

PEANUTS®

SNOOPY
DOG TREAT MAKER
GOLOSINAS PARA PERROS
GÂTERIES POUR CHIENS

DTM-PEA-SN1

Operating and Safety Instructions

Instrucciones de uso y seguridad

Instructions d'utilisation et de sécurité



IMPORTANT SAFETY
INFORMATION

Definitions

Whenever used, the following items identify safety and property damage messages and designate a level of hazard seriousness.

! This is the safety alert symbol. It alerts you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

DANGER - Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury. Usage of this signal word is limited to the most extreme situations.

WARNING - Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION - Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor/moderate injury.

NOTICE - Addresses practices not related to personal injury, such as product and/or property damage. When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:



READ ALL INSTRUCTIONS
BEFORE USE.



WARNING - To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:

repair it yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.



CAUTION - To reduce the risk of personal injury and/or product/property damage:

- This product is intended solely for indoor, non-commercial, non-industrial use in the cooking of food for animal consumption. Do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Carefully unpack the treat maker and all parts. Remove all packaging materials including any stickers or labels.
- To avoid a pinch hazard, make sure fingers, hands, and other body parts are clear of the top and bottom plates when closing them.
- Always wear protective oven mitts or heat-resistant gloves when using this product.
- Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) where it may be tripped over or pulled, and do not allow it to touch hot surfaces.
- Always operate the product on a flat, level, stable, heat-resistant surface.
- To disconnect from the electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the Power Cord.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as that of the product.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE
INSTRUCTIONS FOR
FUTURE REFERENCE

Before First Use

1. Open the unit by lifting up the handle.
2. Use a damp cloth or sponge to wipe the cooking surfaces and let dry.

To Use

CAUTION - Always wear protective oven mitts or gloves when using this product to avoid a burn hazard.

NOTICE - Use only heat-resistant, non-metal utensils with this product; metal utensils may scratch the cooking surface.

NOTE - During the first use, this product may emit some light smoke. This is normal and will subside with further use.

1. Lightly coat the plates with cooking oil and close them by lowering the handle completely.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet. The indicator light will illuminate, indicating the unit is heating. When the unit has preheated, the indicator light will turn off. Note that during cooking, the indicator light will cycle on and off to maintain the correct temperature.
3. Open the maker and pour batter (approximately 1 tablespoon) into the reservoirs. Use a utensil to spread the batter evenly. Be careful not to overfill the cooking reservoirs as the batter will expand during the cooking process.
4. When the ready indicator light illuminates, the food is ready. If the food is cooked to your liking, use a non-metal utensil to remove it. If not, close the lid again to cook the food longer.
5. Actual cooking time will vary depending on ingredients and type of dog treats being prepared. A general guideline is 3-4 minutes of cooking time per batch.
6. To cook additional food at this time, repeat Steps 3 & 4, lightly recoating the plates with cooking oil if necessary. Use a spray or basting brush to avoid touching the hot plates.

TIPS, HINTS AND SUGGESTIONS:

- Allow plenty of time to prepare ingredients for treats and make sure they are ready before starting to preheat.
- Coating should be kept warm and thin enough so that it flows over the entire dog treat. If coatings or glazes begin to thicken or cool while decorating, place coating in the microwave for 10 to 15 second on HIGH power.
- For best decorating results, after dog treats have cooled, place them in the freezer for 15 minutes or until well chilled, then dip quickly in the warm coating or glaze.
- Dip dog treats in the coating or glaze once and hold over the bowl to allow excess to drip back into the bowl. Work gently so treats do not break apart. Repeat dipping will cause the coating to become thick and heavy.
- To help set the coating or glaze, place the decorated dog treat in the freezer for 5 minutes.

Care and Maintenance

WARNING: Make sure the appliance is unplugged and allowed to completely cool before cleaning it.

NOTICE: Do not use harsh or abrasive cleaners or pads on the product.

Cleaning:

1. Remove any remaining cooked batter. If some is difficult to remove, add a small amount of cooking oil to it and let it stand for about five minutes and then remove.
2. Clean the plates and exterior surfaces by wiping with a damp sponge or cloth. Rinse the sponge/cloth a few times during cleaning so that it's clean when wiping all surfaces. Let dry.
3. Do not place in a dishwasher.

Storing:

For storage, make sure the unit is clean and dry. Wrap the power cord around the stand and store in a cool, dry location.

WARNING: 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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Recipes

Fresh Breath Treats (Makes 20 Treats)

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups of rice flour
- 1 Cup of fresh parsley - Finely Chopped
- 1 egg
- 1 TBSP coconut oil
- 2 tbsp dried mint
- 3/4 cup water or garlic-and onion-free chicken stock

- Step 1 - Warm water or stock in microwave for 30 seconds and add coconut oil to warmed stock or water until it is melted. Set aside.
- Step 2 - Combine parsley, mint, and egg in mixing bowl and mix until combined. Add in water and coconut oil mixture.
- Step 3 - Slowly add rice flour and mix until dough is combined
- Step 4 - Spoon about 1 tablespoon of dough into each reservoir.
- Step 5 - Cook 5 minutes on 1 side. Flip with metal-free tongs and cook for an additional 5 minutes.
- Step 6 - Once treats are fully cooked, carefully remove with metal-free tongs and allow to cool completely before serving to your pet.

Blueberry Oat Treats (Makes 16 Treats)

INGREDIENTS

- 1 cup oat flour
- ½ cup rice flour
- 1 egg, beaten
- 2 Tablespoons extra virgin olive oil
- 2/3 cup fresh blueberries, crushed
- 1/4 Cup water

- Step 1 - Combine egg, olive oil, blueberries, and water in a large mixing bowl.
- Step 2 - Slowly mix in flour until ingredients are fully combined.
- Step 3 - Spoon about 1 tablespoon of dough into each reservoir.
- Step 4 - Cook 5 minutes on 1 side. Flip with metal-free tongs and cook for an additional 5 minutes.

Step 5 - Once treats are fully cooked, carefully remove with metal-free tongs and allow to cool completely before serving to your pet.

Peanut Butter & Pumpkin Treats (Makes 24 Treats)

INGREDIENTS

- 1 1/2 Cups of Rice Flour
- 1/4 Cup unsalted and xylitol-free peanut butter
- 1/2 cup pumpkin puree
- 2 eggs
- 1/2 Cup water

- Step 1 - Combine pumpkin, peanut butter, eggs, and water in a large mixing bowl.
- Step 2 - Slowly mix in rice flour until ingredients are fully combined.
- Step 3 - Spoon about 1 tablespoon of dough into each reservoir.
- Step 4 - Cook 5 minutes on 1 side. Flip with metal-free tongs and cook for an additional 5 minutes.
- Step 5 - Once treats are fully cooked, carefully remove with metal-free tongs and allow to cool completely before serving to your pet.

Store treats in refrigerator for up to one week.

Dog-Safe Icing

INGREDIENTS

- 2 tablespoons cornstarch or rice flour
- 2 teaspoons water
- 1 teaspoon honey

- Step 1 - Combine water with cornstarch in a mixing bowl.
- Step 2 - Whisk in honey until combined.
- Step 3 - Dip or drizzle over homemade dog treats.

NOTICE: User should receive the input of your trusted veterinarian, to judge whether these recipes are appropriate for your pet. This is not a dog toy and should not be used as such. Always supervise your pet while they are eating.



350 Sentry Parkway
Bldg. 670 • Suite 120
Blue Bell, PA 19422
online@uncannybrands.com
www.uncannybrands.com



WWW.PEANUTS.COM
©2023 Peanuts Worldwide LLC

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
POUR UTILISATION À DOMICILE SEULEMENT

Electrical Specifications:
Especificaciones electrónicas:
Spécifications électriques:

Voltage Voltaje Tension	Frequency Frecuencia Fréquence	Wattage Potencia Puissance
120V AC	60Hz	750W



NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD Definiciones Los siguientes puntos identifican los mensajes de seguridad y de daño a la propiedad y asignan el nivel de seriedad del producto. ! Este es el símbolo de alerta. Alerta sobre riesgos y daños a su persona. Obedezca todos los mensajes de seguridad después de éste símbolo para evitar daños y accidentes mortales. PELIGRO - Indica una situación inminentemente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar daños y derivar en accidentes serios y mortales, el uso de ésta palabra señalización está limitada a las situaciones más etremas. ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa misma que si no se evita puede derivar en accidentes serios y mortales. PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar un daño menor o moderado. AVISO - Se refiere a prácticas no relacionadas con daños a la persona, pero si al producto o a la propiedad o bienes. Cuando use aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siuientes: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO. ! ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de fuego, descargas eléctricas ó daños		! PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de daño a su persona o al producto : - Este producto está diseñado únicamente para uso en interiores, uso no comercial y no industrial, en la cocción de alimentos para consumo de animales. No lo use en exteriores ni con ningún otro fin. - Desarme con cuidado la máquina de golosinas y todas las piezas. Saque todo el material de embalaje, incluyendo todas las pegatinas y etiquetas. - Use siempre guantes para horno al usar éste producto. - No permita que el cable cuelgue (por ej : el borde de una mesa o mostrador) donde puede tropezarse con él o cogerlo, así mismo no permita que el cable esté en contacto con superficies calientes. - Siempre utilice el producto en una superficie plana, nivelada, estable y resistente al calor o a altas temperaturas. - Para desconectarlo del enchufe, cójalo directamente del cargador y no del cable. INSTRUCCIONES ESPECIALES Cable corto suplementario, con el fin de reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con uno más largo. Las extensiones eléctricas están disponibles, y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si la extensión se usa: - El largo marcado de la extensión debe ser por lo menos tan grande como el del producto. - Coloque el cable de la extensión de manera que no cuelgue del mostrador o mesa, donde se corra el riesgo de ser cogido por niños, o tropezarse de manera accidental.		5. El tiempo real de cocción variará según los ingredientes y el tipo de golosinas para perros que se estén preparando. Una pauta general es de 3 a 4 minutos de tiempo de cocción por tanda. 6. Para cocinar más comida en esta tiempo, repita las etapas 3 y 4, vierta aceite para cocinar tanto como sea necesario. Utilice un spray o brocha para evitar tocar las placas calientes. 7. Una vez que haya terminado de utilizarlo, desconecte el aparato. Limpie el aparato de acuerdo a las instrucciones de “cuidado y mantenimiento.” CONSEJOS Y SUGERENCIAS: - Tómese suficiente tiempo para preparar los ingredientes para las golosinas y asegúrese de que estén listos antes de comenzar a precalentar. - El recubrimiento debe mantenerse tibio y lo suficientemente delgado para que fluya sobre toda la golosina para perros. Si los recubrimientos o glaseados comienzan a espesarse o enfriarse mientras esté decorando, vuelva a colocar el recubrimiento en el microondas por 10 a 15 segundos a ALTA potencia. - Para obtener los mejores resultados de decoración, después de que las golosinas para perros se hayan enfriado, colóquelas en el congelador durante 15 minutos o hasta que estén bien frías, luego sumérjalas rápidamente en el recubrimiento o glaseado tibio. - Sumerja las golosinas para perros en el recubrimiento o el glaseado una sola vez y sosténgalas sobre el tazón para permitir que el exceso gotee nuevamente dentro del tazón. Trabaje suavemente para que las golosinas no se rompan. Repetir la inmersión hará que el recubrimiento se vuelva espeso y pesado. - Para ayudar a fijar el recubrimiento o el glaseado, coloque la golosina para perros ya decorada en el congelador durante 5 minutos. Cuidados y mantenimiento ADVERTENCIA: Asegúrese de que la aparato está desconectada antes de que la limpie. AVISO: NO utilice limpiadores ni esponjas abrasivas.		mezcle hasta que se combinen. Agregue la mezcla de agua y aceite de coco. Paso 3: agregue lentamente la harina de arroz y mezcle hasta que la masa se combine. Paso 4: vierta aproximadamente 1 cucharada de masa en cada molde. Paso 5: cocínelas 5 minutos de 1 lado. Voltéelas con una pinza sin metal y cocínelas 5 minutos más. Paso 6: una vez que las golosinas estén completamente cocidas, remuévalas con cuidado con una pinza sin metal y deje que se enfrien por completo antes de dárselas a su mascota. Golosinas De Mantequilla De Maní Y Calabaza (Rinde 24 Golosinas) INGREDIENTES 1 1/2 tazas de harina de arroz 1/4 taza de mantequilla de maní sin sal y sin xilitol 1/2 taza de puré de calabaza 2 huevos 1/2 taza de agua Paso 1: combine la calabaza, la mantequilla de maní, los huevos y el agua en un tazón grande para mezclar. Paso 2: mezcle lentamente la harina de arroz hasta que los ingredientes estén completamente combinados. Paso 3: vierta aproximadamente 1 cucharada de masa en cada molde. Paso 4: cocínelas 5 minutos de 1 lado. Voltéelas con una pinza sin metal y cocínelas 5 minutos más. Paso 5: una vez que las golosinas estén completamente cocidas, remuévalas con cuidado con una pinza sin metal y deje que se enfrien por completo antes de dárselas a su mascota. Paso 6: una vez que las golosinas estén completamente cocidas, remuévalas con cuidado con una pinza sin metal y deje que se enfrien por completo antes de dárselas a su mascota.		AVISO: El usuario debe consultar su veterinario de confianza, para juzgar si estas recetas son apropiadas para su mascota. Este no es un juguete para perros y no debe usarse como tal. Siempre supervise a su mascota mientras come.
serios a su persona: - Mantenga éste producto fuera del alcance de los niños. Éste producto no está fabricado para el uso de los menores. Es necesario una atenta supervisión a las operaciones de aparatos eléctricos cuando haya niños cerca. - No toque la superficie caliente, utilice el mango. - Desconecte el aparato cuando no lo use y durante operaciones de limpieza del mismo. Permita que el aparato se enfríe antes de quitar o colocar accesorios y partes. - No deje el aparato sin supervisión cuando lo esté ocupando. - No sumerja el cable, enchufe ni platos en agua o líquido. - No utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante para el uso de éste producto. Los accesorios pueden calentarse durante su uso, por favor permita que se enfrien antes de cogerlos, o tocarlos. - No lo coloque sobre un quemador de gas o electricidad, o sobre un horno caliente, así como tampoco cerca de esos aparatos. - Para evitar sobre cargas cuando use éste producto, no conecte otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico. - No conecte o desconecte el producto del enchufe con las manos húmedas o mojadas. - Coja las precauciones debidas para prevenir riesgos de quemaduras, fuego, u otros riesgos personales, o a sus bienes, toda vez que éste aparato genera calor y vapor durante su uso. - Coja extremas precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente. - Si el producto cae al agua, desconéctelo inmediatamente, no lo toque ni lo coja dentro del agua. - Utilícelo en un lugar bien ventilado, guarde al menos entre 4 y 6 centímetros de espacio de cada lado para que el aparato tenga una adecuada circulación de aire. - No utilice el producto si el cable y enchufe han sido dañados o cortados, si no funciona bien, si ha sido dañado de		CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO Antes de utilizarlo por primera vez 1. Abra el aparato levantando el asa. 2. Use un trapo mojado o esponja para limpiar las superficies de cocción y déjelo secar. Para Usar PRECAUCIÓN - Siempre use guantes protectores para evitar el riesgo de quemaduras. AVISO - Use sólo utensilios resistentes al calor. No de metal ya que éstos pueden rayar la superficie de cocción. NOTA - Durante el primer uso, éste producto puede emitir un ligero olor a quemado el cual desaparecerá con el uso continuado. 1. Cubra ligeramente las placas con aceite para cocinar y ciérrelas bajando la manija completamente. 2. Conecte el cable eléctrico en una conexión standard. La luce indicadora se iluminarán indicando que el aparato se está calentando. Cuando la la máquina de golosinas se haya precalentado, la luz se apagará. Tenga en cuenta que durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará ciclicamente para mantener la temperatura correcta. 3. Abra la máquina y vierta la masa (aproximadamente 1 cucharada) en los depósito. Use un utensilio para esparcir la masa de manera uniforme. Tenga cuidado de no sobrellenar los depósitos de cocción ya que la masa se expandirá durante la cocción. 4. Cuando se enciende la luz de “listo”, la comida está lista. Si la comida está cocinada a su gusto, use un utensilio que no sea de metal para removerla. De lo contrario, cierre la tapa nuevamente para cocinar los alimentos por más tiempo.		Limpieza: 1. Remueva toda la masa cocida restante. Si algo es difícil de remover, agregue una pequeña cantidad de aceite de cocina y déjelo reposar durante unos cinco minutos, y luego intente nuevamente. 2. Limpie las placas y las superficies exteriores con una esponja o un paño húmedo. Enjuague la esponja/paño varias veces durante la limpieza para que quede limpio al limpiar todas las superficies. Deje que se seque. 3. No la coloque en el lavavajillas. Almacenamiento: Para su almacenamiento asegúrese de que el aparato está limpio y seco. Enrolle el cable alrededor, y guárdelo en un lugar fresco y seco. ADVERTENCIA: El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla. Receta Golosinas Para Refrescar El Aliento (Rinde 20 Golosinas) INGREDIENTES 1 1/2 tazas de harina de arroz 1 taza de perejil fresco - finamente picado 1 huevo 1 cucharada de aceite de coco 2 cucharadas de menta seca 3/4 taza de agua o caldo de pollo sin ajo y cebolla Paso 1: caliente agua o caldo en el microondas durante 30 segundos y agréguele aceite de coco hasta que se derrita. Paso 2: combine el perejil, la menta y el huevo en un tazón y		Golosinas De Avena Y Arándanos (Rinde 16 Golosinas) INGREDIENTES 1 taza de harina de avena ½ taza de harina de arroz 1 huevo batido 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen 2/3 taza de arándanos frescos, triturados 1/4 taza de agua Paso 1: combine el huevo, el aceite de oliva, los arándanos y el agua en un tazón grande para mezclar. Paso 2: mezcle lentamente la harina hasta que los ingredientes estén completamente combinados. Paso 3: vierta aproximadamente 1 cucharada de masa en cada molde. Paso 4: cocínelas 5 minutos de 1 lado. Voltéelas con una pinza sin metal y cocínelas 5 minutos más. Paso 5: una vez que las golosinas estén completamente cocidas, remuévalas con cuidado con una pinza sin metal y deje que se enfrien por completo antes de dárselas a su mascota. Guarde las golosinas en el refrigerador hasta por una semana. Glaseado Seguro Para Perros INGREDIENTES 2 cucharadas de maicena o harina de arroz 2 cucharaditas de agua 1 cucharadita de miel Paso 1: combine el agua con la maicena en un tazón. Paso 2: bata la miel hasta que se combine. Paso 3: sumerja o rocielo sobre golosinas caseras para perros.		



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES Définitions Quand vous utilisez le produit, les articles suivants identifient des messages de sécurité et de dégâts matériels et désignent un niveau de gravité de danger. Voici le symbole d’alerte de sécurité. Il vous alerte aux dangers potentiels de blessures. Obéissez à tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter de possibles blessures ou la mort. DANGER - Indique une situation dangereuse imminente, qui si elle n’est pas évitée conduira à un décès ou à une blessure grave. L’utilisation de ce mot signal est limitée aux situations extrêmes. AVERTISSEMENT - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire au décès ou à une blessure grave. ATTENTION - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire à une blessure mineure/moyenne. AVIS - Traite les pratiques non liées aux blessures, comme des dommages au produit et/ou matériels. Quand vous utilisez des articles électriques, suivez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes: LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER		AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de blessure et/ou de dommage au produit/matériel : Ce produit vise uniquement une utilisation à l’intérieur, non commerciale et non industrielle pour la cuisson d’aliments en vue de la consommation animale. N’utilisez pas le produit à l’extérieur ou à toute autre fin. Déballiez soigneusement l’appareil et toutes ses pièces. Retirez tout le matériel d’emballage ainsi que les autocollants ou étiquettes. Portez toujours des mitaines de four ou des gants résistants à la chaleur quand vous utilisez ce produit. Ne laissez pas le fil électrique pendre (p.ex. du rebord de la table ou du comptoir) où quelqu’un pourrait trébucher dedans ou le tirer et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes. Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, égale, stable et résistante à la chaleur. Pour débrancher de la prise électrique, tirez directement sur la fiche, ne tirez pas sur le fil électrique.		3. Ouvrez l’appareil et versez la pâte (environ 1 cuillerée à soupe) dans le réservoirs. Utilisez un ustensile pour répartir la pâte uniformément. Veillez à ne pas trop remplir les réservoirs de cuisson, car la pâte prendra du volume pendant la cuisson 4. Dès que le voyant indicateur s’allume, l’aliment est prêt. Si l’aliment est cuit selon vos goûts, utilisez un ustensile non en métal pour le retirer. Sinon, refermez le couvercle et laissez l’aliment cuire plus longtemps. 5. Le temps de cuisson réel variera en fonction des ingrédients et du type de gâteries pour chiens préparés. Une directive générale est de 3 à 4 minutes de temps de cuisson par lot. 6. Pour faire cuire d’autres gaufres, répétez les étapes 5 et 6 en versant de l’huile à cuisson au besoin. Utilisez un pulvérisateur ou pinceau pour éviter de toucher aux plaques chaudes. 7. Quand vous avez terminé l’utilisation, débranchez l’appareil de la prise électrique. Nettoyez selon les directives de la section “Soins et maintenance.”		CONSEILS, ASTUCES ET SUGGESTIONS: •Prévoyez suffisamment de temps pour préparer les ingrédients des gâteries et vous assurer qu’ils sont prêts avant de commencer à préchauffer. •Pour de meilleurs résultats de décoration, une fois que les gâteries pour chiens ont refroidi, les placer au congélateur pendant 15 minutes ou jusqu’à ce qu’elles soient bien refroidies, puis les tremper rapidement dans l’enrobage ou le glaçage chaud. •Para obtener los mejores resultados de decoración, después de que las golosinas para perros se hayan enfriado, colóquelas en el congelador durante 15 minutos o hasta que estén bien frías, luego sumérgjalas rápidamente en el recubrimiento o glaseado tibio. •Pour aider à fixer l’enrobage ou le glaçage, placer la gâterie décorée au congélateur pendant 5 minutes.		Recette Gâteries Pour L’Haleine Fraîche (Donne 20 Gâteries) INGRÉDIENTS 1 1/2 tasse de farine de riz 1 tasse de persil frais, haché finement 1 œuf 1 c. à soupe d’huile de noix de coco 2 c. à soupe de menthe séchée 3/4 tasse d’eau ou de bouillon de poulet sans ail ni oignon Étape 1 - Chauffer l’eau ou le bouillon au micro-ondes pendant 30 secondes et ajouter l’huile de noix de coco au bouillon ou à l’eau chaude jusqu’à ce qu’elle soit fondue. Mettre de côté. Étape 2 - Mélanger le persil, la menthe et l’œuf dans un bol et mélanger jusqu’à ce qu’ils soient combinés. Ajouter le mélange d’eau et d’huile de noix de coco. Étape 3 - Ajouter lentement la farine de riz et mélanger jusqu’à ce que la pâte soit combinée. Étape 4 - Verser environ 1 c. à soupe de pâte dans chaque réservoir. Étape 5 - Cuire 5 minutes sur 1 côté. Retourner avec des pinces sans métal et cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Étape 6 - Une fois que les gâteries sont complètement cuites, les retirer soigneusement avec des pinces sans métal et les laisser refroidir complètement avant de les servir à votre animal de compagnie. Gâteries Au Beurre D’Arachide Et À La Citrouille (Donne 24 Gâteries) INGRÉDIENTS 1 1/2 tasse de farine de riz 1/4 tasse de beurre d’arachide non salé et sans xylitol 1/2 tasse de purée de citrouille 2 œufs 1/2 tasse d’eau Étape 1 - Mélanger la citrouille, le beurre d’arachide, les œufs et l’eau dans un grand bol. Étape 2 - Mélanger lentement la farine de riz jusqu’à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Étape 3 - Verser environ 1 c. à soupe de pâte dans chaque réservoir. Étape 4 - Cuire 5 minutes sur 1 côté. Retourner avec des pinces sans métal et cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Étape 5 - Une fois que les gâteries sont complètement cuites, les retirer soigneusement avec des pinces sans métal et les laisser refroidir complètement avant de servir à votre animal de compagnie. Gâteries À L’Avoine Et Aux Bleuets (Donne 16 Gâteries) INGRÉDIENTS 1 tasse de farine d’avoine 1/2 tasse de farine de riz 1 œuf, battu 2 c. à soupe d’huile d’olive extra vierge 2/3 tasse de bleuets frais, écrasés 1/4 tasse d’eau Étape 1 - Mélanger l’œuf, l’huile d’olive, les bleuets et l’eau dans un grand bol. Étape 2 - Mélanger lentement la farine de riz jusqu’à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Étape 3 - Verser environ 1 c. à soupe de pâte dans chaque réservoir. Étape 4 - Cuire 5 minutes sur 1 côté. Retourner avec des pinces
AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessure grave : Gardez ce produit hors de la portée des enfants. Ce produit n’est pas conçu pour une utilisation par des enfants. Une supervision de près est nécessaire quand un appareil est utilisé à proximité d’un enfant. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée. Débranchez le fil électrique de la prise quand vous n’utilisez pas l’appareil et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d’ajouter ou de retirer des pièces. Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsque vous l’utilisez. N’immergez pas le fil électrique ou les plaques dans l’eau/liquide. N’utilisez pas d’extensions non recommandées par le fabricant du produit dans l’utilisation de ce produit. Lorsque fournis, ces extensions peuvent devenir chaud lors de l’utilisation alors laissez-les refroidir avant de les manipuler. Ne placez pas sur un brûleur à gaz ou électrique, ou sur un four chaud ni près de tels appareils. Pour éviter une surcharge du circuit dans l’utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit puissant sur le même circuit électrique. Ne branchez pas le produit dans une prise électrique ou ne le débranchez pas d’une prise si votre main est mouillée. Prenez les précautions adéquates pour prévenir le risque de brûlure, d’incendie, ou de blessure ou de dommages matériels alors que cet article génère de la chaleur et évacue de la vapeur durant l’utilisation. Faites preuve d’une extrême prudence dans le déplacement d’un appareil contenant de l’huile chaude ou d’autres liquides chauds. Si le produit tombe dans l’eau, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Ne touchez pas au produit et ne mettez pas la main dans l’eau.		La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi importante que celle de l’appareil. Placez la rallonge pour qu’elle ne pende pas du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par un enfant ou sur laquelle quelqu’un peut trébucher non intentionnellement.		GARDEZ CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE FUTURE Avant la première utilisation 1. Ouvrez l’appareil en soulevant la poignée. 2. Utilisez un linge humide ou une éponge pour essuyer la surface de cuisson et laissez sécher.		Pour utiliser AVERTISSEMENT - Portez toujours des mitaines ou des gants de four quand vous utilisez ce produit pour éviter des brûlures. AVIS - Utilisez seulement des ustensiles résistant à la chaleur et non métalliques avec ce produit; les ustensiles de métal égratignent la surface de cuisson. NOTE - Lors de l’utilisation initiale, ce produit peut émettre un peu de fumée. C’est normal et cela s’estompera lors des prochaines utilisations. 1. Couvrez légèrement les plaques avec de l’huile à cuisson et fermez-les en abaissant complètement la poignée. 2. Branchez le fil électrique dans une fiche normale. Le lumière d’alimentation et de l’état ‘prêt’ indiquent que l’appareil chauffe. Quand le gaufrier a préchauffé, la lumière ‘prêt’ s’éteindra.Notez que pendant la cuisson, le voyant lumineux s’allumera et s’éteindra pour maintenir la bonne température.		

