones, quite las placas de horneado.  
**ADVERTENCIA:** Utilice ambas manos para asegurarse de que la placa de horneado superior no se caiga sobre la fábrica de dulces durante la extracción.
3. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la fábrica de dulces en el lavaplatos.
4. Limpie las placas de horneado con un paño o cepillo para repostería limpios y suaves.
5. **Para acondicionar las placas de horneado:** Con un cepillo, aplique una capa generosa de aceite vegetal en cada una de las cavidades para pastel de la placa de horneado inferior y superior. Utilice un paño de cocina absorbente para esparcir y quitar el exceso de aceite. Después de un rato, si al hornear dulces estos comienzan a pegarse, reacondicione la unidad según sea necesario.
6. Siga con cuidado los procedimientos de limpieza sugeridos a continuación. Para proteger las superficies antiadherentes de calidad superior, utilice solo utensilios de plástico, nailon o madera.
7. Para quitar el batido cocido adherido a las placas de horneado, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre el batido endurecido. Deje actuar durante 5 minutos, luego con una toalla de papel o un paño suave limpie el batido ablandado. Quite las manchas difíciles con una esponjilla o esponja de malla plástica. Utilice un cepillo redondo de cocina o un cepillo de dientes limpio para quitar el batido pegado de las cavidades.  
Para obtener resultados ideales, use solo productos cuyas instrucciones indiquen que son aptos para la limpieza de superficies de cocción antiadherentes. No utilice esponjas abrasivas ni de lana de acero.
8. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Séquelo completamente.
9. Limpie y arme las placas de horneado superior e inferior antes de guardarlas. Consulte la sección “Antes de utilizar por primera vez” de este manual de instrucciones para obtener una descripción completa.

## Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado por completo.
2. Siempre guarde la fábrica de dulces con las 2 placas de horneado superior e inferior compatibles, correctamente armadas y trabadas en su lugar.
3. Cierre la fábrica de dulces. Doble el pestillo del asa sobre esta para trabarla.
4. Utilice el enrollador de cable ubicado en la base de la fábrica de dulces. (Vea la Figura 7).

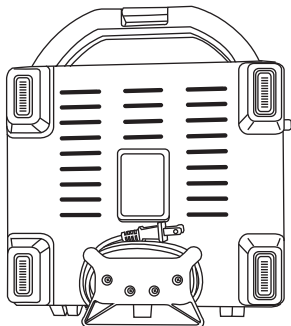


Figura 7

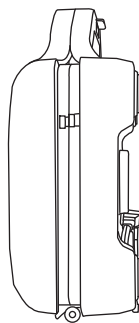


Figura 8

5. No aplique tensión en la parte del cable que ingresa a la unidad, ya que podría pelarse y romperse.
6. Guarde la fábrica de dulces en la caja o coloque la unidad apoyada sobre su extremo para guardarla de manera fácil y compacta. (Vea la Figura 8).



## Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

### **EXCLUSIONES:**

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

### **CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:**

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.





**For customer service questions or comments**  
**Pour le service à la clientèle, question ou commentaires**  
**Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente**  
**1-866-832-4843**  
**sensioinc.com**

Authentic Throwback Appliance Co.™ is a registered trademark of Sensio Inc.,  
Montréal, Canada H3B 3X9. All rights reserved.

Authentic Throwback Appliance Co.™ est une marque déposée de Sensio Inc.,  
Montréal, Canada H3B 3X9. Tous droits réservés.

Authentic Throwback Appliance Co.™ es una marca registrada de Sensio Inc.,  
Montréal, Canada H3B 3X9. Todos los derechos reservados.

[authenticthrowbackappliancecompany.com](http://authenticthrowbackappliancecompany.com)