

KitchenAid[®]
PRO LINE™

WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER
INSTRUCTIONS ET RECETTES

WAFLERA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

KPWB100



USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

W10158016

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Waffle Baker. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Waffle Baker, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name and Location _____

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre Gaufrier. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre Gaufrier, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrions vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du marchand et adresse _____

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su Waflera. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la Waflera, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda y dirección _____

TABLE OF CONTENTS



INTRODUCTION

Proof of Purchase & Product Registration	Inside Front Cover
Waffle Baker Safety	2
Important Safeguards	3
Electrical Requirements	4

FEATURES AND OPERATION

Waffle Baker Features	5
Using the Waffle Baker	8
First Use of the Waffle Baker	8
Operating the Waffle Baker	8
Canceling a Baking Timer Countdown	11
Recipe Tips	12
Baking & Serving Tips	13

CARE AND CLEANING

Cleaning the Waffle Baker	14
Troubleshooting	15

RECIPES

Banana Macadamia Waffles	16
Cherry Sour Cream Waffles	17
Chocolate Chip Waffles	18
Spiced Pecan Waffles	19
Cranberry Brie Waffles	20
Honey Grain Waffles	21
Sun-dried Tomato Carbonara Waffles	22
Cornmeal Cheddar Waffles	23

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

KitchenAid® ProLine™ Waffle Baker Warranty ..	24
Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States & District of Columbia	25
Hassle-Free Replacement Warranty – Canada ..	25
How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico	26
How to Arrange for Service After the Warranty Expires – All Locations	26
How to Arrange for Service Outside These Locations	26
How to Order Accessories & Replacement Parts ..	27

WAFFLE BAKER SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

WARNING: This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

This appliance can cause low-level exposure to one of the substances listed: formaldehyde.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or Waffle Baker in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug Waffle Baker from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by KitchenAid may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. When finished baking waffles, press the On/Off Button to turn the Waffle Baker off, then remove plug from outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This product is UL Listed for household and commercial use.
14. This product is cUL Listed for household use only in Canada.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

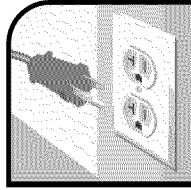
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.



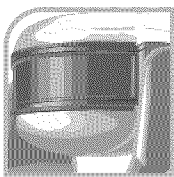
VOLTS: 120 V.A.C.
HERTZ: 60 HZ

NOTE: The Waffle Baker has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of

electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

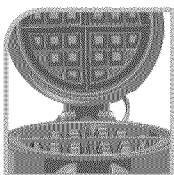
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

WAFFLE BAKER FEATURES



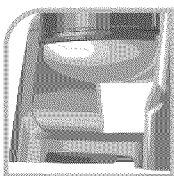
Commercial-Design Baking Unit

Double-sided, clamshell baking unit rotates to provide consistent waffles with minimal gaps and spaces. Baker lids are brushed stainless steel; thermoset phenolic lid handles remain cool to the touch.



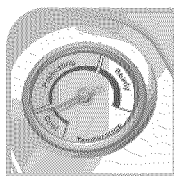
Non-Stick Waffle Plates

Plates wipe clean with a paper towel or damp cloth. Drip channel along edge helps prevent overflow and spills.



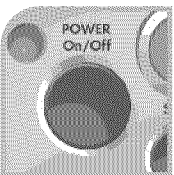
Die-Cast Metal Base

The durable metal base provides a stable platform for the baking unit.



Dial Thermometer

Thermometer in baker lid indicates whether the baker is "cool", "preheating", or "ready".

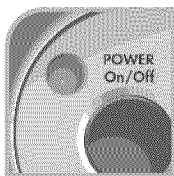


Power On/Off Button

Pressing the power on/off button turns the baking unit heating elements on or off. When the baker is on, the indicator light will be illuminated.

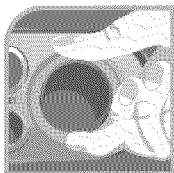
Continued...

WAFFLE BAKER FEATURES



Pre-Heat Indicator

The indicator light flashes until the baker is fully pre-heated. When the optimum temperature is reached, a tone will sound and the indicator light will glow continuously.



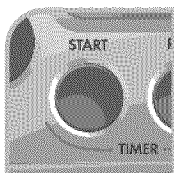
Timer Adjustment Dial

Turn the dial to set the baking time in 15 second increments, from a minimum of 2 minutes, 30 seconds to a maximum of 5 minutes, 30 seconds. Turn the dial clockwise to increase the baking time, counter-clockwise to decrease the time.



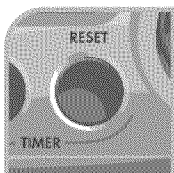
Baking Timer Display

Shows the remaining baking time in minutes and seconds.



Start Button

Once the Waffle Baker is pre-heated, press the start button to begin a timer countdown.



Reset Button

After the baking timer is activated, press the reset button to stop the count and reset the baking timer display. Pressing the reset button will also halt the message tones after the timer reaches zero.

Overbake Indication

When the baking timer reaches zero, the Waffle Baker produces a series of tones, the timer display background turns red, and the timer begins to count up. If your waffles are not quite done, the count-up will track the extra time you let the waffles bake.

WAFFLE BAKER FEATURES

Automatic Shutoff

Unless the baking timer is reset, the baking unit will automatically shut off 5 minutes after the timer reaches zero. After the baking timer is reset, the baking unit is programmed to shut off in 2 hours if a new timer countdown isn't started.

Timer Memory

Baking timer will remember the last time set, even when the baker is unplugged.

Message Tones

Convenient tones instantly convey Waffle Baker status. A tone will sound when the baker is fully pre-heated. When the baking timer reaches zero, the baker will produce a series of tones.

Constant Temperature Baking

Baker has no adjustable thermostat: waffles bake at a constant temperature optimized for the best results. Browning of waffle is controlled with the baking timer.

USING THE WAFFLE BAKER

First Use of the Waffle Baker

The Waffle Baker may emit a slight odor or smoke the first time it is used. This is a normal result of the manufacturing process. The odor or smoke is harmless and will dissipate quickly, but it may flavor the first waffle prepared on each side of the baker. For the best results, it is recommended that these initial waffles be discarded.

Steam will be produced during every baking cycle and condensation may form on the baker lids. This is normal.

NOTE: Always use the handles to rotate the baking unit and open the baking lids.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

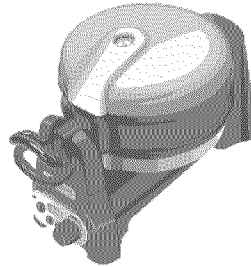
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Operating the Waffle Baker

1. Plug the Waffle Baker cord into a grounded 3 prong outlet.

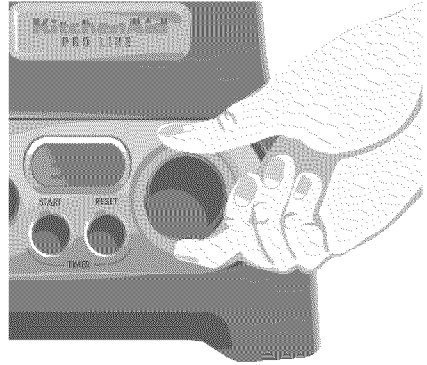


2. Rotate the baking unit so the baker lid with the dial thermometer faces upwards.
3. Press the Power On/Off Button to turn the baking unit on. The indicator light will flash and the Waffle Baker will begin heating.



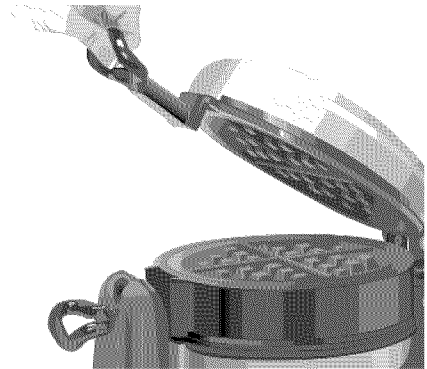
USING THE WAFFLE BAKER

4. Wait for the Waffle Baker to pre-heat. When the Waffle Baker has reached operating temperature, a tone will sound and the indicator light will stop flashing and glow continuously. The needle on the dial thermometer will also be in the "ready" range.



5. Set the baking timer by turning the Timer Adjustment Dial. Rotate the dial clockwise to increase the time on the baking timer display; rotate the dial counter-clockwise to decrease the time. The baking time can be set in 15 second increments from a minimum of 2 minutes, 30 seconds (2:30) to a maximum of 5 minutes, 30 seconds (5:30). Longer baking times will produce darker, crispier waffles. For your first waffles, a good starting time is 3 minutes, 30 seconds (3:30).

6. Open the baker lid by lifting the topmost handle. Make certain the lid is securely seated against the base before releasing the handle: if this is not done, the baking unit may rotate unexpectedly when the handle is released.



7. Fill the waffle plate evenly with batter. The batter should almost cover the peaks of the waffle grid. Close the baker lid.

NOTE: Do not use metal utensils with the Waffle Baker. Metal may scratch the non-stick waffle plates.



Continued...

USING THE WAFFLE BAKER

8. Rotate the baking unit so the opposite lid is topmost.

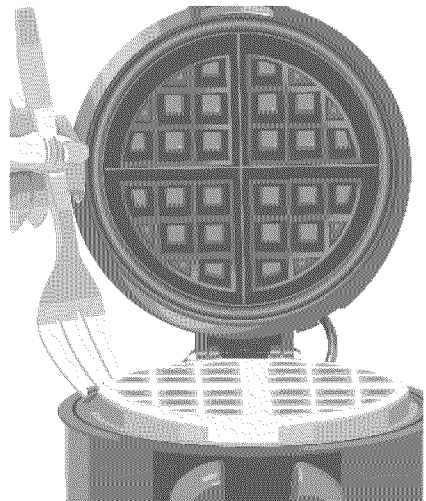
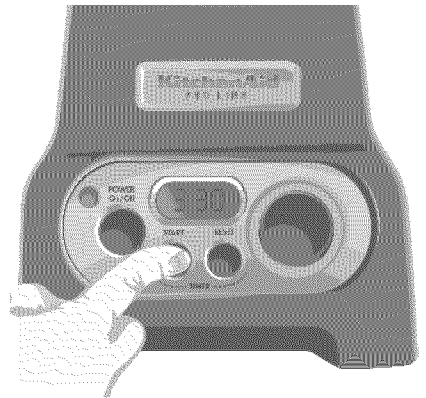
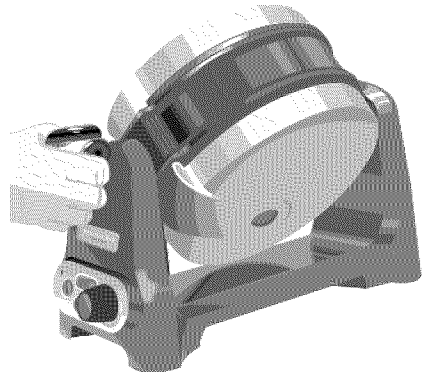
NOTE: Whether one or two waffles are being prepared, always rotate the baking unit after filling a waffle plate. This coats both the upper and lower waffle plates with batter and ensures the finest consistency.

9. Press the Start Button to begin the baking timer countdown.

NOTE: The Start Button will not activate a timer countdown unless the Waffle Baker is fully pre-heated.

10. If a second waffle is desired, open the baker lid and fill the waffle plate evenly with batter. Close the baker lid.
11. Rotate the baking unit so the lid with the dial thermometer again faces upward.
12. When the baking timer display reaches zero, a series of tones will sound, the baking timer display background will turn red, and the timer will begin to count up.

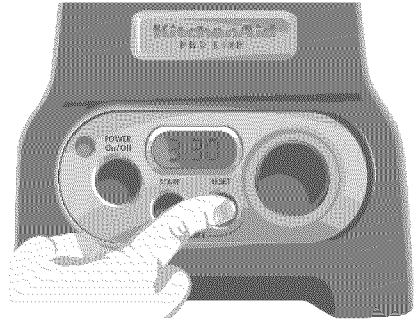
13. Open the baker lid and remove the waffle using a non-metallic utensil. If another waffle is in the baker, rotate the baking unit so the opposite lid is topmost, open the baker lid, and remove the waffle. If additional baking is planned, close the baker lid to retain heat.



USING THE WAFFLE BAKER

14. To prepare more waffles, reset the baking timer by pressing the Reset Button. The display background will return to blue and the timer will revert to the previous time set. Then repeat steps 5–13.

NOTE: Unless the baking timer is reset, the Waffle Baker will automatically shut off 5 minutes after the timer reaches zero.



15. When baking is finished, press the Power On/Off Button to turn the baking unit off. Leave a baker lid open to speed cooling of the baking unit.

Canceling a Baking Timer Countdown

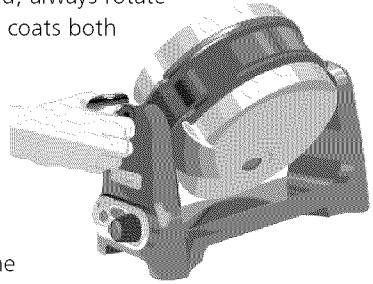
To cancel a timer countdown, press the Reset Button. The baking timer display will revert to the previous time set. After the timer has been reset, use the Timer Adjustment Dial to change the baking time, if desired, and press the Start Button to begin a new timer countdown. If a timer countdown is not started within 2 hours, the baking unit will automatically shut off.

RECIPE TIPS

- Do not over-mix the batter. A few lumps are fine. Smooth batters produce tough, heavy waffles.
- If refrigerated in a tightly sealed container, most batters will remain fresh for one or two days. Stored batter will usually thicken, so you may have to add a little water or milk and re-mix the batter before using. Cold batter may require additional baking time to reach desired brownness.
- Recipes that include butter, oil, or eggs will produce crispier, more easily browned waffles than recipes without those ingredients.
- Waffles made from low-fat recipes can be difficult to remove. If your waffles tend to stick to the waffle plates, add a little more butter or oil to the recipe. Do not coat the waffle plates with spray-on oils or shortenings, they will produce a gummy build-up that will be difficult to remove.
- For exceptionally light waffles, try this: when the recipe calls for eggs, separate the eggs and blend the yolk into the batter. In a separate bowl, beat the whites until fluffy – but not stiff – and carefully fold the whites into the batter just before baking.
- For a hearty, full-grain flavor, try using whole grain flour in place of white flour.
- Buttermilk powder is a good substitute for fresh buttermilk in waffle recipes and is easy to keep on hand. Use powder according to package directions.

BAKING & SERVING TIPS

- Whether one or two waffles are being prepared, always rotate the baking unit after filling a waffle plate. This coats both the upper and lower waffle plates with batter and ensures the finest consistency.
- Don't overfill the waffle plates. Pour the batter onto the center of the plate, then evenly spread it out to the edges using a soft spatula or the bottom of a non-metallic ladle. The batter should almost cover the peaks of the waffle grid.
- Do not coat the waffle plates with spray-on oils or shortenings – they will produce a gummy build-up that will be difficult to remove. If your waffles tend to stick to the plates, add a little more butter or oil to the recipe.
- Use a pitcher instead of a ladle: it's much easier to pour batter than to ladle it.
- Close the baker lid immediately after removing a waffle. This helps maintain the proper baking temperature for additional waffles.
- Waffles will lose their crispiness if stacked or placed on a solid surface. For the best results, keep waffles on a wire rack before serving.
- When preparing multiple waffles for serving, keep the finished waffles warm by placing them in a 200° F (93° C) oven for up to 15 minutes. Lay the waffles in a single layer directly on the oven rack. Waffles can also be warmed by placing them into a pre-heated Waffle Baker for 1 minute.
- Extra waffles can be frozen with very good results. Cool the leftovers in a single layer on a wire rack, separate the waffles with wax paper, and place them in a plastic freezer bag or other airtight container before putting them into the freezer. When you're ready to enjoy them, lay them in a single layer directly on the oven rack and heat for 10 minutes at 300° F (150° C). Frozen waffles can also be heated by placing them into a pre-heated Waffle Baker for 2½ to 3 minutes.



CLEANING THE WAFFLE BAKER

1. Make certain the Waffle Baker is switched off, unplugged, and cool before cleaning.

NOTE: Do not immerse the Waffle Baker in water. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

2. Open the baker lids and wipe the waffle plates clean with paper towels or a damp cloth.
3. Wipe the exterior of the Waffle Baker with a warm, sudsy cloth; then wipe the baker clean with a damp cloth and dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.


TROUBLESHOOTING

The Waffle Baker may emit a slight odor or smoke the first time it is used. This is a normal result of the manufacturing process. The odor or smoke is harmless and will dissipate quickly, but it may flavor the first waffle prepared on each side of the baker. For the best results, it is recommended that these initial waffles be discarded.

Steam will be produced during every baking cycle and condensation may form on the baker lids. This is normal.

- **If the baking timer display remains dark and the Waffle Baker fails to heat:**

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Make sure the Waffle Baker is plugged into a grounded 3 prong outlet. If it is, unplug the Waffle Baker, then plug it back into the same outlet again. If the baking timer display remains unlit, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Waffle Baker is connected to and make certain the circuit is closed.

- **If your waffles are thin or uneven, with gaps and spaces:**

Always rotate the baking unit after filling a waffle plate with batter. This coats both the upper and lower waffle plates with batter and ensures the finest consistency.

- **If your waffles are too light or dark:**

Increase the baking time if your waffles are too light; decrease the time if your waffles are too dark. The baking time will be affected by many factors, including recipe ingredients, batter temperature, and ambient humidity.

If the problem cannot be fixed with the steps above, see the KitchenAid Warranty and Service sections on pages 24-27.*

* Do not return the Waffle Baker to the retailer – they do not provide service.

BANANA MACADAMIA WAFFLES WITH TOASTED MACADAMIA BUTTER

WAFFLES

- 2½ cups (590 ml) all-purpose flour*
- 1 teaspoon (5 ml) active dry yeast*
- 1 teaspoon (5 ml) granulated sugar*
- ½ teaspoon (2 ml) salt*
- ½ teaspoon (2 ml) nutmeg*
- ½ teaspoon (2 ml) ground ginger*
- ½ cup (120 ml) water*
- 1½ cups (355 ml) milk*
- ½ cup (120 ml) butter or margarine, cut up*
- 2 eggs*
- 2 (30 ml) tablespoons brown sugar*
- 1½ cups (307 ml) diced bananas*
- ½ cup (120 ml) chopped dry roasted, salted macadamia nuts*

BUTTER

- ½ cup (80 ml) softened butter or margarine*
- 2 tablespoons (30 ml) diced banana*
- 2 tablespoons (30 ml) chopped dry roasted, salted macadamia nuts*

WAFFLES

In large bowl, combine flour, yeast, granulated sugar, salt, nutmeg, and ginger; set aside. In medium saucepan, place water, milk, and butter. Heat over low heat until mixture is very warm (120 to 130 °F [50-55 °C]), stirring frequently. Add milk mixture to flour mixture; mix well. Add eggs; mix well. Cover with plastic wrap. Refrigerate overnight or let stand at room temperature at least 1 hour until batter is light and bubbly.

Add brown sugar, bananas, and nuts; mix well.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with Toasted Macadamia Butter.

BUTTER

In small bowl, mash together butter and banana. Add nuts; mix well.

Yield: 5 servings (1 waffle with 1½ tablespoons [20 ml] butter per serving).

Per serving: About 710 cal, 14 g pro, 66 g carb, 45 g total fat, 22 g sat fat, 175 mg chol, 640 mg sod.

CHERRY SOUR CREAM WAFFLES

- 2 cups (475 ml)
all-purpose flour
- 2 tablespoons (30 ml)
sugar
- 1 tablespoon (15 ml)
baking powder
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- 1 cup (235 ml) coarsely
chopped dried
cherries
- 1½ cups (355 ml) milk
- ½ cup (120 ml)
sour cream
- ½ cup (120 ml) butter or
margarine, melted
- 1 teaspoon (2 ml)
vanilla
- 2 eggs

*Butter or margarine,
if desired*

Powdered sugar, if desired

In large bowl, combine flour, sugar, baking powder, and salt; stir in cherries. Add milk, sour cream, butter, vanilla, and eggs; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Top with additional butter and powdered sugar, if desired.

Yield: 5 servings (1 waffle per serving).

Per serving: About 560 cal, 13 g pro, 68 g carb, 27 g total fat, 16 g sat fat, 150 mg chol, 790 mg sod.

CHOCOLATE CHIP WAFFLES WITH CHOCOLATE WHIPPED CREAM

WAFFLES

- 2 cups (475 ml) all-purpose flour
- 1 cup (325 ml) mini, semi-sweet chocolate chips
- 2 tablespoons (30 ml) granulated sugar
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- ½ teaspoon (2 ml) cinnamon, if desired
- 1⅔ cups (393 ml) milk
- ⅓ cup (78 ml) butter or margarine, melted
- 2 eggs

WHIPPED CREAM

- ½ cup (120 ml) whipping cream
- 1 tablespoon (15 ml) powdered sugar
- 1 tablespoon (15 ml) unsweetened cocoa powder

WAFFLES

In large bowl, combine flour, chocolate chips, granulated sugar, baking powder, salt, and cinnamon, if desired. Add milk, butter, and eggs; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with Chocolate Whipped Cream.

WHIPPED CREAM

In chilled mixer bowl, place all whipped cream ingredients. Attach bowl and wire whip to mixer. Gradually turn to Speed 10, and whip until stiff peaks form. Cover; refrigerate until served.

Yield: 4 servings (1 waffle with ¼ cup [60 ml] whipped cream per serving).

Per serving: About 780 cal, 16 g pro, 90 g carb, 43 g total fat, 25 g sat fat, 195 mg chol, 910 mg sod.

SPICED PECAN WAFFLES WITH CINNAMON SYRUP

WAFFLES

- 1 *tablespoon (15 ml) butter or margarine*
- ½ *cup (120 ml) coarsely chopped pecans*
- 1 *teaspoon (5 ml) brown sugar*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) cinnamon*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) nutmeg*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) black pepper*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) cayenne pepper*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) ground cloves*
- 2¾ *cups (650 ml) Golden Malted® Pancake and Waffle Flour*
- 1½ *cups (355 ml) water*
- 2 *eggs*
- ½ *cup (120 ml) butter or margarine, melted*

SYRUP

- ½ *cup (120 ml) maple syrup*
- ¼ *teaspoon (1 ml) cinnamon*
- ⅙ *teaspoon (0.5 ml) black pepper, if desired*

WAFFLES

In small skillet over medium-low heat, melt 1 tablespoon (15 ml) butter. Add pecans, brown sugar, cinnamon, nutmeg, black pepper, cayenne pepper, and cloves. Cook and stir 5 to 7 minutes, or until nuts turn golden brown; cool.

In large bowl, combine flour, water, eggs, ½ cup (120 ml) butter, and pecan mixture; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 4 minutes. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with Cinnamon Syrup.

SYRUP

In small saucepan, combine all syrup ingredients. Heat over medium heat until warmed; keep warm until served.

Yield: 4 servings (1 waffle with 2 tablespoons [30 ml] syrup per serving).

Per serving: About 740 cal, 11 g pro, 88 g carb, 38 g total fat, 18 g sat fat, 175 mg chol, 1,090 mg sod.

CRANBERRY BRIE WAFFLES

- 4 ounces (12 ml) Brie cheese
 - 3 cups (710 ml) all-purpose flour
 - 1 teaspoon (5 ml) active dry yeast
 - 1 teaspoon (5 ml) sugar
 - ½ teaspoon (2 ml) salt
 - ¼ teaspoon (1 ml) nutmeg
 - 1 cup (235 ml) coarsely chopped dried cranberries
 - 1½ cups (355 ml) milk
 - ½ cup (120 ml) water
 - ½ cup (120 ml) butter or margarine, cut up
 - 2 eggs
- Purchased raspberry syrup, if desired*

Dice cheese into ¼-inch (.625 cm) cubes; spread in single layer on foil-lined plate. Place in freezer; cover when frozen.

In large bowl, combine flour, yeast, sugar, salt, and nutmeg; stir in cranberries. Set aside.

In medium saucepan, place milk, water, and butter. Heat over low heat until mixture is very warm (120-130 °F [50-55 °C]), stirring frequently. Add milk mixture to flour mixture; mix well. Add eggs; mix well. Cover with plastic wrap, and refrigerate overnight or let stand at room temperature at least 1 hour until batter is light and bubbly.

Break cheese apart; stir into batter.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with raspberry syrup, if desired.

Yield: 4 servings (1 waffle per serving).

Per serving: About 800 cal, 23 g pro, 99 g carb, 36 g total fat, 21 g sat fat, 205 mg chol, 780 mg sod.

HEARTY GRAIN WAFFLES WITH HONEY BUTTER

WAFFLES

- 1 cup (235 ml) all-purpose flour
- ½ cup (120 ml) whole wheat flour
- ½ cup (120 ml) flax seeds, ground or whole
- ⅓ cup (80 ml) rolled oats
- ¼ cup (120 ml) sunflower seeds
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder
- 1 tablespoon (15 ml) brown sugar
- ½ teaspoon (2 ml) salt
- 1⅓ cups (393 ml) milk
- ⅓ cup (78 ml) vegetable oil
- 2 eggs

BUTTER

- ⅓ cup (78 ml) butter or margarine, softened
- 1 tablespoon (15 ml) honey

WAFFLES

In large bowl, combine all-purpose flour, whole wheat flour, flax seeds, oats, sunflower seeds, baking powder, brown sugar, and salt. Add milk, oil, and eggs; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with Honey Butter.

BUTTER

In small bowl, combine butter and honey; set aside.

Yield: 4 servings (1 waffle with 1½ tablespoons [20 ml] butter per serving).

Per serving: About 730 cal, 19 g pro, 60 g carb, 50 g total fat, 16 g sat fat, 155 mg chol, 900 mg sod.

SUN-DRIED TOMATO CARBONARA WAFFLES WITH PARMESAN BUTTER

WAFFLES

- 6 *slices bacon*
- 2 *cloves garlic, minced*
- 2 *cups (475 ml) all-purpose flour*
- $\frac{2}{3}$ *cup (160 ml) shredded Parmesan cheese*
- 3 *tablespoons (45 ml) chopped fresh basil or 1 tablespoon (15 ml) dried basil*
- 1 *tablespoon (15 ml) baking powder*
- 2 *teaspoons (10 ml) sugar*
- $\frac{1}{4}$ *teaspoon (1 ml) salt*
- $\frac{1}{4}$ *teaspoon (1 ml) black pepper*
- $1\frac{1}{2}$ *cups (393 ml) milk*
- 2 *eggs*
- $\frac{1}{2}$ *cup (78 ml) extra virgin olive oil*
- $\frac{1}{2}$ *cup (78 ml) chopped sun-dried tomatoes in olive oil, drained with 1 teaspoon (5 ml) liquid reserved*

BUTTER

- 6 *tablespoons (90 ml) butter or margarine, softened*
- 1 *teaspoon (5 ml) reserved liquid from sun-dried tomatoes in olive oil*
- $\frac{1}{4}$ *cup (60 ml) shredded Parmesan cheese*

WAFFLES

In medium skillet over medium-high heat, cook bacon until brown. Remove bacon; crumble. Set aside. Drain all but 1 tablespoon (15 ml) drippings from skillet. Add garlic; cook over medium-high heat for 1 minute, stirring often. Set aside.

In large bowl, combine flour, cheese, basil, baking powder, sugar, salt, and pepper. Add milk, eggs, oil, tomatoes, bacon, and garlic; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with Parmesan Butter.

BUTTER

In small bowl, combine all butter ingredients.

Yield: 4 servings (1 waffle with 2 tablespoons [30 ml] butter per serving).

Per serving: About 820 cal, 24 g pro, 57 g carb, 56 g total fat, 22 g sat fat, 185 mg chol, 1,310 mg sod.

CORNMEAL CHEDDAR WAFFLES

- 1½ cups (355 ml)
all-purpose flour*
- ½ cup (120 ml)
yellow cornmeal*
- 1½ cups (315 ml)
shredded sharp
Cheddar cheese*
- 1 tablespoon (15 ml)
baking powder*
- 2 teaspoons (10 ml)
sugar*
- ½ teaspoon (2 ml) salt*
- ¼ teaspoon (1 ml)
cayenne pepper*
- 1⅔ cups (393 ml) milk*
- 2 eggs*
- ⅓ cup (78 ml)
vegetable oil*
- 2 tablespoons (30 ml)
chopped green chilies,
if desired*
- Salsa, if desired*
- Sour cream, if desired*
- Shredded sharp Cheddar
cheese, if desired*

In large bowl, combine flour, cornmeal, cheese, baking powder, sugar, salt, and cayenne pepper. Add milk, eggs, oil, and chilies, if desired; mix until moistened. Some lumps may remain.

Set preheated Waffle Baker timer to 3 minutes and 45 seconds. Spread 1 cup (235 ml) batter into top side of Waffle Baker. Close top; start timer and rotate baker. Fill second side of baker; rotate baker again.

When signal sounds, remove first waffle. Remove second waffle. Repeat with remaining batter. Serve with salsa, sour cream, and additional Cheddar cheese, if desired.

Yield: 4 servings (1 waffle per serving).

Per serving: About 630 cal, 21 g pro, 57 g carb, 36 g total fat, 14 g sat fat, 150 mg chol, 970 mg sod.

KITCHENAID® PRO LINE™ WAFFLE BAKER WARRANTY

ENGLISH

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
<p>50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: Two-year limited warranty for household use from date of purchase.</p>	<p>50 United States, the District of Columbia and Canada: Hassle-free replacement of your Waffle Baker. See the following page for details on how to arrange for replacement.</p> <p>OR</p> <p>In Puerto Rico: The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 26.</p>	<p>A. Repairs when Waffle Baker is used in other than normal single family home use.</p> <p>B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid.</p> <p>C. Replacement parts or repair labor costs for Waffle Baker when operated outside the country of purchase.</p>

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY - 50 UNITED STATES AND DISTRICT OF COLUMBIA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your KitchenAid® PRO LINE™ Waffle Baker should fail within the first two years of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Waffle Baker returned to us. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Waffle Baker should fail within the first two years of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Waffle Baker, use the carton and packing materials to pack up your original Waffle Baker. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY - CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Waffle Baker should fail within the first two years of ownership, KitchenAid Canada will replace your Waffle Baker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our two year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Waffle Baker should fail within the first two years of ownership, take the Waffle Baker or ship collect to an Authorized KitchenAid Canada Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Waffle Baker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

HOW TO ARRANGE FOR WARRANTY SERVICE IN PUERTO RICO

Your Waffle Baker is covered by a two-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Waffle Baker or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Waffle Baker will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

HOW TO ARRANGE FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES - ALL LOCATIONS

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 15.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico, call toll-free 1-800-541-6390. Or write to: Customer Satisfaction Center, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218. Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada, call toll-free 1-800-807-6777. Or write to: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

HOW TO ARRANGE FOR SERVICE OUTSIDE THESE LOCATIONS

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the KitchenAid® PRO LINE™ Waffle Baker for information on how to obtain service.

For service information in Mexico, call toll-free 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) or 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).

HOW TO ORDER ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

To order accessories or replacement parts for your Waffle Baker in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico, call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Or write to: Customer Satisfaction Center, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

To order accessories or replacement parts for your Waffle Baker in Canada, call toll-free 1-800-807-6777. Or write to: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

To order accessories or replacement parts for your Waffle Baker in Mexico, call toll-free 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) or 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Preuve d'achat et enregistrement du produit ... Deuxième de couverture	
Sécurité du gaufrier	30
Consignes de sécurité importantes	31
Contraintes électriques	32

CARACTÉRISTIQUES ET OPÉRATION

Caractéristiques du gaufrier	33
Utilisation du gaufrier	
Première utilisation du gaufrier	36
Mode d'emploi du gaufrier	36
Annuler la minuterie de décompte de cuisson	39
Conseils de recettes	40
Conseils de cuisson et de service	41

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage du gaufrier	42
Dépannage	43

RECETTES

Gaufres aux bananes et aux macadamias	44
Gaufres aux cerises et à la crème sure	45
Gaufres aux brisures de chocolat	46
Gaufres aux pacanes épicées	47
Gaufres aux canneberges et brie	48
Gaufres au miel et grains	49
Gaufres aux tomates séchées au soleil carbonara	50
Gaufres au cheddar et semoule de maïs	51

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE

Garantie du gaufrier KitchenAid® PRO LINE™	52
Garantie de remplacement sans tracas - 50 États américains et District de Columbia	53
Garantie de remplacement sans tracas - Canada	53
Comment obtenir le service sous garantie à Puerto Rico	54
Comment obtenir le service après la fin de la garantie - tous les endroits	54
Comment obtenir le service à l'extérieur de ces endroits	54
Comment commander des accessoires et des pièces de rechange	55



SÉCURITÉ DU GAUFRIER

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

▲ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

▲ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La loi de Californie « California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement » exige du gouverneur de Californie de publier une liste des substances qui de l'avis de l'État de Californie peut provoquer le cancer, les anomalies congénitales, ou autres problèmes reproductifs et exige des entreprises qu'elles avisent de l'exposition possible à telles substances.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique qui, de l'avis de l'État de la Californie, peut provoquer le cancer, les anomalies congénitales, ou autres problèmes reproductifs.

Cet appareil peut provoquer de faible niveau d'exposition à l'une des substances répertoriées : formaldéhyde.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut observer des mesures de sécurité élémentaires pour réduire le risque d'incendie, le choc électrique et/ou des blessures, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas plonger le cordon, les fiches ou le gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il faut une supervision étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.
5. Débrancher le gaufrier de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser le gaufrier refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour qu'il soit vérifié, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par KitchenAid peut provoquer des blessures.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
11. Après avoir préparé les gaufres, appuyer le bouton « On/Off » pour éteindre le gaufrier, puis retirer la fiche de la prise.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Ce produit est homologué UL et réservé à l'utilisation domestique et commerciale.
14. Ce produit est homologué cUL et réservé à l'utilisation domestique seulement au Canada.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONTRAINTES ÉLECTRIQUES

⚠️ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

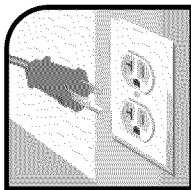
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.



VOLTS : 120 VOLTS DE C.A.

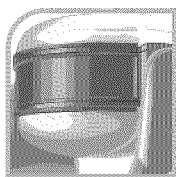
HERTZ : 60 HZ

REMARQUE : le gaufrier a une fiche mise à la terre à

3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche entre dans une prise d'une seule manière. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

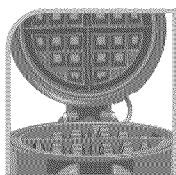
Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'accrocher ou de trébucher sur un long cordon. N'utilisez pas de rallonges. Si le cordon est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur d'installer une prise plus près de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES DU GAUFRIER



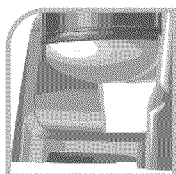
Unité de cuisson de design commercial

L'unité de cuisson à coquille à double paroi tourne pour préparer des gaufres à écarts et espaces minimes. Les couvercles de cuisson sont en acier inoxydable brossé, les poignées de couvercle phénolique thermodurci restent fraîches au toucher.



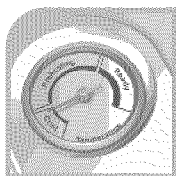
Plaques de gaufres antiadhésives

Les plaques s'essuient avec un essuie-tout ou un chiffon humide. Une voie d'égouttement le long du bord aide à prévenir les débordements et les déversements.



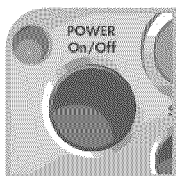
Base de métal coulé

La base de métal durable fournit une plateforme stable pour l'unité de cuisson.



Thermomètre à cadran

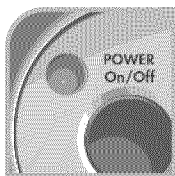
Le thermomètre dans le couvercle de cuisson indique si le gaufrier est aux étapes « Cool » (refroidissement), « preheating » (préchauffage) ou « ready » (prêt).



Bouton de courant « On/Off » (marche/arrêt)

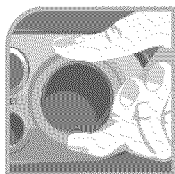
Appuyer sur le bouton de courant « On/Off » met les éléments chauffants en marche ou les éteint. Lorsque l'appareil est en marche, le voyant s'allume.

CARACTÉRISTIQUES DU GAUFRIER



Voyant de préchauffage

Le voyant de préchauffage clignote jusqu'à ce que le gaufrier soit bien chaud. Lorsque l'appareil atteint la température optimale, une tonalité se fait entendre et le voyant brille continuellement.



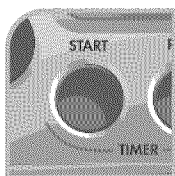
Cadran d'ajustement de la minuterie

Tournez le cadran pour régler le temps de cuisson en incréments de 15 secondes, d'un minimum de 2 minutes, 30 secondes à un maximum de 5 minutes, 30 secondes. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson, dans le sens antihoraire pour le réduire.



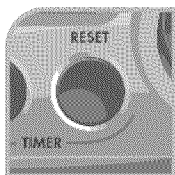
Affichage de la minuterie de cuisson

Montre le temps de cuisson restant en minutes et secondes.



Bouton de démarrage

Lorsque le gaufrier est préchauffé, appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer un décompte de minuterie.



Bouton de réinitialisation

Après avoir activé la minuterie de cuisson, appuyez sur le bouton de réinitialisation pour arrêter le compte et réinitialiser l'affichage de la minuterie de cuisson. Enfoncer le bouton de réinitialisation arrêtera aussi les tonalités de message après que la minuterie atteint zéro.

Indication de surcuisson

Lorsque la minuterie de cuisson atteint zéro, le gaufrier produit une série de tonalités, l'arrière-plan d'affichage de la minuterie devient rouge et la minuterie commence le compte en progressant. Si vos gaufres ne sont pas tout à fait prêtes, le compte progressif fera le suivi du temps supplémentaire de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES DU GAUFRIER

Arrêt automatique

À moins que la minuterie de cuisson soit réinitialisée, l'appareil s'arrêtera automatiquement 5 minutes après que la minuterie atteint zéro. Après la réinitialisation de la minuterie, l'appareil est programmé pour s'arrêter après 2 heures si un nouveau compte à rebours de la minuterie ne commence pas.

Mémoire de la minuterie

La minuterie de cuisson se rappelle du dernier réglage de temps, même si l'appareil est débranché.

Tonalités de message

Des tonalités pratiques indiquent instantanément le statut du gaufrier. Une tonalité se fait entendre lorsque l'appareil est entièrement préchauffé. Lorsque la minuterie de cuisson atteint zéro, le gaufrier produira une série de tonalités.

Cuisson à température constante

L'appareil n'a pas de thermostat réglable : les gaufres cuisent à une température constante optimisée pour les meilleurs résultats. Le brunissement de la gaufre est contrôlé par la minuterie de cuisson.

UTILISATION DU GAUFRIER

Première utilisation du gaufrier

Le gaufrier pourrait produire une légère odeur ou de la fumée lors de la première utilisation. Ceci est un résultat normal du processus de fabrication. L'odeur ou la fumée n'est pas dangereuse et disparaîtra rapidement, mais elle peut laisser une saveur à la première gaufre préparée de chaque côté de l'appareil. Pour les meilleurs résultats, il est recommandé que de jeter ces gaufres.

Il y aura de la vapeur durant chaque cycle de cuisson et il pourrait y avoir de la condensation qui se forme sur les couvercles de l'appareil. Ceci est normal.

REMARQUE : utilisez toujours les poignées pour tourner l'appareil et ouvrir les couvercles de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

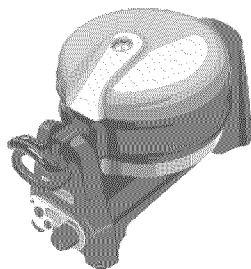
Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

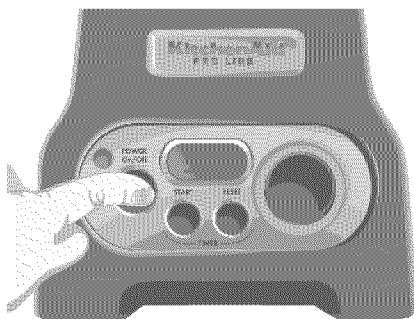
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Mode d'emploi du gaufrier

1. Branchez le gaufrier dans une prise de courant mise à la terre à 3 broches.

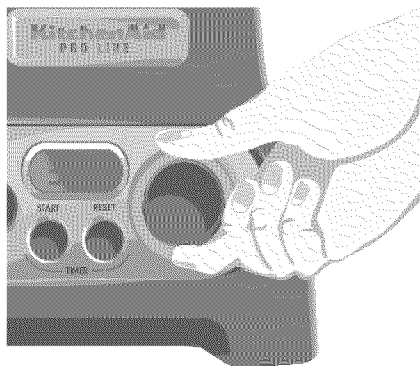


2. Tournez l'appareil pour que le couvercle de cuisson avec le thermomètre à cadran soit face vers le haut.
3. Appuyez sur le bouton de courant « On/Off » (marche/arrêt) pour mettre l'appareil en marche. Le voyant clignotera et le gaufrier commencera à se réchauffer.



UTILISATION DU GAUFRIER

4. Attendez que le gaufrier soit préchauffé. Lorsque l'appareil atteint la température d'utilisation, une tonalité se fait entendre et le voyant cesse de clignoter et brille continuellement. L'aiguille du thermomètre à cadran sera dans la plage de température « Ready » (prêt).



5. Réglez la minuterie de cuisson en tournant le cadran d'ajustement de la minuterie. Tournez le cadran dans le sens horaire pour augmenter la durée sur l'affichage de la minuterie, tournez dans le sens antihoraire pour la réduire. Le temps de cuisson peut se régler en incréments de 15 secondes, d'un minimum de 2 minutes, 30 secondes (2:30) à un maximum de 5 minutes, 30 secondes (5:30). Les périodes de cuisson plus longues produiront des gaufres plus foncées, plus croustillantes. Pour vos premières gaufres, un bon point de départ est de 3 minutes, 30 secondes (3:30).

6. Ouvrez le couvercle de cuisson en soulevant la poignée supérieure. Assurez-vous que le couvercle repose bien contre la base avant de dégager la poignée, sinon, l'appareil pourrait tourner accidentellement en dégageant la poignée.



7. Remplissez uniformément la plaque de pâte. Elle devrait presque couvrir les pointes de la grille de gaufre. Refermez le couvercle.



REMARQUE : n'utilisez pas d'ustensiles de métal avec le gaufrier. Le métal pourrait égratigner les plaques de gaufres antiadhésives.

UTILISATION DU GAUFRIER

8. Tournez l'unité de cuisson pour que le couvercle opposé soit sur le dessus.

REMARQUE : que vous prépariez une ou deux gaufres, tournez toujours l'unité de cuisson après avoir rempli une plaque de gaufre. Ceci recouvre les plaques supérieure et inférieure de pâte et assure la meilleure consistance.

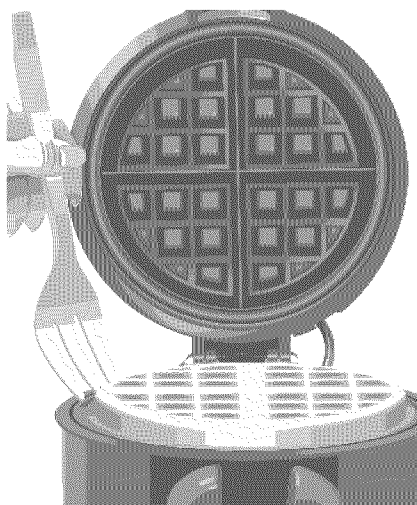
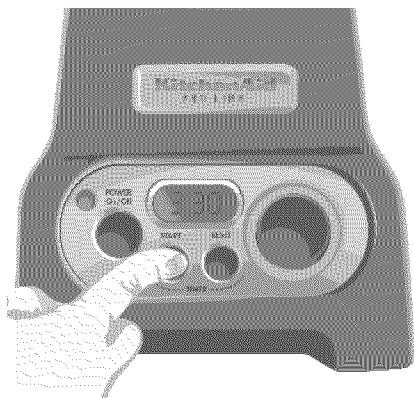
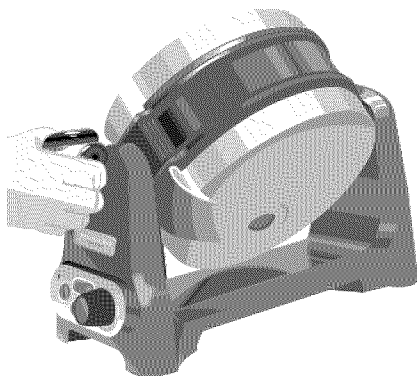
9. Appuyez sur le bouton « Start » (démarrage) pour commencer le compte à rebours de la minuterie.

REMARQUE : le bouton de démarrage n'activera pas de compte à rebours de la minuterie si le gaufrier n'est pas entièrement préchauffé.

10. Si vous désirez une deuxième gaufre, ouvrez le couvercle de cuisson et remplissez la plaque de gaufre uniformément avec la pâte. Refermez le couvercle.
11. Tournez l'unité de cuisson pour que le couvercle avec le thermomètre à cadran soit face vers le haut.

12. Lorsque la minuterie de cuisson atteint zéro, vous entendrez une série de tonalités, l'arrière-plan d'affichage de la minuterie deviendra rouge et la minuterie commencera le compte en progressant.

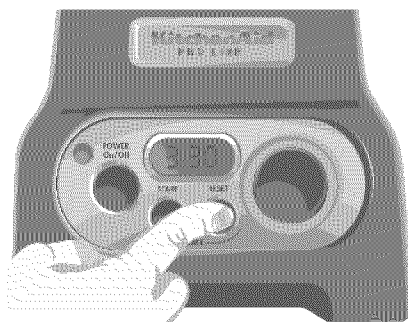
13. Ouvrez le couvercle de cuisson et retirez la gaufre avec un ustensile non-métallique. S'il y a une autre gaufre dans l'appareil, tournez l'unité de cuisson pour que le couvercle opposé soit sur le dessus, ouvrez le couvercle et retirez la gaufre. Si vous prévoyez d'autre cuisson, refermez le couvercle pour conserver la chaleur.



UTILISATION DU GAUFRIER

14. Pour préparer d'autres gaufres, réinitialisez la minuterie de cuisson en enfonçant le bouton « Reset » (réinitialisation). L'arrière-plan d'affichage redeviendra bleu et la minuterie reviendra à la durée réglée précédemment. Répétez ensuite les étapes 5 à 13.

REMARQUE : à moins que la minuterie de cuisson soit réinitialisée, le gaufrier s'arrêtera automatiquement 5 minutes après que la minuterie atteint zéro.



15. Après la cuisson, appuyez sur le bouton de courant « On/Off » (marche/arrêt) pour éteindre l'unité de cuisson. Laissez un couvercle de l'appareil ouvert pour accélérer le refroidissement de l'unité de cuisson.

Annuler la minuterie de décompte de cuisson

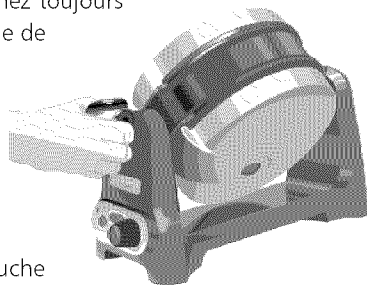
Pour annuler un compte à rebours, enfoncez le bouton « Reset » (réinitialisation). L'affichage de la minuterie de cuisson reviendra à la durée réglée précédemment. Après avoir réinitialisé la minuterie, utilisez le cadran d'ajustement de la minuterie pour changer le temps de cuisson, si vous le désirez, et enfoncez le bouton « Start » (démarrage) pour commencer un nouveau compte à rebours de la minuterie. Si le compte à rebours ne commence pas en 2 heures, l'unité de cuisson s'arrêtera automatiquement.

CONSEILS DE RECETTES

- Ne mélangez pas trop la pâte. Quelques gros morceaux ne sont pas un problème. Les pâtes lisses donnent des gaufres lourdes et dures.
- La plupart des pâtes réfrigérées dans un contenant étanche restent fraîches pendant un ou deux jours. La pâte rangée épaissira normalement, alors vous devrez peut-être ajouter un peu d'eau ou de lait et remélanger la pâte avant de l'utiliser. La pâte froide peut exiger un temps de cuisson supplémentaire pour atteindre le brunissement voulu.
- Les recettes qui incluent du beurre, de l'huile ou des œufs produiront des gaufres plus croustillantes, plus faciles à brunir que les recettes sans ces ingrédients.
- Les gaufres de recettes à faible teneur en gras peuvent être difficiles à retirer. Si vos gaufres ont tendance à coller aux plaques, ajoutez un peu plus de beurre ou d'huile à la recette. Ne couvrez pas les plaques à gaufre d'huiles ou de shortenings en spray, cela produira une accumulation collante difficile à retirer.
- Pour les gaufres exceptionnellement légères, essayez ce qui suit : lorsque la recette demande des œufs, séparez-les et mélangez le jaune dans la pâte. Fouettez dans un bol séparé les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient veloutés - non pas rigides - et repliez délicatement les blancs d'œufs dans la pâte juste avant de préparer les gaufres.
- Pour une saveur prononcée de grains entiers, essayez d'utiliser de la farine de grains entiers au lieu de la farine blanche.
- La poudre de babeurre est un bon substitut pour le babeurre frais dans les recettes de gaufres et est facile à conserver. Utilisez la poudre selon le mode d'emploi du paquet.

CONSEILS DE CUISSON ET DE SERVICE

- Que vous prépariez une ou deux gaufres, tournez toujours l'unité de cuisson après avoir rempli une plaque de gaufre. Ceci recouvre les plaques supérieure et inférieure de pâte et assure la meilleure consistance.
- Ne remplissez pas trop les plaques de gaufre. Versez la pâte au centre de la plaque, puis répartissez uniformément jusqu'aux bords en utilisant une spatule souple ou le bas d'une louche non-métallique. La pâte devrait presque couvrir les pointes de la grille de gaufre.
- Ne couvrez pas les plaques à gaufre d'huiles ou de shortenings en spray, cela produira une accumulation collante difficile à retirer. Si vos gaufres ont tendance à coller aux plaques, ajoutez un peu plus de beurre ou d'huile à la recette.
- Utilisez une cruche au lieu d'une louche car c'est plus facile pour verser la pâte qu'une louche.
- Refermez immédiatement le couvercle de cuisson après avoir retiré une gaufre. Ceci aide à maintenir la bonne température de cuisson pour d'autres gaufres.
- Si vous les empilez ou les placez sur une surface solide, les gaufres seront moins croustillantes. Pour les meilleurs résultats, gardez les gaufres sur une clayette avant de servir.
- En préparant plusieurs gaufres à servir, gardez les gaufres déjà prêts chaudes en les plaçant dans un four à 93 °C (200 °F) pendant 15 minutes ou moins. Déposez les gaufres en une seule couche directement sur la clayette. Les gaufres peuvent aussi être réchauffées en les plaçant dans un gaufrier préchauffé pendant 1 minute.
- Les gaufres supplémentaires peuvent être congelées avec de très bons résultats. Refroidissez les restants sans les superposer sur une clayette, séparez les gaufres avec du papier ciré et placez-les dans un sac de congélateur de plastique ou dans tout autre contenant étanche avant de les mettre dans le congélateur. Lorsque vous êtes prêts à les manger, déposez-les sans les superposer directement sur la clayette et réchauffez pendant 10 minutes à 150 °C (300 °F). Les gaufres congelées se réchauffent aussi en les plaçant sur un gaufrier préchauffé pendant 2½ à 3 minutes.



NETTOYAGE DU GAUFRIER

1. Assurez-vous que le gaufrier est éteint, débranché et refroidi avant de le nettoyer.

REMARQUE : ne plongez pas le gaufrier dans l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.


2. Ouvrez les couvercles de cuisson et essuyez les plaques de gaufre avec des essuie-tout ou un chiffon humide.
3. Essuyez l'extérieur du gaufrier avec un chiffon tiède, savonneux, puis essuyez l'appareil avec un chiffon humide et asséchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer.

Le gaufrier pourrait produire une légère odeur ou de la fumée lors de la première utilisation. Ceci est un résultat normal du processus de fabrication. L'odeur ou la fumée n'est pas dangereuse et disparaîtra rapidement, mais elle peut laisser une saveur à la première gaufre préparée de chaque côté de l'appareil. Pour les meilleurs résultats, il est recommandé de jeter ces gaufres.

Il y aura de la vapeur durant chaque cycle de cuisson et il pourrait y avoir de la condensation qui se forme sur les couvercles de l'appareil. Ceci est normal.

- **Si l'affichage de la minuterie de cuisson reste noire et si le gaufrier ne chauffe pas :**

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Assurez-vous que le gaufrier est branché dans une prise de courant mise à la terre à 3 broches. S'il l'est, débranchez le gaufrier, puis rebranchez-le dans la même prise. Si l'affichage de la minuterie de cuisson

reste éteinte, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique où le gaufrier est branché et assurez-vous que le circuit est fermé.

- **Si vos gaufres sont minces ou inégales, avec des écarts et des espaces :**

Tournez toujours l'unité de cuisson après avoir rempli une plaque de gaufre de pâte. Ceci recouvre les plaques supérieure et inférieure de pâte et assure la meilleure consistance.

- **Si vos gaufres sont trop pâles ou trop foncées :**

Augmentez le temps de cuisson si vos gaufres sont trop pâles. Réduisez-le si elles sont trop foncées. Le temps de cuisson sera affecté par de nombreux facteurs, y compris les ingrédients de la recette, la température de la pâte et l'humidité ambiante.

Si vous ne pouvez pas corriger le problème avec les étapes précédentes, consultez les sections de Garantie et service KitchenAid aux pages 52-55.*

* Ne retournez pas le gaufrier au détaillant – il ne fournit pas le service.

GAUFRES AUX BANANES ET AUX MACADAMIAS AVEC DU BEURRE DE MACADAMIAS

GAUFRES

- 590 ml (2½ tasses)
de farine tout usage
- 5 ml (1 cuillerée à thé)
de levure active sèche
- 5 ml (1 cuillerée à thé)
de sucre granulé
- 2 ml (½ cuillerée à thé)
de sel
- 2 ml (½ cuillerée à thé)
de muscade
- 2 ml (½ cuillerée à thé)
de gingembre moulu
- 120 ml (½ tasses) d'eau
- 355 ml (1½ tasses) de lait
- 120 ml (½ tasses) de
beurre ou margarine,
coupé(e)
- 2 œufs
- 30 ml (2 cuillerées à
table) de cassonade
- 307 ml (1½ tasses) de
bananes en cubes
- 120 ml (½ tasses) de
noix de macadamia
salées, rôties à sec et
hachées

BEURRE

- 80 ml (½ tasses) de
beurre ou margarine
ramolli(e)
- 30 ml (2 cuillerées à
table) de bananes en
cubes
- 30 ml (2 cuillerées à
table) de noix de
macadamia salées,
rôties à sec et hachées

GAUFRES

Dans un large bol, combinez la farine, la levure, le sucre granulé, le sel, la muscade et le gingembre, mettez de côté. Dans une casserole moyenne, placez l'eau, le lait et le beurre. Chauffez à feu bas jusqu'à ce que le mélange soit très chaud (50 à 55 °C (120 à 130 °F) en brassant fréquemment. Ajoutez le mélange de lait au mélange de farine et mélangez bien. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Couvrez d'une pellicule de plastique. Réfrigérez pendant la nuit ou laissez reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit légère et bouillonne.

Ajoutez la cassonade, les bananes et les noix, et mélangez bien.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec le beurre de macadamias rôties.

BEURRE

Dans un petit bol, écrasez ensemble le beurre et la banane. Ajoutez les noix et mélangez bien.

Donne : 5 portions (1 gaufre avec 20 ml [1½ cuillerée à table] de beurre par portion).

Par portion : environ 710 calories, 14 g pro, 66 g glucides, 45 g gras total, 22 g graisses saturées, 175 mg chol, 640 mg sod.

GAUFRES AUX CERISES ET À LA CRÈME SURE

- 475 ml (2 tasses)
de farine tout usage
- 30 ml (2 cuillerées à
table) de sucre
- 15 ml (1 cuillerée à table)
de levure chimique
- 2 ml (½ cuillerée à thé)
de sel
- 235 ml (1 tasse)
de cerises
sèches hachées
grossièrement
- 355 ml (1½ tasse)
de lait
- 120 ml (½ tasse)
de crème sure
- 120 ml (½ tasse)
de beurre ou
margarine, fondu(e)
- 2 ml (1 cuillerée à thé)
de vanille
- 2 œufs

Beurre ou margarine,
si désiré.

Sucre en poudre, si désiré.

Dans un large bol, combinez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel, ajoutez les cerises en brassant. Ajoutez le lait, la crème sure, le beurre, la vanille et les œufs et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide. Certains gros morceaux peuvent rester.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Garnissez d'autre beurre et du sucre en poudre, si désiré.

Donne : 5 portions (1 gaufre par portion).

Par portion : environ 560 calories, 13 g pro, 68 g glucides, 27 g gras total, 16 g graisses saturées, 150 mg chol, 790 mg sod.

GAUFRES AUX BRISURES DE CHOCOLAT AVEC CRÈME FOUETTÉE AU CHOCOLAT

GAUFRES

475 ml (2 tasses)
de farine tout usage

235 ml (1 tasse)
de mini-brisures de
chocolat mi-sucrées

30 ml (2 cuillerées
à table) de sucre
granulé

15 ml (1 cuillerée à table)
de levure chimique

2 ml (½ cuillerée à thé)
de sel

2 ml (½ cuillerée à thé)
de cannelle, si désiré

393 ml (1½ tasses) de lait

78 ml (1½ tasses) de
beurre ou margarine,
fondu(e)

2 œufs

CRÈME FOUETTÉE

120 ml (½ tasse) de crème
à fouetter

15 ml (1 cuillerée à table)
de sucre en poudre

15 ml (1 cuillerée à table)
de poudre de cacao
non sucrée

GAUFRES

Dans un large bol, combinez la farine, les brisures de chocolat, le sucre granulé, la levure chimique, le sel et la cannelle, si désiré. Ajoutez le lait, le beurre et les œufs et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide. Certains gros morceaux peuvent demeurer.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec de la crème fouettée au chocolat.

CRÈME FOUETTÉE

Dans un bol de batteur refroidi, placez tous les ingrédients de la crème fouettée. Installez le bol et le fouet métallique au batteur. Mettez le batteur graduellement à la vitesse 10 et fouettez jusqu'à ce que des pointes rigides se forment. Couvrez et réfrigérez jusqu'à ce que vous serviez.

Donne : 4 portions (1 gaufre avec 60 ml [¼ tasse] de crème fouettée par portion).

Par portion : environ 780 calories, 16 g pro, 90 g glucides, 43 g gras total, 25 g graisses saturées, 195 mg chol, 910 mg sod.

GAUFRES AUX PACANES ÉPICÉES AVEC SIROP À LA CANNELLE

GAUFRES

- 15 ml (1 cuillerée à table) de beurre ou de margarine
- 120 ml (½ tasse) de pacanes hachées grossièrement
- 5 (1 cuillerée à thé) de cassonade
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de cannelle
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de muscade
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre noir
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre de Cayenne
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de clous de girofle moulus
- 650 ml (2¾ tasses) de farine à crêpe et gaufre Golden Malted®
- 355 ml (1½ tasses) d'eau
- 2 œufs
- 120 ml (½ tasse) de beurre ou margarine, fondu(e)

SIROP

- 120 ml (½ tasse) de sirop d'érable
- 1 ml (¼ cuillerée à thé) de cannelle
- 0,5 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre noir, si désiré

GAUFRES

Dans une petite poêle à feu moyen-bas, faites fondre 15 ml (1 cuillerée à table) de beurre. Ajoutez les pacanes, la cassonade, la cannelle, la muscade, le poivre noir, le poivre de Cayenne et les clous de girofle. Faites cuire et brassez de 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les noix deviennent brun doré, refroidissez.

Dans un large bol, combinez la farine, l'eau, les œufs, 120 ml (½ tasse) de beurre et le mélange de pacanes et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide. Certains gros morceaux peuvent demeurer.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 4 minutes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec le sirop à la cannelle.

SIROP

Dans une petite casserole, combinez tous les ingrédients du sirop. Réchauffez à feu moyen jusqu'à ce que le tout soit réchauffé et gardez chaud jusqu'au moment de servir.

Donne : 4 portions (1 gaufre avec 30 ml [2 cuillerées à table] de sirop par portion).

Par portion : environ 740 calories, 11 g pro, 88 g glucides, 38 g gras total, 18 g graisses saturées, 175 mg chol, 1 090 mg sod.

GAUFRES AUX CANNEBERGES ET BRIE

- 12 ml (4 onces) de fromage Brie
- 710 ml (3 tasses) de farine tout usage
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de levure active sèche
- 5 ml (1 cuillerée à thé) de sucre
- 2 ml (½ cuillerée à thé) de sel
- 1 ml (¼ cuillerée à thé) de muscade
- 235 ml (1 tasse) de canneberges sèches hachées grossièrement
- 355 ml (1½ tasse) de lait
- 120 ml (½ tasse) d'eau
- 120 ml (½ tasse) de beurre ou margarine, coupé(e)
- ½ cup (120 ml) butter or margarine, cut up
- 2 œufs
- Sirop de framboises acheté, si désiré.*

Coupez le fromage en cubes de 0,625 cm (¼ po) et répartissez en une seule couche sur une plaque recouverte de papier aluminium. Placez dans le congélateur, couvrez lorsque le tout est gelé.

Dans un large bol, combinez la farine, la levure, le sucre, le sel et la muscade, ajoutez les canneberges en brassant. Mettez de côté.

Dans une casserole moyenne, placez le lait, l'eau et le beurre. Chauffez à feu bas jusqu'à ce que le mélange soit très chaud (50 à 55 °C [120 à 130 °F]) en brassant fréquemment. Ajoutez le mélange de lait au mélange de farine et mélangez bien. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Couvrez d'une pellicule de plastique et réfrigérez pendant la nuit ou laissez reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit légère et bouillonne.

Séparez le fromage et ajoutez-le à la pâte.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec le sirop de framboises, si désiré.

Donne : 4 portions (1 gaufre par portion).

Par portion : environ 800 calories, 23 g pro, 99 g glucides, 36 g gras total, 21 g graisses saturées, 205 mg chol, 780 mg sod.

GAUFRES AUX GRAINS ENTIERS À SAVEUR PRONONCÉE ET BEURRE DE MIEL

GAUFRES

- 235 ml (1 tasse) de farine tout usage
- 120 ml (½ tasse) de farine de blé entier
- 120 ml (½ tasse) de graines de lin, moulues ou entières
- 80 ml (⅓ tasse) de flocons d'avoine
- 120 ml (¼ tasse) de graines de tournesol
- 15 ml (1 cuillerée à table) de levure chimique
- 15 ml (1 cuillerée à table) de cassonade
- 2 ml (½ cuillerée à thé) de sel
- 393 ml (1⅔ tasses) de lait
- 78 ml (⅓ tasse) d'huile végétale
- 2 œufs

BEURRE

- 78 ml (⅓ tasse) de beurre ou margarine, amolli(e)
- 15 ml (1 cuillerée à table) de miel

GAUFRES

Dans un large bol, combinez la farine tout usage, la farine de blé entier, les graines de lin, l'avoine, les graines de tournesol, la levure chimique, la cassonade et le sel. Ajoutez le lait, l'huile et les œufs et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide. Certains gros morceaux peuvent demeurer.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec le beurre de miel.

BEURRE

Dans un petit bol, combinez le beurre et le miel, et mettez de côté.

Donne : 4 portions (1 gaufre avec 20 ml [1½ cuillerée à table] de beurre par portion).

Par portion : environ 730 calories, 19 g pro, 60 g glucides, 50 g gras total, 16 g graisses saturées, 155 mg chol, 900 mg sod.

GAUFRES AUX TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL CARBONARA AVEC BEURRE DE PARMESAN

GAUFRES

- 6 tranches de bacon
- 2 gousses d'ail, émincées
- 475 ml (2 tasses) de farine tout usage
- 160 ml (⅔ tasse) de fromage Parmesan râpé
- 45 ml (3 cuillerées à table) de basilic frais haché ou 15 ml (1 cuillerée à table) de basilic séché
- 15 ml (1 cuillerée à table) de levure chimique
- 10 ml (2 cuillerées à thé) de sucre
- 1 ml (¼ cuillerée à thé) de sel
- 1 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre noir
- 393 ml (1½ tasses) de lait
- 2 œufs
- 78 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extra vierge
- 78 ml (⅓ tasse) de tomates séchées au soleil hachées dans de l'huile d'olive, drainées avec 5 ml (1 cuillerée à thé) de liquide mis de côté

BEURRE

- 90 ml (6 cuillerées à table) de beurre ou de margarine, amolli(e)
- 5 ml (1 cuillerée à thé) du liquide réservé des tomates séchées au soleil dans l'huile d'olive
- 60 ml (¼ tasse) de fromage Parmesan râpé en filaments

GAUFRES

Dans une poêle moyenne à feu moyen, faites cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bruni. Retirez le bacon et émiettez. Mettez de côté. Drainez tout sauf 15 ml (1 cuillerée à table) d'égouttures de la poêle. Ajoutez l'ail et faites cuire à feu moyen-élevé pendant 1 minute en brassant souvent. Mettez de côté.

Dans un large bol, combinez la farine, le fromage, le basilic, la levure chimique, le sucre, le sel et le poivre. Ajoutez le lait, les œufs, l'huile, les tomates, le bacon et l'ail et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide.

Certains gros morceaux peuvent demeurer.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec le beurre au Parmesan.

BEURRE

In small bowl, combine all butter ingredients.

Donne : 4 portions (1 gaufre avec 30 ml [2 cuillerées à table] de beurre par portion).

Par portion : environ 820 calories, 24 g pro, 57 g glucides, 56 g gras total, 22 g graisses saturées, 185 mg chol, 1 310 mg sod.

GAUFRES AU CHEDDAR ET SEMOULE DE MAÏS

- 355 ml (1½ tasse) de farine tout usage
- 120 ml (½ tasse) de semoule de maïs jaune
- 315 ml (1½ tasse) de fromage Cheddar fort râpé
- 15 ml (1 cuillerée à table) de levure chimique
- 10 ml (2 cuillerées à thé) de sucre
- 2 ml (½ cuillerée à thé) de sel
- 1 ml (¼ cuillerée à thé) de poivre de Cayenne
- 393 ml (1½ tasses) de lait
- 2 œufs
- 78 ml (⅓ tasse) d'huile végétale
- 30 ml (2 cuillerées à table) de piments verts hachés, si désiré

Salsa, si désiré.

Crème sure, si désiré.

Fromage cheddar fort râpé, si désiré.

Dans un large bol, combinez la farine, la semoule de maïs, le fromage, la levure chimique, le sucre, le sel et le poivre de Cayenne. Ajoutez le lait, les œufs, l'huile et les piments, si désiré, et mélangez jusqu'à ce que le tout soit humide. Certains gros morceaux peuvent demeurer.

Réglez la minuterie du gaufrier pour préchauffer pendant 3 minutes et 45 secondes. Répartissez 235 ml (1 tasse) de pâte sur le côté supérieur du gaufrier. Refermez le couvercle, faites démarrer la minuterie et tournez le gaufrier. Remplissez le deuxième côté du gaufrier et tournez l'appareil à nouveau.

Lorsque vous entendez le signal, retirez la première gaufre. Retirez la seconde gaufre. Répétez avec le reste de pâte. Servez avec de la salsa, de la crème sure et d'autre fromage cheddar, si désiré.

Donne : 4 portions (1 gaufre par portion).

Par portion : environ 630 calories, 21 g pro, 57 g glucides, 36 g gras total, 14 g graisses saturées, 150 mg chol, 970 mg sod.

GARANTIE DU GAUFRIER KITCHENAID® PRO LINE™

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée de deux ans pour une utilisation domestique à partir de la date d'achat.</p>	<p>50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et le Canada : Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre gaufrier. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le gaufrier.</p> <p>OU</p> <p>À Puerto Rico : Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 54.</p>	<p>A. Les réparations découlant de l'utilisation du gaufrier dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal.</p> <p>B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid.</p> <p>C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'œuvre pour le gaufrier si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.</p>

DÉSARMEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS. LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS TRACAS - 50 ÉTATS AMÉRICAINS ET DISTRICT DE COLUMBIA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre gaufrier KitchenAid® PRO LINE™ connaît une défaillance au cours des deux premières années suivant l'achat, KitchenAid fera les arrangements voulus pour livrer un remplacement identique ou comparable à votre porte sans frais et fera les arrangements voulus pour que votre gaufrier original nous soit retourné. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre gaufrier connaît une défaillance au cours des deux premières années après l'achat, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction de la clientèle au numéro sans frais suivant : 1-800-541-6390, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi de 10 h à 17 h. Donnez au consultant votre adresse complète d'expédition. (Pas de numéro boîte postale, s.v.p.)

Lorsque vous recevrez votre gaufrier de remplacement, utilisez le carton et les matériaux d'emballage pour emballer votre gaufrier original. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse sur une feuille de papier avec une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.).

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS TRACAS - CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits répond aux normes strictes de KitchenAid que, si votre gaufrier connaît une défaillance au cours des deux premières années suivant l'achat, KitchenAid Canada remplacera votre gaufrier avec un produit de remplacement identique ou comparable. Votre remplacement sera aussi couvert par notre garantie limitée de deux ans. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si votre gaufrier connaît une défaillance au cours des deux premières années après l'achat, apportez-le ou expédiez-le contre remboursement à un Centre de service autorisé de KitchenAid Canada. Dans le carton, veuillez inclure votre nom et votre adresse complète d'expédition en plus d'une copie de la preuve d'achat (facture, feuillet de carte de crédit, etc.). Nous couvrons les frais d'expéditions pour l'envoi de votre gaufrier de remplacement ainsi que l'assurance. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle au 1-800-807-6777. Ou écrivez-nous à l'adresse suivante : Centre de relations avec la clientèle, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE À PUERTO RICO

Votre gaufrier est couvert par une garantie limitée de deux ans à partir de la date d'achat. KitchenAid paiera les pièces de rechange et les frais de main d'œuvre de réparation pour corriger les problèmes de matériaux et de main d'œuvre. Le service de réparation doit être effectué par un Centre de service autorisé KitchenAid.

Apportez votre gaufrier ou expédiez-le à un Centre de service autorisé KitchenAid. Nous couvrons les frais d'expéditions pour l'envoi de votre gaufrier de remplacement ainsi que l'assurance. Si vous êtes incapable d'obtenir un service satisfaisant de cette manière, veuillez appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour connaître l'emplacement d'un Centre de service près de chez vous.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE APRÈS LA FIN DE LA GARANTIE - TOUS LES ENDROITS

Avant d'appeler le service, veuillez consulter la section de dépannage de la page 43.

Pour l'information de service dans les 50 états américains, le District de Columbia, et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390. Ou écrivez à l'adresse suivante : Centre de satisfaction de la clientèle, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218. Ou contactez un Centre de service autorisé près de chez vous.

Pour l'information de service au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777. Ou écrivez-nous à l'adresse suivante : Centre de relations avec la clientèle, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

COMMENT OBTENIR LE SERVICE À L'EXTÉRIEUR DE CES ENDROITS

Consultez votre détaillant local KitchenAid ou le magasin où vous avez acheté le gaufrier KitchenAid® PRO LINE™ pour obtenir de l'information pour obtenir le service.

Pour l'information de service au Mexique, appelez le numéro sans frais 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) ou le 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).

COMMENT COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre gaufrier dans les 50 états américains, au District de Columbia et à Puerto Rico, composez le numéro sans frais 1-800-541-6390, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'est), ou le samedi de 10 h à 17 h. Ou écrivez à l'adresse suivante : Centre de satisfaction de la clientèle, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre gaufrier au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777. Ou écrivez à l'adresse suivante : Centre de relations avec la clientèle, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre gaufrier au Mexique, appelez le numéro sans frais 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) ou le 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

Comprobante de compra y registro del producto	Reverso de la portada
Seguridad de la waflera	58
Salvaguardas importantes	59
Requisitos de corriente eléctrica	60

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO

Características de la waflera	61
Modo de uso de la waflera	64
Primer uso de la waflera	64
Operación de la waflera	64
Cancelación del temporizador de horneado	67
Consejos para recetas	68
Consejos de horneado y sugerencias para servir	69

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la waflera	70
Resolución de problemas	71

RECETAS

Waffles de plátano y nuez de macadamia	72
Waffles de cereza y crema ácida	73
Waffles con chispas de chocolate	74
Waffles de nuez y especias	75
Waffles de arándano y queso Brie	76
Waffles de miel y granos	77
Waffles carbonara con jitomate deshidratado	78
Waffles de harina de maíz y queso cheddar	80

GARANTÍA E INFORMACIÓN DE SERVICIO

KitchenAid® ProLine™ Garantía de la waflera	81
Garantía de reposición sin problemas – 50 estados de los Estados Unidos y en el Distrito de Columbia	82
Garantía de reposición sin problemas – Canadá	82
Cómo obtener servicio de la garantía en Puerto Rico	83
Cómo obtener servicio después de que finalice la garantía - Todas las ubicaciones	83
Cómo obtener servicio fuera de estas ubicaciones	83
Cómo obtener aditamentos y refacciones	84



SEGURIDAD DE LA WAFLERA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

La Ley de Agua Potable Segura y Penalización por Sustancias Tóxicas (The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas en el Estado de California que causan cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que los negocios adviertan sobre la posible exposición a dichas sustancias.

ADVERTENCIA: Este producto contiene un químico conocido en el Estado de California que causa cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo.

Este electrodoméstico puede causar una baja exposición a una de las sustancias que se encuentran en la lista: formaldehído.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Siempre que se usan aparatos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse de un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes o la waflera en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando un niño utiliza cualquier electrodoméstico o si hay niños alrededor.
5. Desconecte la waflera de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de instalar o retirar partes.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o cuando el aparato funciona de manera incorrecta o se ha dañado de cualquier modo. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por KitchenAid puede causar lesiones.
8. No utilice al aire libre.
9. No permita que el cable quede colgando sobre la orilla de una mesa o barra, o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una parrilla caliente a gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Cuando termine de hornear waffles, oprima el botón On/Off (Encendido/Apagado) para apagar la waflera, después quite el enchufe del tomacorriente.
12. No utilice el aparato para hacer algo para lo que no fue diseñado.
13. Este producto está aprobado por el Underwriters Laboratory (certificado UL) para uso doméstico y comercial.
14. Este producto está aprobado por el Underwriters Laboratory (certificado cUL) sólo para uso doméstico en Canadá.

CONSERVE ESTAS
INSTRUCCIONES

REQUISITOS DE CORRIENTE ELÉCTRICA

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

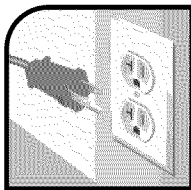
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.



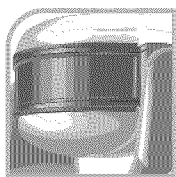
**VOLTIOS: 120 V.C.A.
HERTZ: 60 HZ**

NOTA: La waflera tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 patas.

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe sólo entra en una toma de corriente en un sólo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ningún modo.

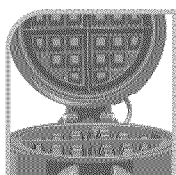
Se proporciona un cable corto de corriente para reducir el riesgo provocado por enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión. Si el cable de corriente es demasiado corto, pida a un electricista calificado o técnico que instale un tomacorriente cerca del aparato.

CARACTERÍSTICAS DE LA WAFLERA



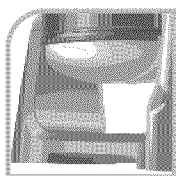
Unidad de horneado de diseño comercial

La unidad de horneado, con diseño tipo almeja de dos lados, rota para obtener waffles de buena consistencia con un mínimo de brechas o espacios. Las tapas de la waflera están fabricadas en acero inoxidable pulido; las asas de polímero fenólico de la tapa se conservan frías al tacto.



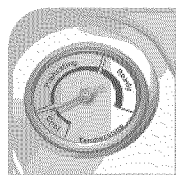
Placas antiadherentes para waffles

Las placas se limpian con una toalla de papel o trapo húmedo. El canal para escurrimientos alrededor del borde ayuda a evitar desbordamientos y derrames.



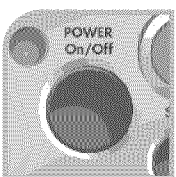
Base de metal colado

La base duradera de metal proporciona una plataforma estable para la unidad de horneado.



Termómetro de disco

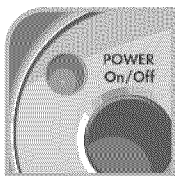
El termómetro en la tapa de la waflera indica si la waflera está "fría" (cool), "en precalentamiento" (preheating) o "lista" (ready).



Botón On/Off (Encendido/Apagado)

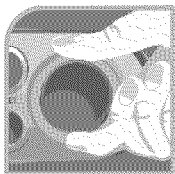
Oprimir el botón on/off (encendido/apagado) enciende o apaga los elementos de calentamiento de la waflera. Cuando la waflera se encuentre encendida, la luz indicadora estará iluminada.

CARACTERÍSTICAS DE LA WAFLERA



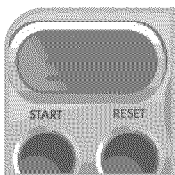
Indicador de precalentamiento

La luz indicadora parpadeará hasta que la waflera complete el precalentamiento. Cuando se llegue a la temperatura óptima, se emitirá un sonido y la luz indicadora brillará en forma continua.



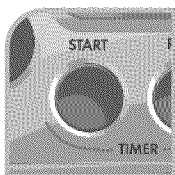
Disco de ajuste del temporizador

Gire el disco para programar el tiempo de horneado en incrementos de 15 segundos, desde un mínimo de 2 minutos, 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos, 30 segundos. Gire el disco en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar el tiempo de horneado, y en sentido contrario para disminuirlo.



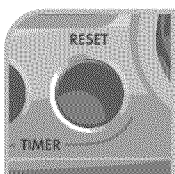
Pantalla de tiempo de horneado

Muestra el tiempo de horneado restante en minutos y segundos.



Botón de inicio

Una vez que la waflera esté precalentada, oprima el botón de inicio para comenzar un conteo regresivo en el temporizador.



Botón de restablecimiento

Después de que se active el temporizador de horneado, oprima el botón de restablecimiento para detener el conteo y restablecer la pantalla de tiempo de horneado. Oprimir el botón de restablecimiento también detendrá los sonidos de mensaje después de que el temporizador llegue a cero.

Indicación de horneado adicional

Cuando el temporizador de la waflera llega a cero, la waflera emite una serie de sonidos, el fondo de la pantalla se vuelve rojo, y el temporizador inicia un conteo ascendente. Si sus wafles no están listos aún, el conteo ascendente registrará el tiempo adicional que deje hornear los wafles.

CARACTERÍSTICAS DE LA WAFLERA

Apagado automático

A menos que el temporizador de horneado se restablezca, la unidad de horneado se apagará automáticamente 5 minutos después de que el temporizador llegue a cero. Después de que se restablezca el temporizador de horneado, la unidad de horneado está programada para apagarse en 2 horas si no se inicia un nuevo conteo regresivo.

Memoria del temporizador

El temporizador de horneado recordará el tiempo que se programó la última vez, incluso cuando se desconecte la waflera.

Sonidos de mensaje

Los convenientes sonidos indican al instante el estado de la waflera. Se emitirá un sonido cuando la waflera esté completamente precalentada. Cuando el temporizador de horneado llegue a cero, la waflera emitirá una serie de sonidos.

Horneado a temperatura constante

La waflera no tiene un termostato ajustable: los waffles se hornean a una temperatura constante y óptima para obtener los mejores resultados. El dorado de los waffles se controla con el temporizador de horneado.

MODO DE USO DE LA WAFLERA

Primer uso de la waflera

La waflera puede emitir un ligero olor o humo la primera vez que se utilice. Esto es un resultado normal del proceso de producción. El olor o humo son inofensivos y se disiparán rápidamente, pero darán al primer wafle preparado en cada lado de la waflera un sabor peculiar. Para obtener mejores resultados, se recomienda que se desechen estos waffles iniciales.

Se producirá vapor durante cada ciclo de horneado y podrá haber condensación en las tapas de la waflera. Esto es normal.

NOTA: Siempre use las asas para rotar la unidad de horneado y para abrir las tapas de la waflera.

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

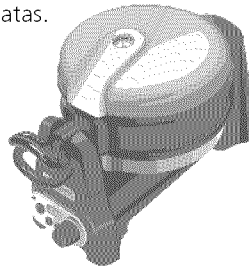
No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

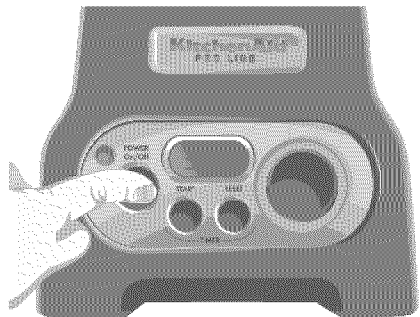
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Operación de la waflera

1. Conecte el cable de la waflera a un tomacorriente con conexión a tierra de tres patas.



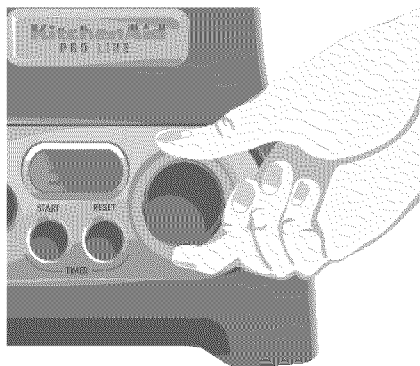
2. Rote la unidad de horneado para que la tapa de la waflera que lleva el termómetro de disco mire hacia arriba.
3. Oprima el botón On/Off (Encendido/ Apagado) para encender la unidad de horneado. La luz indicadora parpadeará y la waflera comenzará a calentar.



MODO DE USO DE LA WAFLERA

- Espera a que la waflera se precaliente. Cuando la waflera haya alcanzado la temperatura de operación, se emitirá un sonido y la luz indicadora dejará de parpadear y brillará en forma continua. La aguja del termómetro de disco también se encontrará en el rango de "listo" (ready).
- Programa el temporizador de horneado girando el disco de ajuste del temporizador. Gire el disco en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar el tiempo en la pantalla de tiempo de horneado; y en el sentido contrario para disminuirlo. El tiempo de horneado se puede programar en incrementos de 15 segundos, desde un mínimo de 2 minutos, 30 segundos (2:30) hasta un máximo de 5 minutos, 30 segundos (5:30). Los tiempos de horneado más prolongados producirán waffles más oscuros y más crujientes. Para sus primeros waffles, un buen tiempo de inicio es 3 minutos, 30 segundos (3:30).
- Abra la tapa de la waflera levantando el asa que esté más arriba. Asegúrese de que la tapa se encuentre colocada en forma segura contra la base antes de liberar el asa: si esto no se hace de este modo, la unidad de horneado podría girar inesperadamente cuando se libere el asa.
- Llene la placa para waffles con masa en forma uniforme. La masa deberá casi cubrir las puntas de la rejilla para waffles. Cierre la tapa de la waflera.

NOTA: No utilice utensilios de metal con la waflera. El metal podría raspar las Placas antiadherentes para waffles.



Continuación....

MODO DE USO DE LA WAFLERA

8. Gire la unidad de horneado para que la tapa opuesta se encuentre hacia arriba.

NOTA: Ya sea que se estén preparando uno o dos waffles, siempre gire la unidad de horneado después de llenar una placa para waffles. Esto cubre tanto a la placa para waffles superior como a la inferior con masa y asegura la consistencia más fina.

9. Oprima el botón de inicio para activar el temporizador regresivo de horneado.

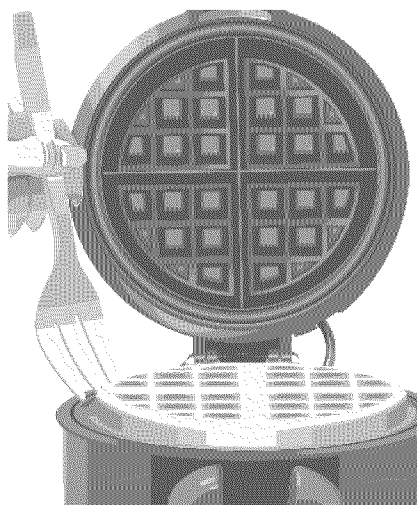
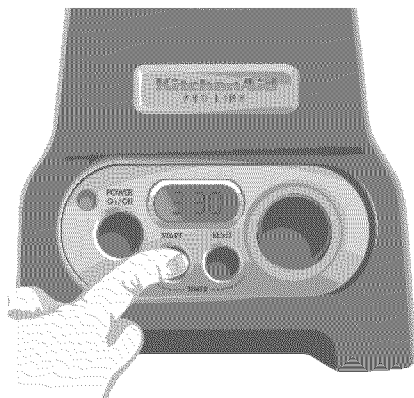
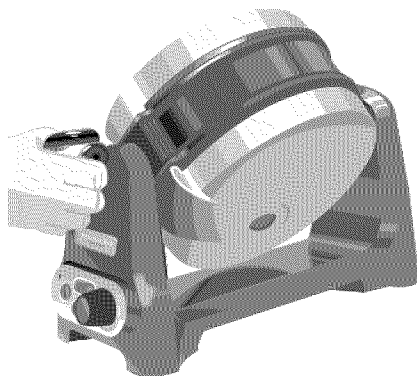
NOTA: El botón de inicio no activará el temporizador regresivo a menos que la waflera esté completamente precalentada.

10. Si se desea preparar un segundo waffle, abra la tapa de la waflera y llene la placa para waffles con masa de manera uniforme. Cierre la tapa de la waflera.

11. Rote la unidad de horneado para que la tapa con el termómetro de disco se encuentre hacia arriba.

12. Cuando la pantalla de tiempo de horneado llegue a cero, se emitirá una serie de sonidos, el fondo de la pantalla del temporizador de horneado se volverá roja y el temporizador iniciará un conteo ascendente.

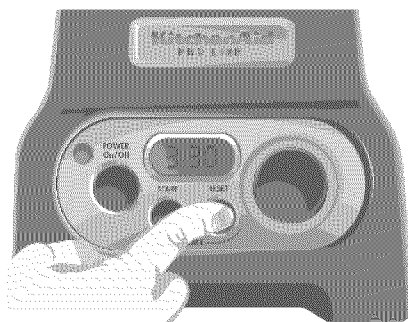
13. Abra la tapa de la waflera y retire el waffle usando un utensilio que no sea de metal. Si en la waflera hay otro waffle, gire la unidad de horneado para que la tapa opuesta se encuentre hacia arriba, abra la tapa de la waflera y retire el waffle. Si planea hornear más waffles, cierre la tapa de la waflera para conservar el calor.



MODO DE USO DE LA WAFLERA

14. Para preparar más waffles, restablezca el temporizador de horneado oprimiendo el botón de restablecimiento (reset). El fondo de la pantalla volverá a ser azul y el temporizador regresará al tiempo anterior programado. Entonces repita los pasos 5 –13.

NOTA: A menos que se restablezca el temporizador de horneado, la waflera se apagará automáticamente 5 minutos después de que el temporizador llegue a cero.



15. Cuando termine de hornear, oprima el botón On/Off (Encendido/Apagado) para apagar la unidad de horneado. Deje abierta una tapa de la waflera para acelerar el enfriamiento de la unidad de horneado.

Cancelación del temporizador de horneado

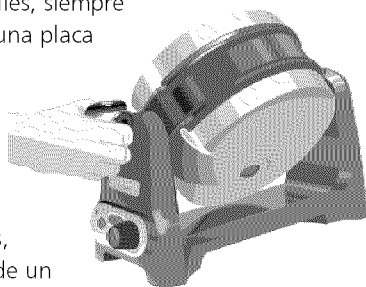
Para cancelar la cuenta regresiva de horneado, oprima el botón de restablecimiento. La pantalla del temporizador de horneado regresará al tiempo anterior programado. Después de que el temporizador se haya restablecido, use el disco de ajuste del temporizador para cambiar el tiempo de horneado, si lo desea, y oprima el botón de inicio para comenzar un nuevo conteo regresivo. Si no se inicia un conteo regresivo dentro de un período de 2 horas, la unidad de horneado se apagará automáticamente.

CONSEJOS PARA RECETAS

- No bata de más la masa. Un poco de grumos está bien. Las masas tersas producen waffles duros y pesados.
- Si se refrigeran en un contenedor herméticamente sellado, la mayoría de las masas permanecerán frescas durante uno o dos días. Por lo general, la masa almacenada se engrosará, así que deberá agregar un poco de agua o leche y volver a batir la masa antes de usarse. La masa fría podría requerir de un tiempo adicional de horneado para alcanzar el dorado deseado.
- Las recetas que incluyen mantequilla, aceite o huevos producirán waffles más crujientes, dorados con mayor facilidad que las recetas sin estos ingredientes.
- Los waffles preparados con recetas bajas en grasa pueden ser difíciles de retirar de la waflera. Si sus waffles tienden a pegarse a las placas para waffles, agregue un poco más de mantequilla o aceite a la receta. No cubra las placas para waffles con aceites o mantecas en aerosol; éstos producirán un residuo espeso que será difícil de quitar.
- Para obtener waffles excepcionalmente ligeros, intente lo siguiente: cuando la receta incluya huevos, separe los huevos e incorpore la yema a la masa. En un tazón separado, bata las claras hasta esponjarlas – pero que no queden a punto de turrón – e incorpore con cuidado las claras a la masa justo antes de hornear.
- Para obtener un intenso sabor a grano, intente utilizar harina integral en lugar de harina refinada.
- El suero de leche en polvo es un buen sustituto para el suero de leche fresco en las recetas para waffles y es fácil de tener a la mano. Use el polvo de acuerdo con las instrucciones del paquete.

CONSEJOS DE HORNEADO Y SUGERENCIAS PARA SERVIR

- Ya sea que se estén preparando uno o dos waffles, siempre gire la unidad de horneado después de llenar una placa para waffles. Esto cubre tanto a la placa para waffles superior como a la inferior con masa y asegura la consistencia más fina.
- No llene de más las placas para waffles. Vierta la masa en el centro de la placa, después repártala de manera uniforme hacia los bordes, usando una espátula suave o la parte inferior de un cucharón no metálico. La masa deberá casi cubrir las puntas de la rejilla para waffles.
- No cubra las placas para waffles con aceites o mantecas en aerosol; éstos producirán un residuo espeso que será difícil de quitar. Si sus waffles tienden a pegarse a las placas, agregue un poco más de mantequilla o aceite a la receta.
- Use una jarra en lugar de un cucharón: es mucho más fácil verter la masa de esta manera que hacerlo con un cucharón.
- Cierre la tapa de la waflera de inmediato después de retirar un waffle. Esto ayuda a mantener la temperatura adecuada de horneado para waffles adicionales.
- Los waffles dejarán de ser crujientes si se apilan o colocan en una superficie sólida. Para obtener mejores resultados, mantenga los waffles en una rejilla de alambre antes de servirlos.
- Cuando prepare múltiples waffles para servir, mantenga calientes los waffles terminados colocándolos en el horno a una temperatura de 200° F (93° C) durante un tiempo de hasta 15 minutos. Coloque los waffles en una sola capa, directamente sobre la rejilla del horno. Los waffles también pueden calentarse colocándolos en una waflera precalentada durante 1 minuto.
- Los waffles adicionales pueden congelarse con resultados muy buenos. Enfríe las sobras en una sola capa sobre una rejilla de alambre, separe los waffles con papel encerado y colóquelos en una bolsa de plástico para el congelador u otro contenedor al vacío antes de meterlos al congelador. Cuando esté listo para disfrutarlos, colóquelos en una sola capa directamente sobre la rejilla del horno y caliéntelos durante 10 minutos a 300° F (150° C). Los waffles congelados también pueden calentarse colocándolos en una waflera precalentada durante 2½ a 3 minutos.



LIMPIEZA DE LA WAFLERA

1. Asegúrese de que la waflera se encuentre apagada, desconectada y fría antes de limpiarla.

NOTA: No sumerja la waflera en agua. No use limpiadores abrasivos o estropajos.

2. Abra las tapas de la waflera y limpie las placas para waffles con toallas de papel o un trapo húmedo.
3. Limpie el exterior de la waflera con un trapo con agua jabonosa tibia; después limpie la waflera con un trapo húmedo y séquela con un trapo suave. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La waflera puede emitir un ligero olor o humo la primera vez que se utilice. Esto es un resultado normal del proceso de producción. El olor o humo son no ofensivos y se disiparán rápidamente, pero darán al primer waffle preparado en cada lado de la waflera un sabor peculiar. Para obtener mejores resultados, se recomienda que se desechen estos waffles iniciales.

Se producirá vapor durante cada ciclo de horneado y podrá haber condensación en las tapas de la waflera. Esto es normal.

- **Si la pantalla de tiempo de horneado permanece oscura y la waflera no calienta:**

⚠️ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Asegúrese de que la waflera esté conectada a un tomacorriente de tres entradas con conexión a tierra. Si lo está, desconecte la waflera, después conéctela de nuevo en el mismo tomacorriente. Si la pantalla de tiempo de horneado sigue sin encenderse,

revise el fusible o interruptor de circuito en el circuito eléctrico al que está conectada la waflera y asegúrese de que el circuito se encuentre cerrado.

- **Si sus waffles están delgados o no son uniformes, presentan brechas o espacios:**

Siempre gire la unidad de horneado después de llenar una placa para waffles con masa. Esto cubre tanto a la placa para waffles superior como a la inferior con masa y asegura la consistencia más fina.

- **Si sus waffles están muy pálidos o muy oscuros:**

Aumente el tiempo de horneado si sus waffles están muy pálidos; disminuya el tiempo si sus waffles están demasiado oscuros. El tiempo de horneado varía dependiendo de varios factores, incluyendo los ingredientes de la receta, la temperatura de la masa, y la humedad del ambiente.

Si el problema no puede arreglarse siguiendo los pasos anteriores, consulte las secciones de Garantía y Servicio KitchenAid en las páginas 81-84.*

* No devuelva la waflera a la tienda donde la compró porque ellos no brindan el servicio técnico.

WAFLES DE PLÁTANO Y NUEZ DE MACADAMIA CON MANTEQUILLA DE MACADAMIA TOSTADA

WAFLES

- 2½ tazas (590 ml) de harina estándar cernida*
- 1 cucharadita (5 ml) de levadura para hornear deshidratada*
- 1 cucharadita (5 ml) de azúcar granulada*
- ½ cucharadita (2 ml) de sal*
- ½ cucharadita (2 ml) de nuez moscada*
- ½ cucharadita (2 ml) de jengibre molido*
- ½ taza (120 ml) de agua*
- 1½ tazas (355 ml) de leche*
- ½ taza (120 ml) de mantequilla o margarina, en trozos*
- 2 huevos*
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar morena*
- 1½ tazas (307 ml) de plátano en trozos*
- ½ tazas (120 ml) de nueces de macadamia tostadas en seco con sal, picadas*

MANTEQUILLA

- ½ de taza (80 ml) de mantequilla o margarina ablandada*
- 2 cucharadas (30 ml) de plátano en trozos*
- 2 cucharadas (30 ml) de nueces de macadamia tostadas en seco con sal, picadas*

WAFLES

En un tazón grande, combine la harina, la levadura, el azúcar granulado, la sal, la nuez moscada y el jengibre; reserve. En un sartén mediano, coloque el agua, la leche y la mantequilla. Caliente a fuego bajo hasta que la mezcla esté muy caliente (120 a 130 °F [50-55 °C]), revolviendo con frecuencia. Agregue la mezcla de leche a la masa de harina; mezcle bien. Agregue los huevos; mezcle bien. Cubra con plástico para envolver. Refrigere durante toda la noche o deje reposar a temperatura ambiente durante por lo menos una hora hasta que la masa sea ligera y con burbujas.

Agregue el azúcar morena, el plátano y las nueces; mezcle bien.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer waffle. Retire el segundo waffle. Repita con la masa restante. Sirva con mantequilla de macadamia tostada.

MANTEQUILLA

En un tazón pequeño, mezcle la mantequilla y el plátano. Agregue las nueces; mezcle bien.

Rinde: 5 porciones (1 waffle con 1½ cucharadas [20 ml] de mantequilla por porción).

Por porción: Alrededor de 710 cal., 14 g de prot., 66 g de carb., 45 g de grasa total, 22 g de grasa sat., 175 mg de colest., 640 mg de sodio.

WAFLES DE CEREZA Y CREMA ÁCIDA

- 2 tazas (475 ml) de harina multiusos
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- 1 tasa (235 ml) de cerezas secas, de picado grueso
- 1½ tazas (355 ml) de leche
- ½ taza (120 ml) de crema ácida
- ½ taza (120 ml) de mantequilla o margarina derretida
- 1 cucharadita (2 ml) de vainilla
- 2 huevos

Mantequilla o margarina, si lo desea

Azúcar glass, si lo desea

En un tazón grande, combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal; agregue las cerezas y mezcle. Añada la leche, la crema ácida, la mantequilla, la vainilla y los huevos; mezcle hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer wafle. Retire el segundo wafle. Repita con la masa restante. Sirva con mantequilla adicional y azúcar glass, si lo desea.

Rinde: 5 porciones (1 wafle por porción).

Por porción: Alrededor de 560 cal., 13 g de prot., 68 g de carb., 27 g de grasa total, 16 g de grasa sat., 150 mg de colest., 790 mg de sodio.

WAFLES CON CHISPAS DE CHOCOLATE CON CREMA BATIDA DE CHOCOLATE

WAFLES

- 2 tazas (475 ml) de harina estándar
- 1 taza (325 ml) de chispas de chocolate semi-amargo, tamaño mini
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar granulada
- 1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- ½ cucharadita (2 ml) de canela, si lo desea
- 1⅓ tazas (393 ml) de leche
- ½ de taza (78 ml) de mantequilla o margarina derretida
- 2 huevos

CREMA BATIDA

- ½ taza (120 ml) de crema para batir
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar glass
- 1 cucharada (15 ml) de cocoa en polvo sin azúcar

WAFLES

En un tazón grande, combine la harina, las chispas de chocolate, el azúcar granulada, el polvo de hornear, la sal y la canela, si lo desea. Agregue la leche, la mantequilla y los huevos; mezcle hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer waffle. Retire el segundo waffle. Repita con la masa restante. Sirva con crema batida de chocolate.

CREMA BATIDA

En un tazón enfriado, coloque todos los ingredientes para la crema batida. Coloque el tazón y el batidor de alambre en la batidora. Gradualmente suba hasta la velocidad 10 y bata hasta que se formen picos rígidos. Cubra; refrigere hasta el momento de servir.

Rinde: 4 porciones (1 waffle con ¼ de taza [60 ml] de crema batida por porción).

Por porción: Alrededor de 780 cal., 16 g de prot., 90 g de carb., 43 g de grasa total, 25 g de grasa sat., 195 mg de colest., 910 mg de sodio.

WAFLES DE NUEZ Y ESPECIAS CON JARABE DE CANELA

WAFLES

- 1 *cucharada (15 ml) de mantequilla o margarina*
- ½ *taza (120 ml) de nueces, de picado grueso*
- 1 *cucharadita (5 ml) de azúcar morena*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de canela*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de nuez moscada*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de pimienta negra*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de pimienta de cayena*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de clavos de olor en polvo*
- 2¾ *tazas (650 ml) de harina para hot-cakes y waffles Golden Malted®*
- 1½ *tazas (355 ml) de agua*
- 2 *huevos*
- ½ *taza (120 ml) de mantequilla o margarina derretida*

JARABE

- ½ *taza (120 ml) de jarabe de maple*
- ¼ *de cucharadita (1 ml) de canela*
- ⅛ *de cucharadita (0.5 ml) de pimienta negra, si lo desea*

WAFLES

En un pequeño sartén a fuego bajo, derrita 1 cucharada (15 ml) de mantequilla. Agregue las nueces, el azúcar morena, la canela, la nuez moscada, la pimienta negra, la pimienta de cayena y los clavos de olor. Cocine y revuelva de 5 a 7 minutos o hasta que las nueces se doren; deje enfriar.

En un tazón grande, combine la harina, el agua, los huevos, ½ taza (120 ml) de mantequilla y la masa de las nueces; mezcle hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 4 minutos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer wafle. Retire el segundo wafle. Repita con la masa restante. Sirva con jarabe de canela.

JARABE

En un pequeño sartén, combine todos los ingredientes para el jarabe. Ponga a fuego medio hasta calentar; manténgase caliente hasta servir.

Rinde: 4 porciones (1 wafle con 2 cucharadas [30 ml] de jarabe por porción).

Por porción: Alrededor de 740 calorías, 11 g de proteína, 88 g de carbohidratos, 38 g de grasas totales, 18 g de grasas saturadas, 175 mg de colest., 1,090 mg de sodio.

WAFLES DE ARÁNDANO Y QUESO BRIE

- 4 onzas (12 ml) de queso Brie
- 3 tazas (710 ml) de harina multiusos
- 1 cucharadita (5 ml) de levadura para hornear deshidratada
- 1 cucharadita (5 ml) de azúcar
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- ¼ de cucharadita (1 ml) de nuez moscada
- 1 tasa (235 ml) de arándanos secos, de picado grueso
- 1½ tazas (355 ml) de leche
- ½ taza (120 ml) de agua
- ½ taza (120 ml) de mantequilla o margarina, en trozos
- 2 huevos
- Jarabe de frambuesa comprado, si lo desea

Corte el queso en cubos de ¼ de pulgada (.625 cm); distribuya en una sola capa sobre un plato cubierto con papel aluminio. Coloque en el congelador; cubra cuando esté congelado.

En un tazón grande, combine la harina, la levadura, el azúcar, la sal y la nuez moscada; agregue los arándanos y revuelva. Reserve.

En un sartén mediano, coloque el agua, la leche y la mantequilla. Caliente a fuego bajo hasta que la mezcla esté muy caliente (120 a 130 °F [50-55 °C]), revolviendo con frecuencia. Agregue la mezcla de la leche a la masa del harina; mezcle bien. Agregue los huevos; mezcle bien. Cubra con plástico para envolver y refrigere durante toda la noche o deje reposar a temperatura ambiente durante por lo menos una hora hasta que la masa sea ligera y con burbujas.

Desmenuce el queso; revuelva con la masa.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer wafle. Retire el segundo wafle. Repita con la masa restante. Sirva con jarabe de frambuesa, si lo desea.

Rinde: 4 porciones (1 wafle por porción).

Por porción: Alrededor de 800 cal., 23 g de prot., 99 g de carb., 36 g de grasa total, 21 g de grasa sat., 205 mg de colest., 780 mg de sodio.

VIGOROSOS WAFLES INTEGRALES CON MANTEQUILLA DE MIEL

WAFLES

- 1 taza (235 ml) de harina estándar
- ½ taza (120 ml) de harina de trigo entera
- ½ taza (120 ml) de semillas de linaza, molidas o enteras
- ⅓ de taza (80 ml) de avena
- ¼ de taza (120 ml) de semillas de girasol
- 1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar morena
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- 1⅓ tazas (393 ml) de leche
- ½ de taza (78 ml) de aceite vegetal
- 2 huevos

MANTEQUILLA

- ½ de taza (78 g) de mantequilla o margarina ablandada
- 1 cucharada (15 ml) de miel

WAFLES

En un tazón grande, combine la harina multiusos, la harina entera de trigo, las semillas de linaza, la avena, las semillas de girasol, el polvo de hornear, el azúcar morena y la sal. Agregue la leche, el aceite y los huevos; mezcle hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer waffle. Retire el segundo waffle. Repita con la masa restante. Sirva con mantequilla de miel.

MANTEQUILLA

En un tazón pequeño, combine la mantequilla y la miel; reserve.

Rinde: 4 porciones (1 waffle con 1 ½ cucharadas [20 ml] de mantequilla por porción).

Por porción: Alrededor de 730 cal., 19 g de prot., 60 g de carb., 50 g de grasa total, 16 g de grasa sat., 155 mg de colest., 900 mg de sodio.

WAFLES CARBONARA CON JITOMATE DESHIDRATADOS CON MANTEQUILLA PARMESANA

WAFLES

- 6 rebanadas de tocino
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 tazas (475 ml) de harina estándar
- $\frac{2}{3}$ de taza (160 ml) de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas soperas (45 ml) de albahaca fresca picada ó 1 cucharada (15 ml) de albahaca seca
- 1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
- 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1 ml) de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1 ml) de pimienta negra
- $1\frac{1}{2}$ tazas (393 ml) de leche
- 2 huevos
- $\frac{1}{3}$ de taza (78 ml) de aceite de oliva extra virgen
- $\frac{1}{3}$ de taza (78 ml) de jitomates deshidratados en aceite de oliva, picados y drenados, reservando 1 cucharadita (5 ml) del líquido

WAFFLES

En un sartén mediano a fuego medio, cocine el tocino hasta que se dore. Retire el tocino; desmorone. Reserve. Drene del sartén todo el aceite excepto 1 cucharada (15 ml) de la grasa. Agregue el ajo; cocine a fuego medio alto durante 1 minuto, revolviendo con frecuencia. Reserve.

En un tazón grande, combine la harina, el queso, la albahaca, el polvo de hornear, el azúcar, la sal y la pimienta. Agregue la leche, los huevos, el aceite, los jitomates, el tocino y el ajo; mezcle hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Unte 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer wafle. Retire el segundo wafle. Repita con la masa restante. Sirva con mantequilla parmesana.

MANTEQUILLA

- 6 cucharadas (90 ml) de mantequilla o margarina ablandada
- 1 cucharadita (5 ml) de líquido reservado de los jitomates deshidratados en aceite de oliva
- ¼ de taza (60 ml) de queso parmesano rallado

MANTEQUILLA

En un pequeño tazón, combine todos los ingredientes para la mantequilla.

Rinde: 4 porciones (1 waffle con 2 cucharadas [30 ml] de mantequilla por porción).

Por porción: Alrededor de 820 cal., 24 g de prot., 57 g de carb., 56 g de grasa total, 22 g de grasa sat., 185 mg de colest., 1,310 mg de sodio.

WAFLES DE HARINA DE MAÍZ Y QUESO CHEDDAR

- 1½ tazas (355 ml) de harina multiusos*
 - ½ tasa (120 ml) de harina de maíz amarillo*
 - 1½ tazas (315 ml) de queso Cheddar fuerte rayado*
 - 1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear*
 - 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar*
 - ½ cucharadita (2 ml) de sal*
 - ¼ de cucharadita (1 ml) de pimienta de cayena cayenne pepper*
 - 1½ tazas (393 ml) de leche*
 - 2 huevos*
 - ½ de taza (78 ml) de aceite vegetal*
 - 2 cucharadas (30 ml) de chiles verdes picados, si lo desea*
- Salsa, si lo desea*
- Crema ácida, si lo desea*
- Queso Cheddar fuerte rayado, si lo desea*

En un tazón grande, combine la harina, la harina de maíz, el queso, el polvo de hornear, el azúcar, la sal y la pimienta de cayena. Agregue la leche, los huevos, el aceite, y chiles, si lo desea; mezclar hasta humedecer. Pueden quedar algunos grumos.

Programa el temporizador de la waflera precalentada en 3 minutos y 45 segundos. Vierta 1 taza (235 ml) de masa en la parte superior de la waflera. Cierre la parte superior; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el otro lado de la waflera; gírela de nuevo.

Cuando oiga la señal, retire el primer waffle. Retire el segundo waffle. Repita con la masa restante. Sirva con salsa, crema ácida, y más queso Cheddar, si lo desea.

Rinde: 4 porciones (1 waffle por porción).

Por porción: Alrededor de 630 cal., 21 g de prot., 57 g de carb., 36 g de grasa total, 14 g de grasa sat., 150 mg de colest., 970 mg de sodio.

KITCHENAID® PRO LINE™ GARANTÍA DE LA WAFLERA

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
<p>50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Garantía limitada por dos años para uso doméstico, a partir de la fecha de la compra.</p>	<p>50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá: El reemplazo de su waflera sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo.</p> <p>O</p> <p>En Puerto Rico: Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 83.</p>	<p>A. Las reparaciones cuando la waflera sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia.</p> <p>B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid.</p> <p>C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación de la waflera cuando haya sido utilizada fuera del país en donde fue comprada.</p>

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDADES DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS, INCLUYENDO

GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

GARANTÍA DE REPOSICIÓN SIN PROBLEMAS — 50 ESTADOS DE LOS ESTADOS UNIDOS Y EL DISTRITO DE COLUMBIA

Tenemos tanta confianza de que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de KitchenAid que, si su waflera KitchenAid® PRO LINE™ deja de funcionar dentro de los primeros dos años después de la compra, KitchenAid la reemplazará por una idéntica o comparable y la enviará a la puerta de su hogar sin cargo alguno y dispondrá sobre la forma de devolución de su waflera original. Su unidad de reemplazo también estará protegida por nuestra garantía limitada por dos años. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su waflera presentara alguna falla durante los primeros dos años después de la compra, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción del cliente al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o sábado, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al agente su dirección de envío completa. (Sin apartado postal, por favor.)

Cuando reciba el reemplazo de su waflera, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar su waflera original. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de tarjeta de crédito, etc.).

GARANTÍA DE REPOSICIÓN SIN PROBLEMAS - CANADÁ

Estamos tan confiados en que la calidad de nuestros productos cumple con los exigentes estándares de la marca KitchenAid que, si su waflera fallara dentro de los primeros dos años después de la compra, KitchenAid Canada reemplazará su waflera por otra idéntica o comparable. Su unidad de reemplazo también estará protegida por nuestra garantía limitada por dos años. Por favor siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su waflera presentara alguna falla durante los primeros dos años después de la compra, lleve la waflera o envíe por cobrar a un Centro de servicio autorizado KitchenAid Canada. En la caja de cartón incluya su nombre y dirección en una hoja de papel junto con una copia de la prueba de compra (recibo de registro, recibo de tarjeta de crédito, etc.). Su waflera de reemplazo se le entregará por envío prepago y asegurado. Si el servicio al cliente que se le brinde no es satisfactorio, llame sin costo a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escribanos a: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE LA GARANTÍA EN PUERTO RICO

Su waflera tiene garantía limitada de dos años a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará por los repuestos y el costo del trabajo para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. Un Centro de servicio autorizado KitchenAid debe proporcionar el servicio.

Lleve la waflera o envíela con envío prepagado y asegurado a un Centro de servicio autorizado KitchenAid. Su waflera reparada se le devolverá por envío prepagado y asegurado. Si el servicio al cliente que se le brinde no es satisfactorio, llame sin costo al 1-800-541-6390 para conocer la ubicación de un Centro de servicio cerca de usted.

CÓMO OBTENER SERVICIO DESPUÉS DE QUE FINALICE LA GARANTÍA – TODAS LAS UBICACIONES

Antes de llamar al servicio técnico, por favor revise la sección de Resolución de problemas en la página 71.

Para obtener información de servicio en los 50 estados de los Estados Unidos, en el Distrito de Columbia y Puerto Rico, llame sin costo al 1-800-541-6390. O escribanos a: Customer Satisfaction Center, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218. O comuníquese a un Centro de servicio autorizado cerca de usted.

Para obtener información de servicio en Canadá, llame sin costo al 1-800-807-6777. O escriba a: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

CÓMO OBTENER SERVICIO FUERA DE ESTAS UBICACIONES

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde adquirió su waflera KitchenAid® PRO LINE™ para que le proporcionen información sobre cómo obtener servicio.

Para obtener información de servicio en México, llame sin costo al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) ó al 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).

CÓMO OBTENER ADITAMENTOS Y REFACCIONES

Para ordenar aditamentos o refacciones para su waflera en los 50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico, llame sin costo al 1-800-541-6390 de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o sábado, de 10 a.m. a 5 p.m. O escribanos a: Customer Satisfaction Center, KitchenAid Portable Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Para solicitar aditamentos o refacciones para su waflera en Canadá, llame sin costo al 1-800-807-6777. O escribanos a: Customer Interaction Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

Para solicitar aditamentos o refacciones para su waflera en México, llame sin costo al 01-800-024-17-17 (JV Distribuciones) ó al 01-800-902-31-00 (Industrias Birtman).



FOR THE WAY IT'S MADE.™
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Registered trademark/Marque déposée/Marca registrada KitchenAid, U.S.A.
™ Trademark/Marque de commerce/Marca de comercio KitchenAid, U.S.A.,
KitchenAid Canada licensee in Canada/Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada.
© 2007. All rights reserved. Tous droits réservés. Todos los derechos reservados.

Specifications subject to change without notice. / Les spécifications sont sujettes à
changement sans préavis. / Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

5815dZw407