

US



**Waffle Maker**

**Gaufrier**

**Gofrera**

**B0DM57DNLQ**

**EN** ..... Page 2

**FR** ..... Page 11

**ES** ..... Página 21

# Table of Contents

<b>1. Important Safeguards</b> .....	3
1.1 Instructions for polarized plug .....	3
1.2 Additional Safety Instructions for Canada .....	4
<b>2. Intended Use</b> .....	4
<b>3. Before First Use</b> .....	4
<b>4. Appliance Description</b> .....	5
<b>5. Control Knob Description</b> .....	5
<b>6. Operation</b> .....	6
6.1 Making waffles .....	6
6.2 Reheating waffles .....	7
<b>7. Tips</b> .....	7
<b>8. Recipes</b> .....	7
8.1 Basic waffles .....	7
8.2 Cinnamon waffles .....	8
8.3 Chocolate waffles .....	8
<b>9. Cleaning, Storage and Maintenance</b> .....	9
9.1 Cleaning .....	9
9.2 Storage .....	9
9.3 Maintenance .....	9
<b>10. Frequently Asked Questions</b> .....	10
<b>11. Specifications</b> .....	10
<b>12. Feedback and Help</b> .....	10

# 1. IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this appliance is passed to a third party, then these instructions must be included.

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

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ To disconnect, turn the control knob to "off", then remove plug from wall outlet.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Do not immerse in water.
- ▶ Do not operate the appliance with the lid open.
- ▶ Do not stand or lean over the appliance when opening it. Hot steam may be released.
- ▶ Always place the appliance on a level, heat-resistant surface.
- ▶ Use a trivet to prevent heat from damaging any solid surface countertops.
- ▶ Appliance is intended for household use.

## 1.1 Instructions for polarized plug

### **⚠ WARNING Risk of injury!**

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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.
- ▶ A short supply cord is provided to reduce the risk resulting from 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 should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
  - If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

## 1.2 Additional Safety Instructions for Canada

- ▶ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 2. Intended Use

- ▶ This appliance is intended for making and reheating waffles.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ This appliance is intended to be used in dry indoor areas only.

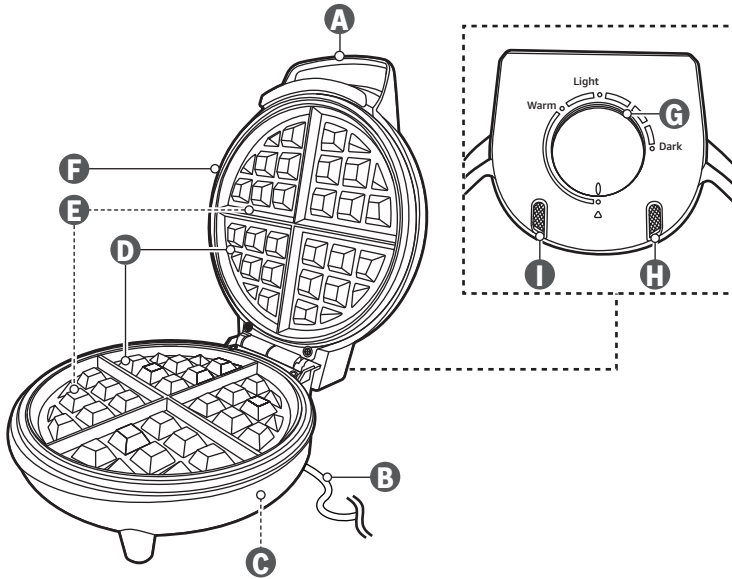
## 3. Before First Use

### **DANGER** Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

- ▶ Remove all the packing materials.
- ▶ Remove and review all components before use.
- ▶ Check the appliance for transport damages.
- ▶ Clean the appliance before first use.
- ▶ Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- ▶ The appliance may emit a slight smell or smoke when it is first used. This is entirely safe and harmless. Ensure there is adequate ventilation in the room.
- ▶ Place the appliance on a level, heat-resistant surface.

## 4. Appliance Description



- A** Handle
- B** Supply cord with plug
- C** Cord storage
- D** Cooking surfaces
- E** Heating elements
- F** Lid
- G** Control knob
- H** Ready indicator (green color)
- I** Power indicator (red color)

## 5. Control Knob Description

Setting	Description
•	Off position. The appliance does not heat up.
<b>WARM</b>	Reheats waffles from 194°F to 266°F (90°C to 130°C) without overcooking.
<b>LIGHT</b>	Cooks waffles from 350°F to 400°F (177°C to 205°C) for a light to medium shade.
<b>DARK</b>	Cooks waffles from 375°F to 425°F (190°C to 218°C) for a medium to dark shade.

## 6. Operation

### **CAUTION** Risk of burns!

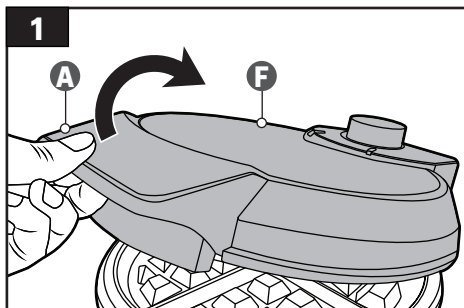
The appliance becomes hot during operation and may release steam. Use heat-resistant gloves when opening or closing the lid (F).

### 6.1 Making waffles

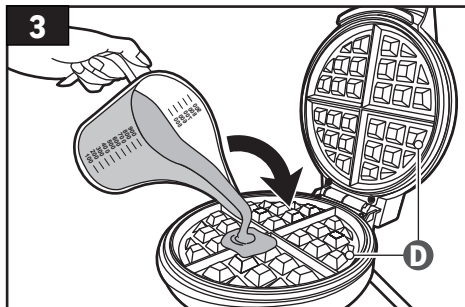
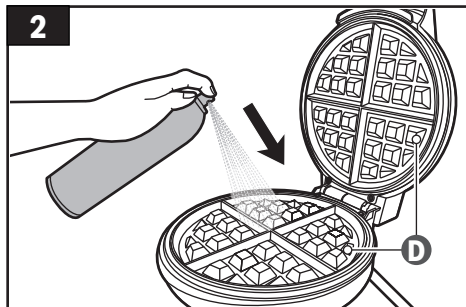
#### NOTICE

- ▶ Always preheat the appliance. Wait for the ready indicator (H) to light up before adding waffle batter.
- ▶ Do not overfill the bottom cooking surface (D) to prevent waffle batter from overflowing.
- ▶ Make a test batch to determine the appropriate amount of waffle batter to use. It is recommended to use approx. 1/2 cup (118ml) per waffle. Adjust the amount of waffle batter as needed for subsequent batches.
- ▶ It is normal for the ready indicator (H) to light up and go off during cooking.

1. Connect the power plug (B) to a suitable outlet. The power indicator (I) lights up.
2. Lift the handle (A) to open the lid (F) (Fig. 1).



3. Lightly spray or apply cooking oil to the cooking surfaces (D) according to preference (Fig. 2). Add oil to the cooking surfaces (D) in between cooking if necessary.
4. Lower the handle (A) to close the lid (F).
5. Rotate the control knob (G) to the desired shade level. The appliance starts preheating.
6. When the appliance is preheated (approx. 3-5 minutes on **DARK**), the ready indicator (H) lights up.
7. Open the lid (F) (Fig. 1).
8. Pour approx. 1/2 cup (118ml) of waffle batter into the center of the bottom cooking surface (D) (Fig. 3). Make sure to fill all crevices.



9. Close the lid (F).
10. Cooking time may vary from 3-6 minutes. Let the waffle cook for at least 3 minutes before opening to check. If it is not thoroughly cooked, close the lid (F) again to continue cooking.
11. Cook the waffle until it is done to your preference.
12. When the waffle is done, open the lid (F). Use wooden/silicone utensils to remove the waffle.
13. Place the waffle on a wire rack to cool down.
14. To continue to make more waffles, repeat steps 5 to 10.
15. After use, rotate the control knob (G) to the arrow marked on the appliance. Disconnect the appliance from the outlet. Let it cool down before cleaning.

## 6.2 Reheating waffles

1. Connect the power plug (B) to a suitable outlet. The power indicator (I) lights up.
2. Rotate the control knob (G) to **WARM**. The appliance starts preheating.
3. When the appliance is preheated (approx. 2 minutes), the ready indicator (H) lights up.
4. Lift the handle (A) to open the lid (F) (Fig. 1).
5. Place a waffle onto the bottom cooking surface (D).
6. Lower the handle (A) to close the lid (F).
7. Reheating time may vary from 3-6 minutes. Let the waffle reheat for at least 2 minutes before opening to check. If it is not hot enough, close the lid (F) again to continue reheating.
8. When the waffle is thoroughly reheated, open the lid (F). Use wooden/silicone utensils to remove the waffle.
9. Place the waffle on a wire rack to cool down.
10. To continue to reheat more waffles, repeat steps 4 to 10.
11. After use, rotate the control knob (G) to the arrow marked on the appliance. Disconnect the appliance from the outlet. Let it fully cool down before cleaning.

## 7. Tips

- ▶ Mix waffle batter to a slightly lumpy consistency. Do not overmix to avoid waffles becoming tough.
- ▶ Use room temperature ingredients for best results.
- ▶ Add a small amount of water or milk to refrigerated waffle batter to thin it out. Cold waffle batter may take a longer time to thoroughly cook to completion.
- ▶ Close the lid (F) immediately after removing a waffle to maintain a consistent temperature for subsequent batches.
- ▶ Freeze leftover waffles for a convenient meal. Separate each waffle with wax paper and place them in an airtight container. Store in the freezer for up to 4 months for best flavor.
- ▶ For an indulgent treat, serve waffles with ice cream, sprinkles, fruit or any preferred toppings.

## 8. Recipes

### 8.1 Basic waffles

#### Ingredients (4 cups (1.1L) of batter):

2 cups (240g)	all purpose flour
2 tbsp (25g)	sugar
2 tbsp (28g)	baking powder
1 tsp (6g)	salt
1 3/4 cups (420ml)	milk
1/2 cup (120ml)	vegetable oil
2	eggs

#### Preparation:

1. In a medium mixing bowl, mix the flour, sugar, baking powder and salt together.
2. In a separate bowl, whisk the milk, vegetable oil and eggs until combined.
3. Gradually add the wet ingredients to the dry ingredients while whisking.
4. Whisk until the batter is even and smooth.

## 8.2 Cinnamon waffles

### Ingredients (two 7in (18cm) round waffles):

1 cup (120g)	all purpose flour
1/2 teaspoon (2g)	baking soda
1 1/2 teaspoons (6g)	baking powder
1/2 teaspoon (3g)	salt
1 1/2 tablespoons (19g)	sugar
1/4-1/2 teaspoon (0.65-1g)	cinnamon
2	eggs, separated
4 tablespoons (56g)	unsalted butter, melted and slightly cooled
1 cup (240ml)	buttermilk
2 teaspoons (8ml)	vanilla extract

### Preparation:

1. Separate the egg whites from the egg yolks into two small, separate bowls. Set the egg whites aside.
2. In a medium mixing bowl, beat the egg yolks, vanilla, buttermilk and melted butter until combined.
3. In a separate bowl, mix the dry ingredients together.
4. Add the wet ingredients to the dry ingredients. Stir until combined.
5. Whip the egg whites until they form soft, stable peaks. Fold them gently into the waffle batter until combined.

## 8.3 Chocolate waffles

### Ingredients (two 7in (18cm) round waffles):

1 cup (120g)	all purpose flour
1 teaspoon (4g)	baking powder
1/2 teaspoon (3g)	salt
1 cup (200g)	sugar
1/2 cup (50g)	unsweetened cocoa powder
2	eggs, lightly beaten
4 tablespoons (56g)	unsalted butter, melted and slightly cooled
1 cup (240ml)	buttermilk
2 teaspoons (8ml)	vanilla extract

### Preparation:

1. In a small bowl, lightly beat the eggs.
2. In a medium mixing bowl, mix the dry ingredients together.
3. Add the eggs, buttermilk and vanilla extract to the dry ingredients. Stir until combined.
4. Slowly whisk the melted butter into the waffle batter until combined.

## 9. Cleaning, Storage and Maintenance

### **⚠ WARNING** Risk of electric shock!

- ▶ To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- ▶ During cleaning do not immerse the electrical parts of the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.

### **⚠ CAUTION** Risk of burns!

Let the appliance cool down completely before cleaning or storage.

### 9.1 Cleaning

#### 9.1.1 General cleaning

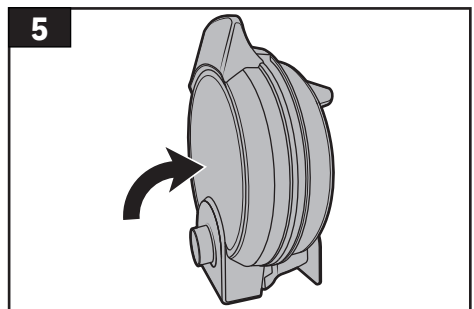
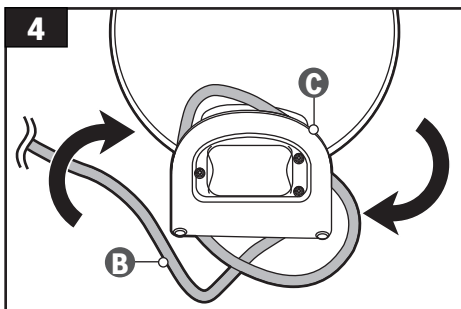
- ▶ Clean the appliance after each use.
- ▶ To clean the exterior of the appliance, wipe with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Wipe the appliance dry after cleaning.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the appliance.

#### 9.1.2 Cleaning the cooking surfaces

1. Remove any crumbs from the cooking surfaces (D).
2. Absorb excess oil using a dry paper towel.
3. Wipe the cooking surfaces (D) with a soft, slightly damp cloth and a small amount of mild dish soap.
4. Wipe away any soap residue with a clean, slightly damp cloth.
5. Let the cooking surfaces (D) dry completely before the next use.

### 9.2 Storage

- ▶ Store the appliance in a dry area. Keep away from children and pets.
- ▶ Store the supply cord (B) by wrapping it loosely around the cord storage (C) (Fig. 4).
- ▶ Store the appliance vertically to maximize countertop space (Fig. 5).



### 9.3 Maintenance

### **⚠ WARNING** Risk of injury!

Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by an authorized service representative.

This appliance contains no user serviceable parts. Do not attempt to disassemble the appliance.

## 10. Frequently Asked Questions

Problem	Solution
Why is the waffle not fully cooked?	The appliance was not preheated, not set to the maximum heat setting or the cooking time was insufficient. Make sure to fully preheat the appliance before use, cook using the maximum heat setting or extend the cooking time.
Why does the ready indicator (H) turn on and off during cooking?	This is normal operation of the thermostat, which automatically switches on and off to maintain the optimal cooking temperature of the cooking surfaces (D). This is not a malfunction. Use the appliance as normal.
Why is preheating necessary? What happens if I do not preheat the appliance?	Without proper preheating, the waffle will not develop a golden and crispy texture and the required cooking time will be longer. It is recommended to always fully preheat the appliance using the maximum heat setting before adding waffle batter.
How can I achieve golden-brown waffles?	Before cooking, lightly spray a small amount of cooking oil or dust a small amount of cake flour onto the cooking surfaces (D). Make sure the appliance is fully preheated and extend the cooking time according to your preference. Longer cooking time results in a crispier waffle.
How do I determine the cooking time for waffles?	It is recommended to refer to the instructions on the waffle mix packaging for precise cooking times. Generally, the waffle is fully cooked when there is no steam escaping from the appliance.

## 11. Specifications

Model number	AB-258NA
Rated voltage	120V~, 60Hz
Rated power input	760W
Temperature range	194°F to 425°F (90°C to 218°C)

## 12. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

# Table des Matières

<b>1. Directives importantes</b> .....	12
1.1 Instructions pour la prise polarisée .....	12
1.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour le Canada .....	13
<b>2. Utilisation prévue</b> .....	13
<b>3. Avant la première utilisation</b> .....	13
<b>4. Description de l'appareil</b> .....	14
<b>5. Description du bouton de commande</b> .....	14
<b>6. Fonctionnement</b> .....	15
6.1 Faire des gaufres .....	15
6.2 Réchauffer des gaufres .....	16
<b>7. Conseils</b> .....	16
<b>8. Recettes</b> .....	17
8.1 Gaufres simples .....	17
8.2 Gaufres à la cannelle .....	17
8.3 Gaufres au chocolat .....	18
<b>9. Nettoyage, rangement et entretien</b> .....	18
9.1 Nettoyage .....	18
9.2 Rangement .....	19
9.3 Entretien .....	19
<b>10. Foire aux questions</b> .....	19
<b>11. Spécifications</b> .....	20
<b>12. Commentaires et aide</b> .....	20

# 1. DIRECTIVES IMPORTANTES



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si cet appareil est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, assurez-vous de toujours suivre les règles de sécurité de base, notamment les suivantes :

- ▶ Lisez toutes les instructions.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
- ▶ Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ▶ Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chaud.
- ▶ Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▶ Pour débrancher, tournez le bouton de commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ▶ N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec le couvercle ouvert.
- ▶ Ne vous penchez pas par-dessus l'appareil lorsque vous l'ouvrez. De la vapeur chaude peut se dégager.
- ▶ Placez toujours l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Utilisez un dessous-de-plat pour éviter que la chaleur n'endommage les comptoirs à surface solide.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique.

## 1.1 Instructions pour la prise polarisée

### **⚠ ATTENTION** Risque d'étouffement!

Tout type d'entretien autre que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un représentant de service autorisé.

- ▶ Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette prise est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si vous ne pouvez toujours pas l'insérer, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.
- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés à un cordon plus long dans lequel on pourrait s'emmêler ou trébucher.
- ▶ Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées, mais avec précaution.
- ▶ Si vous utilisez une rallonge :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
  - La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table, car des enfants pourraient la tirer ou trébucher dessus involontairement.
  - Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, le cordon détachable ou la rallonge doit être à trois conducteurs avec prise de terre.

## 1.2 Consignes de sécurité supplémentaires pour le Canada

- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Vous devez superviser les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes disposant de qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.
- ▶ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- ▶ Cet appareil est destiné pour des applications domestiques et des usages analogues, tels que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
  - les maisons de ferme;
  - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## 2. Utilisation prévue

- ▶ Cet appareil sert à cuire et à réchauffer des gaufres.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- ▶ Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des espaces intérieurs secs.

## 3. Avant la première utilisation

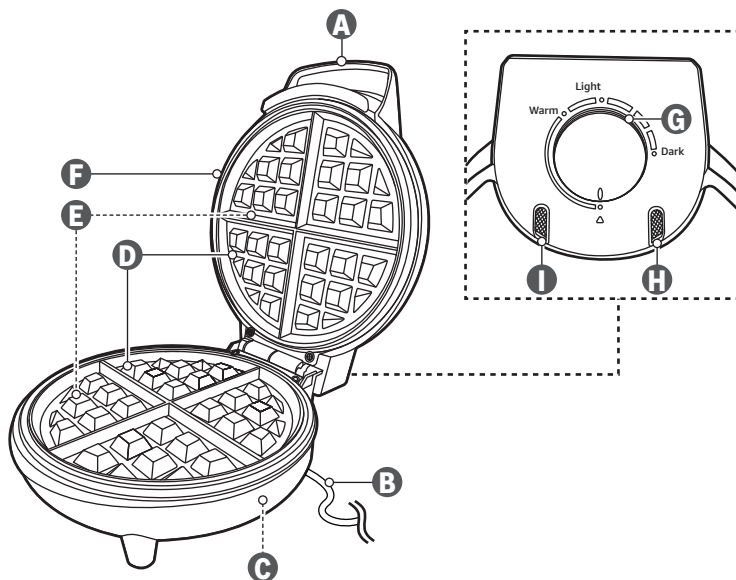
### **DANGER** Risque d'étouffement!

Comme les matériaux d'emballage sont une source potentielle de danger, par exemple de suffocation, veuillez les conserver hors de portée des enfants et des animaux.

- ▶ Retirez tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez et examinez tous les composants avant l'utilisation.
- ▶ Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.

- ▶ Avant de brancher l'appareil à l'alimentation, vérifiez si la tension et l'intensité nominale correspondent aux données de l'alimentation indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ L'appareil peut dégager une légère odeur ou de la fumée lors de sa première utilisation. Cela ne présente aucun danger. Veillez à ce qu'il y ait une ventilation adéquate dans la pièce.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.

## 4. Description de l'appareil



- A** Poignée
- B** Cordon d'alimentation avec fiche
- C** Rangement du cordon
- D** Surfaces de cuisson
- E** Éléments chauffants
- F** Couvercle
- G** Bouton de commande
- H** Indicateur de disponibilité (couleur verte)
- I** Indicateur d'alimentation (couleur rouge)

## 5. Description du bouton de commande

Paramètres	Description
•	Position d'arrêt. L'appareil ne chauffe pas.
<b>WARM (CHAUD)</b>	Réchauffe les gaufres de 90°C à 130°C (194°F à 266°F) sans sur-cuisson.
<b>LIGHT (PÂLE)</b>	Permet de cuire les gaufres de 177°C à 205°C (350°F à 400°F) pour obtenir une dorure de pâle à moyenne.
<b>DARK (FONCÉE)</b>	Permet de cuire les gaufres de 190°C à 218°C (375°F à 425°F) pour obtenir une dorure de moyenne à foncée.

## 6. Fonctionnement

### ⚠ ATTENTION Risque de brûlures!

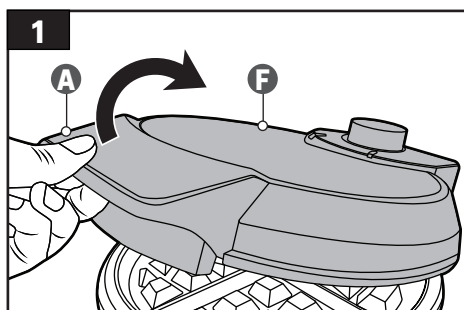
L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement et peut libérer de la vapeur. Utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir ou fermer le couvercle (F).

### 6.1 Faire des gaufres

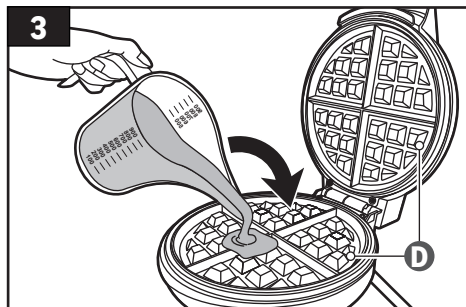
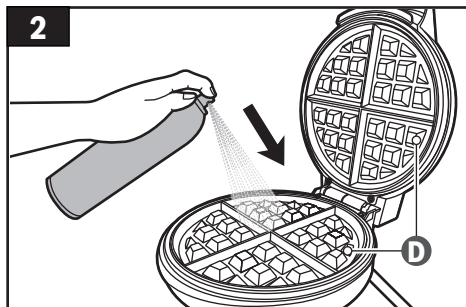
#### AVIS

- ▶ Préchauffez toujours l'appareil. Attendez que le témoin de disponibilité (H) s'allume avant d'ajouter la pâte à gaufre.
- ▶ Ne remplissez pas trop la surface de cuisson inférieure (D) pour éviter que la pâte à gaufre ne déborde.
- ▶ Faites un essai pour déterminer la quantité de pâte à gaufres à utiliser. Nous vous recommandons d'utiliser environ 1/2 tasse (118ml) par gaufre. Ajustez la quantité de pâte à gaufres selon les besoins pour les fournées suivantes.
- ▶ Il est normal que le témoin de cuisson (H) s'allume et s'éteigne pendant la cuisson.

1. Branchez la fiche d'alimentation (B) sur une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation (I) s'allume.
2. Soulevez la poignée (A) pour ouvrir le couvercle (F) (Fig. 1).



3. Vaporisez légèrement ou appliquez de l'huile de cuisson sur les surfaces de cuisson (D) selon votre préférence (Fig. 2). Ajoutez de l'huile sur les surfaces de cuisson (D) entre les cuissons si nécessaire.
4. Abaissez la poignée (A) pour fermer le couvercle (F).
5. Tournez le bouton de commande (G) jusqu'à la dorure souhaitée pour vos gaufres. L'appareil commence à préchauffer.
6. Lorsque l'appareil est préchauffé (environ de 3 à 5 minutes sur **FONCÉ**), le témoin de disponibilité (H) s'allume.
7. Ouvrir le couvercle (F) (Fig. 1).
8. Versez environ 1/2 tasse (118ml) de pâte à gaufre au centre de la surface de cuisson inférieure (D) (Fig. 3). Veillez à remplir toutes les fissures.



9. Fermez le couvercle (F).
10. Le temps de cuisson peut varier de 3 à 6 minutes. Laissez cuire la gaufre pendant au moins 3 minutes avant d'ouvrir l'appareil pour vérifier. Si la gaufre n'est pas complètement cuite, refermez le couvercle (F) pour poursuivre la cuisson.
11. Laissez cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit comme vous l'aimez.
12. Lorsque la gaufre est cuite, ouvrez le couvercle (F). Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retirer la gaufre.
13. Placez la gaufre sur une grille pour la laisser refroidir.
14. Répétez les étapes de 5 à 10 pour faire d'autres gaufres.
15. Après utilisation, tourner le bouton de commande (G) dans le sens de la flèche indiquée sur l'appareil. Déconnectez l'appareil de la prise. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

## 6.2 Réchauffer des gaufres

1. Branchez la fiche d'alimentation (B) sur une prise de courant appropriée. Le voyant d'alimentation (I) s'allume.
2. Tournez le bouton de commande (G) sur **CHAUD**. L'appareil commence à préchauffer.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé (environ 2 minutes), le témoin de disponibilité (H) s'allume.
4. Soulevez la poignée (A) pour ouvrir le couvercle (F) (Fig. 1).
5. Placez une gaufre sur la surface de cuisson inférieure (D).
6. Abaissez la poignée (A) pour fermer le couvercle (F).
7. Entre 3 et 6 minutes peuvent être nécessaires pour réchauffer la gaufre. Laissez réchauffer la gaufre pendant au moins 2 minutes avant d'ouvrir l'appareil pour vérifier. Si elle n'est pas assez chaude, refermez le couvercle (F) pour poursuivre le réchauffage.
8. Lorsque la gaufre est bien réchauffée, ouvrez le couvercle (F). Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone pour retirer la gaufre.
9. Placez la gaufre sur une grille pour la laisser refroidir.
10. Répétez les étapes de 4 à 10 pour réchauffer d'autres gaufres.
11. Après utilisation, tourner le bouton de commande (G) dans le sens de la flèche indiquée sur l'appareil. Déconnectez l'appareil de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

## 7. Conseils

- ▶ Mélangez la pâte à gaufres pour obtenir une consistance légèrement grumeleuse. Ne mélangez pas trop pour éviter que les gaufres ne durcissent.
- ▶ Pour de meilleurs résultats, utilisez des ingrédients à température ambiante.
- ▶ Ajoutez une petite quantité d'eau ou de lait à la pâte à gaufres réfrigérée pour la fluidifier. La pâte à gaufre froide peut prendre plus de temps à cuire complètement.
- ▶ Fermez le couvercle (F) immédiatement après avoir retiré une gaufre afin de maintenir une température constante pour les lots suivants.
- ▶ Congelez les restes de gaufres pour un repas pratique. Séparez chaque gaufre avec du papier ciré et placez-les dans un récipient hermétique. Pour préserver leur goût, conservez-les au congélateur pendant un maximum de 4 mois.
- ▶ Envie de vous régaler? Servez les gaufres avec de la crème glacée, des pépites de chocolat, des fruits ou toute autre garniture souhaitée.

## 8. Recettes

### 8.1 Gaufres simples

#### Ingrédients (4 tasses (1,1 l) de pâte):

2 tasses (240g)	de farine tout usage
2 c. à soupe (25g)	de sucre
2 c. à soupe (28g)	de levure chimique
1 c. à thé (6g)	de sel
1 3/4 tasses (420ml)	de lait
1/2 tasse (120ml)	d'huile végétale
2	œufs

#### Préparation:

1. Dans un bol moyen, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
2. Dans un autre bol, fouettez le lait, l'huile végétale et les œufs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Ajoutez graduellement les ingrédients humides aux ingrédients secs tout en fouettant.
4. Fouettez jusqu'à ce que la pâte soit uniforme et lisse.

### 8.2 Gaufres à la cannelle

#### Ingrédients (deux gaufres rondes de 18cm (7po)):

1 tasse (120g)	de farine tout usage
1/2 cuillère à thé (2g)	de bicarbonate de soude
1 1/2 cuillère à thé (6g)	de levure chimique
1/2 cuillère à thé (3g)	de sel
1 1/2 cuillère à soupe (19g)	de sucre
De 1/4 à 1/2 cuillère à thé (0,65 à 1g)	de cannelle
2	œufs, séparés
4 cuillères à soupe (56g)	de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi
1 tasse (240ml)	de babeurre
2 cuillères à café (8ml)	d'extrait de vanille

#### Préparation:

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs dans deux petits bols distincts. Mettez les blancs d'œufs de côté.
2. Dans un saladier de taille moyenne, battez les jaunes d'œufs, la vanille, le babeurre et le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient combinés.
3. Dans un bol séparé, mélangez les ingrédients secs.
4. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs. Remuez jusqu'à ce que le tout soit combiné.
5. Montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pics souples et stables. Incorporez-les délicatement à la pâte à gaufres jusqu'à ce qu'elles soient combinées.

## 8.3 Gaufres au chocolat

### Ingrédients (deux gaufres rondes de 18cm (7po)) :

1 tasse (120g)	de farine tout usage
1 cuillère à thé (4g)	de levure chimique
1/2 cuillère à thé (3g)	de sel
1 tasse (200g)	de sucre
1/2 tasse (50g)	de cacao non sucré en poudre
2	œufs, légèrement battus
4 cuillères à soupe (56g)	de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi
1 tasse (240ml)	de babeurre
2 cuillères à café (8ml)	d'extrait de vanille

### Préparation :

1. Dans un petit bol, battez légèrement les œufs.
2. Dans un bol de taille moyenne, mélangez les ingrédients secs.
3. Ajoutez les œufs, le babeurre et l'extrait de vanille aux ingrédients secs. Remuez jusqu'à ce que le tout soit combiné.
4. Incorporez lentement le beurre fondu à la pâte à gaufres en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

## 9. Nettoyage, rangement et entretien

### ATTENTION Risque de choc électrique!

- Pour éviter les chocs électriques, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Pendant le nettoyage, n'immergez pas les parties électriques de l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides. Ne tenez jamais l'appareil sous l'eau courante.

### ATTENTION Risque de brûlures!

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.

## 9.1 Nettoyage

### 9.1.1 Nettoyage général

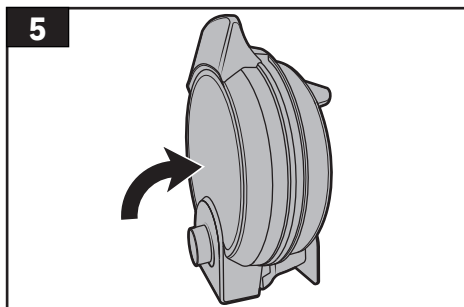
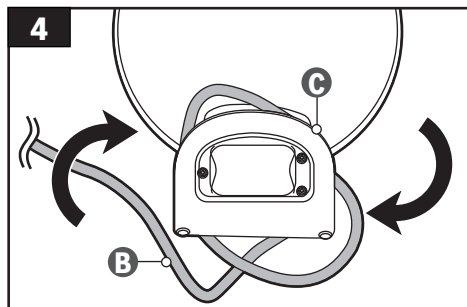
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, essuyez-le avec un chiffon doux légèrement humide.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon sec après l'avoir nettoyé.
- N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.

### 9.1.2 Nettoyage des surfaces de cuisson

1. Retirez les miettes des surfaces de cuisson (D).
2. Absorbent l'excédent d'huile à l'aide d'un essuie-main en papier sec.
3. Essuyez les surfaces de cuisson (D) avec un chiffon doux et légèrement humide et un peu de produit vaisselle doux.
4. Essuyez tout résidu de savon avec un chiffon propre et légèrement humide.
5. Laissez les surfaces de cuisson (D) sécher complètement avant la prochaine utilisation.

## 9.2 Rangement

- ▶ Rangez l'appareil dans un endroit sec. Gardez-le hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- ▶ Rangez le cordon d'alimentation (B) en l'enroulant sans le serrer autour du support de cordon (C) (Fig. 4).
- ▶ Rangez l'appareil à la verticale pour optimiser l'espace sur le comptoir (Fig. 5).



## 9.3 Entretien

### **⚠ ATTENTION** Risque de blessure!

Tout type d'entretien autre que ceux mentionnés dans le présent manuel doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de démonter l'appareil.

## 10. Foire aux questions

Problème	Solution
Pourquoi la gaufre n'est-elle pas complètement cuite?	L'appareil n'était pas préchauffé, n'était pas réglé à la température maximale ou le temps de cuisson était insuffisant. Assurez-vous de préchauffer complètement l'appareil avant utilisation. Procédez à la cuisson en utilisant le réglage de chaleur maximal ou prolongez le temps de cuisson.
Pourquoi le témoin « Prêt » (H) s'allume et s'éteint pendant la cuisson?	Il s'agit d'un fonctionnement normal du thermostat, qui s'active et s'éteint automatiquement pour maintenir la température de cuisson optimale des surfaces de cuisson (D). Il ne s'agit pas d'un mauvais fonctionnement. Utilisez l'appareil normalement.
Pourquoi le préchauffage est-il nécessaire? Que se passe-t-il si je ne préchauffe pas l'appareil?	Sans préchauffage adéquat, la gaufre ne sera pas bien dorée et croustillante, et le temps de cuisson sera plus long. Il est recommandé de toujours préchauffer complètement l'appareil en utilisant le réglage de chaleur maximal avant d'ajouter la pâte à gaufre.
Comment puis-je obtenir des gaufres dorées?	Avant la cuisson, vaporisez légèrement une petite quantité d'huile de cuisson ou saupoudrez une petite quantité de farine à gâteau sur les surfaces de cuisson (D). Assurez-vous que l'appareil est complètement préchauffé et prolongez le temps de cuisson selon vos préférences. Un temps de cuisson plus long donne une gaufre plus croustillante.
Comment puis-je déterminer le temps de cuisson des gaufres?	Il est recommandé de consulter les instructions sur l'emballage du mélange à gaufres pour connaître les temps de cuisson précis. Généralement, la gaufre est complètement cuite lorsqu'aucune vapeur ne s'échappe de l'appareil.

## 11. Spécifications

Numéro de modèle	AB-258NA
Tension nominale	120V ~, 60Hz
Puissance nominale d'entrée	760W
Plage de température	90°C à 218°C (194°F à 425°F)

## 12. Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

# Tabla de Contenido

<b>1. Protecciones importantes</b> .....	22
1.1 Instrucciones para el enchufe polarizado .....	22
<b>2. Uso previsto</b> .....	23
<b>3. Antes del primer uso</b> .....	23
<b>4. Descripción del aparato</b> .....	24
<b>5. Descripción de la rueda de control</b> .....	24
<b>6. Funcionamiento</b> .....	25
6.1 Hacer gofres .....	25
6.2 Recalentar gofres .....	26
<b>7. Consejos</b> .....	26
<b>8. Recetas</b> .....	27
8.1 Gofres básicos .....	27
8.2 Gofres de canela .....	27
8.3 Gofres de chocolate .....	28
<b>9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento</b> .....	28
9.1 Limpieza .....	28
9.2 Almacenamiento .....	29
9.3 Mantenimiento .....	29
<b>10. Preguntas frecuentes</b> .....	29
<b>11. Especificaciones</b> .....	30
<b>12. Comentarios y ayuda</b> .....	30

# 1. PROTECCIONES IMPORTANTES



Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para usarlas más adelante. Si este aparato se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- ▶ Lee todas las instrucciones.
- ▶ No toques las superficies calientes. Usa las asas o las ruedas.
- ▶ Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
- ▶ Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usen cualquier aparato o si está cerca de ellos.
- ▶ Desconéctalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- ▶ No utilices ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelve el aparato al centro de mantenimiento autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ No debe usarse en exteriores.
- ▶ No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- ▶ No lo coloques sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- ▶ Ten mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ▶ Para desconectarlo, gira la rueda de control a la posición de "apagado" y, a continuación, retira el enchufe de la toma de pared.
- ▶ No utilices el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- ▶ No lo sumerjas en agua.
- ▶ No utilices el aparato con la tapa abierta.
- ▶ No te pongas de pie ni te inclines sobre el aparato cuando lo abras. Es posible que se libere vapor caliente.
- ▶ Coloca siempre el aparato sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
- ▶ Usa un salvamanteles para evitar que el calor dañe las encimeras de superficie sólida.
- ▶ Este aparato está diseñado para uso doméstico.

## 1.1 Instrucciones para el enchufe polarizado

### **⚠ ADVERTENCIA** ¡Riesgo de lesiones!

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe hacerlo un representante de mantenimiento autorizado.

- ▶ Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para caber en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, gíralo. Si sigue sin encajar, ponte en contacto con un electricista cualificado. No modifiques el enchufe de ninguna manera.
- ▶ Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

- ▶ Hay cables de extensión disponibles para su uso si se tiene cuidado al usarlos.
- ▶ Si se utiliza un cable de extensión:
  - La tensión nominal indicada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
  - El cable debe estar dispuesto de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él sin querer.
  - Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

### 2. Uso previsto

- ▶ Este aparato está diseñado para hacer y recalentar gofres.
- ▶ Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- ▶ Este aparato está diseñado para usarse únicamente en áreas interiores secas.

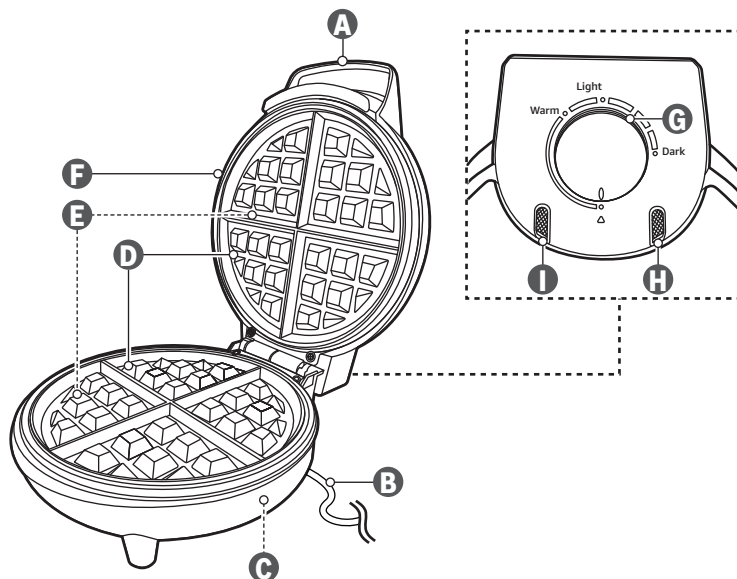
### 3. Antes del primer uso

#### **PELIGRO** ¡Riesgo de asfixia!

Mantén todos los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas; estos materiales son un origen posible de peligro, por ejemplo, de asfixia.

- ▶ Retira todos los materiales del embalaje.
- ▶ Extrae y revisa todos los componentes antes de usar el producto.
- ▶ Comprueba si el aparato ha sufrido daños en el transporte.
- ▶ Limpia el aparato antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, comprueba que la tensión y capacidad nominales de la fuente de alimentación se correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se indican en la etiqueta de valores nominales del aparato.
- ▶ El aparato puede emitir un ligero olor o humo cuando se usa por primera vez. Esto es totalmente seguro e inofensivo. Asegúrate de que haya una ventilación adecuada en la habitación.
- ▶ Coloca el aparato sobre una superficie nivelada y resistente al calor.

## 4. Descripción del aparato



- A** Asa
- B** Cable de alimentación con enchufe
- C** Almacenamiento de cables
- D** Superficies de cocción
- E** Elementos térmicos
- F** Tapa
- G** Rueda de control
- H** Indicador de preparado (color verde)
- I** Indicador de alimentación (color rojo)

## 5. Descripción de la rueda de control

Configuración	Descripción
•	Posición de apagado. El aparato no se calienta.
<b>WARM (CALENTAR)</b>	Recalienta los gofres de 90°C a 130°C (194°F a 266°F) sin cocinarlos demasiado.
<b>LIGHT (CLARO)</b>	Cocina gofres de 177°C a 205°C (350°F a 400°F) para obtener un tono de claro a medio.
<b>DARK (OSCURO)</b>	Cocina gofres de 190°C a 218°C (375°F a 425°F) para obtener un tono de medio a oscuro.

## 6. Funcionamiento

### **⚠ PRECAUCIÓN** ¡Riesgo de quemaduras!

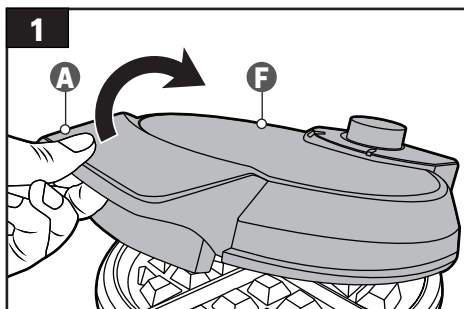
El aparato se calienta durante el funcionamiento y puede liberar vapor. Usa guantes resistentes al calor al abrir o cerrar la tapa (F).

### 6.1 Hacer gofres

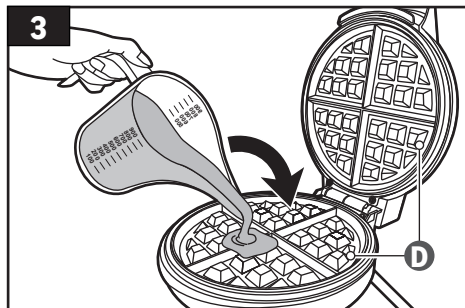
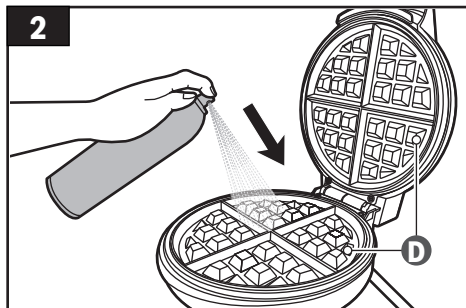
#### AVISO

- ▶ Precalienta siempre el aparato. Espera a que se encienda el indicador de preparado (H) antes de añadir la masa para gofres.
- ▶ No llenes demasiado la superficie inferior de cocción (D) para evitar que la masa de gofres sobresalga.
- ▶ Haz una tanda de prueba para determinar la cantidad adecuada de masa para gofres que debes usar. Se recomienda usar aproximadamente media taza (118ml) por gofre. Ajusta la cantidad de masa para gofres según sea necesario para las tandas posteriores.
- ▶ Es normal que el indicador de preparado (H) se encienda y se apague durante la cocción.

1. Conecta el enchufe de alimentación (B) a una toma de corriente adecuada. El indicador de alimentación (I) se ilumina.
2. Levanta el asa (A) para abrir la tapa (F) (figura 1).



3. Rocía ligeramente o aplica aceite de cocina en las superficies de cocción (D) a tu gusto (figura 2). Añade aceite a las superficies de cocción (D) entre cada cocción, si es necesario.
4. Baja el asa (A) para cerrar la tapa (F).
5. Gira la rueda de control (G) hasta el nivel de tono deseado. El aparato comienza a precalentarse.
6. Cuando el aparato esté precalentado (aproximadamente de 3 a 5 minutos en modo **DARK**), se iluminará el indicador de preparado (H).
7. Abre la tapa (F) (figura 1).
8. Vierte aproximadamente media taza (118ml) de masa para gofres en el centro de la superficie inferior de cocción (D) (figura 3). Asegúrate de llenar todos los huecos.



9. Cierra la tapa (F).
10. El tiempo de cocción puede variar de 3 a 6 minutos. Deja que el gofre se cocine durante al menos 3 minutos antes de abrir la tapa para comprobar cómo va. Si no está bien cocinado, vuelve a cerrar la tapa (F) para seguir cocinándolo.
11. Cocina el gofre hasta que esté hecho a tu gusto.
12. Cuando el gofre esté listo, abre la tapa (F). Usa utensilios de madera o silicona para retirar el gofre.
13. Coloca el gofre sobre una rejilla para que se enfríe.
14. Para seguir haciendo más gofres, repite los pasos del 5 al 10.
15. Después de usarlo, gira la rueda de control (G) hasta la flecha marcada en el aparato. Desconecta el aparato de la toma de corriente. Deja que se enfríe antes de limpiarlo.

## 6.2 Recalentar gofres

1. Conecta el enchufe de alimentación (B) a una toma de corriente adecuada. El indicador de alimentación (I) se ilumina.
2. Gira la rueda de control (G) hasta la posición **WARM**. El aparato comienza a precalentarse.
3. Cuando el aparato esté precalentado (aproximadamente 2 minutos), se iluminará el indicador de preparado (H).
4. Levanta el asa (A) para abrir la tapa (F) (figura 1).
5. Coloca un gofre en la superficie de cocción inferior (D).
6. Baja el asa (A) para cerrar la tapa (F).
7. El tiempo de recalentamiento puede variar de 3 a 6 minutos. Deja que el gofre se recaliente durante al menos 2 minutos antes de abrir la tapa para comprobar cómo va. Si no está lo suficientemente caliente, vuelve a cerrar la tapa (F) para seguir recalentándolo.
8. Cuando el gofre esté completamente recalentado, abre la tapa (F). Usa utensilios de madera o silicona para retirar el gofre.
9. Coloca el gofre sobre una rejilla para que se enfríe.
10. Para seguir recalentando más gofres, repite los pasos del 4 al 10.
11. Después de usarlo, gira la rueda de control (G) hasta la flecha marcada en el aparato. Desconecta el aparato de la toma de corriente. Deja que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

## 7. Consejos

- ▶ Mezcla la masa para gofres hasta obtener una consistencia ligeramente grumosa. No mezcles demasiado para evitar que los gofres se endurezcan.
- ▶ Usa ingredientes a temperatura ambiente para obtener mejores resultados.
- ▶ Añade una pequeña cantidad de agua o leche a la masa para gofres refrigerada para diluirla. Si la masa para gofres está fría, puede tardar más tiempo en cocinarse completamente.
- ▶ Cierra la tapa (F) inmediatamente después de retirar un gofre para mantener una temperatura constante para los gofres que cocines a continuación.
- ▶ Congela los gofres sobrantes para tenerlos listos en otra ocasión. Separa cada gofre con papel vegetal y colócalos en un recipiente hermético. Guárdalos en el congelador durante un máximo de 4 meses para obtener el mejor sabor.
- ▶ Para disfrutar de un capricho, sirve los gofres acompañados de helado, virutas, fruta o cualquier cobertura que prefieras.

## 8. Recetas

### 8.1 Gofres básicos

#### Ingredientes (4 tazas (1,1L) de masa):

2 tazas (240g)	harina de trigo
2 cucharadas (25g)	azúcar
2 cucharadas (28g)	levadura
1 cucharadita (6g)	sal
1 3/4 tazas (420ml)	leche
1/2 taza (120ml)	aceite vegetal
2	huevos

#### Preparación:

1. En un tazón mediano, mezcla la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
2. En un recipiente aparte, bate la leche, el aceite vegetal y los huevos hasta que mezclarlos bien.
3. Agrega gradualmente los ingredientes húmedos a los ingredientes secos mientras bates.
4. Bate hasta que la masa esté uniforme y suave.

### 8.2 Gofres de canela

#### Ingredientes (dos gofres redondos de 18cm (7pulgadas)):

1 taza (120g)	harina de trigo
1/2 cucharadita (2g)	bicarbonato de sodio
1 cucharadita y media (6g)	polvo de hornear
1/2 cucharadita (3g)	sal
1 cucharada y media (19g)	azúcar
1/4-1/2 cucharadita (0,65-1g)	canela
2	huevos, separados
4 cucharadas (56g)	mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada
1 taza (240ml)	suero de mantequilla
2 cucharaditas (8ml)	extracto de vainilla

#### Preparación:

1. Separa las claras de las yemas en dos tazones pequeños separados. Deja las claras de huevo a un lado.
2. En un tazón mediano, bate las yemas de huevo, la vainilla, el suero de mantequilla y la mantequilla derretida hasta que se combinen.
3. En un recipiente aparte, mezcla los ingredientes secos.
4. Añade los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Remueve hasta que se combinen.
5. Bate las claras de huevo hasta que formen picos suaves y estables. Incorporálas suavemente a la masa para gofres hasta que se combinen.

## 8.3 Gofres de chocolate

### Ingredientes (dos gofres redondos de 18cm (7pulgadas)):

1 taza (120g)	harina de trigo
1 cucharadita (4g)	polvo de hornear
1/2 cucharadita (3g)	sal
1 taza (200g)	azúcar
1/2 taza (50g)	cacao en polvo sin azúcar
2	huevos ligeramente batidos
4 cucharadas (56g)	mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada
1 taza (240ml)	suero de mantequilla
2 cucharaditas (8ml)	extracto de vainilla

### Preparación:

1. En un bol pequeño, bate ligeramente los huevos.
2. En un bol mediano, mezcla los ingredientes secos.
3. Añade los huevos, el suero de mantequilla y el extracto de vainilla a los ingredientes secos. Remueve hasta que se combinen.
4. Bate lentamente la mantequilla derretida con la masa para gofres hasta que se combinen.

## 9. Limpieza, almacenamiento y mantenimiento

### **ADVERTENCIA** ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▶ Para evitar descargas eléctricas, desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerjas las partes eléctricas del aparato en agua u otros líquidos. No coloques nunca el aparato bajo agua corriente.

### **PRECAUCIÓN** ¡Riesgo de quemaduras!

Deja que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.

## 9.1 Limpieza

### 9.1.1 Limpieza general

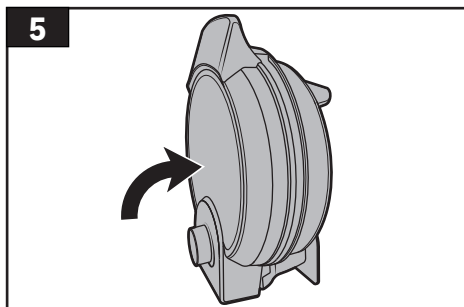
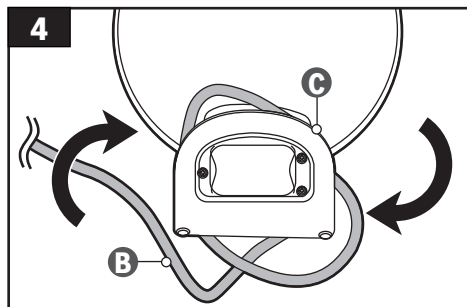
- ▶ Limpia el aparato después de cada uso.
- ▶ Para limpiar la parte exterior del aparato, pásale un paño suave y ligeramente húmedo.
- ▶ Seca el aparato después de limpiarlo.
- ▶ Nunca utilices detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el aparato.

### 9.1.2 Limpieza de las superficies de cocción

1. Retira las migas de las superficies de cocción (D).
2. Absorbe el exceso de aceite con una servilleta seca.
3. Limpia las superficies de cocción (D) con un paño suave ligeramente húmedo y una pequeña cantidad de jabón suave para platos.
4. Elimina cualquier residuo de jabón con un paño limpio y ligeramente húmedo.
5. Deja que las superficies de cocción (D) se sequen completamente antes del siguiente uso.

## 9.2 Almacenamiento

- ▶ Almacena el aparato en un lugar seco. Mantenlo alejado de niños y mascotas.
- ▶ Guarda el cable de alimentación (B) envolviéndolo sin apretar alrededor del almacenamiento del cable (C) (figura 4).
- ▶ Guarda el aparato en posición vertical para maximizar el espacio de la encimera (figura 5).



## 9.3 Mantenimiento

### **⚠ ADVERTENCIA** ¡Riesgo de lesiones!

Cualquier otro mantenimiento que no sea el mencionado en este manual debe hacerlo un representante de mantenimiento autorizado.

Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intentes desmontar el aparato.

## 10. Preguntas frecuentes

Problema	Solución
¿Por qué el gofre no se ha cocinado completamente?	El aparato no se precalentó, no se ajustó a la temperatura máxima o el tiempo de preparación fue insuficiente. Asegúrate de precalentar completamente el aparato antes de usarlo, cocinar a la temperatura máxima o aumentar el tiempo de preparación.
¿Por qué se enciende y apaga el indicador de preparado (H) durante el uso?	Es el funcionamiento normal del termostato, que se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura óptima de las superficies de cocción (D). No se trata de una avería. Utiliza el aparato con normalidad.
¿Por qué es necesario precalentarlo? ¿Qué ocurre si no precaliento el aparato?	Sin un precalentamiento adecuado, el gofre no adquirirá una textura dorada y crujiente y el tiempo de preparación necesario será mayor. Siempre se recomienda precalentar completamente el aparato a la temperatura máxima antes de añadir la masa para gofres.
¿Cómo puedo conseguir gofres de un color dorado?	Antes de añadir la masa, rocía ligeramente un poco de aceite vegetal o espolvorea un poco de harina de repostería sobre las superficies de cocción (D). Asegúrate de precalentar el aparato completamente y aumenta el tiempo de preparación según tus preferencias. Si aumentas un poco el tiempo de preparación, obtendrás un gofre más crujiente.
¿Cómo determino el tiempo de preparación de los gofres?	Se recomienda consultar las instrucciones del envase de la mezcla para gofres para conocer los tiempos de preparación precisos. Por lo general, el gofre estará completamente cocinado cuando no salga vapor del aparato.

## 11. Especificaciones

Número de modelo	AB-258NA
Tensión nominal	120V~, 60Hz
Entrada de potencia nominal	760W
Intervalo de temperatura	90°C a 218°C (194°F a 425°F)

## 12. Comentarios y ayuda

Nos encantaría conocer tu opinión. Anímate a valorar y comentar tus órdenes de compra. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y ve a la página de “Servicio de atención al cliente” / “Contacto”.



[amazon.com/pbhelp](https://amazon.com/pbhelp)



Amazon.com Services LLC, 410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109, USA • Amazon.com.ca ULC, 40 King Street West 47th Floor, Toronto, ON, M2H 3Y2, Canada • Importadora Amazon México, S. de R.L. de C.V., Boulevard Manuel Ávila Camacho, #261 Piso 5 Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11510 México RFC: ACA140623TXA (☎: 800-874-8725)

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commercial Services (South Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001

V11-02/26