



**WAFFLE MAKER
GOFRERA
GAUFRIER
WAFFELEISEN
MACCHINA PER WAFFLE**

WM1-DES-KEV-EU

Operating and Safety Instructions

Instrucciones de uso y seguridad

Instructions d'utilisation et de sécurité

Bedienungs- und Sicherheitsanleitung

Istruzioni per l'uso e la sicurezza



**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
POUR UTILISATION À DOMICILE SEULEMENT
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**

Electrical Specifications:
Especificaciones electrónicas:
Spécifications électriques:
Elektrische Spezifikationen:
Caratteristiche Elettriche:

Voltage Voltaje Tension Voltzahl Voltaggio	Frequency Frecuencia Fréquence Frequenz Frequenza	Wattage Potencia Puissance Wattzahl Potenza
220-240V AC	50/60 Hz	850W



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Definiciones

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



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

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

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

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

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



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.



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

manner, or if it has been dropped into water. This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair it yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.



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

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

SPECIAL INSTRUCTIONS:

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Before First Use

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

To Use

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

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

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

- Lightly coat the waffle plates with cooking oil and close them by lowering the handle completely.
- Plug the power cord into a standard electrical outlet. The red Power and green Ready indicator lights will illuminate, indicating the unit is heating. When the waffle maker has preheated, the green Ready Indicator will turn off.
- Open the plates and pour to 3/4 to 1 cup of batter (enough to fill the bottom plate) into the center of the bottom plate. Use a utensil to spread the batter evenly. Close the lid. Cook time is 3-4 minutes.
- When the green Ready indicator illuminates, the waffle is ready. If the waffle is cooked to your liking, use a non-metal utensil to remove it. If not, close the lid again to cook the waffle longer.
- To cook additional waffles at this time, repeat Steps 5 & 6, lightly recoating the plates with cooking oil if necessary. Use a spray or basting brush to avoid touching the hot plates.

- When finished using, unplug from the electrical outlet. Clean as directed in the "Care and Maintenance" section.

Tips:

- For a hearty, healthier waffle, use an equivalent amount of whole grain flour in place of white flour. Add chocolate, fruit, nuts, seeds, etc. Experiment!
- Stir or sift flour before measuring it, as it settles when it sits. Use the back of a knife to level off the flour in a measuring cup; don't pack it down.
- When serving several waffles at a time, keep cooked waffles crisp by placing them on a baking pan in a 200°F (93°C) heated oven. Another way to maintain crispiness (without the use of an oven) is to place the waffles on a wire rack instead of on a flat surface.
- For light and fluffy waffles, don't over-mix the batter. Some small lumps in the batter are fine. Waffles made from smooth batters may be tough. Refrigerated batter kept in a tightly-sealed container will remain fresh for one or two days. It will also thicken, so you may have to add some milk or water (depending on the recipe) and remix the batter before cooking. Cold batter may also require additional cooking time to reach the desired brownness.
- Waffle recipes that include butter, oil, or eggs will produce crispier waffles that brown more easily than those made from batters without these ingredients.
- When recipes call for fresh buttermilk, buttermilk powder is a good substitute. Use the powder as instructed on the package.
- Close the top plate immediately after removing a cooked waffle to maintain the proper baking temperature for additional waffles.

Care and Maintenance

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

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

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

Cleaning:

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

Storing:

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

Recipe

Belgian Waffles (Makes approximately 6 cups of batter)

1 ¼ cups butter, melted
2 ½ cups all purpose flour
1 ½ cups sugar
1 tbsp baking powder
2 ¼ cups milk
5 large eggs

Whisk or sift together the flour, sugar, and baking powder in a large bowl. Add the melted butter and the eggs to the mixture. Add milk. Cook as directed.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Definiciones

Los siguientes puntos identifican los mensajes de seguridad y de daño a la propiedad y asignan el nivel de seriedad del producto.



Este es el símbolo de alerta. Alerta sobre riesgos y daños a su persona. Obedezca todos los mensajes de seguridad después de éste símbolo para evitar daños y accidentes mortales.

PELIGRO - Indica una situación inminentemente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar daños y derivar en accidentes serios y mortales, el uso de ésta palabra señalización está limitada a las situaciones más etremas.

ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa misma que si no se evita puede derivar en accidentes serios y mortales.

PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar un daño menor o moderado.

AVISO - Se refiere a prácticas no relacionadas con daños a la persona, pero sí al producto o a la propiedad o bienes. Cuando use aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siuientes:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.



ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de fuego, descargas eléctricas ó daños

serios a su persona:

- Mantenga éste producto fuera del alcance de los niños. Éste producto no está fabricado para el uso de los menores. Es necesario una atenta supervisión a las operaciones de aparatos eléctricos cuando haya niños cerca.
- No toque la superficie caliente, utilice el mango.
- Desconecte el aparato cuando no lo use y durante operaciones de limpieza del mismo. Permita que el aparato se enfríe antes de quitar o colocar accesorios y partes.
- No deje el aparato sin supervisión cuando lo esté ocupando.
- No sumerja el cable, enchufe ni platos de la Gofrera en agua o líquido.
- No utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante para el uso de éste producto. Los accesorios pueden calentarse durante su uso, por favor permita que se enfrien antes de cogerlos, o tocarlos.
- No lo coloque sobre un quemador de gas o electricidad, o sobre un horno caliente, así como tampoco cerca de esos aparatos.
- Para evitar sobre cargas cuando use éste producto, no conecte otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- No conecte o desconecte el producto del enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Coja las precauciones debidas para prevenir riesgos de quemaduras, fuego, u otros riesgos personales, o a sus bienes, toda vez que éste aparato genera calor y vapor durante su uso.
- Coja extremas precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Si el producto cae al agua, desconéctelo inmediatamente, no lo toque ni lo coja dentro del agua.
- Utilícelo en un lugar bien ventilado, guarde al menos entre 4 y 6 centímetros de espacio de cada lado para que el aparato tenga una adecuada circulación de aire.
- No utilice el producto si el cable y enchufe han sido dañados o cortados, si no funciona bien, si ha sido dañado de

cualquier manera o ha sido introducido al agua. Éste producto no tiene partes que pudieran ser reparadas por la persona que lo utiliza, por lo que no intente examinarlo o repararlo usted mismo. Solamente personal calificado puede darle servicio al aparato; lleve el producto al establecimiento de reparaciones para su inspección y servicio.

PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de daño a su persona o al producto :

- Éste producto es destinado exclusivamente para interiores, no comercial, no uso industrial, su uso es para la consumación humana de gofres, no use éste producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- Para evitar un peligro de pellizco, asegúrese que sus dedos, manos u otra parte del cuerpo se encuentren fuera de las placas de la superficie al cerrarlo.
- Use siempre guantes para horno al usar éste producto.
- No permita que el cable cuelgue (por ej : el borde de una mesa o mostrador) donde puede tropezarse con él o cogerlo, así mismo no permita que el cable esté en contacto con superficies calientes.
- Siempre utilice el producto en una superficie plana, nivelada, estable y resistente al calor o a altas temperaturas.
- Para desconectarlo del enchufe, cójalo directamente del cargador y no del cable.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Cable corto suplementario, con el fin de reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con uno más largo. Las extensiones eléctricas están disponibles, y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
Si la extensión se usa:

— El largo marcado de la extensión debe ser por lo menos tan grande como el del producto.

- cierre la tapa una vez más para que el gofre se cocine por más tiempo.
5. Para cocinar más gofres, repita las etapas 5 y 6, vierta aceite para cocinar tanto como sea necesario. Utilice un spray o brocha para evitar tocar las placas calientes.
 6. Una vez que haya terminado de utilizarlo, desconecte el aparato. Limpie el aparato de acuerdo a las instrucciones de “cuidado y mantenimiento.”

Consejos:

- Para gofres mas saludable, utilice una cantidad equivalente de harina de granos enteros e integral en lugar de harina blanca. Agregar el chocolate , frutas, frutos secos , semillas , etc. ¡Experimento !
- Revuelve y mezcla la harina antes de medirla, y déjela reposar. Utilice una pala para nivelarla dentro de la taza medidora, no la apriete.
- Una vez que sirva varios gofres al mismo tiempo, mantenga los crujientes en una recipiente para horno a 200°F (93°C). Otra manera de mantener estos gofres crujientes (sin utilizar un horno) es colocando 6 gofres sobre una parrilla para asar, y no sobre una superficie plana.
- Para gofres ligeros y esponjosos, no bata demasiado la mezcla. No hay problema si hay algunos grumos. Los gofres hechos a partir de una mezcla muy suave y líquida serán muy pesados.
- Guarde la mezcla en el refrigerador dentro de un molde bien cerrado así estará fresca durante uno o dos días. Se espesará por lo que será necesario agregarle leche o agua y mezclarla antes de cocerla. Una mezcla fría puede también ser más largo el tiempo de cocción o la espera a que se doren.
- Las recetas de gofres que contienen mantequilla, aceite o huevo, darán como consecuencia gofres más crujientes, que se dorarán más fácilmente que aquellos que son a partir de mezclas sin éstos ingredientes.
- Cuando la receta le pida suero de leche, el polvo del mismo es un buen substituto. Utilice el polvo según las direcciones del empaque.

- Cierre la tapa inmediatamente después de haber retirado el gofre, con el fin de mantener la temperatura de cocción para los siguientes.

Cuidados y mantenimiento

ADVERTENCIA: Asegúrese de que la Gofrera está desconectada antes de que la limpie.

AVISO: NO utilice limpiadores ni esponjas abrasivas.

ADVERTENCIA: El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, invíértela. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

Limpieza:

1. Retire toda la mezcla que queda. Si es difícil de quitar, agregue una pequeña cantidad de aceite para cocinar, y déjelo reposar cinco minutos antes de quitarlo.remove.
2. Limpie las placas y las superficies exteriores haciéndolo con una esponja o trapo húmedo. Enjuáguelos varias veces durante la limpieza, para asegurar realmente la limpieza de todas las superficies. Deje secar.
3. Lave a mano con jabón y agua, la bandeja receptora. No la coloque en el lavavajillas.

Almacenamiento:

Para su almacenamiento asegúrese de que el aparato está limpio y seco. Enrolle el cable alrededor, y guárdelo en un lugar fresco y seco.

Receta

Gofres Belgas (Hace alrededor 6 tazas de mezcla)

- 1 ¼ de tazas de mantequilla derretida
- 2 ½ tazas de harina para todo uso.
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 c. de mesa de polvo para hornear
- 2 ¼ tazas de leche
- 5 huevos

Bata o mezcla la harina, el azúcar y el polvo para hornear en un recipiente. Agregue la mantequilla derretida y los huevos a la mezcla. Agregue leche y póngalos a cocer.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Définitions

Quand vous utilisez le produit, les articles suivants identifient des messages de sécurité et de dégâts matériels et désignent un niveau de gravité de danger.

! Voici le symbole d’alerte de sécurité. Il vous alerte aux dangers potentiels de blessures. Obéissez à tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter de possibles blessures ou la mort.

DANGER - Indique une situation dangereuse imminente, qui si elle n’est pas évitée conduira à un décès ou à une blessure grave. L’utilisation de ce mot signal est limitée aux situations extrêmes.

AVERTISSEMENT - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire au décès ou à une blessure grave.

ATTENTION - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire à une blessure mineure/moyenne.

AVIS - Traite les pratiques non liées aux blessures, comme des dommages au produit et/ou matériels. Quand vous utilisez des articles électriques, suivez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER

! **AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessure grave :**

- Gardez ce produit hors de la portée des enfants. Ce produit n’est pas conçu pour une utilisation par des enfants. Une supervision de près est nécessaire quand un appareil est utilisé à proximité d’un enfant.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Débranchez le fil électrique de la prise quand vous n’utilisez pas l’appareil et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d’ajouter ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsque vous l’utilisez.
- N’immergez pas le fil électrique ou les plaques du gaufrier dans l’eau/liquide.
- N’utilisez pas d’extensions non recommandées par le manufacturier du produit dans l’utilisation de ce produit. Lorsque fournis, ces extensions peuvent devenir chaud lors de l’utilisation alors laissez-les refroidir avant de les manipuler.
- Ne placez pas sur un brûleur à gaz ou électrique, ou sur un four chaud ni près de tels appareils.
- Pour éviter une surcharge du circuit dans l’utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit puissant sur le même circuit électrique.
- Ne branchez pas le produit dans une prise électrique ou ne le débranchez pas d’une prise si votre main est mouillée.
- Prenez les précautions adéquates pour prévenir le risque de brûlure, d’incendie, ou de blessure ou de dommages matériels alors que cet article génère de la chaleur et évacue de la vapeur durant l’utilisation.
- Faites preuve d’une extrême prudence dans le déplacement d’un appareil contenant de l’huile chaude ou d’autres liquides chauds.
- Si le produit tombe dans l’eau, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Ne touchez pas au produit et ne mettez pas la main dans l’eau.

- Utilisez dans une zone bien aérée. Gardez au moins 10 à 15 cm d’espace de chaque côté pour permettre une circulation d’air adéquate.
- N’utilisez pas l’appareil si le fil ou la fiche électrique est endommagé(e) ou coupé(e), s’il ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d’une façon ou d’une autre, ou s’il a été échappé dans l’eau. Ce produit n’est muni d’aucune pièce pouvant être réparée par l’utilisateur. Ne tentez pas d’examiner l’appareil ni de le réparer vous-mêmes. Seul le personnel de service qualifié devrait effectuer des réparations; prenez le produit à l’atelier de réparation d’appareils de votre choix pour le faire inspecter et réparer.

! **AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de blessure et/ou de dommage au produit/matériel :**

- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation à l’intérieur, non commerciale et non industrielle pour faire cuire des gaufres pour une consommation par des humains. N’utilisez pas le produit à l’extérieur ou à toute autre fin.
- Pour éviter un danger de pincement, assurez-vous que les doigts, les mains et autres parties du corps ne touchent pas aux plaques supérieure et inférieure quand vous les refermez.
- Portez toujours des mitaines de four ou des gants résistants à la chaleur quand vous utilisez ce produit.
- Ne laissez pas le fil électrique pendre (p.ex. du rebord de la table ou du comptoir) où quelqu’un pourrait trébucher dedans ou le tirer et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, égale, stable et résistante à la chaleur.
- Pour débrancher de la prise électrique, tirez directement sur la fiche, ne tirez pas sur le fil électrique.

DIRECTIVES SPÉCIALES:

Un petit fil électrique est fourni pour réduire le risque d’emmêlement ou d’accrochage sur un long fil. Les rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec soin. En cas d’utilisation de rallonge:

- La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi importante que celle de l’appareil.
- Placez la rallonge pour qu’elle ne pende pas du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par un enfant ou sur laquelle quelqu’un peut trébucher non intentionnellement.

GARDEZ CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Avant la première utilisation

1. Ouvrez l’appareil en soulevant la poignée.
2. Utilisez un linge humide ou une éponge pour essuyer la surface de cuisson et laissez sécher.

Pour utiliser

AVERTISSEMENT - Portez toujours des mitaines ou des gants de four quand vous utilisez ce produit pour éviter des brûlures.

AVIS - Utilisez seulement des ustensiles résistant à la chaleur et non métalliques avec ce produit; les ustensiles de métal égratignent la surface de cuisson.

NOTE - Lors de l’utilisation initiale, ce produit peut émettre un peu de fumée. C’est normal et cela s’estompera lors des prochaines utilisations.

1. Couvrez légèrement les plaques du gaufrier avec de l’huile à cuisson et fermez-les en abaissant complètement la poignée.
2. Branchez le fil électrique dans une fiche normale. Les

lumières d’alimentation (rouge) et de l’état ‘prêt’ (vert) indiquent que l’appareil chauffe. Quand le gaufrier a préchauffé, la lumière verte ‘prêt’ s’éteindra.

3. Ouvrez le couvercle et versez une tasse de mélange dans le centre de la plaque du bas (suffisamment pour couvrir la plaque). Utilisez un ustensile pour étendre le mélange également sur la plaque. Fermez le couvercle. Attendez 3-4 minutes.
4. Quand l’indicateur lumineux ‘Prêt’ vert s’allume, la gaufre est prête. Si la gaufre est à votre goût, utilisez un ustensile non métallique pour la retirer. Sinon, refermez le couvercle pour faire cuire les gaufres plus longtemps.
5. Pour faire cuire d’autres gaufres, répétez les étapes 5 et 6 en versant de l’huile à cuisson au besoin. Utilisez un pulvérisateur ou pinceau pour éviter de toucher aux plaques chaudes.
6. Quand vous avez terminé l’utilisation, débranchez l’appareil de la prise électrique. Nettoyez selon les directives de la section “Soins et maintenance.”

Conseils:

- Pour des gaufres légères et aérées, ne mélangez pas trop le mélange. Il n’est pas correct d’avoir des petits morceaux dans le mélange. Les gaufres faites à partir de mélange homogène seront plus lourdes.
- Le mélange réfrigéré gardé dans un contenant scellé restera frais pendant une journée ou deux. Il s’épaissira aussi alors vous aurez à ajouter du lait ou de l’eau (selon la recette) et mélangez à nouveau avant de faire cuire. Le mélange froid peut aussi devoir être cuit plus longtemps pour atteindre le ton brun recherché.
- Les recettes de gaufre qui comprennent du beurre, de l’huile ou des œufs produiront des gaufres plus croustillantes qui deviendront brunes plus facilement que celles faites à partir de mélange sans ces ingrédients.
- Quand vous avez besoin de babeurre pour la recette, la poudre de babeurre est un bon substitut. Utilisez la poudre selon les directives de l’emballage.
- Fermez le couvercle immédiatement après avoir retiré une gaufre cuite afin de maintenir la bonne température de cuisson pour les prochaines gaufres.

Soins et maintenance

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le gaufrier est débranché avant que vous le nettoyez.

AVIS: N’utilisez pas de nettoyants ou de tampons abrasifs sur le produit.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est doté d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut se brancher que d’une seule façon. S’il vous est impossible de l’insérer dans la prise, inversez-la. Si c’est toujours impossible, faites appel à un électricien qualifié. N’essayez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Nettoyage:

1. Retirer tout mélange qui reste. Si cela est difficile à enlever, ajoutez une petite quantité d’huile à cuisson et laissez-le reposer cinq minutes avant de l’enlever.
2. Nettoyer les plaques du gaufrier et les surfaces extérieures en essayant avec une éponge ou un linge humide. Rincez l’éponge/le linge quelques fois durant le nettoyage pour qu’il soit propre quand vous essuyez toutes les surfaces. Laissez sécher.
3. Lavez le bac récepteur à la main avec du savon et de l’eau et laissez sécher. Ne placez pas dans un lave-vaisselle.

Rangement:

Rangez l’appareil en vous assurant qu’il soit propre et sec. Enroulez le fil électrique autour du pied et rangez dans un endroit frais et sec.

Recette

Gaufres belges (Fait environ 6 tasses de mélange)

- 1 ¼ tasse de beurre fondu
 - 2 ½ tasses de farine tout usage
 - 1 ½ tasse de sucre
 - 1 c. à table de levure chimique
 - 2 ¼ tasses de lait
 - 5 gros oeufs
- Fouettez ou tamisez la farine, le sucre et la levure chimique dans un grand bol. Ajoutez le beurre fondu et les œufs dans le mélange. Ajoutez du lait. Faites cuire selon les directives.

- Coloque el cable de la extensión de manera que no cuelgue del mostrador o mesa, donde se corra el riesgo de ser cogido por niños, o tropezarse de manera accidental.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Abra el aparato levantando el asa.
2. Use un trapo mojado o esponja para limpiar las superficies de cocción y déjelo secar.

Para Usar

PRECAUCIÓN - Siempre use guantes protectores para evitar el riesgo de quemaduras.

AVISO - Use sólo utensilios resistentes al calor. No de metal ya que éstos pueden rayar la superficie de cocción.

NOTA - Durante el primer uso, éste producto puede emitir un ligero olor a quemado el cual desaparecerá con el uso continuado.

1. Cubra ligeramente las placas para gofres con aceite para cocinar y ciérrelas bajando la tapa completamente.
2. Conecte el cable eléctrico en una conexión standard. Las luces indicadoras se iluminarán (roja) y (verde) indicando que el aparato se está calentando. Cuando la Gofrera se haya precalentado, la luz verde se apagará.
3. Abra la tapa y eche una taza de la mezcla en el centro de la placa inferior (lo suficiente hasta llenar la placa inferior). Utilice un utensilio que le permita extender la mezcla de manera uniforme. Cierre la tapa y espere 3-4 minutos.
4. Cuando la luz indicadora se ilumine de verde, el gofre estará listo. Si el gofre está a su gusto, utilice un utensilio que no sea de metal para retirarlo y cierre la tapa. Si no,

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Begriffserklärungen

Die nachfolgenden Begriffe identifizieren Sicherheits- und Sachschadenmeldungen und geben die Stufe der Gefährdung an.

 Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Es macht Sie auf mögliche Verletzungsgefahren aufmerksam. Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, die nach diesem Symbol erscheinen, um eventuelle Verletzungen oder Tod zu vermeiden.

GEFAHR - Weist auf eine unmittelbare gefährliche Situation hin, die zu Tod oder schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird. Dieses Signalwort wird nur in extremsten Situationen verwendet.

WARNUNG - Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

VORSICHT - Weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu leichter/mittelschwerer Verletzung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

HINWEIS - Bezieht sich auf Vorfälle, die nicht mit Personenschäden verbunden sind, wie z. B. Produkt- und/oder Sachschäden. Beachten Sie bei der Verwendung elektrischer Geräte immer die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

 **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DURCH.**

 **WARNING - Um Brand-, Stromschlaggefahr oder schwere Verletzungen zu vermeiden:**

- Bewahren Sie dieses Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung von Kindern vorgesehen. Bei Verwendung eines Geräts in der Nähe von Kindern ist strenge Beaufsichtigung erforderlich.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie den Griff.

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und vor dem Reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.

- Lassen Sie das Produkt während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder die Waffelplatten nicht in Wasser/Flüssigkeit.

- Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Hersteller für die Verwendung mit diesem Produkt empfohlen werden. Zubehörteile können während des Gebrauchs heiß werden und sollen deshalb vor Benutzung abgekühlt sein.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder elektrische Heizplatte oder einen heißen Ofen.

- Um eine Stromkreisüberlastung während dem Einsatz dieses Geräts zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Sie kein anderes Gerät mit hoher Stromleistung am selben Stromkreis betreiben.

- Stecken/ziehen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen in oder aus einer Steckdose.

- Treffen Sie die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungs-, Brandgefahr oder andere Personen- oder Sachschäden zu vermeiden, da dieses Gerät während des Betriebs Hitze und austretenden Dampf erzeugt.

- Gehen Sie beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, mit äußerster Vorsicht vor.

- Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Berühren oder greifen Sie nicht ins Wasser.

- Verwenden Sie das Gerät in einem gut belüfteten Bereich. Lassen Sie an allen Seiten mindestens 10,16 - 15,24 cm (4 - 6 Zoll) Platz, um ausreichende Belüftung zu ermöglichen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es ein beschädigtes oder angeschnittenes Netzkabel oder Stecker hat, wenn es nicht richtig funktioniert oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde, oder wenn es ins Wasser gefallen ist. Dieses Gerät hat keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, es selbst zu untersuchen oder zu reparieren. Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden; bringen Sie das Gerät zum Überprüfen und zur Reparatur an eine Servicestelle Ihrer Wahl.

 **VORSICHT - Um das Risiko von Personen- und/oder Produkt-/Sachschäden zu verringern:**

- Dieses Gerät ist nur für den nicht-kommerziellen, nicht-industriellen Gebrauch im Innenbereich zum Backen von Waffeln für den menschlichen Verzehr bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke.

- Um Einquetschgefahr zu vermeiden, achten Sie darauf, dass Finger, Hände und andere Körperteile beim Schließen der oberen und unteren Platten nicht im Weg sind.

- Ziehen Sie beim Gebrauch dieses Geräts immer schützende Topfhandschuhe oder hitzebeständige Handschuhe an.

- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht dort herunterhängt (z. B. über einer Tisch- oder Anrichtekante), wo man darüber stolpern oder es ziehen kann, und dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

- Betreiben Sie das Gerät immer auf flachen, waagrechten, stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.

- Ziehen Sie das Gerät direkt am Stecker aus der Steckdose heraus; ziehen Sie nicht am Netzkabel.

BESONDERE ANWEISUNGEN:

Das mitgelieferte kurze Netzkabel verringert die Gefahr sich in einem längeren Kabel zu verfangen oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel sind optional und können bei vorsichtigem Gebrauch verwendet werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird:

- Die angegebene elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens so groß wie die des Geräts sein.
- Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht über die Anrichte- oder Tischoberfläche überhängt, damit Kinder nicht versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern können.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUF

Vor der Erstinbetriebnahme

1. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Griff anheben.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um die Backoberfläche abzuwischen und lassen Sie sie trocknen.

Zum Gebrauch

VORSICHT - Tragen Sie bei der Benutzung dieses Geräts immer hitzebeständige Topf- oder Schutzhandschuhe, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

HINWEIS - Verwenden Sie mit diesem Gerät nur hitzebeständige, nicht-metallene Kochutensilien; metallene Kochutensilien können die Backoberfläche verkratzen.

ANMERKUNG - Während der Erstinbetriebnahme kann dieses Gerät möglicherweise leicht rauchen. Das ist normal und wird bei weiterem Gebrauch nachlassen.

1. Bestreichen Sie die Waffelplatten leicht mit Speiseöl und schließen Sie die Platten, indem Sie den Griff herunterklappen.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine normale Steckdose. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen an, dass das Gerät am Vorheizen ist. Sobald das Waffeleisen vorgeheizt ist, schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige aus.
3. Öffnen Sie das Waffeleisen und gießen Sie 215 bis 285 ml (3/4 bis 1 Tasse) Teig (genug um die untere Platte zu füllen) in die Mitte der unteren Platte. Verwenden Sie ein Kochutensil, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Schließen Sie den Deckel. Die Backzeit beträgt 3 - 4 Minuten.

4. Wenn die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, ist die Waffel fertiggebacken. Wenn die Waffel Ihrem gewünschten Geschmack entspricht, nehmen Sie sie mit einem nicht-metallischen Utensil heraus. Wenn nicht, schließen Sie den Deckel wieder und backen Sie die Waffel etwas länger.

5. Wenn Sie anschließend weitere Waffeln backen möchten, wiederholen Sie Schritte 5 & 6 und falls nötig, bestreichen Sie die Platten wieder mit Speiseöl. Verwenden Sie ein Spray oder einen Küchenpinsel, um das Berühren der heißen Platte zu vermeiden.

6. Wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, ziehen Sie es aus der Steckdose heraus. Reinigen Sie das Gerät wie es im Abschnitt über “Pflege und Wartung” angegeben ist.

Tipps:

- Für eine herzhaftere, gesündere Waffel, können Sie eine entsprechende Menge Vollkornmehl anstelle von Weißmehl verwenden. Fügen Sie Schokolade, Obst, Nüsse, Samen usw. hinzu. Experimentieren Sie!
- Rühren oder sieben Sie das Mehl vor dem Abmessen, da es sich mit der Zeit ablagert. Benutzen Sie den Rücken eines Messers, um das Mehl im Messbecher zu glätten; drücken Sie es nicht fest.
- Wenn Sie mehrere Waffeln zubereiten, halten Sie die fertigen Waffeln knusprig, indem Sie sie auf einem Backblech in den auf 93°C (200°F) vorgeheizten Ofen geben. Sie können die Waffeln auch (ohne sie in den Ofen zu geben) knusprig halten, indem Sie sie auf einen Gitterrost auf eine flache Oberfläche legen.
- Mischen Sie den Teig nicht zu lange, wenn Sie lockerere Waffeln vorziehen. Ein paar kleine Klümpchen im Teig sind in Ordnung. Waffeln aus einem glatten Teig können etwas fester sein. Gekühlter Teig kann in einem gut verschlossenen Behälter bis zu zwei Tage lang aufbewahrt werden. Er wird dadurch dickflüssig, sodass Sie möglicherweise dem Teig (je nach Rezept) etwas Milch oder Wasser hinzufügen und vor dem Backen erneut mixen müssen. Kalter Teig benötigt eventuell eine längere Backzeit, um die gewünschte Bräune zu erreichen.
- Waffelrezepte, die Butter, Öl oder Eier enthalten, machen knusprigere Waffeln, die leichter bräunen als solche, die diese Zutaten nicht enthalten.
- In Rezepten mit Buttermilch kann auch Buttermilchpulver als guter Ersatz verwendet werden. Verwenden Sie das Pulver wie in den Packungsanweisungen angegeben.

- Schließen Sie die obere Platte sofort, nachdem Sie eine gebackene Waffel entnommen haben, um die richtige Backtemperatur für weitere Waffeln zu erhalten.

Pflege und Wartung

WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie es ganz abkühlen bevor Sie es reinigen.

HINWEIS: Verwenden Sie keine rauen oder scheuernden Reinigungsmittel oder -pads an diesem Gerät.

WARNUNG: Dieses Gerät verfügt über einen gepolten Stecker (eine Kontaktfläche ist breiter als die andere). Um die Stromschlaggefahr zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine gepolte Steckdose. Falls der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er immer noch nicht passen sollte, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Modifizieren Sie den Stecker in keiner Weise.

Reinigung:

1. Entfernen Sie jegliche Backreste. Falls einige sich schwer entfernen lassen, fügen Sie eine kleine Menge Speiseöl hinzu, lassen Sie es für etwa fünf Minuten einziehen und entfernen Sie dann den Rest.
2. Reinigen Sie die Waffelplatten und die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Spülen Sie den Schwamm/das Tuch während dem Reinigen ein paar Mal aus, damit beim Abwischen alle Oberflächen sauber werden. Trocknen lassen.
3. Waschen Sie die Tropfschale mit Wasser und Seife von der Hand und trocknen Sie sie. Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine.

Aufbewahrung:

Achten Sie darauf, dass das Gerät zur Aufbewahrung sauber und trocken ist. Wickeln Sie das Netzkabel um den Ständer und bewahren Sie das Gerät in einem trockenen Bereich auf.

Rezept

Belgische Waffeln (Ergibt etwa 1400 ml/6 Tassen Teig)

300 ml (1 ¼ Tassen) geschmolzene Butter

270 g (2 ½ Tassen) Allzweckmehl

180 g (1 ½ Tassen) Zucker

1 EL Backpulver

535 ml (2 ¼ Tassen) Milch

5 große Eier

Vermischen Sie das gesiebte Mehl, den Zucker und das Backpulver in einer großen Schüssel. Geben Sie die geschmolzene Butter und die Eier zu der Mischung. Fügen Sie die Milch hinzu. Backen Sie gemäß der Anleitung.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Definizioni

Ogni volta che viene utilizzata, i seguenti simboli identificano i messaggi di sicurezza e di danni alla proprietà e designano un livello di gravità del pericolo.

 Questo è il simbolo di avviso di sicurezza. Avvisa di potenziali rischi di lesioni personali. Rispettare tutti i messaggi di sicurezza che seguono questo simbolo per evitare possibili lesioni o morte.

PERICOLO - Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, provocherà morte o lesioni gravi. L'utilizzo di questo simbolo di pericolo è limitato alle situazioni più estreme.

ATTENZIONE - Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare la morte o lesioni gravi.

CAUTELA - Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe lesioni lievi/moderate.

AVVISO- Riguarda pratiche non correlate a lesioni personali, come danni al prodotto e/o alla proprietà. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:

 **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO**

 **ATTENZIONE - Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o gravi lesioni personali**

- Tenere questo prodotto lontano dalla portata dei bambini. Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini. È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini.

- Non toccare le superfici calde. Utilizzare la maniglia.

- Staccare la spina dalla presa quando non in uso e prima di pulirla. Prima di inserire o togliere delle parti, attendere che la macchina si raffreddi.

- Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.

- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o le piastre per waffle nell'acqua/liquido.

- Non utilizzare accessori non consigliati per questo prodotto dal produttore del prodotto. Gli accessori, quando forniti, possono diventare molto caldi durante l'uso quindi attendere che si raffreddino prima di toccarli.

- Non posizionare su o accanto un bruciatore a gas o elettrico o in un forno caldo.

- Per evitare un sovraccarico del circuito quando si utilizza questo prodotto, non azionare un altro prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico.

- Non collegare o scollegare il prodotto in/da una presa elettrica con le mani bagnate.

- Adottare le dovute precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, incendi o altri danni personali o alla proprietà poiché questo apparecchio genera calore e durante l'uso fuoriesce vapore.

- Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi bollenti.

- Se il prodotto cade in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa. Non toccare o immergere in acqua.

- Utilizzare in un'area ben ventilata Mantenere almeno 4-6 pollici (10 - 15 cm) di spazio su tutti i lati per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

- Non utilizzare il prodotto se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o tagliati, se non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo o se è caduto in acqua. Questo prodotto non ha parti riparabili dall'utente. Non tentare di esaminarlo o ripararlo da soli. Solo il personale qualificato all'assistenza dovrebbe eseguire qualsiasi intervento di manutenzione; portare il prodotto in un centro per la riparazione degli elettrodomestici di propria scelta per farlo controllare ed eventualmente riparare.

 **CAUTELA - Per ridurre il rischio di lesioni personali e/o danni al prodotto/proprietà:**

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato, non commerciale e non industriale per la cottura di waffle ai fini del consumo umano. Non utilizzare il prodotto all'aperto o per nessun altro scopo.

- Per evitare il rischio di schiacciamento, assicurarsi che le dita, le mani e altre parti del corpo siano lontane dalle piastre superiori e inferiori quando vengono chiuse.

- Indossare sempre guanti da forno o comunque resistenti al calore quando si utilizza questo prodotto.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda (ad es. dal bordo di un tavolo o di un bancone), potrebbe far inciampare o essere tirato, ed evitare che venga a contatto con superfici calde.

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, livellata, stabile e resistente al calore.

- Per scollegare dalla presa elettrica tirare direttamente la spina; non tirare il cavo di alimentazione.

ISTRUZIONI SPECIALI:

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di rimanere impigliati o di inciampare con un cavo più lungo.

Sono disponibili prolunghe che possono essere utilizzate con le dovute cautele. Se viene utilizzata una prolunga:

- La potenza elettrica della prolunga indicata deve essere almeno pari a quella del prodotto.

- Disporre la prolunga in modo che non cada sul piano di lavoro o sul tavolo dove potrebbe essere tirata dai bambini o far inciampare involontariamente.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO

Prima del primo utilizzo

1. Aprire l'unità sollevando la maniglia.
2. Utilizzare un panno umido o una spugna per pulire le superfici di cottura e lasciare asciugare.

Utilizzo

CAUTELA - Indossare sempre guanti da forno o guanti protettivi quando si utilizza questo prodotto per evitare il rischio di ustioni.

AVVISO - Utilizzare solo utensili resistenti al calore e non metallici con questo prodotto; gli utensili in metallo possono graffiare la superficie di cottura. NOTA - Al primo utilizzo il prodotto potrebbe emettere un leggero fumo. E' normale e diminuirà con l'uso. 1. Ungere leggermente le piastre per waffle con olio da cucina e chiuderle abbassando completamente la maniglia. 2. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa elettrica standard. Le spie rossa di accensione e verde di avvenuto riscaldamento della macchina si illumineranno, indicando che l'unità si sta riscaldando. Quando la macchina per waffle ha raggiunto la temperatura, la spia verde di funzionamento dellamacchina si spegnerà. 3. Aprire le piastre e versare da 3/4 a 1 tazza di composto (sufficiente per riempire la piastra inferiore) al centro della piastra inferiore. Utilizzare un utensile per distribuire uniformemente l'impasto. Chiudere il coperchio. Il tempo di cottura è di 3-4 minuti. 4. Quando l'indicatore verde di Pronto si illumina, il waffle è pronto. Se il waffle è cotto in base a propri tempi di cottura, utilizzare un utensile non metallico per rimuoverlo. In caso contrario, chiudere di nuovo il coperchio per cuocere i waffle più a lungo. 5. Per cuocere altri waffle, ripetere i passaggi 5 e 6, ricoprendo leggermente le piastre con olio da cucina se necessario. Utilizzare uno spray o un pennello da cucina per evitare di toccare le piastre calde. 6. Al termine dell'utilizzo, scollegare dalla presa elettrica. Pulire come indicato nella sezione "Cura e manutenzione". Consigli: • Per un waffle abbondante e più sano, utilizzare una quantità equivalente di farina integrale al posto della farina bianca. Aggiungere cioccolato, frutta, noci, semi, ecc. e sperimentare! • Mescolare o setacciare la farina prima di pesarla, poiché si deposita quando rimane nella confezione. Utilizzare il dorso di un coltello per livellare la farina in un misurino; non compatarla.	Pulizia: 1. Rimuovere l'eventuale composto cotto residuo. Se risulta difficile da rimuovere, aggiungere una piccola quantità di olio da cucina e lasciare in posa per circa cinque minuti, quindi rimuoverlo. 2. Pulire le piastre per waffle e le superfici esterne strofinando con una spugna o un panno umido. Risciacquare la spugna/panno alcune volte durante la pulizia in modo che sia pulito quando si strofinano tutte le superfici. Far asciugare. 3. Lavare a mano la vaschetta raccogliocce con acqua e sapone e asciugarla. Non mettere in lavastoviglie. Conservazione: Per conservarla, assicurarsi che l'unità sia pulita e asciutta. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno al supporto e riportla in un luogo fresco e asciutto.			
	Ricetta Waffle belgi (per circa 6 tazze di composto) 1 ¼ tazza di burro, sciolto 2 ½ tazze di farina di uso comune 1 ½ tazza di zucchero 1 cucchiaino di lievito in polvere 2 ¼ tazze di latte 5 uova grandi Sbattere o setacciare insieme la farina, lo zucchero e il lievito in una ciotola grande. Aggiungere il burro fuso e le uova al composto. Aggiungere il latte Cuocere come indicato.			
• Quando si servono più waffle nello stesso tempo, mantenere croccanti i waffle cotti mettendoli su una teglia in forno riscaldato a 200 ° F (93 ° C). Un altro modo per mantenere la croccantezza (senza l'uso di un forno) è posizionare i waffle su una gratella invece che su una superficie piana • Per waffle leggeri e soffici, non mescolare eccessivamente il composto. Alcuni piccoli grumi nel composto vanno bene. I waffle fatti con un composto liscio possono risultare duri. Un composto refrigerato e conservato in un contenitore ermetica mente sigillato rimarrà fresco per uno o due giorni. Inoltre si addenserà, quindi potrebbe essere necessario aggiungere un po' di latte o acqua (a seconda della ricetta) e rimescolarlo prima della cottura. Il composto freddo potrebbe richiedere un tempo di cottura aggiuntivo per raggiungere la doratura desiderata. • Le ricette di waffle che includono burro, olio o uova consenti ranno di ottenere waffle più croccanti che si dorano più facilmente di quelli preparati senza questi ingredienti. • Quando le ricette richiedono latticello fresco, un buon sostituto è il latticello in polvere. Utilizzare la polvere come indicato sulla confezione. • Chiudere la piastra superiore immediatamente dopo aver rimosso il waffle cotto per mantenere la corretta temperatura di cottura per ulteriori waffle. Cura e manutenzione ATTENZIONE: Assicurarsi che la spina della macchina per waffle sia staccata ed attendere che si raffreddi completamente prima di pulirla. AVVISO: Non utilizzare detergenti o spugne aggressivi o abrasivi sul prodotto. ATTENZIONE: Questo elettrodomestico ha una spina polarizzata (uno spinotto è più largo dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si inserisce in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, provare ad inserirla in maniera inversa. Se ancora non è possibile inserirla, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.				