

**Waffle Maker 2-Slices**  
**Gaufrier À 2 Tranches**  
**Wafflera Doble**  
**B0BCPR4CBH, B0BCPZ258Y**

<b>EN</b> .....	Page	2
<b>FR</b> .....	Page	9

<b>ES</b> .....	Página	16
-----------------	--------	----

# Table of Contents

---

<b>1. Important Safeguards</b> .....	3
<b>2. Intended Use</b> .....	3
<b>3. Appliance Description</b> .....	4
<b>4. Before First Use</b> .....	4
<b>5. Operation</b> .....	5
<b>6. Cleaning and Maintenance</b> .....	6
6.1 Cleaning .....	6
6.2 Storage .....	6
<b>7. Frequently Asked Questions</b> .....	6
<b>8. Specifications</b> .....	6
<b>9. Feedback and Help</b> .....	7
<b>10. Recipes</b> .....	7
10.1 Traditional waffles .....	7
10.2 Crispy waffles .....	7
<b>11. Tips</b> .....	7

# 1. IMPORTANT SAFEGUARDS



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

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

- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the main appliance in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.

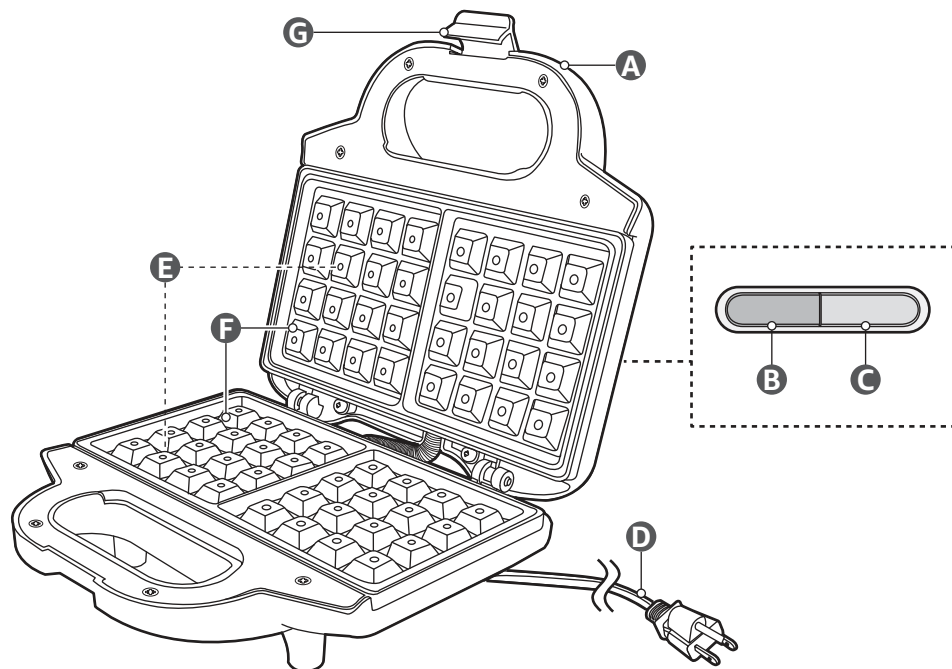
- ▶ Cooking while the appliance is not closed damages the heating element after some time.
- ▶ A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 2. Intended Use

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

### 3. Appliance Description



- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>A</b> Handle                | <b>E</b> Heating element (under cooking surface) |
| <b>B</b> Red indicator         | <b>F</b> Cooking surface                         |
| <b>C</b> Green indicator       | <b>G</b> Latch                                   |
| <b>D</b> Power cable with plug |  |

### 4. Before First Use

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

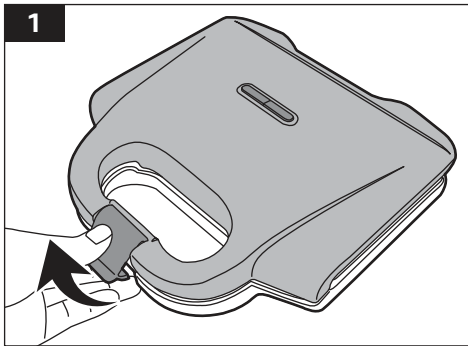
Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

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

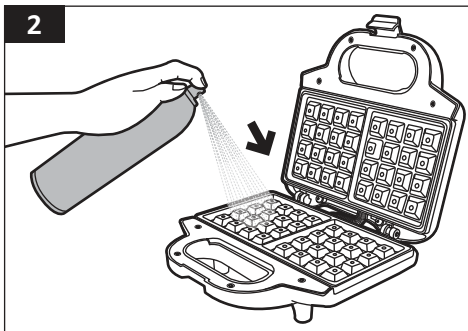
## 5. Operation

**NOTICE** For recipes and tips on using the appliance, see chapter 10 and chapter 11.

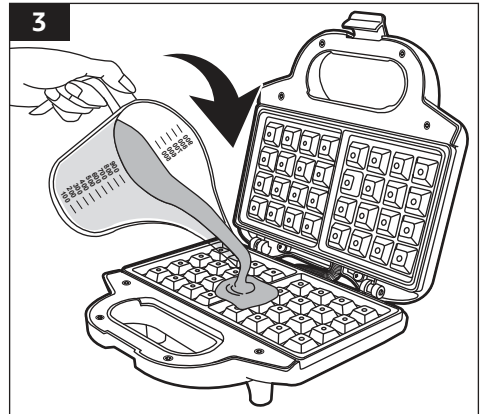
1. Connect the power plug (D) to a suitable power outlet. The red indicator (B) lights up. The appliance is preheating.
2. When the appliance is preheated, the green indicator (C) lights up.



3. Unlock the appliance by opening the latch (G) (Fig. 1).



4. Open the appliance and lightly spray or apply cooking oil to the cooking surfaces (F) (Fig. 2).



5. Pour waffle batter into the center of the bottom cooking surface (F) (Fig. 3).

**NOTICE** Do not overfill the cooking surface (F). The waffles may expand while cooking. Overfilling may cause waffle batter to leak out of the seams. Pour less batter in the first batch as a test and adjust the amount of batter accordingly afterwards.

6. Close the appliance with the latch (G).

**NOTICE** It is normal for the green indicator (C) to light up and go off during cooking.

7. Cooking time may vary from 1.5 - 5 minutes. Let the waffles cook for at least 1.5 minutes before opening to check. If they are not done yet, close and lock the appliance again to continue cooking.
8. Cook the waffles until they are done to your preference.
9. When the waffles are done, open the appliance and use wooden/silicone cookware to take them out.
10. Place the waffles on a wire rack to cool down.
11. To continue to make more waffles, repeat steps 3 to 10.
12. After use, unplug the appliance from power and let it fully cool down before cleaning.

## 6. Cleaning and Maintenance

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

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

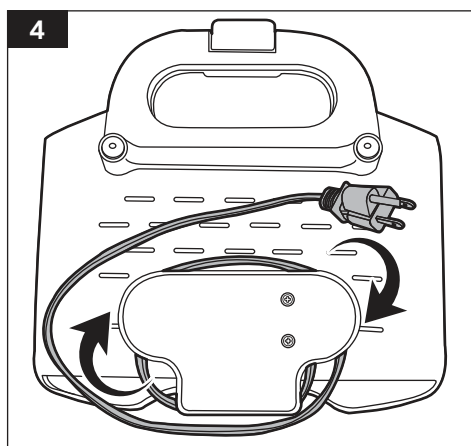
### 6.1 Cleaning

### **⚠ CAUTION** Risk of burns!

Let the appliance fully cool down before cleaning.

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

### 6.2 Storage



- ▶ Store the power cable (D) by winding it around the cable storage located at the back of the appliance (Fig. 4).
- ▶ Store the appliance in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

## 7. Frequently Asked Questions

Problem	Solution
The appliance does not switch on.	Check if the plug is connected to the socket outlet. Use voltage tester to verify if the socket outlet is powered.
Green indicator (C) on the appliance keeps shutting off.	This is normal. While cooking, the heating element (E) automatically switches on and off to maintain a temperature that is not too hot or cold.
The waffles are undercooked or burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ The thermostat may be faulty and cannot regulate the heating correctly. The appliance has to be sent to a qualified repair center.</li> <li>▶ The heating element (E) may be broken. The appliance has to be sent to a qualified repair center.</li> </ul>

## 8. Specifications

Rated voltage	120 V~, 60 Hz
Rated current	700 W
Type of protection	Plug with ground pin
Net weight	approx. 2.7 lbs (1.2 kg)
Dimensions (W x H x D)	approx. 9.1 x 3.7 x 9.1" (23 x 9 x 23 cm)


## 9. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:



If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.

 [amazon.com/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com/gp/help/customer/contact-us)

 +1 877-485-0385

## 10. Recipes

### 10.1 Traditional waffles

Ingredients (6-10 pieces):

1 cup	milk
3	egg
7 big spoons	vegetable oil
1 big spoon	sugar
1.75 cup	flour
2 teaspoons	baking powder

Preparation:

In a medium mixing bowl place in the dry ingredients. In a separate bowl, whip the egg whites to hard peaks. Add the egg yolks, vegetable oil and milk to the dry ingredients and mixing until thoroughly combined with no lumps. After that, gently stir in the whipped egg whites into the batter.

### 10.2 Crispy waffles

Ingredients (6-10 pieces):

200 ml	cold water
200 g	flour
300 g	butter (40% fat)

Preparation:

In a medium mixing bowl, mix the flour and water together. In a separate bowl, whip the butter until stiff, then add it to the flour and water mixture. Then thoroughly combine the mixture until there are no lumps.

## 11. Tips

- ▶ The waffle mixture should be fairly thick. Use enough mixture to ensure it fills the baking surfaces.
- ▶ When made, do not pile the waffles on top of one another, otherwise they may soften. Place them on a wire rack to cool down and then sprinkle with icing sugar.
- ▶ If you prefer crispy waffles, substitute the milk with water. Milk makes waffles softer and darker in color.
- ▶ Use only best quality flour.
- ▶ If the waffles are spotty, perhaps the ingredients used were of different temperature. To ensure a consistent color and result, take all ingredients out of the refrigerator an hour beforehand.
- ▶ It is recommended to use very soft butter, and that the ingredients are thoroughly mixed.
- ▶ A lot of sugar also makes waffles darker.
- ▶ Do not use too much baking powder. Waffles need only a little or try leaving it out altogether.
- ▶ If the mixture is too thin, try adding a few fine bread crumbs.

- ▶ Waffles are at their best when eaten warm . If you want to store them, use a mixture with a higher fat content and allow them to cool down before storing in an air-tight container. Or store in the deep freezer.
- ▶ All types of waffles can be made, but before experimenting, gain some experience preparing basic recipes first.

# Table des Matières

---

<b>1. Mesures de Sécurité Importantes</b> .....	10
<b>2. Utilisation Prévue</b> .....	11
<b>3. Description de l'Appareil</b> .....	11
<b>4. Avant la Première Utilisation</b> .....	12
<b>5. Utilisation</b> .....	12
<b>6. Nettoyage et Entretien</b> .....	13
6.1 Nettoyage .....	13
6.2 Rangement .....	13
<b>7. Foire Aux Questions</b> .....	14
<b>8. Caractéristiques</b> .....	14
<b>9. Vos Avis et Aide</b> .....	14
<b>10. Recettes</b> .....	15
10.1 Gaufres traditionnels .....	15
10.2 Gaufres croustillantes .....	15
<b>11. Conseils</b> .....	15

# 1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de cet appareil à un tiers, les présentes instructions doivent également y être jointes.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

- ▶ Veuillez lire l'intégralité des instructions.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- ▶ Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil principal dans de l'eau ou toute autre liquide.
- ▶ Une étroite surveillance est de mise lorsqu'un appareil électrique est utilisé par vos enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Débranchez le produit de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- ▶ Ne faites fonctionner aucun appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou en cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil de quelque manière que ce soit. Ramenez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire contrôler, réparer ou régler.

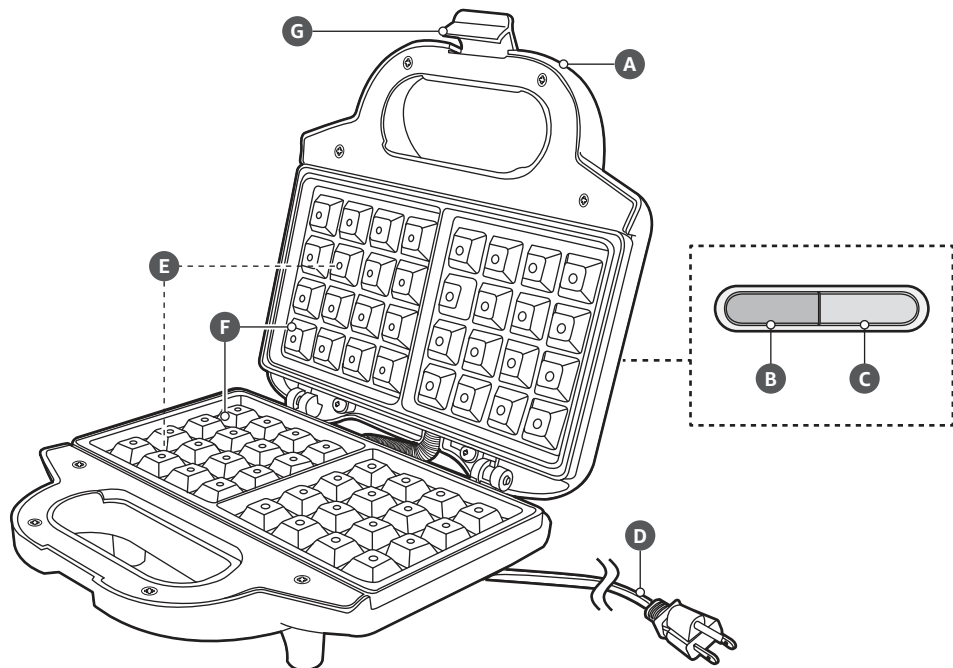
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible de provoquer des blessures.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
- ▶ Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tous autres liquides chauds.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ▶ Toute cuisson réalisée alors que l'appareil n'est pas fermé endommage l'élément chauffant au bout d'un certain temps.
- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- ▶ Des cordons prolongateurs sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire attention lors de leur utilisation.
- ▶ En cas d'utilisation d'un cordon prolongateur :
  - La puissance électrique nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique nominale de l'appareil.
  - Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le rebord de la table ou du comptoir, où les enfants risqueraient de tirer dessus ou quelqu'un risquerait de s'y prendre les pieds par mégarde.

## CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

## 2. Utilisation Prévue

- ▶ Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres.
- ▶ Cet appareil est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- ▶ Cet appareil est conçu pour être utilisé exclusivement dans des endroits secs à l'intérieur.

## 3. Description de l'Appareil



- A** Poignée
- B** Voyant rouge
- C** Voyant vert
- D** Cordon d'alimentation muni d'une fiche
- E** Élément chauffant (situé sous la surface de cuisson)
- F** Surface de cuisson
- G** Loquet

## 4. Avant la Première Utilisation

### **⚠ DANGER Risques d'étouffement!**

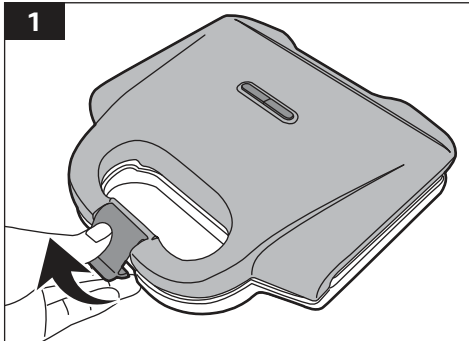
Conservez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux familiers : ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

- ▶ Retirez-en tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez, puis examinez l'état de tous les composants avant toute utilisation.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- ▶ Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension de la source d'alimentation électrique et la tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ L'appareil peut dégager une légère odeur ou fumée lors de sa première utilisation. Ce phénomène est tout à fait sûr et sans danger. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment aérée.

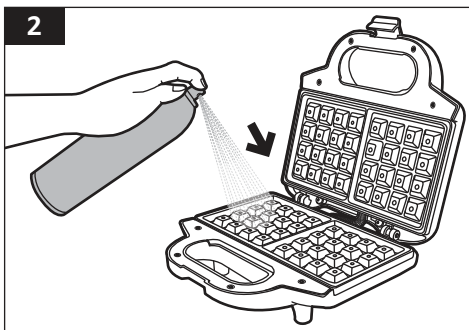
## 5. Utilisation

**REMARQUE** Pour trouver des recettes et des conseils sur l'utilisation de l'appareil, voir le chapitre 10 et le chapitre 11.

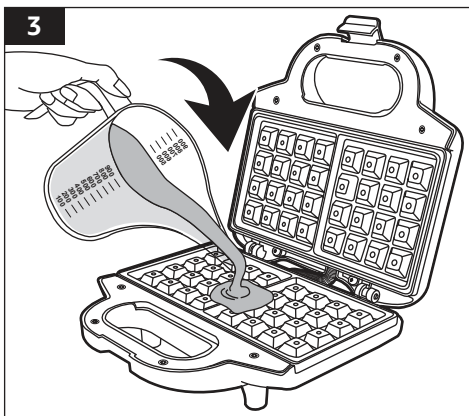
1. Branchez la fiche d'alimentation (D) à une prise de courant appropriée. Le voyant rouge (B) s'allume. Préchauffage de l'appareil en cours.
2. Lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant vert (C) s'allume.



3. Déverrouillez l'appareil en ouvrant le loquet (G) (ill. 1).



4. Ouvrez l'appareil, puis vaporisez ou appliquez légèrement de l'huile de cuisson sur les surfaces de cuisson (F) (ill. 2).



5. Versez la pâte à gaufres au centre de la surface de cuisson inférieure (F) (ill. 3).

**REMARQUE** Ne pas remplir excessivement la surface de cuisson (F). Les gaufres peuvent se dilater en cours de cuisson. Si celle-ci est trop remplie, la pâte à gaufres risque de s'écouler par les coutures. Versez moins de pâte dans le premier lot à titre d'essai, puis ajustez la quantité de pâte en conséquence par la suite.

6. Fermez l'appareil à l'aide du loquet (G).

**REMARQUE** Il est normal que le voyant vert (C) s'allume et s'éteigne en cours de cuisson.

7. Le temps de cuisson peut varier de 1,5 à 5 minutes. Laissez cuire les gaufres pendant au moins 1,5 minute avant d'ouvrir pour vérifier. Si elles ne sont pas encore cuites, refermez, puis verrouillez l'appareil à nouveau pour poursuivre la cuisson.
8. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites à votre goût.
9. Lorsque les gaufres sont cuites, ouvrez l'appareil, puis retirez-les à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois/silicone.
10. Placez les gaufres sur une grille pour les laisser refroidir.
11. Pour continuer à faire d'autres gaufres, répétez les étapes 3 à 10.
12. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant, puis laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

## 6. Nettoyage et Entretien

### ⚠ AVERTISSEMENT Risques d'électrocution!

- ▶ Afin de prévenir tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ▶ Pendant le nettoyage, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.

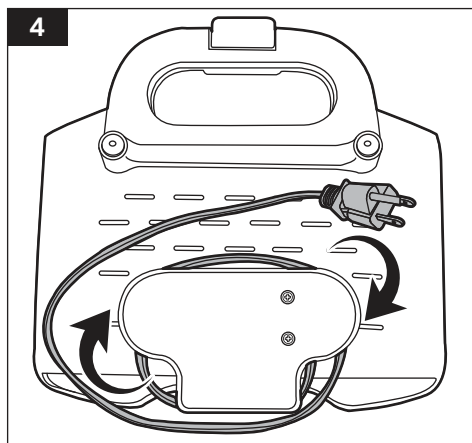
### 6.1 Nettoyage

#### ⚠ ATTENTION Risques de blessures!

Laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

- ▶ Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Essuyez l'appareil après nettoyage.
- ▶ Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.

### 6.2 Rangement



- ▶ Rangez le câble d'alimentation (D) en l'enroulant autour de l'emplacement de rangement de câble situé au dos de l'appareil (ill. 4).
- ▶ Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et dans un endroit sec. Gardez-la hors de portée des enfants et des animaux familiers.

## 7. Foire Aux Questions


Problème	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée à la prise de courant. Utilisez un testeur de tension pour vérifier si la prise de courant est sous tension.
Le voyant vert (C) de l'appareil s'éteint sans cesse.	C'est normal. En cours de cuisson, l'élément chauffant (E) s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir une température qui n'est ni trop chaude ni trop froide.
Les gaufres ne sont pas assez cuites ou sont brûlées.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Le thermostat est peut-être défectueux et ne peut réguler correctement le chauffage. L'appareil doit être ramené dans un centre de réparation agréé.</li> <li>▶ L'élément chauffant (E) est peut-être cassé. L'appareil doit être ramené dans un centre de réparation agréé.</li> </ul>

## 8. Caractéristiques

Tension nominale	120 V~, 60 Hz
Courant nominal	700 W
Type de protection	Fiche avec broche de mise à la terre
Poids net	env. 2,7 lb (1,2 kg)
Dimensions (l x H x P)	env. 9,1 x 3,7 x 9,1 po (23 x 9 x 23 cm)

## 9. Vos Avis et Aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.

 [amazon.com/review/review-your-purchases#](https://amazon.com/review/review-your-purchases#)

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.

 [amazon.ca/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.ca/gp/help/customer/contact-us)

## 10. Recettes

### 10.1 Gaufres traditionnels

Ingrédients (6 à 10 morceaux) :

1 tasse	lait
3	œuf
7 grandes cuillères	huile végétale
1 grande cuillère	sucré
1,75 tasse	farine
2 cuillères à cafés	poudre à pâte

Préparation :

Dans un bol moyen, mettre les ingrédients secs. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics durs. Ajouter les jaunes d'œufs, l'huile végétale et le lait aux ingrédients secs, puis mélanger jusqu'à ce qu'ils soient convenablement combinés et sans grumeaux. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œufs fouettés dans la pâte.

### 10.2 Gaufres croustillantes

Ingrédients (6 à 10 morceaux) :

200 ml	eau froide
200 g	farine
300 g	beurre (40 % de matières grasses)

Préparation :

Dans un bol à mélanger moyen, battre au fouet ensemble la farine et l'eau. Dans un autre bol, fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il devienne ferme, puis l'ajouter au mélange de farine et d'eau. Mélanger ensuite soigneusement le mélange jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

## 11. Conseils

- La pâte à gaufre doit être assez épaisse. Utiliser suffisamment de mélange pour remplir les surfaces de cuisson.
- Une fois faites, ne pas empiler les gaufres les unes sur les autres, sinon elles risquent de ramollir. Les placer sur une grille pour les laisser refroidir, puis les saupoudrer de sucre glace.
- Si vous préférez des gaufres croustillantes, remplacer lait par de l'eau. Le lait rend les gaufres plus molles et de couleur plus foncée.
- Utiliser uniquement de la farine de première qualité.
- Si les gaufres sont tachetées, les ingrédients utilisés étaient peut-être à des températures différentes. Pour garantir une couleur et un résultat uniformes, sortez tous les ingrédients du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Nous vous recommandons d'utiliser du beurre très mou, et de mélanger convenablement les ingrédients.
- Une quantité importante de sucre rend également les gaufres plus foncées.
- Ne pas utiliser trop de poudre à pâte. Les gaufres ont besoin seulement d'une petite quantité ou essayer de ne pas en mettre du tout.
- Si le mélange est trop fin, essayer d'y ajouter quelques fines miettes de pain.
- Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont mangées chaudes. Si vous souhaitez les conserver, utiliser un mélange plus riche en matières grasses, puis les laisser refroidir avant de les conserver dans un récipient hermétique. Vous pouvez également les conserver au congélateur.
- Il est possible de préparer tous les types de gaufres, mais avant d'expérimenter, il convient au préalable d'acquiescer une certaine expérience dans la préparation des recettes de base.

# Tabla de contenido

<b>1. Consideraciones de Seguridad Importantes</b> .....	17
<b>2. Uso Previsto</b> .....	18
<b>3. Descripción del electrodoméstico</b> .....	18
<b>4. Antes de Usar por Primera Vez</b> .....	18
<b>5. Funcionamiento</b> .....	19
<b>6. Limpieza y Mantenimiento</b> .....	20
6.1 Limpieza .....	20
6.2 Almacenamiento .....	20
<b>7. Preguntas Frecuentes</b> .....	21
<b>8. Especificaciones</b> .....	21
<b>9. Comentarios y Ayuda</b> .....	21
<b>10. Recetas</b> .....	21
10.1 Waffles tradicionales .....	21
10.2 Waffles crujientes .....	22
<b>11. Consejos</b> .....	22

# 1. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante. En caso de entregar este electrodoméstico a un tercero, también se deben incluir estas instrucciones.

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad básicas, las cuales incluyen lo siguiente:

- ▶ Lea todas las instrucciones.
- ▶ No toque las superficies calientes. Use las manillas o perillas.
- ▶ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, las clavijas o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- ▶ Se deberá supervisar atentamente cada vez que el electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- ▶ Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocarle o quitarle piezas, o antes de limpiar el electrodoméstico.
- ▶ No use electrodomésticos que tengan el cable o clavija dañados, ni después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de cualquier forma. Devuelva el electrodoméstico al local de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ El fabricante no recomienda usar accesorios, ya que podrían producirse lesiones.
- ▶ No usar en exteriores.
- ▶ No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera, ni tampoco donde toque superficies calientes.
- ▶ No dejar sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- ▶ Se debe tener extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ▶ No use el electrodoméstico para un uso distinto a aquel para el que fue diseñado.
- ▶ Cocinar mientras el electrodoméstico no está cerrado puede, a veces, dañar el elemento calefactor.
- ▶ Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- ▶ Se puede usar cables de extensión solo si se hace con cuidado.
- ▶ En caso de usar un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
  - El cable más extenso debe dejarse de manera tal que no cuelgue sobre una encimera o mesa, donde un niño pueda alcanzarlo o donde alguien pueda tropezarse de forma accidental.

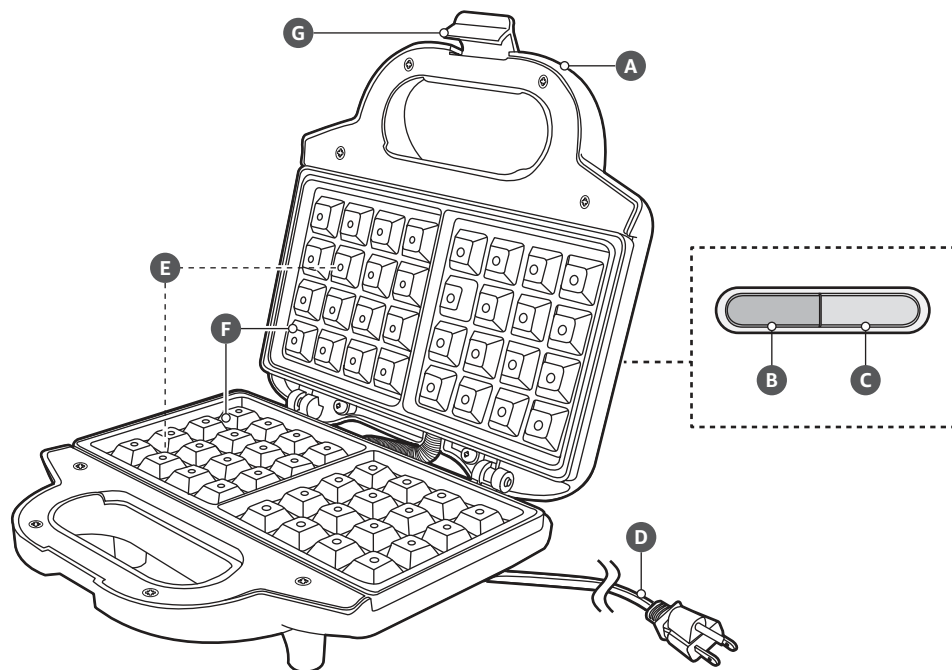
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## 2. Uso Previsto

- ▶ Este electrodoméstico está diseñado para hacer waffles.

- ▶ Este electrodoméstico está hecho solo para uso doméstico.
- ▶ Este electrodoméstico está hecho para usarse solo en áreas interiores secas.

## 3. Descripción del electrodoméstico



- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Empuñadura                        | <b>E</b> Elemento calefactor (bajo la superficie de cocción) |
| <b>B</b> Indicador rojo                    | <b>F</b> Superficie de cocción                               |
| <b>C</b> Indicador verde                   | <b>G</b> Pestillo  |
| <b>D</b> Cable de alimentación con clavija |  |

## 4. Antes de Usar por Primera Vez

### **⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!**

Mantenga los materiales de empaque lejos de los niños y mascotas, ya que estos materiales son una posible fuente de peligro (p. ej. por asfixia).

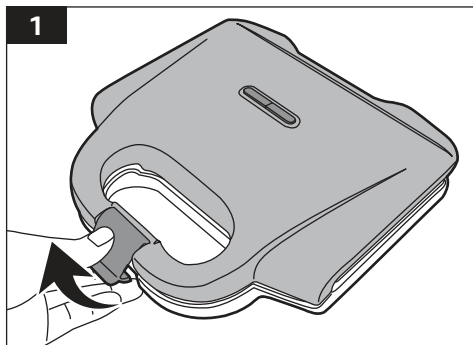
- ▶ Saque todos los materiales del empaque.
- ▶ Extraiga y revise todos los componentes antes de usarlos.
- ▶ Revise que el electrodoméstico no tenga daños por transporte.

- ▶ Limpie el electrodoméstico antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Antes de conectar el electrodoméstico a una toma de corriente, revise que el voltaje eléctrico y la clasificación de la corriente del lugar se correspondan con los que aparecen en la etiqueta de información del electrodoméstico.
- ▶ Este electrodoméstico podría emitir un leve aroma o humo al usarse por primera vez. Esto es totalmente seguro e inofensivo. Asegúrese de que la habitación tenga una ventilación adecuada.

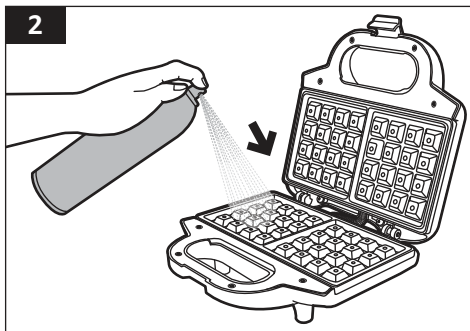
## 5. Funcionamiento

**AVISO** Para recetas y consejos sobre el uso del electrodoméstico, consulte los capítulos 10 y 11.

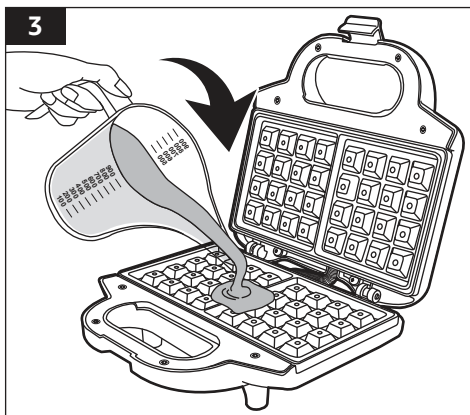
1. Conecte el enchufe (D) a una toma de energía apta. El indicador rojo (B) se encenderá. El electrodoméstico precalienta.
2. Cuando el electrodoméstico está precalentado, el indicador verde (C) se enciende.



3. Desbloquee el electrodoméstico abriendo el pestillo (G) (Fig. 1).



4. Abra el electrodoméstico y rocíe levemente, o aplique, aceite de cocina sobre la superficie de cocción (F) (Fig. 2).



5. Vierta la mezcla de waffles en el centro de la superficie de cocción inferior (F) (Fig. 3).

**AVISO** No llene la superficie de cocción (F) más de lo necesario. Los waffles pueden expandirse durante la cocción. Llenar más de la cuenta puede provocar que la mezcla de waffles se salga por los bordes. Vierta menos mezcla en la primera tanda como prueba y ajuste la cantidad de mezcla para las tandas posteriores.

6. Cierre el electrodoméstico usando el pestillo (G).

**AVISO** Es normal que el indicador verde (C) se encienda y apague durante la cocción.

7. El tiempo de cocción puede variar de 1.5 a 5 minutos. Cocine los waffles durante al menos 1.5 minutos antes de abrir para comprobar. Si todavía no están listos, cierre y bloquee el electrodoméstico una vez más para continuar con la cocción.
8. Cocine los waffles hasta que estén al punto de cocción de su agrado.
9. Cuando los waffles estén listos, abra el electrodoméstico y use un utensilio de cocina de madera o silicona para sacarlos.
10. Coloque los waffles sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
11. Para seguir haciendo más waffles, repita los pasos del 3 al 10.
12. Después de usar, desconecte el electrodoméstico de la alimentación y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

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

- ▶ Para evitar una descarga eléctrica, desconecte el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos. Jamás sostenga el electrodoméstico bajo el agua corriendo.

### 6.1 Limpieza

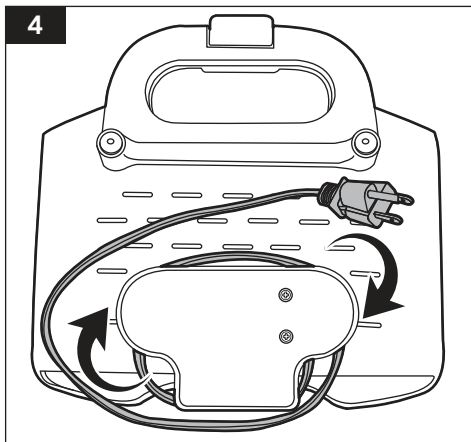
**⚠ CUIDADO** ¡Riesgo de quemaduras!

Deje enfriar el electrodoméstico por completo antes de limpiarlo.

- ▶ Para limpiar el electrodoméstico, use un paño suave y levemente humedecido.

- ▶ Seque el electrodoméstico con un paño después de limpiarlo.
- ▶ Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el electrodoméstico.

### 6.2 Almacenamiento



- ▶ Almacene el cable de alimentación (D) enrollándolo alrededor del almacenamiento del cable ubicado en la parte posterior del electrodoméstico (Fig. 4).
- ▶ Almacene el electrodoméstico en su empaque original, en un área seca. Manténgala fuera del alcance de niños y animales domésticos.

## 7. Preguntas Frecuentes

Problema	Solución
El electrodoméstico no enciende.	Compruebe que el enchufe esté conectado a la toma de corriente. Use el voltímetro para comprobar si la toma de corriente está energizada.
El indicador verde (C) del electrodoméstico no deja de apagarse.	Esto es normal. Al cocinar, el elemento calefactor (E) se enciende y apaga automáticamente para mantener una temperatura que no sea demasiado caliente ni fría.

Los waffles están crudos o quemados.

- ▶ El termostato podría estar defectuoso y ser incapaz de regular la temperatura correctamente. El electrodoméstico se debe enviar a un centro de reparación calificado.
- ▶ El elemento calefactor (E) podría estar dañado. El electrodoméstico se debe enviar a un centro de reparación calificado.

## 8. Especificaciones

Tensión nominal	120 V~, 60 Hz
Corriente nominal	700 W
Tipo de protección	Enchufe con conector a tierra
Peso neto	aprox. 2.7 lbs. (1.2 kg)
Dimensiones (An x Al x Pr)	aprox. 9.1 x 3.7 x 9.1 pulgadas (23 x 9 x 23 cm)

## 9. Comentarios y Ayuda

Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.



[amazon.com.mx/review/review-your-purchases#](https://amazon.com.mx/review/review-your-purchases#)

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.



[amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us](https://amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us)

## 10. Recetas

### 10.1 Waffles tradicionales

Ingredientes (6 a 10 unidades):

1 taza de leche

3 huevos

7 cucharadas de aceite vegetal

1 cucharada de azúcar

1.75 tazas de harina

2 cucharaditas de polvos de hornear

Preparación:

Coloque los ingredientes secos en un bol para mezclar mediano. En un bol separado, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añada las yemas de huevo, el aceite vegetal y la leche a los ingredientes secos; luego, mezcle exhaustivamente hasta que no haya grumos. Después de ello, vierta suavemente las claras batidas sobre la mezcla.

## 10.2 Waffles crujientes

### Ingredientes (6 a 10 unidades):

200 ml de agua fría

200 g de harina

300 g de mantequilla  
(40 % de materia  
grasa)

### Preparación:

En un bol para mezclar, mezcle la harina y el agua. En un bol separado, bata la mantequilla a punto de nieve y añádala a la mezcla de harina y agua. Luego, combine exhaustivamente la mezcla hasta que no haya grumos.

## 11. Consejos

- ▶ La mezcla de waffles debe ser levemente espesa. Use suficiente mezcla para asegurarse de llenar las superficies de cocción.
- ▶ Cuando estén listos, no apile los waffles o podrían ablandarse. Colóquelos sobre una rejilla metálica para dejarlos enfriar y luego rocíelos con azúcar impalpable.
- ▶ Si prefiere waffles crujientes, reemplace la leche por agua. La leche hace que los waffles sean más suaves y de un color más oscuro.
- ▶ Use solo harina de la mejor calidad.
- ▶ Si los waffles tienen manchas, es posible que los ingredientes usados estuvieran a distinta temperatura. Para asegurar un color y resultados consistentes, saque todos los ingredientes del refrigerador aproximadamente una hora antes de cocinar.
- ▶ Se recomienda usar mantequilla muy suave y mezclar exhaustivamente los ingredientes.
- ▶ Añadir una gran cantidad de azúcar también hace que los waffles sean más oscuros.
- ▶ No use demasiados polvos de hornear. Los waffles necesitan solo un poco, e incluso podría intentar hacerlos sin añadir este ingrediente.
- ▶ Si la mezcla es muy líquida, puede añadir un poco de pan rayado fino.
- ▶ Los waffles saben mejor cuando están tibios. Si quiere guardarlos, use una mezcla con mayor contenido de grasa y déjelos enfriar antes de almacenarlos en un contenedor hermético. O almacene en el congelador.
- ▶ Se puede hacer todo tipo de waffles, pero, antes de experimentar, primero obtenga experiencia preparando las recetas básicas.



**amazon basics**

**[amazon.com/AmazonBasics](https://amazon.com/AmazonBasics)**

MADE IN CHINA  
FABRIQUÉ EN CHINE  
HECHO EN CHINA

V02-03/23