

KALORIK®

Since 1930

WAFFLE MAKER

GOFRERA

GAUFRIER



EN.....4

SP.....15

FR.....26

WM 43981

120V~60Hz - 800W (6.7A)

M

PARTS DESCRIPTION



PARTS DESCRIPTION

ENGLISH:

1. Baking plates
2. Thermostat adjustment knob
3. Red power light
4. Green temperature pilot light
5. Stand

SPANISH:

1. Placas de cocción
2. Termostato
3. Testigo luminoso de funcionamiento (rojo)
4. Testigo luminoso de temperatura (verde)
5. Asa

FRENCH:

1. Plaques de cuisson
2. Thermostat / ajustement de la température
3. Témoin lumineux rouge de fonctionnement
4. Témoin lumineux vert de température
5. Poignée

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the rating plate of the appliance, before using the appliance.
3. **Do not touch hot surfaces especially the area right below the opening for the batter.** Use the handles and buttons.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children. This appliance shall not be used by children.
6. Please keep out of reach of children and pets. This product is not intended for use by children, by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the product, by a person responsible for their safety. Extra caution is always necessary when using this product.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
8. 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.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or serious personal injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn the temperature control to the minimum setting, and remove the plug from the wall outlet.
15. Do not use the appliance for other than intended use.

16. When using this appliance, provide adequate airspace above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
17. Do not leave unit unattended during use.
18. Always use the product on a clean, flat, hard, dry and heat resistant surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface. A fire may occur if the waffle maker is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
19. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes in direct contact with food.
20. Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking plate, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use a wooden spatula or a heat resistant plastic one.
21. DO NOT touch the cover during use. HOT SURFACE!
22. Never impact this unit or drop from a high place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

BEFORE THE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, remove and peel off all promotional and packaging materials. Check that the cooking plates are clean and free of dust.
- Clean the waffle maker (See "Cleaning and Care") and place the unit on a flat, dry, and heat-resistant surface.
- Prop up the unit on the side which has the batter opening and remove the stand from underneath the appliance and place it on the surface like shown in the picture on Page 2.
- It is recommended to heat the waffle maker for about 10 minutes without any foodstuff on its surfaces. This helps to eliminate any grease that may have adhered during manufacturing and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

OPERATION

- Place the unit on a flat, dry, and heat-resistant surface.
- Prop up the unit on one side using the attached stand on the bottom of the unit to fix it in place as shown in the picture on page 2.
- Plug into the electrical outlet. The red power light will come on to indicate that the appliance is on.

- Set the thermostat to the desired position from “MIN” to “MAX” (MAX being the hottest). When the green pilot light goes on, it means that the desired temperature is reached. During use, this light will come on and off regularly. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature.

Caution: during operation, the baking plates heat up. Use caution to avoid burns. Use oven mitts and heat-resistant wooden or plastic utensils!

- Open the appliance carefully by using two fingers to pull on the clamp and lightly brush the plates with oil or non-stick cooking spray. Do not touch the region next to the warning sign at any time as it may be hot.
- Shut the lid using the same clamp making sure not to touch the region next to the warning sign with bare hands.
- Pour the batter into the measuring cup until 185 ml
- Begin to pour batter through the black colored opening on the raised side of the unit.
- As the unit is raised from one side and shut from the other, the batter will spread evenly through the unit.
- Pour all the batter from the measuring cup into the opening.
- Bake until golden brown. If necessary, adjust the temperature by turning the thermostat to the desired browning level needed to bake, and wait until the green pilot light goes out.

Caution: After pouring the batter, take extra precaution to not touch the region next to the 'hot surface symbol' warning sign on the machine

- When the waffles are ready, use two fingers again to pull on the clamp and open the appliance.

Caution: Do not operate the appliance in the horizontal position

- Remove the waffle with a plastic or wooden spatula. Never use any sharp metallic objects, as this might damage the non-stick coating.
- When baking is finished, set thermostat to “off” or “min.”, unplug the cord from the socket and leave the appliance open to cool.

Note: For best results, use a thinner waffle batter rather than a thick one.

HOW TO MAKE THE PERFECT EASY POUR WAFFLE

Your Easy Pour Waffle Maker is designed to create a delicious Belgium style waffle without holes, empty spaces or messy overflow. Its custom baking plates channel the batter down on a 45% angle to produce a complete waffle with a crisp finish and a tender center. The batter expands during the cooking process and the overflow is contained in the pour spout. Just remove the excess tab, leaving you with a picture perfect delicious waffle every time.

Use the following recipes or, if using a boxed waffle mix, follow the directions on the box, **then thin with water** (2 tbsp. to 2/3 cup depending on batch size) **for a smooth pourable batter**. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into the waffle maker when green ready light is illuminated.

Pour batter slow and steadily holding the measuring cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 4 minutes on max setting. Open the lid and remove the waffle to serve. We recommend using tongs, or a fork specially design for Belgian Waffles. With these instructions you will make the perfect waffle every time.

RECIPES

CRISPY WAFFLE

- 1 3/4 cups All-Purpose Flour
- 2 teaspoons Baking Powder
- 1 teaspoon Baking Soda
- 1/2 teaspoon Salt
- 1/3 cup Bakers Sugar
- 1 cup Milk
- 1 cup Water
- 3 Eggs
- 1 tablespoon Vanilla Extract
- 1/2 teaspoon Almond Extract
- 1/2 cup Vegetable Oil

Start with all ingredients at room temperature. Sift together Flour, Baking Powder, Baking Soda, Salt and Sugar. In separate bowl whisk together Milk, Water, Eggs, Vanilla Extract, Almond Extract and Oil. Add wet ingredients to dry and whisk until batter is smooth. Allow batter to rest for 5 minutes, stir again. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into waffle maker when green ready light is illuminated. Pour batter slow and steady holding cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 4 minutes on max setting. Serves 6.

Serve with Fresh Berries and Powdered Sugar.

PUMPKIN WAFFLE

- 2 cups All-Purpose Flour
- 2 teaspoons Baking Powder
- 1 teaspoon Baking Soda
- 1 teaspoon Salt
- 1 1/2 cups Milk
- 1/2 cup Water
- 1/2 cup Pureed Pumpkin
- 1/2 cup Vegetable Oil
- 3 Eggs
- 1/3 cup Brown Sugar
- 1 tablespoon Maple Syrup
- 1 teaspoon Vanilla Extract
- 1 1/2 teaspoon Cinnamon
- 1 teaspoon Ground Ginger
- 1/2 teaspoon Nutmeg
- 1/4 teaspoon Ground Clove

Sift together Flour, Baking Powder, Baking Soda, and Salt. In a separate bowl beat together Milk, Water, Pumpkin, Oil, Eggs, Brown Sugar, Maple Syrup, Vanilla Extract, Cinnamon, Ginger, Nutmeg and Clove. Add wet ingredients to dry ingredients and blend together until the batter is smooth. Allow to rest for 5 minutes, stir again. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into waffle maker when green

ready light is illuminated. Pour batter slowly and steadily holding cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 4 minutes on max setting. Serves 6.

Serve with Whipped Cream and Cinnamon Sugar Sprinkles.

CINNAMON WAFFLE WITH MASCARPONE MAPLE HONEY ICING

- 2 cups All-Purpose Flour
- 2 teaspoons Baking Powder
- 1 teaspoon Baking Soda
- 1 teaspoon Salt
- 1 teaspoon Cinnamon
- 2 cups Buttermilk
- 1/2 cup Vegetable Oil
- 1/2 cup Water
- 2 Eggs
- 1/3 cup Brown Sugar packed firm
- 1 teaspoon Vanilla Extract

Start with Buttermilk, Eggs and Water at room temperature. Sift together Flour, Baking Powder, Baking Soda, Salt and Cinnamon. In a separate bowl blend together with a hand mixer Buttermilk, Vegetable Oil, Water, Eggs, Brown Sugar and Vanilla Extract. Add wet ingredients to dry and blend until batter is smooth. Allow batter to rest for 5 minutes, blend again. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into waffle maker when green ready light is illuminated. Pour batter slowly and steadily holding cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 3-4 minutes on max setting. Serves 6.

Serve with: 1 cup Mascarpone, 1/3 cup Maple Syrup & 1 tablespoon Honey blended together, drizzle icing

PEANUT BUTTER WAFFLE

- 1 3/4 cups All-Purpose Flour
- 2 teaspoons Baking Powder
- 1 teaspoon Baking Soda
- 1 teaspoon Salt
- 1/3 cup Bakers Sugar
- 1 cup Milk
- 1 cup Water
- 3 Eggs
- 1 tablespoon Vanilla Extract
- 1/2 cup Creamy Peanut Butter
- 1/2 cup Vegetable Oil

Sift together Flour, Baking Powder, Baking Soda, Salt and Sugar. In separate bowl whisk together Milk, Water, Eggs and Vanilla Extract. In

separate bowl blend Peanut Butter and Oil, with hand mixer or blender. Add to Milk mixture and blend until smooth. Add wet ingredients to dry and blend until batter is smooth. Allow to rest for 5 minutes, stir again. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into waffle maker when green ready light is illuminated. Pour batter slowly and steadily holding cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 3-4 minutes on max setting. Serves 6.

Serve with Jelly or Elvis style with Bacon and Banana.

CHEDDAR JACK CHEESE & CHIVE WAFFLE

- 1 3/4 cups All-Purpose Flour
- 2 teaspoons Baking Powder
- 1 teaspoon Baking Soda
- 1 teaspoon Salt
- 1/4 cup Bakers Sugar
- 1 teaspoon Herbs De Provence
- 1/2 teaspoon granulated Garlic
- 1/2 teaspoon granulated Onion
- 2 cups Water
- 3 Eggs
- 1/2 teaspoon Vanilla Extract
- 1/2 cup Vegetable Oil
- 2 tablespoons finely chopped fresh Chive
- 1/3 cup fancy shredded Cheddar & Monterey Jack Cheeses
- 1/4 cup fancy shredded Parmesan Cheese

Sift together Flour, Baking Powder, Baking Soda, Salt, Sugar and Spices. In separate bowl whisk together Water, Eggs, Vanilla Extract, Oil and Chives. Add wet ingredients to dry and whisk until batter is smooth. Mix in shredded Cheeses. Allow batter to rest for 5 minutes, stir again. Use the enclosed perfect portion measuring cup to pour batter into waffle maker when green ready light is illuminated. Pour batter slow and steady holding cup 3-5 inches above the pour spout. This helps prevent clogging of the pour spout. Cook for 4 minutes on max setting. Serves 6.

Serve for breakfast with Poached Egg & sliced Avocado or for lunch with Fried Chicken and Honey.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- If the unit is propped up, lift it slightly and shut the stand and place in a horizontal position.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Wipe the inside and the edges of the plate with paper towel or a soft cloth.
- Do not clean the inside or outside of the unit with any abrasive scouring pads or steel wool as this will damage the finish.
- If there is any hard-to-remove batter residue baked onto the cooking plates, we would advise using vegetable oil to soften it, waiting 5 minutes before removing with a paper towel.
- DO NOT place in the dishwasher.
- NEVER clean or rinse the appliance under running water.
- **DO NOT IMMERSE THE WAFFLE MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WARRANTY

We suggest that you complete and return the enclosed Product Registration Card promptly to facilitate verification of the date of original purchase. However, return of the Product Registration Card is not a condition of these warranties. You can also fill out this warranty card online, at the following address: www.KALORIK.com

This KALORIK product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the KALORIK product, upon inspection by KALORIK, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Kalorik's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow KALORIK instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by KALORIK, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If

servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Kalorik customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along **with proof of purchase** and a **return authorization number** indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized KALORIK Service Center (please visit our website at www.KALORIK.com or call our Customer Service Department for the address of our authorized KALORIK Service Center).

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Thursday from 9:00am - 5:00pm (EST) and Friday from 9:00am - 4:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

If you would like to write, please send your letter to:

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Or call:

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Only letters can be accepted at this address above. Shipments and packages that do not have a return authorization number will be refused.

IMPORTANTES MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener siempre en cuenta las siguientes medidas básicas de precaución:

¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la placa de datos técnicos del aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las pegas.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
5. Es siempre necesaria la supervisión cercana cuando este aparato esté utilizado cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
6. Manténgalo fuera del alcance de los niños y mascotas. Este producto no está destinado a ser utilizado por niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carecen de experiencia o conocimiento, a menos que no sean supervisados o instruidos acerca del uso del producto, por una persona responsable de su seguridad. Cuando se utiliza este producto siempre es necesaria una precaución extrema.
7. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando la unidad no se encuentra en uso o antes de limpiarla. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
8. No opere este y ningún aparato si el cable o el enchufe están quemados o dañados, o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. El aparato debe ser reemplazado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por una persona similar cualificada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No use en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o toque las partes calientes.
12. No coloque este aparato cerca de quemadores de gas o eléctricos, o dentro de un horno caliente.
13. Tenga mucho cuidado cuando desplace un aparato lleno de aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar el aparato, gire el control de temperatura al ajuste mínimo, en desenchúfelo.

15. No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
16. Asegúrese de que el espacio libre alrededor del aparato esté suficiente mientras esté en funcionamiento, a fin que el aire circule bien. En las superficies donde el calor pueda causar problemas, se recomienda usar un posa-fuentes aislante.
17. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
18. Siempre use el producto sobre una superficie limpia, plana, dura, seca y resistente al calor. Nunca coloque materiales como por ejemplo un mantel o un plástico entre la unidad y la superficie. Puede ocurrir un incendio si el aparato está en funcionamiento y se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc.
19. Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
20. Procure no rallar el revestimiento anti-adherente de la placa de cocción, ya que en caso contrario podría encontrar partículas del revestimiento en la comida. Si es necesario raspar las placas, desenchufe el aparato y utilice sólo una espátula de madera o de plástico resistente al calor.
21. NO toque la tapa durante el uso. ¡SUPERFICIE CALIENTE!
Evite los choques en el aparato y no deje que caiga de lo alto.

GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES PARA ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra de inicio completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. **No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

PARTES

Vea la página 2-3.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite todo el material de embalaje y compruebe que las placas de cocina están limpias y libres de polvo
- Limpie el gofrera (Cf. "Limpieza"). Coloque el aparato en sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor.
- La primera vez que se enchufa, sale humo y huele. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando.
- Le recomendamos que tenga encendido el aparato durante 10 minutos sin comida y que ventile la habitación durante este tiempo. Cuando su plancha se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo o el olor. Es algo normal que ocurre con muchos aparatos de calor. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

MODO DE EMPLEO

- Coloque el aparato en sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor.
- Cierre el aparato y enchufe la clavija a la red eléctrica. El testigo luminoso rojo se encenderá indicando que el aparato está en funcionamiento.
- Regule el termostato en la posición deseada entre "MIN" y "MAX" (siendo MAX la más alta). Cuando el testigo luminoso verde se enciende, indica que la temperatura deseada está alcanzada. Durante el funcionamiento ese testigo luminoso irá enciendo y apagándose regularmente. Ello indica sólo que el termostato está regulando la temperatura del aparato.

Atención: Durante la utilización, las placas se calientan. Téngalo en cuenta para evitar quemaduras. ¡Use guantes de cocina y utensilios de madera o de plástico resistentes al calor!

- Abre el aparato y aplique un poco de aceite o un spray de aceite antiadherente para cocinar en las placas de cocción.
- ¡Vierta un poco de la masa lisamente en el medio de cada pocillo, en la placa de cocción inferior, PERO NO TODO HASTA LOS BORDES! La masa se expandirá durante el calentamiento y sino dela los lados libres la masa desbordará.
- Presione la tapa hacia abajo con el fin de difundir la mezcla lisamente sobre las placas de cocción.
- Deje cocer hasta obtener una gofre dorada. Si necesario, ajuste la temperatura girando el termostato dependiendo del nivel de dorado deseado y espere hasta que el testigo verde se apague.
- Cuando las gofres estén cocidas, retírelas de la placa con una espátula de madera o de plástico. No utilice nunca objetos metálicos que podrían dañar el revestimiento antiadherente.
- Al final de la cocción, ponga el termostato en posición "off" o "min.", desenchufe la clavija de la toma de corriente y deje el aparato abierto para que enfríe.

Nota: Para obtener mejores resultados, use una mezcla más delgada en lugar de una espesa.

CÓMO HACER EL GOFRE DE VIERTE FÁCIL

Su Máquina de Gofres de Vierte Fácil está diseñado para crear un delicioso gofre de estilo belga sin agujeros, espacios vacíos o desbordamiento desordenado. Las placas de horneado canalizan la mezcla hacia abajo en un ángulo del 45% para producir un gofre completo con un acabado crujiente y un centro tierno. La mezcla se expande durante el proceso de cocción y el desbordamiento está contenido en el pico de vertido. Simplemente quite la pestaña sobrante, dejándole con una imagen perfecta deliciosa gofre cada vez.

Use las siguientes recetas o, si utiliza una mezcla de gofres en caja, siga las instrucciones en la caja, luego diluya con agua (de 2 cucharadas a 2/3 de taza, dependiendo del tamaño del lote) para obtener una mezcla suave y vertible. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y firmemente sosteniendo la taza de medir 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 4 minutos en el ajuste máxima. Abra la tapa y quite el gofre para servir. Recomendamos el uso de pinzas o un tenedor especialmente diseñado para gofres belgas. Con estas instrucciones, hará el gofre perfecto cada vez.

RECETAS

GOFRE CRUJIENTE

- 1 3/4 tazas harina común
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1/2 cucharadita sal
- 1/3 taza azúcar de panaderos
- 1 taza leche
- 1 taza agua
- 3 huevos
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de extracto de almendra
- 1/2 taza aceite vegetal

Comience con todos los ingredientes a temperatura ambiente. Mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar. En un recipiente aparte, mezcle la leche, el agua, los huevos, el extracto de vainilla, el extracto de almendra y el aceite. Agregue los ingredientes húmedos para secar y bata hasta que la mezcla esté suave. Permita que la mezcla se asiente por 5 minutos y revuelva nuevamente. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y constantemente sosteniendo la taza 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 4 minutos en el ajuste máxima. Sirve 6.

Sirva con bayas frescas y azúcar en polvo.

GOFRE DE CALABAZA

- 2 cups tazas harina común
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita sal
- 1 1/2 tazas leche
- 1/2 taza agua
- 1/2 taza puré de calabaza
- 1/2 taza aceite vegetal
- 3 huevos
- 1/3 taza azúcar moreno
- 1 cucharada de jarabe de arce
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1 1/2 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita clavo molido

Mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. En un recipiente aparte, mezcle la leche, el agua, la calabaza, el aceite, los huevos, el azúcar moreno, el jarabe de arce, el extracto de vainilla, la canela, el jengibre, la nuez moscada y el clavo. Agregue los ingredientes húmedos para secar y bata hasta que la mezcla esté suave. Permita que la mezcla se asiente por 5 minutos y revuelva nuevamente. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y constantemente sosteniendo la taza 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a

prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 4 minutos en el ajuste máxima. Sirve 6.

Sirva con crema batida y espolvoreado con azúcar de canela.

GOFRE DE CANELA CON GLASEADO DE MIEL DE ARCE MASCARPONE

- 2 tazas harina común
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita sal
- 1 cucharadita canela
- 2 tazas suero de mantequilla
- 1/2 taza aceite vegetal
- 1/2 taza agua
- 2 huevos
- 1/3 taza azúcar moreno firmemente compacto
- 1 cucharadita extracto de vainilla

Comience con suero de mantequilla, huevos y agua a temperatura ambiente. Mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y canela. En un recipiente aparte, mezcle con una batidora de mano el suero de mantequilla, aceite vegetal, agua, huevos, azúcar moreno y el extracto de vainilla. Agregue los ingredientes húmedos para secar y bata hasta que la mezcla esté suave. Permita que la mezcla se asiente por 5 minutos y revuelva nuevamente. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y constantemente sosteniendo la taza 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 3-4 minutos en el ajuste máxima. Sirve 6.

Sirva con: 1 taza Mascarpone, 1/3 taza jarabe de arce & 1 cucharada de miel mezclada, rocíe el glaseado

GOFRE DE MANTEQUILLA DE MANÍ

- 1 3/4 tazas harina común
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita sal
- 1/3 taza azúcar de panaderos
- 1 taza leche
- 1 taza agua
- 3 huevos
- 1 cucharada extracto de vainilla
- 1/2 taza mantequilla de maní cremosa
- 1/2 taza aceite vegetal

Mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar. En un recipiente aparte, mezcle la mantequilla de maní y aceite con batidora manual o licuadora. Agregue a la mezcla de leche y mezcle hasta que quede suave. Agregue los ingredientes húmedos para secar y bata hasta que la mezcla esté suave. Permita que la mezcla se asiente por 5 minutos y revuelva nuevamente. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y constantemente sosteniendo la taza 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 4 minutos en el ajuste máxima. Sirve 6.

Sirva con gelatina o con tocino y plátano.

GOFRE DE QUESO & CEBOLLINO

- 1 3/4 tazas harina común
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- 1 cucharadita bicarbonato
- 1 cucharadita sal
- 1/4 cup Bakers Sugar
- 1 taza azúcar de panaderos
- 1/2 cucharadita de ajo granulado
- 1/2 cucharadita de cebolla granulada
- 2 taza agua
- 3 huevos
- 1/2 cucharadita extracto de vainilla
- 1/2 taza aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebollino finamente picado
- 1/3 taza de quesos Cheddar y Monterey rallados
- 1/4 taza de queso parmesano rallado

Mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, el azúcar y las especias. En otro recipiente bata el agua, los huevos, el extracto de vainilla, el aceite y los cebollinos. Agregue los ingredientes húmedos para secar y bata hasta que la mezcla esté suave. Mezcle en los quesos rallados. Permita que la mezcla se asiente por 5 minutos y revuelva nuevamente. Use la taza de medición de la porción perfecta adjunta para verter la mezcla en la máquina de gofres cuando la luz verde de lista se ilumina. Vierta la mezcla lenta y constantemente sosteniendo la taza 3-5 pulgadas por encima del pico de vertido. Esto ayuda a prevenir la obstrucción del pico de vertido. Cocine durante 4 minutos en el ajuste máxima. Sirve 6.

Sirva para el desayuno con huevo escalfado y aguacate en rodajas o para el almuerzo con pollo frito y miel.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe y deje enfriar el aparato completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido, asegurándose de que no haya humedad, aceite o grasa que se infiltre en las aeraciones que enfrían el aparato.
- Limpie el interior de su aparato con un papel absorbente o un trapo suave.
- No limpie nunca su aparato (exterior o interior) con productos abrasivos ya que estropearía el revestimiento.
- Si queda masa cocida en la placa, aconsejamos que utilice aceite vegetal para ablandarla y espere 5 minutos antes de quitarla con un papel absorbente.
- NO coloque en el lavaplatos
- Nunca limpie o enjuague el aparato bajo el grifo.
- **NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
- Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

GARANTÍA

Le sugerimos rellenen y nos envíen rápidamente la Tarjeta de Registro de Producto adjunta para facilitar la verificación de la fecha de compra. Por lo tanto, la devolución de esa Tarjeta de Registro de Producto no es una condición imprescindible para la aplicación de esa garantía. Puede también rellenar dicha tarjeta de garantía en línea en la dirección siguiente: www.KALORIK.com

A partir de la fecha de compra, este producto KALORIK está garantizado un año contra los defectos materiales y de fabricación, en los Estados Unidos y en Canadá. Esta garantía no es transferible. Conserve la prueba de compra original. Se exige una prueba de compra para obtener la aplicación de la garantía.

Durante este período, si el producto KALORIK después de una inspección por parte de KALORIK, se manifiesta defectuoso, será reparado o reemplazado, según lo que decida KALORIK, sin gastos para el consumidor. Si se envía un producto de reemplazo, se aplicará la garantía que queda del producto original.

Esta garantía no se aplica a los defectos causados por una mala utilización por parte del comprador o del usuario, o una negligencia al no respeto del manual de instrucciones KALORIK, o una utilización en un circuito eléctrico cuyo voltaje es diferente al que figura en el producto, o un desgaste normal, o modificaciones o reparaciones no autorizadas por KALORIK, o por un uso con fines comerciales. No existe garantía por las partes de cristal, jarras de cristal, filtros, cestos, cuchillas y accesorios en general. No existe tampoco garantía por las piezas perdidas por el usuario.

Toda garantía de valor comercial o de adaptabilidad a este producto está limitada a un año también.

Algunos estados no ponen límites a la duración de la garantía tácita o no autorizan la exclusión de daños y perjuicios accesorios o indirectos, por lo que puede que las restricciones anteriormente mencionadas no le sean aplicables a Usted. Esta garantía le otorga derechos legales particulares, pero usted puede tener también otros derechos que varían de un estado a otro y algunos derechos pueden variar de un estado a otro.

Si el aparato tuviera un defecto durante el periodo de garantía y / o más de 30 días después de que se compró, no devuelva el aparato en la

tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Consumidor puede ayudar a resolver el problema sin que el producto tenga que ser reparado. Si hace falta una reparación, uno de nuestros representantes puede confirmar si el producto está bajo garantía y dirigirle al servicio post-venta más próximo.

Si fuera el caso, traiga el producto (o envíelo, correctamente franqueado) con la **prueba de compra** que mencione **el número de autorización de devolución** indicado por nuestro Servicio al Consumidor, al servicio post-venta KALORIK más próximo. (Visite nuestra web www.KALORIK.com o llame al Servicio al Consumidor para obtener la dirección del Servicio post-venta KALORIK exclusivo más próximo).

Si envía el producto, le rogamos añadan una carta explicando la naturaleza del defecto.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Consumidor (véase abajo para los datos completos), de lunes a jueves, de las 9:00 a las 17:00 (EST), y el viernes de las 9:00 a las 16:00 (EST). Note que las horas pueden ser modificadas.

Si quiere escribirnos, puede hacerlo a la dirección siguiente:

KALORIK Servicio al Consumidor

Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

O llame gratuitamente (U.S.A.) al +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

Las cartas se aceptan solamente en la dirección anteriormente mencionada. Los envíos y paquetes que no tengan número de autorización de devolución serán rechazados.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après :

1. LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS.

2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
6. Gardez hors de portée des enfants et animaux domestiques. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, ou des personnes aux facultés mentales ou motrices réduites, ou sans expérience, à moins que ceux-ci ne soient supervisés ou aient été formés à l'usage de ce produit, par une personne responsable de leur sécurité. Faites particulièrement attention en utilisant cet appareil.
7. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de le nettoyer.
8. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé ou si l'appareil a présenté un dysfonctionnement ou est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service agréé pour le faire vérifier ou réparer.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
10. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou d'un comptoir et évitez qu'il touche une surface chaude.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

14. Pour déconnecter l'appareil, réglez la température au minimum, et débranchez-le.
15. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
16. Assurez-vous qu'il y ait assez d'espace libre autour de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin qu'il y ait suffisamment de circulation l'air. Si vous utilisez l'appareil sur une surface où la chaleur pose problème, il est conseillé de placer un support thermorésistant sous l'appareil.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre, plane, dure, sèche et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de matériaux tels qu'une nappe ou du plastique entre l'appareil et la surface sur laquelle il est posé. Veillez à ce que l'appareil ne rentre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus, ... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
19. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
20. Veillez à ne pas griffer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson car il perdrait alors son caractère antiadhésif. S'il est nécessaire de gratter les plaques, utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
21. Ne touchez pas le dessus de l'appareil durant ou immédiatement après la cuisson. SURFACE BRULANTE.
22. Ne laissez pas tomber l'appareil d'une hauteur importante.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LES FICHES POLARISÉES

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. **N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.**

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Le cordon d'alimentation de l'appareil est un cordon de type court, et ce afin de diminuer les risques d'accidents (chute si vous marchez sur le cordon...). Vous pouvez toutefois utiliser une rallonge si nécessaire mais:

- Assurez-vous que l'ampérage de la rallonge soit égal ou supérieur à celui de l'appareil. Une rallonge avec un ampérage inférieur à celui de l'appareil risquerait de surchauffer et de brûler.
- La rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou de la table afin d'éviter que les enfants ne le tirent ou trébuchent.

DESCRIPTION DES ELEMENTS

Voir page 2-3.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les emballages, décollez les éventuels autocollants, et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et sans poussières.
- Nettoyez le gaufrier (référez-vous à la rubrique "Nettoyage et Entretien") et placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Il est recommandé de faire fonctionner le gaufrier pendant 10 minutes sans nourriture la première fois, pour éliminer toute trace de graisse qui aurait pu adhérer aux plaques pendant la fabrication, et toute odeur de « neuf ».

- Aérez bien la pièce pendant cette période. Quand votre gaufrier est mis en marche pour la première fois, il peut y avoir une légère émission de fumée et une odeur. Cela est normal et n'affecte pas le bon fonctionnement de votre appareil.

UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- Fermez votre appareil et branchez la fiche de votre appareil dans la prise de courant. Le témoin lumineux rouge s'allume, vous indiquant ainsi que l'appareil est sous tension.
- Mettez le thermostat sur la position désirée, de « MIN » à « MAX » (« MAX » étant la position maximum). Lorsque le témoin lumineux vert s'allume, cela signifie que la température désirée est atteinte. Pendant l'utilisation, ce témoin lumineux s'éteindra et se rallumera régulièrement. Cela signifie simplement que le thermostat régule la température de l'appareil.

Attention : pendant l'utilisation, les plaques deviennent chaudes. Faites attention de ne pas vous brûler. Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur !

- Ouvrez entièrement l'appareil et mettez un petit peu de matière grasse (huile, vaporisateur d'huile de cuisson) sur les plaques.
- Déposez la pâte à gaufre au centre de chaque cavité de la plaque du bas, mais pas trop ; il ne faut pas que la pâte remplisse la cavité de bord à bord ! La pâte augmente de volume en cuisant et pourrait déborder si vous en mettez trop.
- Fermez le couvercle pour laisser la pâte se répartir équitablement sur les plaques.
- Laissez cuire selon vos goûts, en général quand la gaufre est dorée. Si nécessaire, ajustez la température en tournant le thermostat dans la direction nécessaire en fonction de la cuisson désirée et attendez que le témoin vert s'éteigne.
- Quand la gaufre est prête, retirez-la avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques car ceux-ci pourraient abîmer le revêtement des plaques.

- Lorsque vous avez terminé d'utiliser l'appareil, réglez le thermostat sur la position minimum ou « Off », débranchez-le et laissez-le ouvert afin que les plaques puissent refroidir.

Remarque : Pour un résultat optimal, utilisez une pâte à gaufres fluide plutôt qu'une pâte épaisse.

COMMENT FAIRE UNE GAUFRE PARFAITE

Votre Gaufrier à versement facile est conçu pour créer une délicieuse gaufre belge sans trous, espaces vides ou débordements salissants. Grâce à un angle de 45%, ses plaques de cuisson permettent à la pâte de former une gaufre complète avec une finition croquante et un centre tendre. La pâte se dilate pendant le processus de cuisson et le trop-plein est contenu dans le bec verseur. Retirez simplement l'excès de pâte dans le bec verseur pour former une gaufre parfaite à chaque fois.

Utilisez les recettes suivantes ou, si vous utilisez un mélange de gaufres en boîte, suivez les instructions sur la boîte, puis diluez avec de l'eau (2 cuillères à soupe à 70 ml. selon la quantité) pour une pâte lisse versable. Utilisez la tasse à mesurer parfaite pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert est allumé.

Verser la pâte lentement en maintenant la tasse à mesurer de 3 à 5 pouces (8 – 12cm) au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Cuire 4 minutes au maximum. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre pour servir. Nous vous recommandons d'utiliser des pinces, ou une fourche spécialement conçue pour les gaufres. Avec ces instructions, vous allez faire la gaufre parfaite à chaque fois.

RECETTES DE GAUFRE

GAUFRES CROUSTILLANTES

- 160 g. de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de sel
- 40 g. de sucre
- 235 ml. de lait
- 235 ml. d'eau
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille extrait
- 1/2 cuillère à café d'extrait d'amande
- 1/2 tasse huile végétale

Démarrer avec tous les ingrédients à température ambiante. Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Dans un autre bol, fouetter ensemble le lait, l'eau, les œufs, l'extrait de vanille, l'extrait d'amande et l'huile. Ajouter les ingrédients liquides au mélange de farine, levure et bicarbonate de soude. Fouettez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes, et mélanger de nouveau. Utiliser la tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Verser la pâte lentement en tenant la tasse à mesurer 8 – 12cm au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Cuire pendant 4 minutes au réglage maximal. 6 portions. Servir avec des fruits frais et de sucre en poudre.

GAUFRES A LA CITROUILLE

- 250 g de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 350 ml. de lait
- 120 ml. d'eau
- 120 ml. de purée de citrouille
- 120 ml. d'huile végétale
- 3 œufs
- 40 g. de sucre brun (cassonade)
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 1/2 cuillère à café de Cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade
- 1/4 cuillère à café clou de girofle au sol

Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, battre ensemble lait, l'eau, la citrouille, l'huile, les œufs, la cassonade, le sirop d'érable, l'extrait de vanille, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade et clou de girofle. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer pendant 5 minutes, remuer à nouveau. Utiliser la tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Verser la pâte lentement en tenant la tasse à mesurer 8 – 12cm au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Cuire pendant 4 minutes au réglage maximal. 6 portions. Servir avec la crème fouettée et des vermicelles de sucre a la cannelle.

GAUFRES A LA CANNELLE AVEC GLAÇAGE AU MASCARPONE ET MIEL D'ÉRABLE

- 250 g. de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cannelle
- 470 ml. de babeurre
- 120 ml. d'huile végétale
- 120 ml. d'eau
- 2 œufs
- 65 g. de cassonade
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Démarrer avec le babeurre, les œufs et l'eau à température ambiante. Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Dans un bol séparé, mélanger avec un batteur à main le babeurre, l'huile végétale, l'eau, les œufs, le sucre brun et l'extrait de vanille. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes et mélanger à nouveau. Utiliser la portion parfaite clos tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Utiliser la tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Verser la pâte lentement en tenant la tasse à mesurer 8 – 12cm au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Faire cuire pendant 3-4 minutes sur mise max. 6 portions. Servir avec : 100 g. de sirop d'érable, 200 g. de Mascarpone et 1 cuillère à soupe de miel mélangés ensemble, recouvrir les gaufres de glaçage.

GAUFRES AU BEURRE D'ARACHIDES

- 160 g. de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 65 g. de sucre
- 235 ml. de lait
- 235 ml. d'eau
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe d' extrait de vanille
- 130 g. de beurre d'arachide crémeux
- 120 ml. d'huile végétale

Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre. Dans un autre bol, fouetter ensemble le lait, l'eau, les œufs et l'extrait de vanille. Dans un autre bol mélanger le beurre d'arachide et l'huile, avec un batteur à main ou un mélangeur. Ajouter au mélange de lait et mélanger jusqu'à ce que la consistance soit lisse. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer pendant 5 minutes, remuer à nouveau. Utiliser la tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Verser la pâte lentement en tenant la tasse à mesurer 8 – 12cm au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Faire cuire pendant 3-4 minutes sur mise max. 6 portions.

Servir avec de la confiture ou « Elvis style » avec du Bacon et de la banane.

GAUFRES AU CHEDDAR ET A LA CIBOULETTE

- 160 g. de farine tout usage
- 2 cuillères à café de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de sel
- 50 g. sucre
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1/2 cuillère à café d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à café d'oignon en poudre
- 470 ml. d'eau
- 3 œufs
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
- 120 ml. d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de ciboulette fraîche finement hachée
- 35 g. fromage râpé mélange cheddar et monterey jack
- 25 g. Parmesan râpé

Tamiser ensemble la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, le sucre et les épices. Dans un autre bol, fouetter ensemble l'eau, les œufs, l'extrait de vanille, l'huile et la ciboulette. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs et fouettez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter le fromage râpé. Laisser la pâte reposer pendant 5 minutes, remuer à nouveau. Utiliser la tasse à mesurer pour verser la pâte dans le gaufrier lorsque le voyant vert s'allume. Verser la pâte lentement en tenant la tasse à mesurer 8 – 12cm au-dessus du bec verseur pour éviter de l'encombrer. Cuire pendant 4 minutes réglage maximal. 6 portions.

Servir pour le petit déjeuner avec des œuf pochés et des tranches d'avocat ou pour le déjeuner avec du poulet frit et du miel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil et les plaques refroidissent totalement avant de les nettoyer.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Ne nettoyez jamais votre appareil (extérieur et intérieur) à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Si du résidu de pâte est difficile à enlever des plaques, il est conseillé de verser un peu d'huile végétale dessus, et d'attendre 5 minutes avant de l'enlever avec du papier absorbant.
- Ne mettez jamais l'appareil dans le lave-vaisselle !
- Ne nettoyez ou ne rincez pas l'appareil sous l'eau courante !
- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Tout autre maintenance doit être effectuée par un service agréé par le fabricant.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.KALORIK.com.

A compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie.

Durant cette période, le produit KALORIK qui, après inspection par KALORIK, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de KALORIK, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit original qui s'appliquera.

La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation KALORIK, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par KALORIK, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an.

Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Le cas échéant, ramenez le produit (ou envoyez-le, dûment affranchi), ainsi qu'**une preuve d'achat**, en mentionnant **le numéro d'autorisation de retour**, indiqué par notre service clientèle, au service après-vente KALORIK agréé (visitez notre site internet www.KALORIK.com ou appelez notre département Service Clientèle pour obtenir l'adresse du service après-vente KALORIK agréé).

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Si vous souhaitez nous écrire, adressez votre courrier à :

KALORIK Customer Service Department

Team International Group of America Inc.

1400 N.W 159th Street, Suite 102

Miami Gardens, FL 33169 USA

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +1 888-521-TEAM ou +1 888-KALORIK.

Seules les lettres seront acceptées à l'adresse ci-dessus. Les envois et colis n'ayant pas de numéro d'autorisation de retour seront refusés.

For questions please contact:

KALORIK Customer Service Department
Team International Group of America Inc.
1400 N.W 159th Street, Suite 102
Miami Gardens, FL 33169 USA

Toll Free: +1 888-521-TEAM / +1 888-KALORIK

www.KALORIK.com

User manual content and recipes courtesy of Team International Group – Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.



Model WM 43981

KALORIK®
Since 1930