

KALORIK®

Since 1930

HEART-SHAPED WAFFLE MAKER GOFRERA DE CORAZONES GAUFRIER FORME CŒUR



EN.....3
ES.....13
FR.....24

WM 47667

120V~60Hz 1000W (8.3A)

PARTS / PARTES / ELEMENTS



ENGLISH :

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Power (red) and ready (green) lights | 4. Handle |
| 2. Stainless steel cover | 5. Nonstick waffle plates |
| 3. Non-slip feet | |

ESPAÑOL:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Luces de encendido (rojo) y listo (verde) | 4. Manija |
| 2. Cubierta de acero inoxidable | 5. Platos de gofres antiadherentes |
| 3. Pies antideslizantes | |

FRANÇAIS:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Voyants d'alimentation (rouge) et prêt (vert) | 4. Poignée |
| 2. Couvercle en acier inoxydable | 5. Plaques de gaufres antiadhésives |
| 3. Pieds en caoutchouc antidérapants | |

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. 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, 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 countertop 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.
- Uncoil the main cord completely.
- It is recommended to heat the waffle maker for about 10 minutes without any foods on its surfaces.

Note: When first turned on, the device may give off some smoke and slight odor. This is normal and results from residue from fabrication, which will go away after use and not last for long.

OPERATION

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. Uncoil the cord completely. Check if the heating plates are clean and dust-free. If necessary, wipe them with a damp cloth and let dry before use.
3. Connect the plug to a power outlet. The unit will turn on automatically, signaled by a red indicator light. Keep the appliance closed as it heats up. Once the unit has finished preheating (in about 2 to 3 minutes) the green light will turn on to indicate the waffle maker ready to use. Please note, when ready to use both the red and green indicator lights will be on.
4. Open the appliance and lightly brush the plates with oil or non-stick cooking spray.
5. Pour the waffle mixture in the center of the bottom plate. If needed, use a silicone or heat-proof spatula to help spread the batter, depending on consistency.
6. Close the appliance. The green light will turn off during the cooking time. After about 5-6 minutes, (depending on batter), your waffles are ready. Please note, the green light may come on and off regularly during use. This simply means that the thermostat is regulating the appliance's temperature. If you want to cook the waffles more, simply close the appliance and cook until desired doneness is achieved.
7. Once cooking is complete, use a spatula or tongs to help you remove the waffles from the iron. Do not try to grab the appliance while it is plugged in or lift it from its place, as the outside can get very hot. For extra caution, use heat-proof gloves when handling this appliance.

Notes:

- Depending on batter consistency and taste, cooking times will vary. Most batter will cook in 5-8 minutes, depending on desired level of browning.
- The first pre-heating should be done without any food on the heating plates. In order to remove any factory residue, plug in the appliance and let it heat for about ten minutes before turning on.

The possible odor and/or smoke is normal and harmless. Clean after initial pre-heating to ensure appliance is perfectly clean.

- The red light will always be on while the appliance is plugged in.
- Do not place too much food or batter in the appliance, and never try to force it shut as it could damage the hinge.
- Do not use sharp utensils (forks, knives, etc.) to remove the food from the heating plates as it could damage the nonstick coating of the cooking plates. Use heat resistant wood or plastic utensils only.
- Always unplug appliance when not in use.

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. 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. 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. 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. 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. Serves 6.

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

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Sign up for the Kalorik email mailing list on www.kalorik.com to receive special offers and recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning any part, make sure the unit is unplugged and the appliance has cooled completely. Make sure to clean after each use, and before use if it has not been used in a long time.

1. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth. To remove cooked on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Do not use harsh chemicals.

Warning: Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces, as they may damage the non-stick coating. Do not use sharp objects to remove residue from the surface.

2. Clean the outside surfaces by wiping with a damp or soapy sponge or cloth. **DO NOT PLACE THE APPLIANCE IN THE DISHWASHER OR SUBMERGE IT IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS. DANGER OF ELECTRIC SHOCK.**
3. Dry thoroughly with a soft cloth.

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. 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, send the product via your pre-paid postage back to Kalorik, 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.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 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.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN IMPORTANTES

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

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 puede 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, 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!
22. 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 la gofrera (vea "Limpieza y Mantenimiento"). Coloque el aparato en sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor.
- Desenrolle el cable principal completamente.
- Se recomienda calentar la waflera durante unos 10 minutos sin alimentos en su superficie.

Nota: Cuando se enciende por primera vez, el dispositivo puede emitir algo de humo y un ligero olor. Esto es normal y se debe a los residuos de la fabricación, que desaparecerán después del uso y no durarán mucho.

OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
2. Desenrolle el cable completamente. Compruebe si las placas calefactoras están limpias y sin polvo. Si es necesario, límpielos con un paño húmedo y déjelos secar antes de usar.
3. Conecte el enchufe a una toma de corriente. La unidad se encenderá automáticamente, señalado por una luz indicadora roja. Mantenga el aparato cerrado mientras se calienta. Una vez que la unidad haya terminado de precalentarse (en aproximadamente 2 a 3 minutos), la luz verde se encenderá para indicar que la waflera está lista para usar. Tenga en cuenta que, cuando listo para usar, las luces indicadoras roja y verde se encenderán.
4. Abra el aparato y cepille ligeramente las placas con aceite o spray antiadherente para cocinar.
5. Vierta la mezcla de gofres en el centro de la placa inferior. Si es necesario, use una espátula de silicona o resistente al calor para ayudar a esparcir la masa, según la consistencia.
6. Cierre el aparato. La luz verde se apagará durante el tiempo de cocción. Después de unos 5-6 minutos (según la masa), los waffles están listos. Tenga en cuenta que la luz verde puede encenderse y apagarse regularmente durante el uso. Esto simplemente significa que el termostato regula la temperatura del aparato. Si desea cocinar más los waffles, simplemente cierre el aparato y cocine hasta lograr el punto de cocción deseado.
7. Una vez que la cocción esté completa, use una espátula o tenazas para ayudarlo a quitar los gofres de la plancha. No intente agarrar el aparato mientras está enchufado ni levantarlo de su lugar, ya que el exterior puede calentarse mucho. Para mayor precaución, use guantes resistentes al calor cuando manipule este aparato.

Notas:

- Dependiendo de la consistencia y el sabor de la masa, los tiempos de cocción variarán. La mayoría de la masa se cocinará en 5-8 minutos, dependiendo del nivel de dorado deseado.
- El primer precalentamiento debe realizarse sin alimentos en las placas calentadoras. Para eliminar cualquier residuo de fábrica, enchufe el aparato y déjelo calentar durante unos diez minutos

antes de encenderlo. El posible olor y / o humo es normal e inofensivo. Limpiar después del precalentamiento inicial para asegurar que el aparato esté perfectamente limpio.

- La luz roja siempre estará encendida mientras el aparato esté enchufado.
- No coloque demasiados alimentos o pasta en el aparato y nunca intente cerrarlo a la fuerza, ya que podría dañar la bisagra.
- No utilice utensilios afilados (tenedores, cuchillos, etc.) para retirar los alimentos de las placas calentadoras, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción. Utilice únicamente utensilios de plástico o madera resistentes al calor.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.

RECETAS

GOFRE CRUJIENTE (Sirve 6)

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

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. Sirve 6.

Sirva con bayas frescas y azúcar en polvo.

GOFRE DE CALABAZA (Sirve 6)

- 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. Sirve 6.

Sirva con crema batida y espolvoreado con azúcar de canela.

GOFRE DE CANELA CON GLASEADO DE MIEL DE ARCE MASCARPONE

(Sirve 6)

- 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. 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 (Sirve 6)

- 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. Sirve 6.

Sirva con gelatina o con tocino y plátano.

GOFRE DE QUESO & CEBOLLINO (Sirve 6)

- 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. Sirve 6.

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

OBTENGA MÁS DE SU PRODUCTO

Regístrese en www.kalorik.com en la lista de correo electrónico de Kalorik para recibir ofertas y recetas especiales, y conéctese con nosotros en las redes sociales para obtener inspiración diaria.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar cualquier pieza, asegúrese de que la unidad esté desenchufada y que el aparato se haya enfriado por completo. Asegúrese de limpiar después de cada uso y antes de usarlo si no se ha usado durante mucho tiempo.

1. Limpie las superficies de cocción con una esponja o un paño húmedo. Para quitar los alimentos cocidos, use un cepillo de cerdas de plástico o una almohadilla de malla de nailon. No utilice productos químicos agresivos.

Advertencia: No use lana de acero u otros limpiadores abrasivos en las superficies de cocción, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. No utilice objetos afilados para eliminar residuos de la superficie.

2. Limpie las superficies exteriores frotando con una esponja o paño húmedo o jabonoso. **NO COLOQUE EL APARATO EN EL LAVAVAJILLAS NI LO SUMERJA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS. PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA.**
3. Seque bien con un paño suave.

GARANTÍA

Le sugerimos que complete y nos envíe la Tarjeta de Registro de Producto adjunta de inmediato para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, la devolución de la Tarjeta de Registro del Producto no es una condición de estas garantías. También puede completar esta tarjeta de garantía en línea en la siguiente dirección: **www.KALORIK.com**

Este producto KALORIK está cubierto por esta garantía en los Estados Unidos y Canadá durante 1 año a partir de la fecha de compra contra los defectos materiales y de fabricación. 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 que surjan del mal uso del producto por parte del comprador o usuario, negligencia, o incumplimiento del manual de instrucciones KALORIK, uso con corriente o voltaje que no sea el estampado en el producto, desgaste, alteración o reparación no autorizada por Kalorik, o el uso del mismo con fines comerciales. No hay garantía para piezas de vidrio, recipientes de vidrio, canasta de filtro, cuchillas y agitadores. Tampoco hay garantía por las piezas perdidas por el usuario.

CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO TAMBIÉN ESTÁ LIMITADA A EL PERÍODO DE GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO.

Algunos estados no permiten limitar la duración de la garantía implícita o no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que las limitaciones anteriores no se apliquen a usted.

Esta garantía otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Si el electrodoméstico tiene algún defecto dentro del período de garantía y más de 30 días después de la fecha de compra, no devuelva el electrodoméstico a la tienda donde le compró: a menudo, nuestro Servicio al Cliente puede confirmar si el producto está en garantía y lo dirigirá al centro de servicio más cercano.

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

Al enviar el producto, incluya una carta que explique el defecto reclamado.

Si tiene preguntas adicionales, por favor llame al Servicio al Cliente (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 Cliente

Team International Group of America Inc.

16175 NW 49th Avenue

Miami Gardens, FL 33014 USA

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

Las cartas se aceptan solo 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 TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension chez vous corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Manipulez les poignées et les boutons.
4. Pour écarter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou 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 des animaux domestiques. Ce produit 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 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, etc., 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 rayer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson, car il perdrait alors son caractère antiadhésif et vous pourriez mettre de petits morceaux de ce revêtement dans les aliments. S'il est nécessaire de gratter les plaques, débranchez l'appareil et utilisez une spatule en bois ou une spatule en plastique résistant à la chaleur.
21. NE touchez PAS le dessus de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson. SURFACE CHAUDE!
22. Ne jamais heurter cet appareil et ne jamais le faire tomber 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. S'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 de s'emmêler dans ou de trébucher sur un cordon plus long. 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 ÉLÉMENTS

Voir page 2-3.

AVANT LA PREMIÈRE 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.
- Déroulez complètement le cordon principal.
- Il est recommandé de faire fonctionner le gaufrier pendant environ 10 minutes sans nourriture la première fois.

Remarque : lors de la première mise sous tension, il peut y avoir une légère émission de fumée et une légère odeur. Ceci est normal et résulte de résidus de fabrication, qui disparaîtront après utilisation.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.

2. Déroulez complètement le cordon. Vérifiez que les plaques chauffantes sont propres et sans poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide et laissez sécher avant l'utilisation.
3. Branchez la fiche de votre appareil dans une prise de courant. L'appareil s'allumera automatiquement, signalé par un témoin lumineux rouge. Gardez l'appareil fermé pendant qu'il chauffe. Une fois que l'appareil a terminé le préchauffage (environ 2 à 3 minutes), le témoin lumineux vert s'allumera pour indiquer que le gaufrier est prêt à être utilisé. Veuillez noter que lorsque le gaufrier est prêt à être utilisé, les témoins lumineux rouge et vert seront tous les deux allumés.
4. Ouvrez l'appareil et enduisez légèrement les plaques d'huile ou d'un aérosol de cuisson.
5. Versez le mélange de gaufres au centre de la plaque inférieure. Si nécessaire, utilisez une spatule en silicone ou résistante à la chaleur pour aider à étaler la pâte, selon la consistance.
6. Fermez l'appareil. Le témoin lumineux vert s'éteindra pendant le temps de cuisson. Après environ 5 à 6 minutes (selon la pâte), vos gaufres seront prêtes. Veuillez noter que le voyant vert peut s'allumer et s'éteindre régulièrement pendant l'utilisation. Cela signifie simplement que le thermostat régule la température de l'appareil. Si vous souhaitez cuire davantage les gaufres, fermez simplement l'appareil et faites cuire jusqu'à l'obtention de votre niveau de cuisson désiré.
7. Quand la gaufre est prête, retirez-la avec une spatule ou des pinces. N'essayez pas de saisir l'appareil lorsqu'il est branché ou de le soulever de sa place, car l'extérieur peut devenir très chaud. Afin d'exercer une prudence supplémentaire, utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation de cet appareil.

Notes :

- Selon la consistance et la saveur de la pâte, le temps de cuisson variera. La plupart des pâtes cuisent en 5 à 8 minutes, selon le degré de brunissement souhaité.
- Le premier préchauffage doit se faire sans aliments sur les plaques chauffantes. Afin d'éliminer tout résidu d'usine, branchez l'appareil et laissez-le chauffer pendant environ dix minutes avant de l'allumer. La possible odeur et / ou fumée est normale et

inoffensive. Nettoyez après le préchauffage initial pour vous assurer que l'appareil soit parfaitement propre.

- Le témoin lumineux rouge sera toujours allumé lorsque l'appareil est branché.
- Ne placez pas trop d'aliments ou de pâte dans l'appareil et n'essayez jamais de le forcer à se fermer car cela pourrait endommager la charnière.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus (fourchettes, couteaux, etc.) pour retirer les aliments des plaques chauffantes car ceux-ci pourraient abîmer le revêtement antiadhésif des plaques. Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.

RECETTES

GAUFRES CROUSTILLANTES

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

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. 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. 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. 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. 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. 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.

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Inscrivez-vous à la liste de diffusion par e-mail de Kalorik sur www.kalorik.com pour recevoir des offres spéciales et des recettes et connectez-vous avec nous sur les réseaux sociaux pour une inspiration quotidienne.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer toute pièce, assurez-vous que l'appareil est débranché et que l'appareil a complètement refroidi. Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation, et avant l'utilisation s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps.

1. Essuyez les surfaces de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide. Pour retirer les aliments cuits, utilisez une brosse à poils en plastique ou un tampon en nylon. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs.

Avertissement : n'utilisez pas de laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs sur les surfaces de cuisson, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'objets pointus pour éliminer les résidus des surfaces.

2. Nettoyez les surfaces extérieures en les essuyant avec une éponge ou un chiffon humide ou savonneux. **NE PLACEZ PAS L'APPAREIL DANS LE LAVE-VAISSELLE ET NE LE PLONGEZ PAS DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. RISQUE D'ÉLECTROCUTION.**
3. Séchez soigneusement avec un chiffon doux.

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.

À compter de la date d'achat, ce produit KALORIK est garanti un an, sur le territoire des Etats-Unis et au 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 et lames. 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, envoyez le produit en colis 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.

16175 NW 49th Ave.

Miami Gardens, FL 33014 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.

NOTES

**For questions please contact:
Para preguntas contacte a:
Pour toute question, veuillez contacter :**



**KALORIK Customer Service /Servicio al
Cliente/ Service Après-Vente**

Team International Group of America Inc.
16175 NW 49th Avenue
Miami Gardens, FL 33014 USA

Model WM 47667

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

Contenido del manual del usuario y usuario y recetas cortesía de Team International Group- No reproducir sin el consentimiento de los autores- Todos los derechos reservados.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Team International Group - Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.

KALORIK®

Since 1930