

User Guide

Manual del usuario

AMBIANO[®]

**ROTATING BELGIAN
WAFFLE MAKER**

GOFRERA BELGA GIRATORIA

English...Page 3

Español...Página 11



Contents

Important Safeguards	03
Parts List.....	06
Getting Started.....	07
Instructions	08
Other Useful Information.....	09
Recipes	10

Important Safeguards

READ ALL INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card, purchase receipt and carton. If applicable, pass these instructions on to the next owner of the appliance. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

Electrical safety and cord handling

- Make sure your outlet voltage and circuit frequency correspond to the voltage stated on the appliance rating label and your outlet socket is earthed.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer.
- Avoid the use of extension cords. Serious burns may result from a product being pulled off a countertop. If it is necessary to use an extension cord, make sure the extension cord is safe to use and capable of handling the electrical load of the product (refer to rating plate).
- To protect against fire and electric shock, injury and material damage, protect the appliance from water. Do not immerse the cord, plug or the appliance in water or other liquids. Do not expose it to water, rain, moisture or any other liquids during use or storage.
- Never operate this product with wet hands or spill liquids into the product.
- If the product falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch it or reach into the water.
- Do not kink, bend, squash, strain or damage the power cord and protect it from sharp edges. Do not let the power supply cord hang near or over the edge of a table or benchtop. Do not let the cord touch hot surfaces, including the baking plates of the waffle maker, when it is in use. Run the cord in such a way that there will be no risk of anyone pulling it inadvertently or tripping over it.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre, as special tools are required. In such a case, contact the after sales support line for advice on repair or return of the damaged product.
- Do not pick up or operate the appliance if the power supply cord, plug or housing is damaged, or after it malfunctions or has been damaged in any manner.
- Switch off and unplug the appliance from the power outlet when it is not in use and before cleaning or moving the appliance. Grip by the plug, do not pull by the cord.
- Do not use outdoors.
- Before using the waffle maker, make sure you know how it functions and how to operate it.

AFTER SALES SUPPORT

- Do not touch the appliance housing during use, it heats up and can cause burns.
- Maintain this appliance in accordance with the instructions to ensure that it functions properly.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Usage conditions and restrictions

- This appliance is intended for domestic/household use only. It is neither suitable for commercial/industrial nor for outdoor use.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use: food preparation.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal injury or material damage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Always operate the product on a dry, level benchtop surface, in a well ventilated area, well away from walls and flammable materials etc. Avoid operating the product on metal surfaces such as a sink draining board.

CAUTION: Waffles may burn, therefore never use the appliance near or below flammable materials such as curtains, drapes or wall coverings. Do not place it near paper, clothing, tea towels or other flammable materials during use. Do not use it under a cupboard or close to a wall, as scorching may occur.

- Never use this waffle maker in a confined space. Always ensure there is sufficient free space above and around all sides for air circulation.
- To avoid the risk of fire, never use this product if it is covered.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable liquids or fumes such as where aerosol (spray) products are being used or where oxygen is being administered.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Never carry or hang the appliance by the cord. When storing the product, loosely coil the cord. Do not wrap the cord around the appliance.

CAUTION: The appliance has no user-serviceable parts contained inside. Do not attempt to repair, disassemble or modify it.

CAUTION: HOT!

- Avoid touching hot surfaces, use handles.
- Steam may be ejected from between the plates while the waffles are baking. To prevent burns or other personal injury or property damage, take good care to ensure that fingers, or any other parts of the body do not come in contact with the steam or hot surfaces.
- When not in use, store your appliance and its instruction manual in a safe and dry place.
- To disconnect, turn any control to "MIN", then remove plug from wall outlet.

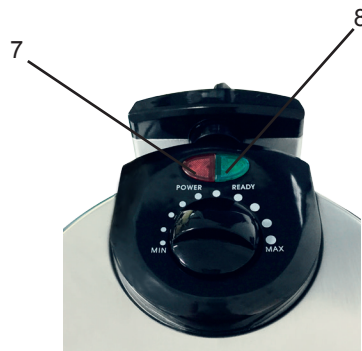
- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts List

1. Temperature control
2. Bottom waffle plate
3. Top waffle plate
4. Drip tray
5. Handle
6. Stand
7. Power indicator light
8. Ready indicator light



NOTE: The ready indicator light is not shown on the bottom plate

Getting Started

Before first use

- Unpack the appliance but keep all packaging materials until you have made sure your new waffle maker is undamaged and in good working order. Plastic wrapping can be a suffocation hazard for babies and young children, so ensure all packaging materials are out of their reach.
- Read this manual to familiarize yourself with all the parts and operating principles of the waffle maker. Pay particular attention to the safety instructions on the previous pages.
- Make sure the appliance is disconnected from the power supply.
- Unfold the handle by rotating it to the left and open the unit by lifting the handle up.
- Wipe the baking surfaces with a soft cloth or sponge, dampened with a little warm water, to remove any dust from the manufacturing process. Dry thoroughly.

WARNING: Never immerse the waffle maker in water!

- Unwind the power cord to its full length and inspect it for damage. Do not use the appliance if the appliance or its cord have been damaged. In case of damage, contact our after sales support line for advice on examination, repair or return of the damaged product.
- Place the waffle maker on a flat, level surface, plug in the power cord and turn the power on. The red power indicator will illuminate, indicating that there is power to the unit. The green ready indicator will illuminate once it has reached the correct baking temperature.

NOTE: The unit may emit a slight smell or smoke when it is first heating up. This is due to the components being new and can be disregarded safely. It is no cause for concern. Leave the unit powered on for a few minutes until all odor and smoke has dissipated.

- Before the first use only, the non-stick cooking surfaces must be seasoned during the preheating time (until the green light comes on) to protect the non-stick surface. To season the surfaces, apply a thin coat of cooking oil, butter or margarine to the preheated cooking surfaces and rub it in with a paper towel. Leave the coating on the cooking plates.
- Your waffle maker is now ready for use.

CAUTION: HOT!

- Avoid touching hot surfaces.
- Take care when opening the lid as hot steam may escape, which may cause scalding.

AFTER SALES SUPPORT

Instructions

Making Waffles

1. Place the drip tray on the stand.
2. Lightly coat the waffle plates with cooking oil and close.
3. Align the small triangle on the temperature control with the desired setting, between MIN and MAX.
4. Plug the power cord into a standard 120V AC electrical outlet. The red power indicator will illuminate, indicating the unit is heating. When the waffle maker has preheated, the green ready indicator will illuminate.
5. Open the plates and pour $\frac{3}{4}$ to 1 cup of batter (enough to fill the bottom plate) into the center of the bottom plate. Batter should lightly coat the top of the grid. Close the plates. Wait five seconds, and then use the handle to rotate the plates fully to the right.

NOTE: Waiting for five seconds allows the batter to settle onto the bottom plate and rotating ensures that the batter distributes through both plates and cooks evenly.

6. When the green ready indicator illuminates, the waffle is ready. Rotate the plates completely left and open them. If the waffle is cooked to your liking, use a utensil to remove it and close the plates. If not, close the plates and rotate them right again to cook the waffle longer.
7. When finished using, unplug from the electrical outlet. Clean as directed in the “Care and Cleaning” section.

Useful Hints for Use

- For a hearty, healthier waffle, use whole grain flour in place of white flour.
- 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 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 plates immediately after removing a cooked waffle to maintain the proper baking temperature for additional waffles.
- We recommend the use of liquid frying oil.

Other Useful Information

Care and cleaning

- After use, unplug the waffle maker from the power outlet before cleaning. Grip the plug, do not pull on the cord.
- Let the appliance cool down. While it is still warm, but safe to touch, wipe any batter off the cooking surfaces with paper towel or with a soft cloth or brush, if required.
- Remove any remaining cooked batter. If some is difficult to remove, add a small amount of cooking oil to it, let it stand for about five minutes, and then remove it.

CAUTION: Never use sharp objects, metal utensils or hard brushes for scraping off baked on batter, as you may damage the non-stick coated surface in the process. Only use a soft cloth, sponge or brush.

WARNING: Never submerge the appliance in water for cleaning.

- If necessary, wipe the outside of the waffle maker with a slightly damp cloth, but make sure the cloth is not too wet to leave water residues. After wiping down the appliance with the damp cloth, use a dry cloth or paper towel to dry it thoroughly.
- Hand wash the drip tray with soap and water and dry. Do not place it in a dishwasher.

Storing

- Fold the handle for storage. When the waffle plates are closed and the top waffle plate is on top, rotate the handle to the right.
- For storage, make sure the unit is clean and dry. When storing the product, loosely coil the cord. Do not wrap the cord around the appliance. Store in a cool, dry location.

Responsible disposal

- At the end of its working life, do not throw this appliance out with your household trash. Electrical and electronic products contain substances that can have a detrimental effect on the environment and human health if disposed of inappropriately. Observe any local regulations regarding the disposal of electrical consumer goods and dispose of it appropriately for recycling. Contact your local authorities for advice on recycling facilities in your area.

Technical Specifications

- Rated voltage: 120VAC, 60Hz
- Rated power input: 1000W

Recipes

Belgian Waffles

Ingredients

- 1 cup all purpose flour
- 1/2 tsp baking soda
- 1 tsp salt
- 3 eggs
- 2 cups milk, room temperature
- 1 cup whole wheat flour
- 1 tsp baking powder
- 3 tbsp sugar
- 4 tbsp unsalted butter, melted

Method

In a large bowl, whisk together the flours, baking soda, baking powder, salt and sugar.

In another bowl, beat together the eggs and melted butter, then add the milk.

Add the wet ingredients to the dry ingredients and stir until combined. Batter is ready for baking. Makes approximately 6 cups of batter.

Traditional Buttermilk Waffles

Ingredients

- 1 1/2 cups all purpose flour
- 2 tbsp cornmeal (optional)
- 1/2 cup cornstarch
- 1/2 tsp pure vanilla extract
- 1 1/4 cups buttermilk
- 3 eggs
- 1/2 cup (1 stick) unsalted butter, melted
- 1 tsp baking powder

Method

In a large bowl, whisk or sift together the flour, cornstarch, cornmeal, baking powder, baking soda and salt.

Blend mixture thoroughly and set it aside.

Separate the egg yolks from the egg whites. In a separate bowl, beat the egg whites until soft peaks form.

Add the sugar to the egg whites and continue beating just until stiff peaks form. Set aside.

Whisk together the egg yolks, buttermilk and vanilla. Use a rubber spatula to stir the buttermilk mixture into the flour mixture and mix until the dry ingredients are moistened. Be sure not to over-mix; there should still be small lumps.

Stir in the melted butter.

Fold the beaten egg whites into the mixture until combined. Batter is ready for baking. Makes approximately 5 1/2 cups of batter.

Contenido

Medidas de seguridad importantes	12
Lista de piezas	15
Para comenzar	16
Instrucciones	17
Otra información útil	18
Recetas	19

Medidas de seguridad importantes

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

Lea este manual por completo antes del primer uso, incluso si está familiarizado con este tipo de producto. Si las precauciones de seguridad que aquí se adjuntan se cumplen correctamente se reduce el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones. Guarde el manual en un lugar seguro para consultarlo en el futuro, conjuntamente con la tarjeta de garantía, recibo de compra y la caja. De ser aplicable, entregue estas instrucciones al siguiente propietario del aparato. Siga siempre las precauciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de accidentes al usar aparatos eléctricos, incluidas las siguientes:

Manejo del cable y la seguridad eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente y la frecuencia de la red eléctrica sean compatibles con los indicados en la etiqueta de especificaciones del aparato y de que el tomacorriente esté conectado a tierra.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo.
- Evite el uso de cables de extensión. Pueden producirse quemaduras graves si el aparato se retira de una encimera. Si es necesario utilizar un cable de extensión, asegúrese de que este sea seguro de usar y capaz de soportar la carga eléctrica del aparato (consulte la etiqueta de clasificación).
- Para evitar incendios y descargas eléctricas, lesiones y daños materiales, proteja el aparato del agua. No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. No lo exponga al agua, lluvia, humedad o a cualquier otro líquido durante su uso o almacenamiento.
- Nunca use este aparato con las manos mojadas ni derrame líquidos dentro del mismo.
- Si el aparato cae al agua, desconéctelo inmediatamente del tomacorriente. No lo toque o toque al agua.
- No retuerza, doble, aplaste, estire o dañe el cable eléctrico y protéjalo contra los bordes afilados. No deje que el cable eléctrico cuelgue cerca o sobre el borde de una mesa o mostrador. No permita que el cable toque superficies calientes, incluyendo las planchas de cocción de la gofrera cuando está en uso. Coloque el cable de manera que no haya riesgo de que alguien tire o tropiece con él accidentalmente.
- Si el cable eléctrico sufre daños, debe ser reemplazado por un centro de servicio autorizado, ya que se requieren herramientas especiales. En tal caso, póngase en contacto con la línea del servicio posventa para el asesoramiento sobre la reparación o devolución del producto dañado.
- No levante ni opere el aparato si el cable de suministro eléctrico, el enchufe o la carcasa están dañados, ni después de un funcionamiento defectuoso o de que haya sido dañado de cualquier manera.
- Apague y desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo o moverlo. Agarre el enchufe, no tire del cable.
- No utilizar al aire libre.
- Antes de usar la gofrera, asegúrese de conocer su funcionamiento y cómo utilizarla.

- No toque la carcasa del aparato durante su uso, esta se calienta y puede causar quemaduras.
- Mantenga este aparato de acuerdo con las instrucciones para garantizar que funcione correctamente.
- Debe tener mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

Condiciones y restricciones de uso

- Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico en el hogar. No es adecuado para uso comercial o industrial, ni para exteriores.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla a gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
- No utilice al aparato para otros usos diferentes a su uso previsto: la preparación de alimentos.
- El empleo de aditamentos o accesorios no recomendados o vendidos por el distribuidor del producto puede causar lesiones personales o daños materiales.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con disminución en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños pequeños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos.
- Siempre opere el aparato en una superficie de sobremesa seca y nivelada, en un área bien ventilada, lejos de las paredes y de los materiales inflamables, etc. Evite utilizar el aparato en superficies de metal, tales como la sección del escurridor del fregadero.

PRECAUCIÓN: Los gofres pueden arder; por consiguiente, nunca utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables como cortinas, visillos o revestimientos de paredes. No lo coloque durante su uso cerca de papel, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables. No lo use debajo de un armario o cerca de la pared, ya que puede provocar que se chamusquen.

- No utilice nunca la gofrera en un espacio confinado. Siempre asegúrese de que haya suficiente espacio libre por encima y en todos sus alrededores para que haya circulación del aire .
- Para evitar el riesgo de incendio, no utilice este aparato si está cubierto.
- No utilice este aparato en presencia de líquidos o vapores explosivos o inflamables, tales como en lugares donde se están utilizando aerosoles (atomizadores) o donde se esté administrando oxígeno.
- No deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- Nunca transporte o cuelgue el aparato por el cable. Al almacenar el producto enrolle el cable holgadamente. Evite envolver el cable alrededor del aparato.

PRECAUCIÓN: El aparato no contiene en su interior piezas reparables por el usuario. No intente repararlo, desarmarlo o modificarlo.

SERVICIO POSVENTA

PRECAUCIÓN: ¡CALIENTE!

- Evite tocar las superficies calientes, utilice las asas.
- Puede que se expulse vapor de entre las planchas mientras los gofres se están cocinando. Para evitar quemaduras u otras lesiones personales o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado en asegurarse de que los dedos u otras partes del cuerpo no entren en contacto con el vapor o las superficies calientes.
- Cuando no esté en uso, guarde el aparato y el manual de instrucciones en un lugar seguro y seco.
- Para desconectarlo, gire el control a la posición "MIN" y a continuación saque el enchufe del tomacorriente.

- Un cable de alimentación corto será proporcionado para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Hay disponibles cables eléctricos desmontables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
- Si se utiliza un cable largo desmontable de alimentación o extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada en el cable o extensión debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, la extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y:
 - El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él accidentalmente.

Este aparato posee 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 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lista de piezas

1. Control de temperatura
2. Plancha inferior para gofres
3. Plancha superior para gofres
4. Bandeja de goteo
5. Mango
6. Soporte
7. Luz indicadora de alimentación
8. Luz indicadora de listo



NOTA: La luz indicadora de listo no se muestra en la plancha inferior.

Para comenzar

Antes del primer uso

- Desembale el aparato, pero conserve todo el material de embalaje hasta estar seguro de que la gofrera no está dañada y que funciona correctamente. La envoltura de plástico puede ser un peligro de asfixia para los bebés y niños pequeños, por lo que asegúrese que todos los materiales de empaque estén fuera de su alcance.
- Lea este manual para familiarizarse con todas las piezas y principios de funcionamiento de la gofrera. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad en las páginas anteriores.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
- Despliegue el mango girándolo hacia la izquierda y levántelo para abrir la unidad.
- Limpie las superficies de cocción con un paño o esponja suave, humedecido con agua caliente, para eliminar el polvo del proceso de fabricación. Secar meticulosamente.

ADVERTENCIA: ¡Nunca sumerja la gofrera en agua!

- Desenrolle el cable eléctrico completamente y compruebe que no está dañado. No utilice el aparato si este o el cable están dañados. En caso de avería, póngase en contacto con la línea de asistencia posventa para recibir consejos sobre cómo examinar, reparar o devolver el producto dañado.
- Coloque la gofrera en una superficie plana y nivelada, enchufe el cable eléctrico y encienda la alimentación. El indicador de color rojo se iluminará, lo que indica que hay alimentación eléctrica a la unidad. El indicador verde de listo se encenderá una vez que se ha alcanzado la temperatura de cocción correcta.

NOTA: La unidad puede emitir un ligero olor o humo cuando se caliente por primera vez. Esto se debe a que los componentes son nuevos y se puede ignorar de forma segura. No es un motivo de preocupación. Deje la unidad encendida durante unos minutos hasta que todo el olor y el humo se hayan disipado.

- Solamente antes del primer uso, las superficies de cocción antiadherentes se deben curar durante el tiempo de precalentamiento (hasta que la luz verde se encienda) para proteger la superficie antiadherente. Para curar las superficies, aplique una fina capa de aceite de cocina, mantequilla o margarina a las superficies de cocción precalentadas y frote con una toalla de papel. Deje el recubrimiento en las planchas de cocción.
- La gofrera está lista para usarse.

PRECAUCIÓN: ¡CALIENTE!

- Evite tocar las superficies calientes.
- Tenga cuidado al abrir la tapa ya que puede escapar vapor caliente que puede causar quemaduras.

Instrucciones

Para hacer gofres

1. Coloque la bandeja de goteo en el soporte.
2. Cubra ligeramente las planchas de la gofrera con aceite de cocina y ciérrelas.
3. Alinee el pequeño triángulo en el regulador de temperatura con el ajuste deseado, entre MIN y MAX.
4. Conecte el cable eléctrico a un tomacorriente estándar de 120 VCA. El indicador de encendido de color rojo se iluminará para indicar que la unidad se está calentando. Cuando la gofrera se haya precalentado, el indicador verde se iluminará.
5. Abra las planchas y vierta entre $\frac{3}{4}$ y 1 taza de masa (suficiente para llenar la plancha inferior) en el centro de la plancha inferior. La masa debe cubrir ligeramente la parte superior de la rejilla. Cierre las planchas. Espere cinco segundos; a continuación utilice el mango para girar las planchas completamente a la derecha.

NOTA: Esperar cinco segundos permite que la masa se asiente en la plancha inferior y darle la vuelta garantiza que se distribuya y cocine uniformemente en ambas planchas.

6. Cuando el indicador verde se ilumina, el gofre está listo. Rote las planchas hacia la izquierda completamente y ábralas. Si el gofre está cocinado a su gusto, utilice un utensilio para sacarlo y cierre las planchas. En caso contrario, cierre las planchas y desle la vuelta de nuevo para cocinar el gofre durante más tiempo.
7. Al terminar, desconecte la gofrera del tomacorriente. Límpiela según las instrucciones en la sección "Cuidado y limpieza".

Consejos útiles para el uso

- Para un gofre más denso y sano, utilice harina integral en lugar de harina blanca.
- Mezcle o tamice la harina antes de medirla, ya que se apelmaza con el tiempo. Utilice la parte posterior de un cuchillo para nivelar la harina en una taza de medir; no la compacte.
- Cuando vaya a servir varios gofres al mismo tiempo, mantenga los gofres ya preparados en una bandeja para hornear dentro de un horno a 200 °F (93 °C). Otra manera de mantenerlos crujientes (sin utilizar el horno) es colocando los gofres en una bandeja de rejilla, en lugar de en una superficie plana.
- Para elaborar gofres ligeros y esponjosos, no mezcle la masa excesivamente. Algunos grumos pequeños no son un problema. Los gofres elaborados con masas uniformes pueden resultar duros.
- La masa refrigerada en un recipiente hermético puede utilizarse por hasta uno o dos días. La masa se espesará; para diluirla, puede agregar leche o agua y volver a mezclarla antes de cocinarla. La masa fría también necesitará más tiempo para cocinarse y alcanzar el color dorado deseado.
- Las recetas de gofres que incorporan mantequilla, aceite o huevos producen gofres más crujientes que se doran con mayor facilidad que los elaborados con masas sin estos ingredientes.
- Cuando una receta incorpora suero de mantequilla fresco, el polvo de suero de mantequilla es un buen sustituto. Utilice el polvo de acuerdo con las instrucciones en el paquete.
- Cierre las planchas inmediatamente después de sacar un gofre ya cocinado para mantener la temperatura de cocción correcta para hacer más gofres.
- Se recomienda el uso de aceite líquido para freír.

Otra información útil

Cuidado y limpieza

- Después del uso, desenchufe la gofrera del tomacorriente antes de limpiarla. Agarre el enchufe, no tire del cable.
- Deje que se enfríe. Mientras aún estén calientes, pero no tanto que sea peligroso tocarlas, limpie las superficies de cocción con papel de cocina, o con un paño o un cepillo suave, de ser necesario.
- Quite toda la masa cocinada que quede. Si es difícil de quitar, agréguele una pequeña cantidad de aceite, espere cinco minutos e inténtelo de nuevo.

PRECAUCIÓN: Nunca use objetos cortantes, utensilios de metal o cepillos duros para raspar los restos de gofres, ya que podría dañar la superficie recubierta antiadherente en el proceso. Utilice sólo un paño, esponja o cepillo suave.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la gofrera en agua para la limpieza.

- Si es necesario, limpie el exterior de la gofrera con un paño ligeramente húmedo, pero asegúrese de que el paño no esté tan mojado como para dejar restos de agua. Después de limpiar el aparato con el paño húmedo, utilice un paño seco o toalla de papel para secarlo meticulosamente.
- Lave la bandeja de goteo a mano con agua y jabón, y séquela. No la introduzca en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Pliegue el mango para guardar. Cuando las planchas de la gofrera estén cerradas y la plancha superior esté encima, gire el mango a la derecha.
- Asegúrese de que la unidad esté limpia y seca para su almacenamiento. Envuelva el cable alrededor del soporte y guarde la unidad en un lugar fresco y seco.

Eliminación responsable

- No disponga del aparato junto con la basura doméstica al final de su vida útil. Los productos eléctricos y electrónicos contienen sustancias que pueden tener un efecto perjudicial sobre el ambiente y la salud humana si se desechan inadecuadamente. Observe las normas locales concernientes a la eliminación de los bienes de consumo eléctricos y disponga del aparato de manera adecuada para su reciclaje. Comuníquese con las autoridades locales para obtener asesoramiento sobre las instalaciones de reciclaje en su área.

Especificaciones técnicas

- Tensión nominal: 120VAC, 60Hz
- Potencia nominal de entrada: 1000W

Recetas

Gofres belgas

Ingredientes

- 1 taza de harina común
- 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- 2 tazas de leche a temperatura ambiente
- 1 taza de harina integral de trigo
- 1 cucharadita de levadura química
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

Método

En un cuenco grande, mezclar las harinas, el bicarbonato sódico, la levadura química, la sal y el azúcar.

En otro cuenco, mezclar los huevos y la mantequilla derretida, y a continuación agregar la leche. Agregar los ingredientes húmedos a los secos y remover hasta que estén bien mezclados. La masa está lista para cocinar. Rinde unas 6 tazas de masa.

Gofres de suero de mantequilla tradicionales

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de harina común
- 2 cucharaditas de harina de maíz (opcional)
- 1/2 taza de maicena
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 1 3/4 tazas de suero de mantequilla o mazada
- 3 huevos
- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharadita de levadura química

Método

En un cuenco grande, batir o tamizar la harina, maicena, harina de maíz, levadura química, bicarbonato sódico y sal.

Mezclar a fondo y reservar.

Separar las yemas de huevo de las claras. En un cuenco aparte, batir las claras de huevo hasta que queden a punto de nieve.

Agregar el azúcar a las claras y seguir batiendo hasta que la mezcla adquiera una consistencia más firme. Reservar.

Mezclar con una batidora manual las yemas de huevo, el suero de mantequilla y la vainilla. Con una espátula de goma, mezclar la mezcla de suero de mantequilla con la mezcla de harina hasta que los ingredientes secos estén húmedos.

Asegúrese de no mezclar demasiado; deberían quedar algunos grumos pequeños.

Agregue y mezcle la mantequilla derretida.

Mezcle las claras de huevo batidas hasta que queden bien incorporadas. La masa está lista para cocinar. Rinde unas 5 1/2 tazas de masa.



WARRANTY CARD

ROTATING BELGIAN WAFFLE MAKER

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

* We recommend you keep the receipt with this warranty card.

Location of purchase _____

Description of malfunction:




Return your completed warranty card to:

ALDI Customer Service

**TRM Services, Inc.
549 Heartland Drive
Suite E
Sugar Grove IL 60554**

AFTER SALES SUPPORT

 866-235-5029  info@customercareusa.com

MODEL: SW-087A, PRODUCT CODE: 8900, 06/2016

Toll-free hotline
available from 10 am
to 5 pm EST.

2
YEAR WARRANTY

Warranty conditions

Dear Customer,

The **ALDI warranty** offers you extensive benefits compared to the statutory obligation arising from warranty:

Warranty period: 2 year from date of purchase.

6 months for wear parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
No transport costs.

ADVICE: Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.

In order to make a claim under the warranty, please send us:

- together with the faulty item the original receipt and the warranty card properly completed.
- the faulty product with all components included in the packaging.

The warranty does not cover damage caused by:

- **Accident or unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).
- **Improper use or transport.**
- **Disregard of the safety and maintenance instructions.**
- Other **improper treatment or modification.**

After the expiry of the warranty period, you still have the possibility to have your product repaired at your own expense. If the repair or the estimate of costs is not free of charge you will be informed accordingly in advance.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from a warranty. The period of warranty can only be extended in accordance with a legal standard. In countries where a (compulsory) warranty and/or spare part storage and/or a system for compensation are/is required by law, the statutory minimum conditions apply. In the event that a product is received for repair, neither the service company nor the seller will assume any liability for data or settings possibly stored on the product by the customer.



TARJETA DE GARANTÍA GOFRERA BELGA GIRATORIA

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____



Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

* Le recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía.

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Servicio al Cliente de ALDI

TRM Services, Inc.
549 Heartland Drive
Suite E
Sugar Grove IL 60554

SERVICIO POSVENTA

866-235-5029 info@customercareusa.com

MODEL: SW-087A, PRODUCT CODE: 8900, 06/2016

Hay una línea telefónica de ayuda gratuita disponible de 10 a.m. a 5 p.m. EST.

2

AÑOS DE GARANTÍA

Condiciones de la garantía

Estimado cliente:

La **garantía de ALDI** le ofrece amplios beneficios en comparación con la obligación legal que se deriva de una garantía:

Período de garantía: 2 años a partir de la fecha de la compra.

6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/intercambio gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

- el artículo defectuoso conjuntamente con el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.
- el producto defectuoso con todos los componentes incluidos en el embalaje.

La garantía no cubre los daños ocasionados por:

- **Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego).
- **Uso o transporte inadecuados.**
- **Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento.**
- Otro **tratamiento o modificación inadecuados.**

Después del vencimiento del período de garantía, todavía tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos. Si la reparación o estimación de los costos no es gratis, usted será informado de ello previamente.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de una garantía. El período de garantía sólo se puede extender de acuerdo con una norma legal. En los países donde se requiere por la ley una garantía (obligatoria) y/o almacenamiento de repuestos y/o un sistema de compensación, se aplican las condiciones mínimas legales. En el caso de que se reciba un producto para su reparación, ni la compañía de servicio ni el vendedor asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en el producto por el cliente.



DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI Inc., Batavia, IL 60510

www.aldi.us

AFTER SALES SUPPORT • SERVICIO POSVENTA



866-235-5029



info@customercareusa.com

MODEL: SW-087A

PRODUCT CODE: 8900

06/2016

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA