

KWB110
INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.



Join us in the kitchen at www.kitchenaid.com.

TABLE OF CONTENTS

WAFFLE BAKER SAFETY	
Important safeguards.....	4
Electrical requirements.....	5
PARTS AND FEATURES	
Waffle Baker parts.....	6
Control panel features.....	7
OPERATING THE WAFFLE BAKER	
Using the Waffle Baker.....	8
Canceling a baking timer countdown.....	11
TIPS FOR GREAT RESULTS	
Recipe tips.....	11
Baking and serving tips.....	12
CARE AND CLEANING	12
TROUBLESHOOTING	13
RECIPE	
Banana Macadamia Waffles with Toasted Macadamia Butter.....	14
WARRANTY AND SERVICE	15

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized 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, or register online at www.kitchenaid.com. 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 _____

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.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
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.

WAFFLE BAKER SAFETY

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 designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English

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.

Voltage: 120 VAC

Frequency: 60 Hz

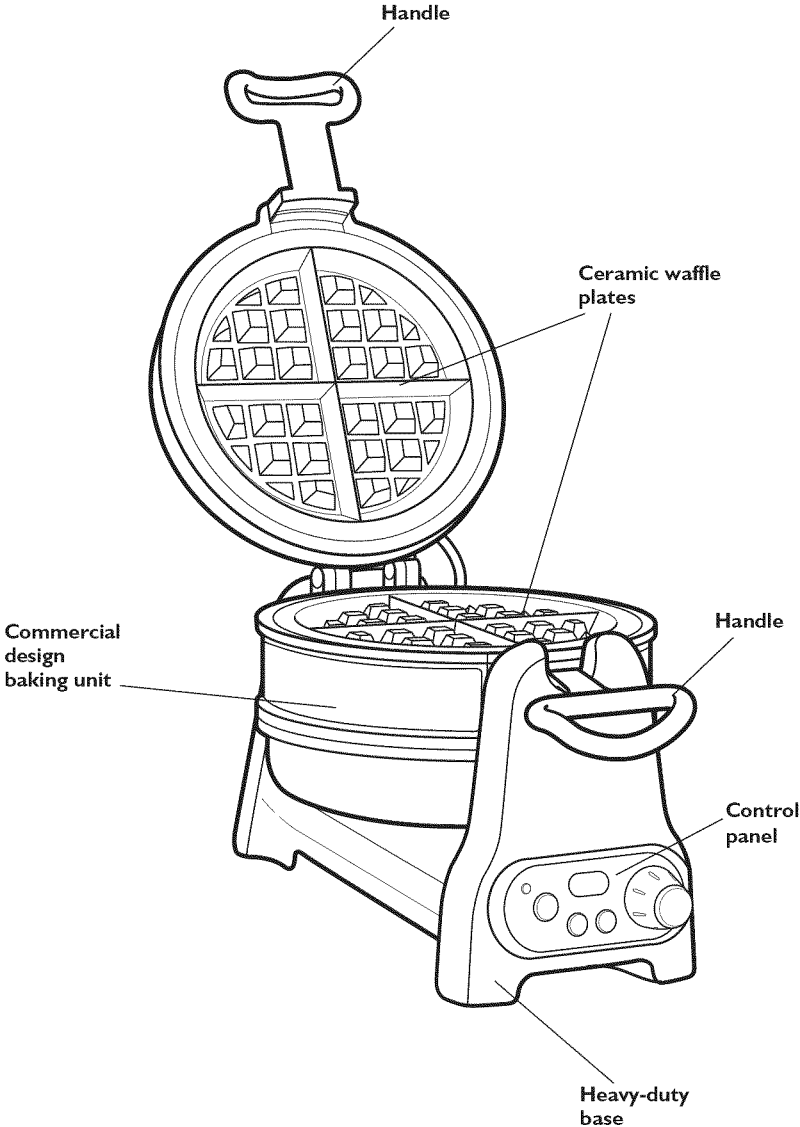
NOTE: This Waffle Baker has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

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.

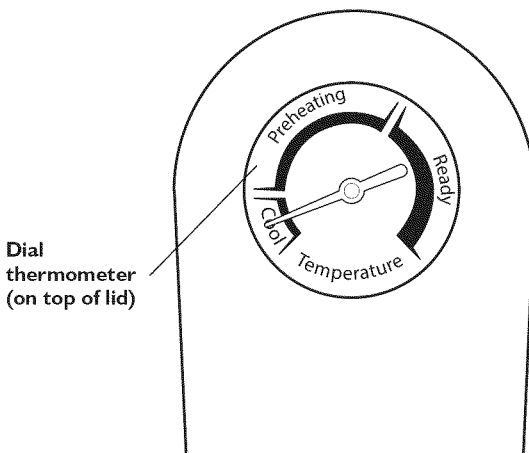
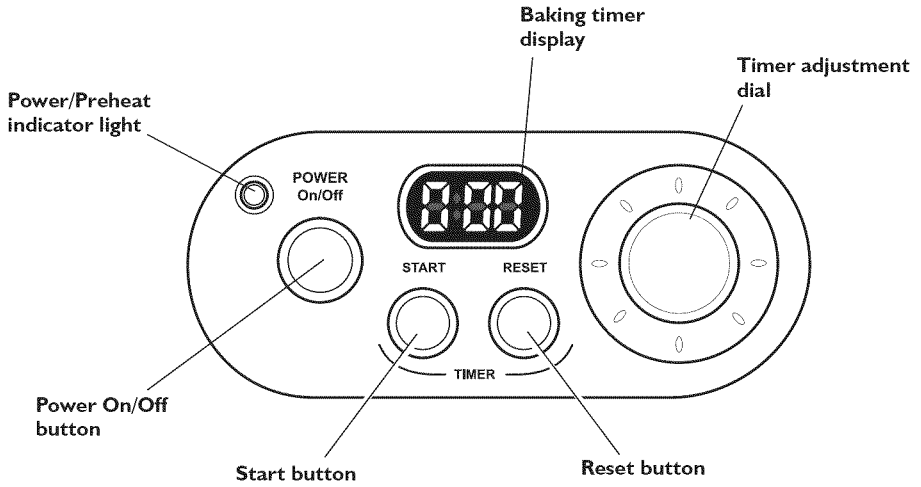
PARTS AND FEATURES

Waffle Baker parts



PARTS AND FEATURES

Control panel features



OPERATING THE WAFFLE BAKER

Using the Waffle Baker

⚠ 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.

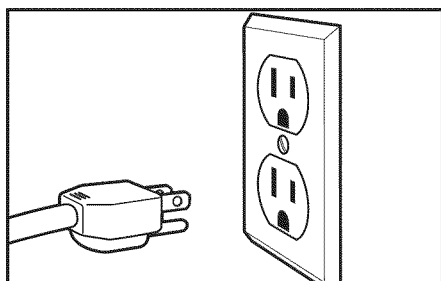
Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Before first use:

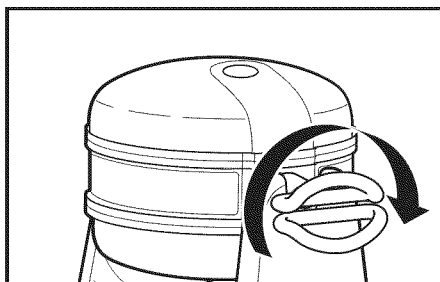
Before using the Waffle Baker for the first time, clean the waffle plates with a warm, sudsy cloth, then wipe with a damp cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. See “Care and Cleaning” section for more details.

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

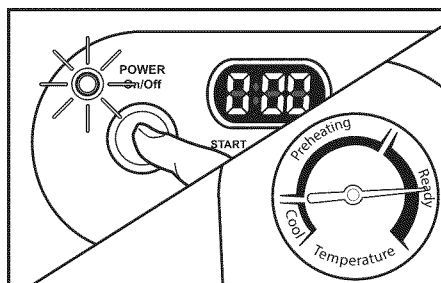
NOTE: Always use the handles to rotate the baking unit and open the baking lids.



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

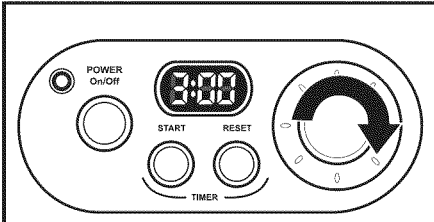


2 Rotate the baking unit so the lid with the dial thermometer faces upwards.

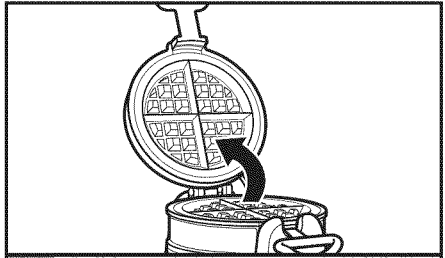


3 Press the POWER On/Off button to turn the unit on. The indicator light will flash and the Waffle Baker will begin pre-heating. When the Waffle Baker has reached operating temperature, a tone will sound and the indicator light will stop flashing and glow continuously. The needle on the dial thermometer will be in the “ready” range.

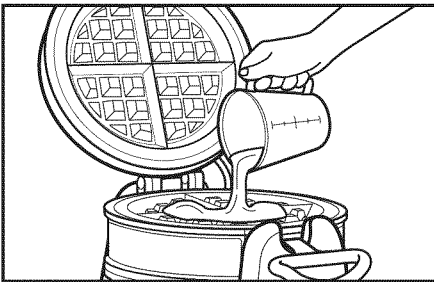
OPERATING THE WAFFLE BAKER



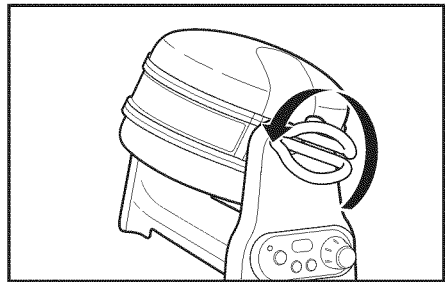
4 Set the baking time by turning the timer adjustment level to the desired time. Longer baking will produce darker, crispier waffles. For your first waffles, a good starting time is 3 minutes (3:00).



5 Lift the top handle to open the lid. Make sure the lid is securely seated against the base before releasing the handle so that the unit does not rotate unexpectedly when the handle is released.



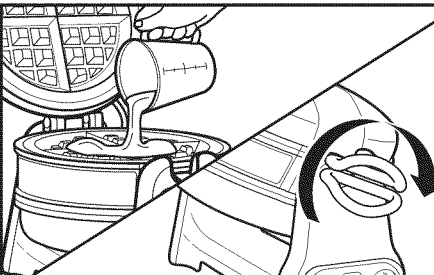
6 Fill the waffle plate evenly, so that batter almost covers the peaks of the waffle grid.



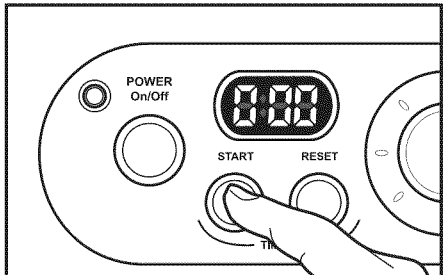
7 Close the lid, and rotate the baking unit so that the lid without the dial thermometer faces upwards.

TIP: 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.

NOTE: Whether baking one or two waffles, 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.



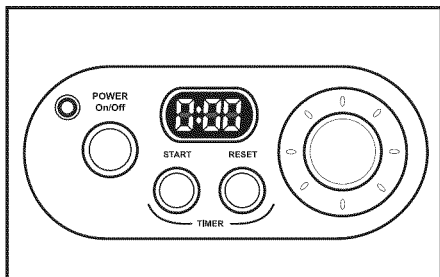
8 If a second waffle is desired, open the baker lid and fill the waffle plate evenly with batter. Close the lid, and rotate the baking unit so that the lid with the dial thermometer faces upwards again.



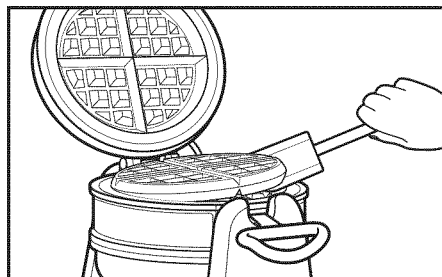
9 Press and hold the START button for 2-3 seconds to begin the baking timer countdown.

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

OPERATING THE WAFFLE BAKER

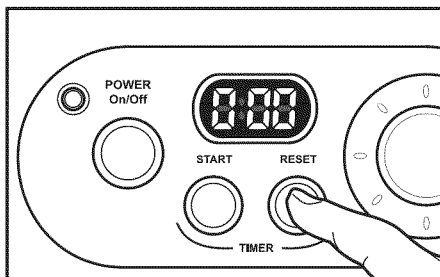


- 10** When the baking timer display reaches zero, a series of tones will sound, the baking timer display background will turn red, and the timer will begin to count up.

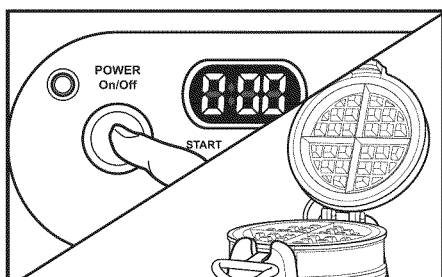


- 11** Open the top lid and remove the waffle using a non-metallic utensil. If another waffle is in the Waffle Baker, rotate the baking unit, open the second lid, and remove the waffle. If making more waffles, make sure to close the lid to retain heat.

NOTE: Do not use metal utensils with the Waffle Baker. Metal may scratch the ceramic waffle plates. Wood or bamboo utensils are recommended for best results.



- 12** 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 4-11.

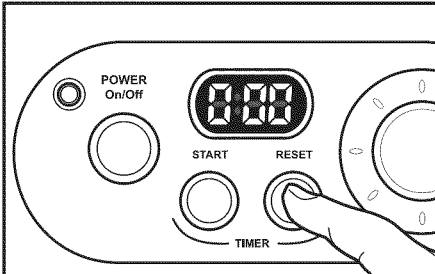


- 13** When baking is finished, press the POWER On/Off button to turn the baking unit off. Leave a baker lid open to speed cooling of the baking unit.

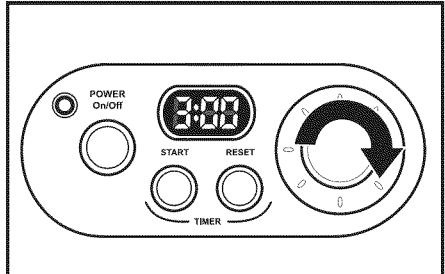
NOTE: Unless the baking timer is reset, the Waffle Baker will automatically shut off 5 minutes after the timer reaches zero.

OPERATING THE WAFFLE BAKER

Canceling a baking timer countdown



1 To cancel a timer countdown: Press the RESET button. The baking timer display will revert to the previous time set.



2 To change the baking time and continue baking, use the timer adjustment dial to change the baking time, then press the START button to begin a new timer countdown.

NOTE: If a timer countdown is not started within 2 hours, the baking unit will automatically shut off.

TIPS FOR GREAT RESULTS

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.
- 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.
- Recipes that include butter, oil, or eggs will produce crispier, more easily browned waffles than recipes without those ingredients.
- 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.

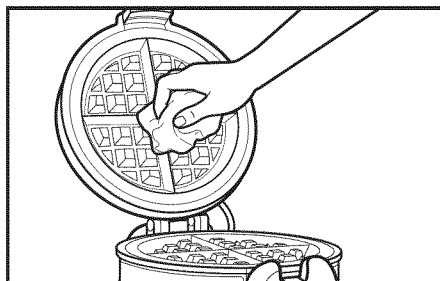
TIPS FOR GREAT RESULTS

Baking and serving tips

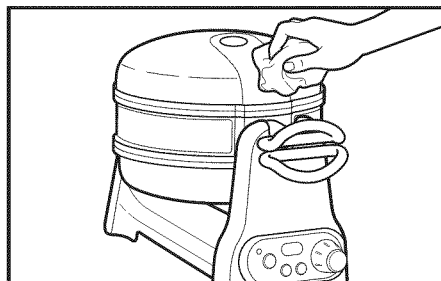
- Whether one or two waffles are being prepared, always rotate the baking unit after filling a waffle plate. This coats both the upper and lower waffle plates with batter and ensures the finest consistency.
- Don't over-fill the waffle plates. Pour the batter onto the center of the plate, then evenly 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.
- 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 frozen waffles 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 2 1/2 to 3 minutes.

CARE AND CLEANING

IMPORTANT: Make sure the Waffle Baker is switched off, unplugged, and completely cool before cleaning.



1 Open the baker lids and wipe the waffle plates clean with paper towels or a damp cloth.



2 Wipe the exterior of the Waffle Baker with a warm, sudsy cloth; then wipe clean with a damp cloth and dry with a soft cloth.

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

TROUBLESHOOTING

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

⚠ 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.

1. If the baking timer display remains dark and the Waffle Baker fails to heat:

- 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.

2. 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.

3. 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 can be affected by many factors, including recipe ingredients, batter temperature, and ambient humidity.

4. If the problem cannot be fixed with the steps above, see the “Warranty and Service” section.

Do not return the Waffle Baker to the retailer. Retailers do not provide service.

Banana Macadamia Waffles with Toasted Macadamia Butter

WAFFLES

2 1/2 cups (590 ml) all-purpose flour
1 tsp. (5 ml) active dry yeast
1 tsp. (5 ml) granulated sugar
1/2 tsp. (2 ml) salt
1/2 tsp. (2 ml) nutmeg
1/2 tsp. (2 ml) ground ginger
1/2 cup (120 ml) water
1 1/2 cups (355 ml) milk
1/2 cup (120 ml) butter or margarine, cut up
2 eggs
2 (30 ml) tbsp. brown sugar
1 1/3 cups (307 ml) diced bananas
1/2 cup (120 ml) chopped dry roasted, salted macadamia nuts

BUTTER

1/3 cup (80 ml) softened butter or margarine
2 tbsp. (30 ml) diced banana
2 tbsp. (30 ml) chopped dry roasted, salted macadamia nuts

YIELD

5 Servings (1 waffle with 1 1/2 tbsp. [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.

WAFFLES

In a large bowl, combine flour, yeast, granulated sugar, salt, nutmeg, and ginger; set aside.

In a 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 and 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 Waffle Baker. Fill second side, and rotate Waffle Baker again.

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

BUTTER

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

WARRANTY AND SERVICE

KitchenAid® Waffle Baker Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Waffle Bakers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

English

Length of Warranty:

One Year Full Warranty from date of purchase.

KitchenAid Will Pay for Your Choice of:

Hassle-Free Replacement of your Waffle Baker. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**.

OR

The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

KitchenAid Will Not Pay for:

- A.** Repairs when Waffle Baker is used in other than normal single family home use.
- B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse.
- C.** Any shipping or handling costs to deliver your Waffle Baker to an Authorized Service Center.
- D.** Replacement parts or repair labor costs for Waffle Baker operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

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.



WARRANTY AND SERVICE

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Waffle Baker should fail within the first year 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 one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Waffle Baker should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. 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.

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 year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Waffle Baker with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Waffle Baker should fail within the first year of ownership, take the Waffle Baker or ship collect to an Authorized KitchenAid 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 eXperience Centre at **1-800-807-6777**.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to: Customer eXperience Center, KitchenAid Small Appliances, P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

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

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.



Rejoignez-nous au coin cuisine sur www.kitchenaid.ca.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU GAUFRIER

Consignes de sécurité importantes	19
Spécifications électriques.....	20

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces du gaufrier	21
Caractéristiques du tableau de commande	22

FONCTIONNEMENT DU GAUFRIER

Utilisation du gaufrier	23
Annulation du compte à rebours de la minuterie de cuisson	26

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

Conseils pour les recettes	26
Conseils pour la cuisson et le service	27

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

DÉPANNAGE

RECETTE

Gaufres à la banane et aux noix de macadamia avec beurre de macadamia grillé.....	29
--	----

GARANTIE ET DÉPANNAGE

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat du gaufrier. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser le gaufrier, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrions vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions de la Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

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.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou le gaufrier dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque le gaufrier n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.


SÉCURITÉ DU GAUFRIER

10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
11. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, appuyer sur le bouton On/Off (marche/arrêt) pour éteindre le gaufrier, puis le débrancher de sa prise murale.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
13. Ce produit est homologué UL pour un usage domestique et commercial.
14. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Spécifications 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.

Tension : 120 VCA

Fréquence : 60 Hz

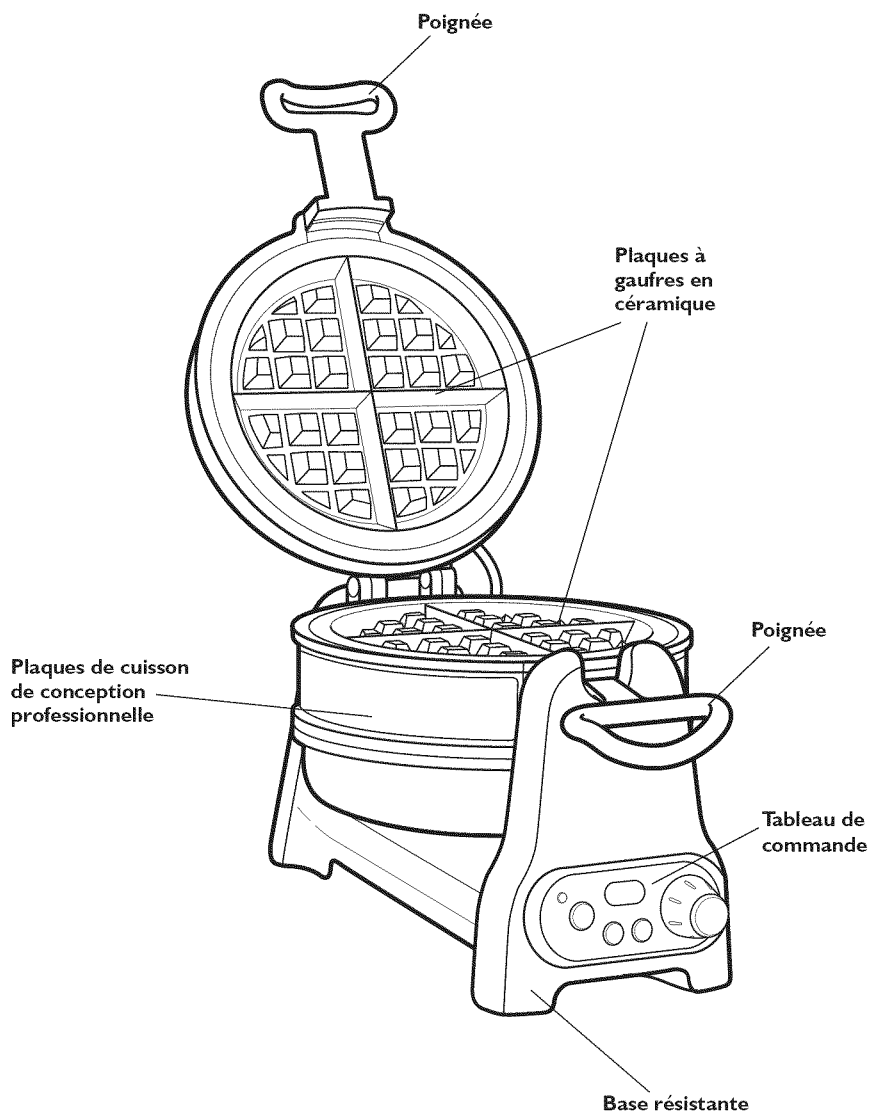
REMARQUE : Ce gaufrier comporte une prise à 3 alvéoles reliée à la terre. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Un cordon d'alimentation court est fourni – ceci élimine le risque d'emmêlement ou de trébuchement que peut susciter l'emploi d'un cordon d'alimentation long.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

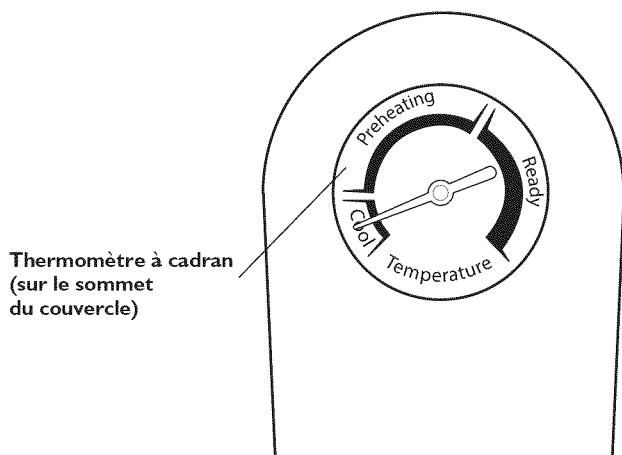
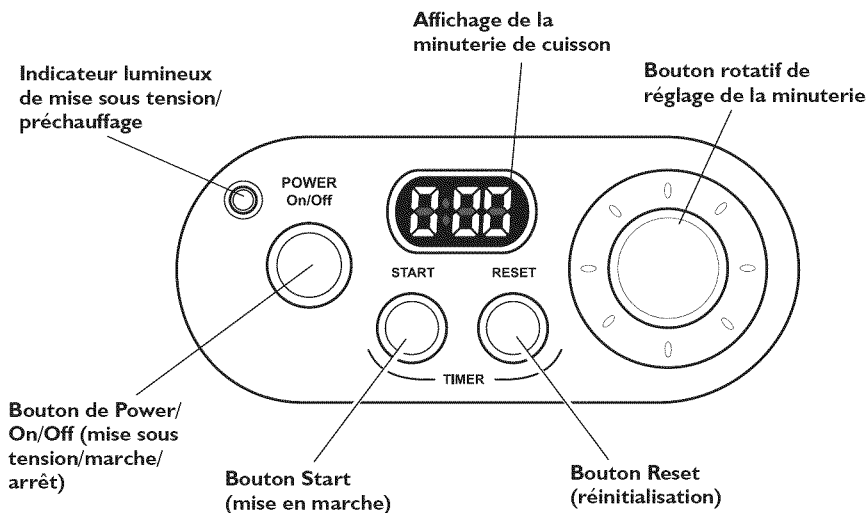
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces du gaufrier



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du tableau de commande



Utilisation du gaufrier

⚠ 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.

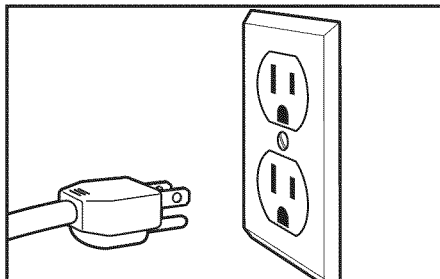
Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Avant la première utilisation :

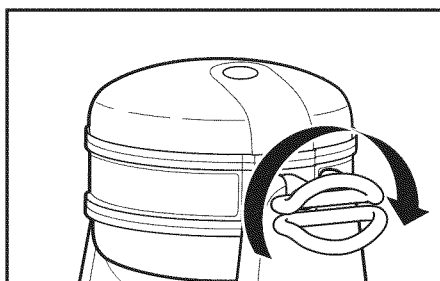
Avant d'utiliser le gaufrier pour la première fois, essuyer les plaques à gaufre avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse. Rincer ensuite à l'aide d'un chiffon humide. Sécher soigneusement avec un chiffon doux. Voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus de détails.

IMPORTANT : Tous les programmes de cuisson produisent de la vapeur, et de la condensation peut se former sur les couvercles du gaufrier. Ceci est normal.

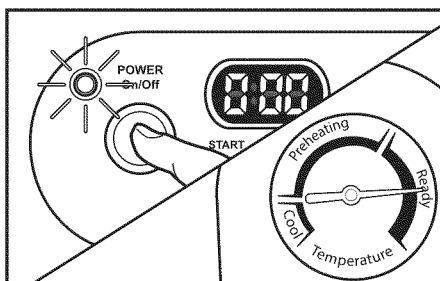
REMARQUE : Toujours utiliser les poignées pour retourner les plaques de cuisson et ouvrir les couvercles de cuisson.



1 Brancher le gaufrier dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

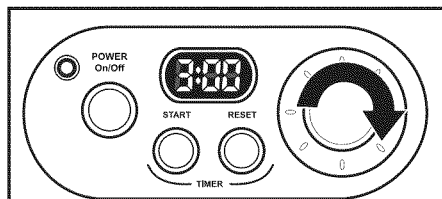


2 Retourner les plaques de cuisson de telle manière que le couvercle pourvu du thermomètre à cadran soit placé vers le haut.

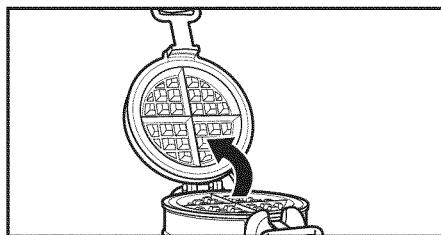


3 Appuyer sur le bouton POWER On/Off (marche/arrêt) pour mettre l'appareil en marche. Le témoin lumineux clignote et le gaufrier commence à préchauffer. Lorsque le gaufrier a atteint sa température de fonctionnement, un signal sonore retentit et le témoin lumineux cesse de clignoter pour rester allumé continuellement. L'aiguille du thermomètre à cadran se trouve dans la zone "ready" (prêt).

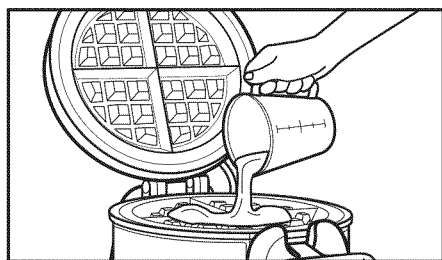
FONCTIONNEMENT DU GAUFRIER



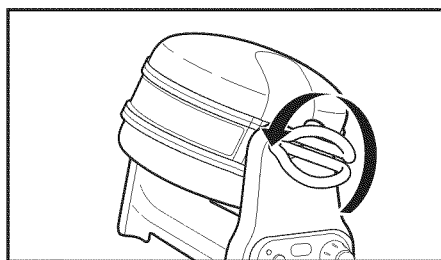
- 4 Régler la durée de cuisson en faisant tourner le bouton rotatif de la minuterie à la durée désirée. Un temps de cuisson plus long produira des gaufres plus sombres et plus croustillantes. Pour la cuisson des premières gaufres, il est recommandé de débiter à 3 minutes (3:00).



- 5 Soulever la poignée supérieure pour ouvrir le couvercle. S'assurer que le couvercle est bien installé contre le socle avant de dégager la poignée, pour que les plaques de cuisson ne se retournent pas de manière intempestive lorsque la poignée est dégagée.



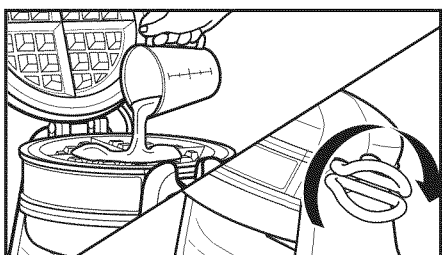
- 6 Remplir uniformément la plaque à gaufres de manière à ce que la pâte recouvre presque entièrement les plots de la plaque à gaufres.



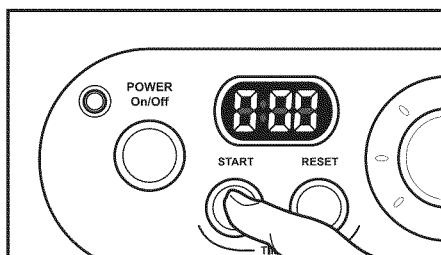
- 7 Fermer le couvercle et retourner les plaques de cuisson de telle manière que le couvercle dépourvu du thermomètre à cadran soit placé vers le haut.

ASTUCE : Ne pas enduire les plaques à gaufres avec de l'huile ou du shortening en vaporisateur, car cela produira une accumulation de matière collante difficile à retirer.

REMARQUE : Que l'on prépare une ou deux gaufres, toujours retourner les plaques de cuisson après avoir rempli une plaque à gaufre. Cela recouvre uniformément de pâte les plaques à gaufre supérieure et inférieure et assure une consistance idéale.



- 8 Si l'on désire faire cuire une seconde gaufre, ouvrir le couvercle du gaufrier et remplir uniformément la plaque à gaufres avec de la pâte. Fermer le couvercle et retourner les plaques de cuisson de telle manière que le couvercle pourvu du thermomètre à cadran soit placé vers le haut.

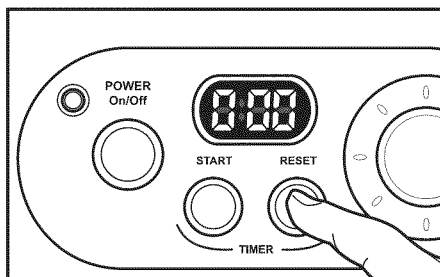


- 9 Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pendant 2 à 3 secondes pour lancer le compte à rebours de la minuterie de cuisson.

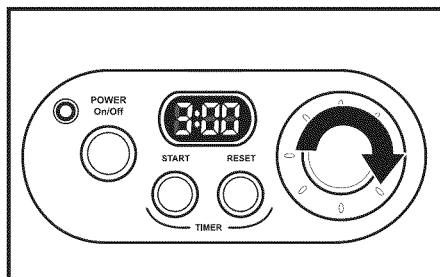
REMARQUE : Le bouton Start ne lancera pas le compte à rebours de la minuterie si le gaufrier n'est pas complètement préchauffé.

FONCTIONNEMENT DU GAUFRIER

Annulation du compte à rebours de la minuterie de cuisson



1 Annulation du compte à rebours de la minuterie : Appuyer sur le bouton RESET (réinitialisation). L'affichage de la minuterie de cuisson retourne à la durée précédemment réglée.



2 Pour modifier la durée de cuisson et continuer la cuisson, utiliser le bouton rotatif de réglage de la minuterie pour modifier la durée de cuisson, et appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour lancer un nouveau compte à rebours de la minuterie.

REMARQUE : Si un compte à rebours de la minuterie n'a pas été lancé dans les deux heures, les plaques de cuisson s'éteignent automatiquement.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

Conseils pour les recettes

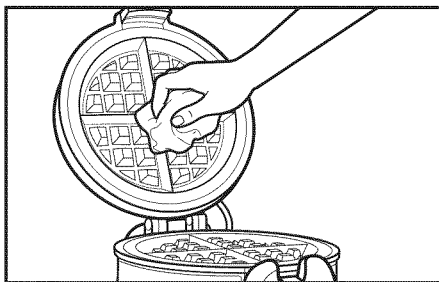
- Ne pas mélanger excessivement la pâte. On peut y laisser quelques grumeaux. Une pâte lisse produira des gaufres dures et lourdes.
- Conservées au réfrigérateur dans un récipient hermétique, la plupart des pâtes restent fraîches pendant un ou deux jours. La pâte mise de côté a tendance à s'épaissir. Il peut être ainsi nécessaire d'ajouter un peu d'eau ou de lait et de mélanger à nouveau la pâte avant utilisation. La pâte froide peut nécessiter un temps de cuisson supplémentaire pour obtenir le degré de brunissement désiré.
- Les gaufres faites à partir de recettes à faible teneur en matières grasses peuvent être difficiles à enlever. Si les gaufres ont tendance à adhérer aux plaques à gaufres, ajouter un peu plus de beurre ou d'huile à la recette. Ne pas enduire les plaques à gaufres avec de l'huile ou du shortening en vaporisateur, car cela produira une accumulation de matière collante difficile à retirer.
- Les recettes incluant du beurre, de l'huile ou des œufs produiront des gaufres plus croustillantes qui bruniront plus facilement que les recettes dépourvues de ces ingrédients.
- Pour des gaufres d'une légèreté exceptionnelle, essayer l'astuce suivante : lorsque la recette inclut des œufs, séparer les blancs des jaunes et mélanger les jaunes dans la pâte. Dans un bol à part, battre les blancs en neige onctueuse, et les incorporer délicatement dans la pâte juste avant la cuisson.
- Pour des gaufres à la saveur généreuse de céréales, essayer une farine aux céréales complètes plutôt qu'une farine blanche.
- Le babeurre en poudre est un bon substitut au babeurre frais dans les recettes de gaufres, et il se conserve facilement. Utiliser la poudre en suivant les instructions sur l'emballage.

Conseils pour la cuisson et le service

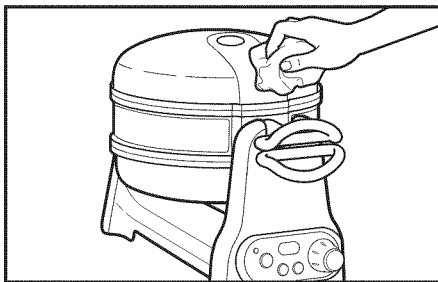
- Que l'on fasse cuire une ou deux gaufres, toujours retourner les plaques de cuisson après avoir rempli une plaque à gaufres. Cela recouvre uniformément de pâte les plaques à gaufre supérieure et inférieure et assure une consistance idéale.
- Ne pas trop remplir les plaques à gaufres. Verser la pâte sur le centre de la plaque, et la répartir uniformément vers les bords à l'aide d'une spatule souple, ou du fond d'une louche non métallique. La pâte doit recouvrir presque entièrement les plots de la plaque à gaufres.
- Utiliser un pichet plutôt qu'une louche : il est plus facile de verser la pâte plutôt que de la répartir à la louche.
- Refermer le couvercle du gaufrier tout de suite après avoir retiré une gaufre. Ceci aide à maintenir une température de cuisson adéquate pour cuire des gaufres supplémentaires.
- Les gaufres ne sont plus aussi croustillantes si elles sont empilées ou placées sur une surface solide. Pour de meilleurs résultats, garder les gaufres sur une grille métallique avant de servir.
- Si l'on prépare plusieurs gaufres à servir, maintenir au chaud les gaufres terminées en les plaçant au four à 200° F (93° C) pendant 15 minutes maximum. Disposer les gaufres sur une seule couche directement sur la grille du four. On peut également réchauffer les gaufres en les plaçant dans un gaufrier préchauffé pendant 1 minute.
- Les gaufres en trop peuvent tout à fait être congelées. Laisser les gaufres restantes refroidir, disposées en une seule couche sur une grille métallique, les séparer avec du papier paraffiné et les placer dans un sac pour congélation en plastique ou un autre récipient hermétique avant de les mettre au congélateur. Au moment de les déguster, disposer les gaufres congelées sur une seule couche directement sur la grille du four, et chauffer pendant 10 minutes à 300° F (150° C). On peut également réchauffer les gaufres congelées en les plaçant dans un gaufrier préchauffé pendant 2 1/2 à 3 minutes.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que le gaufrier est éteint, débranché et entièrement refroidi.



- 1 Ouvrir les couvercles du gaufrier et essuyer les plaques à gaufres avec de l'essuie-tout ou un chiffon humide.




- 2 Nettoyer l'extérieur du gaufrier avec un chiffon humecté d'eau tiède et savonneuse. Rincer ensuite à l'aide d'un chiffon humide et sécher avec un chiffon doux.

REMARQUE : Ne pas plonger le gaufrier dans l'eau. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

IMPORTANT : Tous les programmes de cuisson produisent de la vapeur, et de la condensation peut se former sur les couvercles du gaufrier. Ceci est normal.

⚠ 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.

1. Si l'affichage de la minuterie de cuisson ne s'allume pas et que le gaufrier ne chauffe pas :

- S'assurer que le gaufrier est branché sur une prise de courant à 3 alvéoles reliée à la terre. Si c'est le cas, débrancher le gaufrier et le rebrancher dans la prise. Si l'affichage de la minuterie de cuisson ne s'allume toujours pas, inspecter le fusible ou coupe-circuit du circuit électrique auquel le gaufrier est raccordé et s'assurer que le circuit est fermé.

2. Si les gaufres sont fines ou irrégulières, et comportent des creux et des espaces :

- Toujours retourner les plaques de cuisson après avoir rempli une plaque à gaufres. Cela recouvre uniformément de pâte les plaques à gaufre supérieure et inférieure et assure une consistance idéale.

3. Si les gaufres sont trop claires ou trop foncées :

- Si les gaufres sont trop claires, augmenter la durée de cuisson. Si les gaufres sont trop foncées, diminuer la durée de cuisson. De nombreux facteurs peuvent affecter la durée de cuisson, notamment les ingrédients de la recette, la température de la pâte et l'humidité de la pièce.

4. Si l'on ne parvient pas à corriger le problème après avoir suivi les étapes ci-dessus, consulter la section "Garantie et service".

Ne pas renvoyer le gaufrier chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

Gaufres à la banane et aux noix de macadamia avec beurre de macadamia grillé

GAUFRES

2 tasses 1/2 (590 ml) de farine tout usage
 1 c. à thé (5 ml) de levure de boulanger
 1 c. à thé (5 ml) de sucre cristallisé
 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
 1/2 c. à thé (2 ml) de noix de muscade
 1/2 c. à thé (2 ml) de gingembre râpé
 1/2 tasse (120 ml) d'eau
 1 tasse 1/2 (355 ml) de lait
 1/2 tasse (120 ml) de beurre ou de margarine en morceaux
 2 œufs
 2 c. à soupe (30 ml) de sucre brun
 1 tasse 1/3 (307 ml) de banane coupée en dés
 1/2 tasse (120 ml) de noix de macadamia hachées, grillées à sec et salées

BEURRE

1/3 de tasse (80 ml) de beurre ou de margarine ramolli
 2 c. à soupe (30 ml) de bananes coupées en dés
 2 c. à soupe (30 ml) de noix de macadamia hachées, grillées à sec et salées

POUR

5 portions (1 gaufre et 1 1/2 c. à soupe [20 ml] de beurre par portion).

Par portion :

Environ 710 calories, 14 g de protéines, 66 g de glucides, 45 g de matières grasses au total, 22 g de gras saturé, 175 mg de cholestérol, 640 mg de sodium.

GAUFRES

Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure, le sucre cristallisé, le sel, la noix de muscade et le gingembre; réserver.

Mettre l'eau, le lait et le beurre dans une casserole de taille moyenne. Faire chauffer le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il soit très chaud (120 à 130° F [50 à 55° C]), en remuant fréquemment.

Ajouter le mélange de lait au mélange de farine; bien mélanger. Ajouter les œufs; bien mélanger.

Recouvrir de film plastique et laisser toute la nuit au réfrigérateur, ou laisser reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure jusqu'à ce que la pâte soit légère et forme des bulles.

Ajouter le sucre brun, les bananes et les noix; bien mélanger.

Régler la minuterie du gaufrier préchauffé à 3 minutes et 45 secondes. Répartir 1 tasse (235 ml) de pâte sur les plaques supérieures du gaufrier. Refermer le couvercle; lancer la minuterie et retourner le gaufrier. Remplir le second côté et retourner de nouveau le gaufrier.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer la première gaufre. Retirer la seconde gaufre. Répéter l'opération avec le reste de la pâte. Servir avec le beurre de macadamia grillé.

BEURRE

Dans un petit bol, écraser ensemble le beurre et les bananes. Ajouter les noix; bien mélanger.

GARANTIE ET DÉPANNAGE

Garantie du gaufrier KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du gaufrier lorsqu'elle est utilisée dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie : Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.

KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :



Remplacement sans difficulté de votre gaufrier. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre d'expérience de la clientèle.

OU

Prise en charge des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.

KitchenAid ne paiera pas pour :

- A.** Les réparations lorsque le gaufrier est utilisé à des fins autres qu'un usage domestique unifamilial normal.
- B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus.
- C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le gaufrier à un centre de dépannage agréé.
- D.** Le pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour le gaufrier lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉES PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si le gaufrier cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le gaufrier d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si votre gaufrier cesse de fonctionner durant la première année suivant son

acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au numéro sans frais **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception du gaufrier de rechange, utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le gaufrier d'origine.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le gaufrier cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le gaufrier par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le gaufrier cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, apporter ou réexpédier le gaufrier port dû vers un Centre de dépannage KitchenAid

agréé. Veuillez indiquer vos nom et adresse d'expédition complets dans le carton et joignez une copie de votre preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit etc.). Le gaufrier de rechange sera retourné port payé et assuré. Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez sans frais notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-807-6777**.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid le plus proche de chez vous ou le magasin auprès duquel le gaufrier a été acheté afin d'obtenir la marche à suivre pour une intervention de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :
1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.



Únase a nosotros en la cocina, visite www.kitchenaid.com.

TABLE DES MATIÈRES

SEGURIDAD DE LA WAFLERA	
Salvaguardias importantes	34
Spécifications électriques.....	35
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	
Piezas de la waflera	36
Características del panel de control	37
FUNCIONAMIENTO DE LA WAFLERA	
Cómo usar la waflera	38
Cómo cancelar la cuenta regresiva del temporizador de horneado	41
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES	
Consejos para recetas	41
Consejos de horneado y porciones	42
CUIDADO Y LIMPIEZA	42
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	43
RECETA	
Waffles de nuez de macadamia y plátano con mantequilla de nuez de macadamia tostada.....	44
GARANTÍA Y SERVICIO	46

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del comprobante en el que se muestra la fecha de compra de su waflera. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la waflera, complete y envíe por correo la tarjeta de registro de su producto, que fue empacada con la unidad, o regístrelo en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

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.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni la waflera en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Desenchufe la waflera del contacto de pared cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, si el aparato no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar más cercano de servicio técnico autorizado para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

SEGURIDAD DE LA WAFLERA

7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede causar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque cerca ni sobre un quemador caliente eléctrico o a gas ni tampoco dentro de un horno caliente.
11. Cuando haya terminado de hornear los wafles, presione el botón On/Off (Encendido/ Apagado) para apagar la waflera, luego retire el enchufe del contacto de pared.
12. No dé al aparato un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
13. Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

CONSERVEZ CES INSTRUCCIONS

Requisitos eléctricos

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.

Voltaje: 120 VCA

Frecuencia: 60 Hz

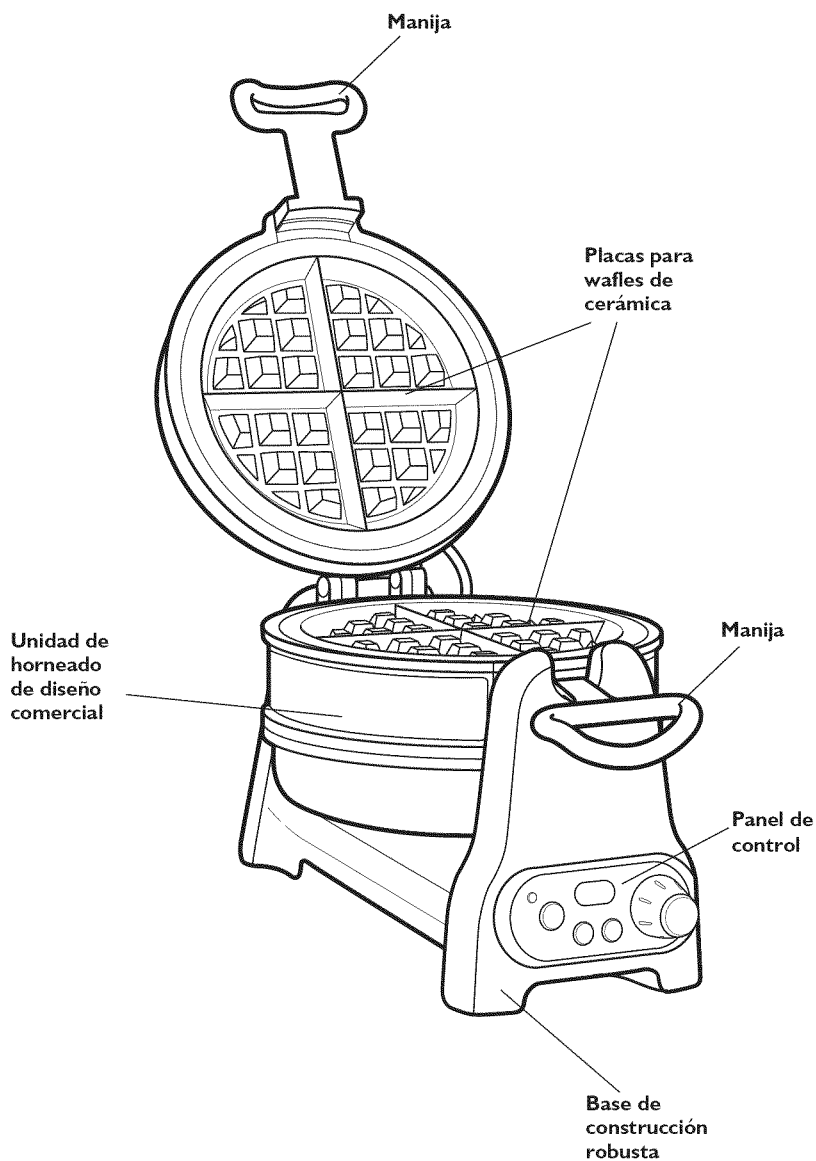
NOTA : Esta waflera tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 terminales. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto de pared solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el contacto de pared, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Se provee un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse si fuera un cable más largo.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista competente o técnico de servicio instale un contacto de pared cerca del aparato.

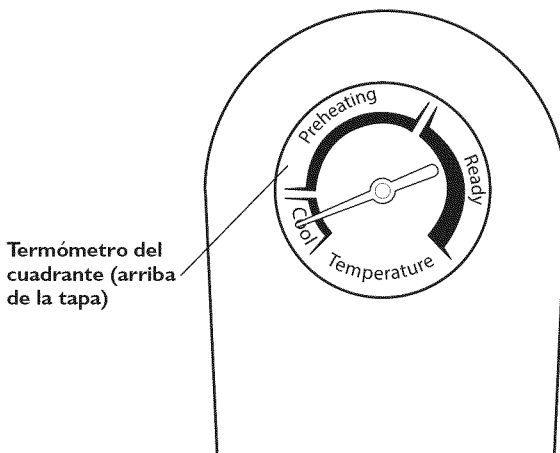
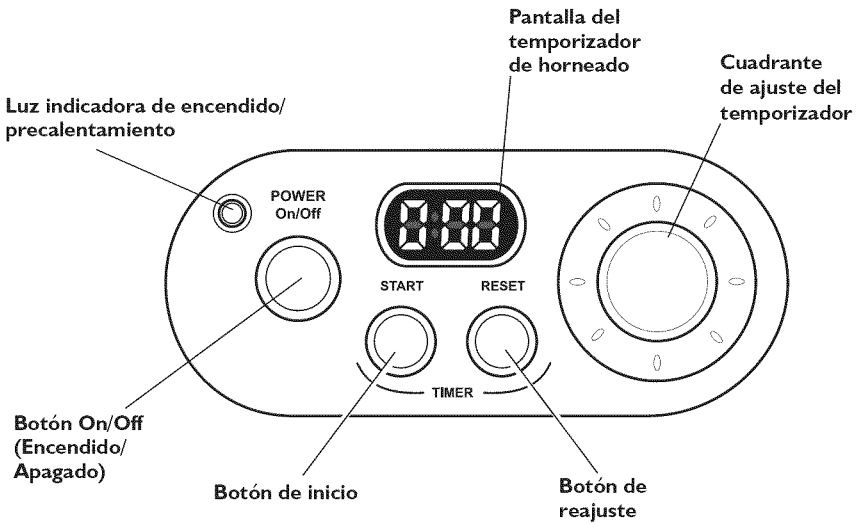
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas de la waflera



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Características del panel de control



FUNCIONAMIENTO DE LA WAFLERA

Cómo usar 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.

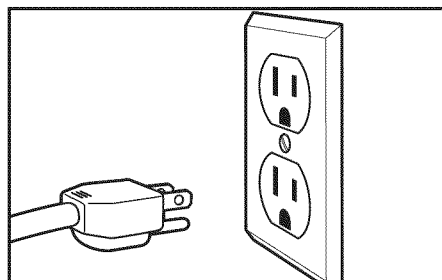
No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Antes del primer uso:

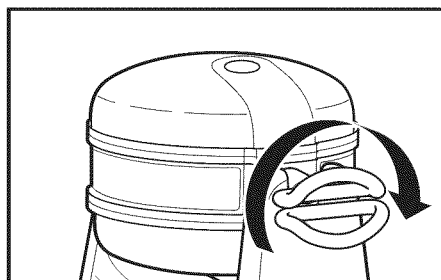
Antes de usar la waflera por primera vez, limpie las placas para waffles con un paño humedecido con agua tibia jabonosa; luego pásele un paño húmedo. Seque meticulosamente con un paño suave. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información..

IMPORTANTE: El vapor se produce durante cada ciclo de horneado y es posible que se forme condensación en las tapas de la waflera. Esto es normal

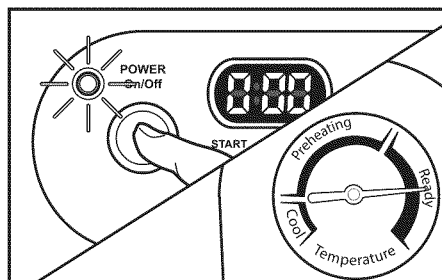
NOTA: Siempre use las manijas para girar la unidad y abrir las tapas de horneado.



1 Conecte el cable de la waflera a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

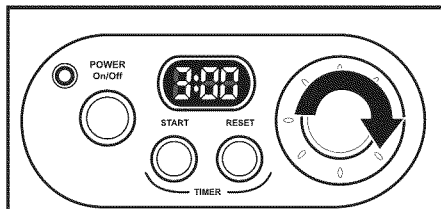


2 Gire la unidad de horneado de modo que la tapa con el termómetro del cuadrante quede mirando hacia arriba.

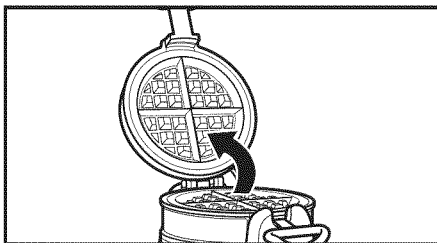


3 Presione el botón POWER On/Off (Encendido/Apagado) para encender la unidad. La luz indicadora destellará y la waflera comenzará a precalentarse. Cuando la waflera alcance la temperatura de funcionamiento, sonará un tono y la luz indicadora dejará de destellar y se iluminará en forma continua. La aguja del termómetro del cuadrante estará en el rango "Ready" (Listo).

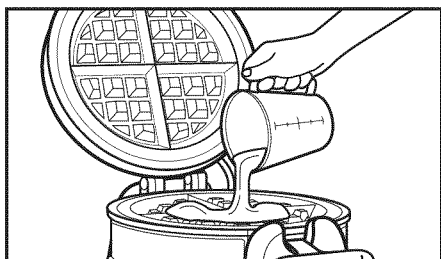
FUNCIONAMIENTO DE LA WAFLERA



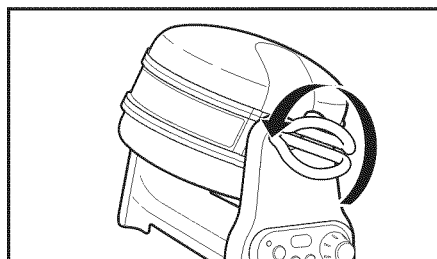
- 4 Fije el tiempo de horneado girando el nivel de ajuste del temporizador hasta el tiempo deseado. Cuanto más prolongado sea el tiempo de horneado, más oscuros y crujientes serán los waffles. Para sus primeros waffles, 3 minutos (3:00) es un tiempo adecuado para comenzar.



- 5 Levante la manija superior para abrir la tapa. Asegúrese de que la tapa se encuentre afirmada contra la base en forma segura antes de soltar la manija, de manera que la unidad no gire inesperadamente al soltar la manija.



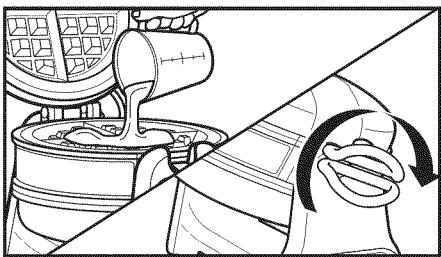
- 6 Llene la placa para waffles en forma pareja para que la masa casi cubra los picos de la rejilla para waffles.



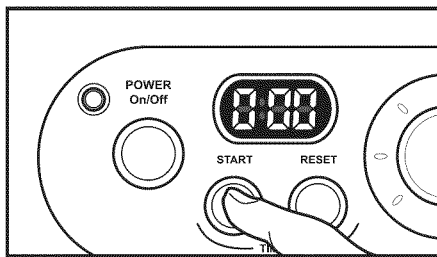
- 7 Cierre la tapa y gire la unidad de horneado de modo que la tapa sin el termómetro del cuadrante quede mirando hacia arriba.

CONSEJO: No cubra las placas para waffles con aceites en aerosol o mantequillas; estos pueden producir una acumulación gomosa difícil de remover.

NOTA: Ya sea que se horneen uno o dos waffles, siempre gire la unidad de horneado luego de llenar la placa para waffles. Esto cubre tanto la placa superior como la inferior con masa y asegura una excelente consistencia.



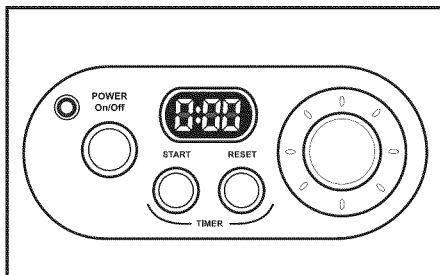
- 8 Si desea hornear un segundo waffle, abra la tapa de la waflera y llene la placa para waffles con masa de manera pareja. Cierre la tapa y gire la unidad de horneado de modo que la tapa con el termómetro del cuadrante quede mirando hacia arriba nuevamente.



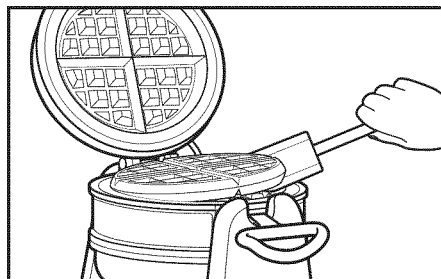
- 9 Presione y sostenga el botón START (Inicio) durante 2 ó 3 segundos para comenzar la cuenta regresiva del temporizador de horneado.

NOTA: El botón de Inicio no activará la cuenta regresiva del temporizador a menos que la waflera se haya precalentado por completo.

FUNCIONAMIENTO DE LA WAFLERA

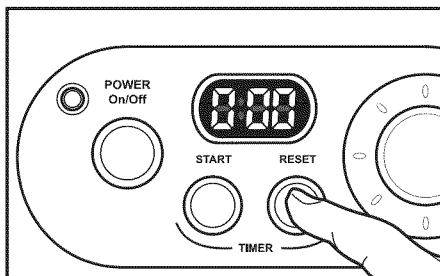


- 10** Cuando la pantalla del temporizador de horneado llegue a cero, sonará una serie de tonos, el fondo de la pantalla del temporizador de horneado se pondrá rojo y el temporizador comenzará el conteo ascendente.

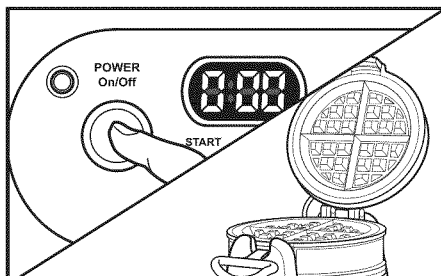


- 11** Abra la tapa superior y retire el waffle con un utensilio no metálico. Si hay otro waffle en la waflera, gire la unidad de horneado, abra la segunda tapa y retire el waffle. Si va a hacer más waffles, asegúrese de cerrar la tapa para conservar el calor.

NOTA: No utilice utensilios de metal en la waflera. El metal podría rayar las placas para waffles de cerámica. Se recomienda el uso de utensilios de madera o bambú para obtener mejores resultados.



- 12** Para preparar más waffles, reajuste el temporizador de horneado presionando el botón RESET (Reajustar). El fondo de la pantalla se pondrá azul y el temporizador regresará al tiempo fijado anteriormente. Luego, repita los pasos 4 a 11.

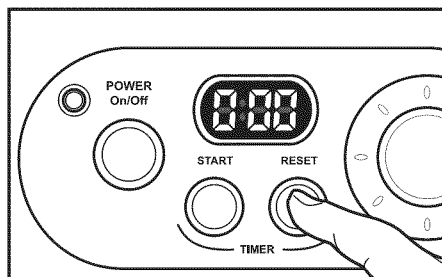


- 13** Una vez terminado el horneado, presione el botón POWER On/Off (Encendido/ Apagado) para apagar la unidad de horneado. Deje la tapa de la waflera abierta para acelerar el enfriamiento de la unidad de horneado.

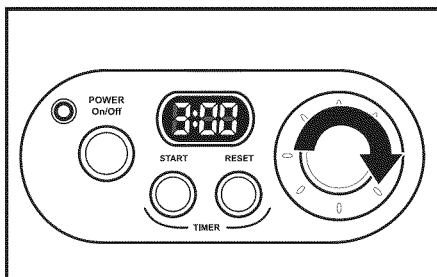
NOTA: A menos que reajuste el temporizador de horneado, la waflera se apagará automáticamente 5 minutos después de que el temporizador llegue a cero.

FUNCIONAMIENTO DE LA WAFLERA

Cómo cancelar la cuenta regresiva del temporizador de horneado



1 Para cancelar la cuenta regresiva del temporizador: Presione el botón RESET (Reajustar). La pantalla del temporizador de horneado regresará al tiempo anteriormente fijado.



2 Para cambiar el tiempo de horneado y continuar horneando, use el cuadrante de ajuste del temporizador para cambiar el tiempo de horneado; luego presione el botón START (Inicio) para comenzar una nueva cuenta regresiva del temporizador.

NOTA: Si no se inicia una cuenta regresiva del temporizador dentro de un periodo de 2 horas, la unidad de horneado se apagará en forma automática.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Consejos para recetas

- No mezcle la masa en exceso. Si quedan unos pocos grumos, está bien. Las masas lisas producen waffles duros y pesados.
- Si se las refrigera en recipientes sellados herméticamente, la mayoría de las masas se conservarán frescas por uno o dos días. La masa almacenada por lo general se vuelve más espesa, por lo tanto es posible que deba agregar un poco de agua o leche y volver a mezclar antes de usarla. La masa fría puede necesitar más tiempo de horneado para alcanzar el dorado deseado.
- Los waffles hechos con recetas bajas en grasa pueden ser difíciles de retirar. Si sus waffles tienden a pegarse en las placas para waffles, agregue un poco más de mantequilla o aceite a la receta. No cubra las placas para waffles con aceites en aerosol o mantequillas; estos pueden producir una acumulación gomosa difícil de remover.
- Las recetas que incluyen mantequilla, aceite o huevos producirán waffles más crujientes y con un dorado más fácil de lograr que con las recetas sin estos ingredientes.
- Para obtener waffles excepcionalmente livianos, intente lo siguiente: cuando la receta incluya huevos, separe los huevos y mezcle la yema con la masa. En otro tazón, bata las claras hasta que alcancen una consistencia esponjosa, pero no rígida, y agréguelas a la masa cuidadosamente con un movimiento envolvente justo antes del horneado.
- Para obtener un sabor pleno y succulento, intente usando harina de grano entero en lugar de harina blanca.
- La leche en polvo es un buen sustituto para la leche fresca en las recetas de waffles y es fácil de tener a mano. Use la leche en polvo según las instrucciones del paquete.

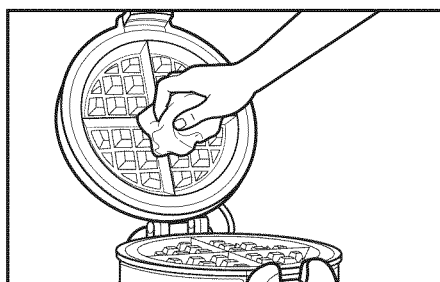
CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Consejos de horneado y porciones

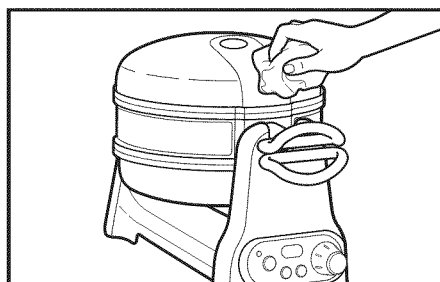
- Ya sea que se preparen uno o dos waffles, siempre gire la unidad de horneado luego de llenar la placa para waffles. Esto cubre tanto la placa superior como la inferior con masa y asegura una excelente consistencia.
- No llene las placas para waffles en exceso. Vierta la masa en el centro de la placa, luego espárzala de manera pareja hacia los bordes con una espátula suave o la base de un cucharón no metálico. La masa debe cubrir casi todos los picos de la rejilla para waffles.
- Use una jarra en lugar de un cucharón: es mucho más fácil verter la masa desde una jarra que hacerlo con un cucharón.
- Cierre la tapa de la waflera inmediatamente luego de retirar el waffle. Esto ayuda a mantener la temperatura de horneado correcta para hacer más waffles.
- Los waffles perderán su condición crujiente si se los apila o coloca sobre una superficie sólida. Para obtener mejores resultados, mantenga los waffles sobre una rejilla de alambre antes de servirlos.
- Cuando prepare varios waffles para servir, mantenga los waffles terminados calientes colocándolos en un horno a 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 por 1 minuto.
- Los waffles adicionales se pueden congelar con muy buenos resultados. Enfríe el remanente en una sola capa sobre una rejilla de alambre, separe los waffles con papel encerado y colóquelos en una bolsa para congelador u otro recipiente cerrado al vacío antes de ponerlos en el congelador. Cuando vaya a comerlos, coloque los waffles congelados en una sola capa directamente sobre la rejilla del horno y caliente por 10 minutos a 300 °F (150 °C). Los waffles congelados también pueden calentarse colocándolos en una waflera precalentada por 2 1/2 a 3 minutos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: Asegúrese de que la waflera esté apagada, desenchufada y completamente fría antes de la limpieza.



- 1** Abra las tapas de la waflera y limpie las placas para waffles con toallas de papel o un paño húmedo.



- 2** Limpie el exterior de la waflera con un paño tibio con agua jabonosa, seguido por un paño húmedo. Séquela con un paño suave.

NOTE: No sumerja la waflera en agua. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.

IMPORTANTE: El vapor se produce durante cada ciclo de horneado y es posible que se forme condensación en las tapas de la waflera. Esto es normal.

⚠ 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.

1. Si la pantalla del temporizador de horneado permanece oscura y la waflera no calienta:

- Asegúrese de que la waflera esté enchufada en un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales. Si lo está, desenchufe la waflera y luego vuelva a enchufarla en el mismo contacto de pared. Si la pantalla del temporizador de horneado sigue apagada, revise el fusible o el cortacircuitos del circuito eléctrico al cual está conectada la waflera y asegúrese de que esté cerrado.

2. Si sus waffles son delgados o desaparejos, con huecos y espacios:

- Always rotate the baking unit after filling
Siempre gire la unidad de horneado luego de llenar una placa para waffle con masa. Esto cubre tanto la placa superior como la inferior con masa y asegura una excelente consistencia.

3. Si sus waffles son demasiado pálidos u oscuros:

- Aumente el tiempo de horneado si son demasiado pálidos y disminuya el tiempo si son demasiado oscuros. El tiempo de horneado puede verse afectado por muchos factores, los que incluyen los ingredientes de la receta, la temperatura de la masa y la humedad en el ambiente.
- 4. Si no puede arreglar el problema siguiendo estos pasos, diríjase a la sección "Garantía y Servicio".

No devuelva la waflera a la tienda minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.

Waffles de nuez de macadamia y plátano con mantequilla de nuez de macadamia tostada

WAFLES

2 ½ tazas (590 ml) de harina para todo uso
1 cda (5 ml) de levadura seca
1 cda (5 ml) de azúcar granulada
1/2 cda (2 ml) de sal
1/2 cda (2 ml) de nuez moscada
1/2 cda (2 ml) de jengibre molido
1/2 taza (120 ml) de agua
1 ½ tazas (355 ml) de leche
1/2 taza (120 ml) de mantequilla o margarina, cortada en trozos
2 huevos
2 (30 ml) cdtas de azúcar morena
1 ⅓ tazas (307 ml) de rebanadas de plátano
1/2 taza (120 ml) de nueces de macadamia saladas, tostadas en seco, picadas

MANTEQUILLA

1/3 taza (80 ml) de mantequilla o margarina ablandada
2 cdas (30 ml) de rebanadas de plátano
2 cdas (30 ml) de nueces de macadamia saladas, tostadas en seco, picadas

LEVADURA

5 porciones (1 waffle con 1 ½ cdas. [20 ml] de mantequilla por porción).

Por porción:

Aproximadamente 710 cal, 14 g de proteínas, 66 g de hidratos de carbono, 45 g de grasas totales, 22 g de grasas saturadas, 175 mg de colesterol, 640 mg de sodio.

WAFLES

En un tazón grande, mezcle la harina, la levadura, el azúcar granulada, la sal, la nuez moscada y el jengibre; reserve.

En una cacerola mediana, coloque el agua, la leche y la mantequilla. Caliente a fuego bajo hasta que la mezcla está muy caliente (120 a 130 °F [50 a 55 °C]), revolviendo con frecuencia.

Agregue la mezcla de la leche a la mezcla de la harina; mezcle bien. Agregue los huevos y mezcle bien.

Cubra con envoltorio de plástico y refrigere durante toda la noche o déjela a temperatura ambiente por al menos 1 hora hasta que la masa esté liviana y con burbujas.

Agregue el azúcar morena, los plátanos y las nueces, y mezcle bien.

Fije el temporizador de la waflera en 3 minutos y 45 segundos. Esparza 1 taza (235 ml) de masa en el lado superior de la waflera. Cierre la tapa; inicie el temporizador y gire la waflera. Llene el segundo lado y gire la waflera nuevamente.

Cuando suene la señal, retire el primer waffle. Retire el segundo waffle. Repita el procedimiento con el resto de la masa. Sirva con mantequilla de nuez de macadamia tostada.

MANTEQUILLA

En un tazón pequeño, apisona la mantequilla con los plátanos. Agregue las nueces y mezcle bien.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía de la waflera KitchenAid® para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para Wafleras usadas en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía: Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.

KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:



Reemplazo sin dificultades de su Waflera. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**.

O BIEN

Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.

KitchenAid no pagará por:

- A.** Reparaciones cuando su waflera se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia.
- B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso.
- C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la waflera a un centro de servicio autorizado.
- D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para la waflera operados fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos y Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO LO INDICA LA GARANTÍA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la waflera presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su waflera original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su waflera fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la waflera de reemplazo, use el cartón y los materiales de empaque para empacar la waflera original.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la waflera presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su waflera con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si la waflera presentara alguna falla durante el primer año de compra, llévela o envíela a cobro revertido a un Centro de servicio autorizado por KitchenAid. En la caja, incluya su nombre y domicilio de envío

completo en una hoja de papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de la caja registradora, recibo de pago de la tarjeta de crédito, etc.). Su waflera de reemplazo será devuelta con porte prepago y asegurado. Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777**.

O bien escribanos a:

Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la waflera para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777**.

O bien escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014. All rights reserved. Used under license in Canada.

®/™ © 2014. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

®/™ © 2014. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.