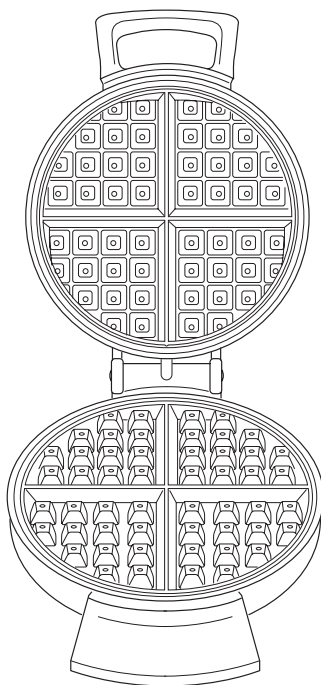


OWNER'S MANUAL



BELGIAN WAFFLE MAKER with Variable Browning Control

Model 48222
KWM35



CAUTION:

Before using this waffle maker, read this manual and follow all its Safety Rules and Operating Instructions.

- Safety
- Operation
- Cleaning

P/N 61211

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 USA

SEARS WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON KENMORE WAFFLE MAKER

If this Kenmore Waffle Maker fails due to a defect in material or workmanship within one year from date of purchase, Sears will replace it free of charge.

WARRANTY SERVICE

To obtain replacement under this warranty, return this Kenmore Waffle Maker to your nearest Sears Store in the United States.

This warranty applies only while this Kenmore Waffle Maker is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Customer Service Department 1-800-233-9054

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. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES:

This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.

YOUR KENMORE BELGIAN WAFFLE MAKER

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM DIAGRAM

Figure 2

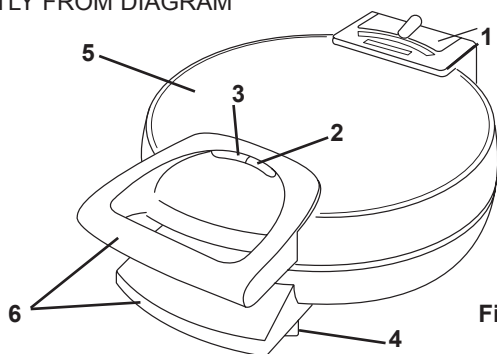
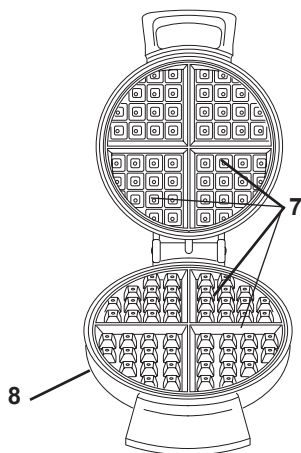


Figure 1

1. Variable Browning Control
2. Green "Ready" Light
3. Red "ON" Light
4. Feet
5. Wipe-clean Exterior
6. Handles
7. Cooking Plates
8. Cord Storage

FEATURES:

Your new Kenmore Belgian Waffle Maker lets you quickly prepare delicious Belgian-style waffles for breakfast, brunch or supper. It has the following features:

- Variable Browning Control—allows you to easily adjust settings for light, medium or dark waffles.
- Green “Ready” light—lets you know when waffles are ready.
- Red “On” light—indicates when waffle maker is plugged in.
- Feet—incorporated for stability, and to help protect countertop surface.
- Wipe-clean exterior—is durable and easy-to-clean.
- Handles—serve a dual purpose: useful when operating and closing waffle maker during use, and convenient when moving or storing it.
- Cooking plates—are non-stick coated to prevent batter from sticking and for easy cleaning.
- Cord storage—allows you to wrap cord for storage.

This appliance is for household use only.

It may be plugged into any 120-volt AC electrical outlet. Do not use any other type of outlet.

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers to migrate from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE USING:

IMPORTANT: Before using for the first time, operate the appliance without batter in order to burn off residues on the Cooking Plates.

To avoid burns, caution should be taken when handling the Waffle Maker.

1. Carefully unpack Waffle Maker.
2. Wipe all surfaces with a slightly damp, soft cloth. Never immerse in water.
3. To burn off residues on the heating elements, it will be necessary to operate the unit for a few minutes before initial use. **Do not add batter or oil during this time.**

4. Set the appliance on a dry, clean and flat countertop surface, where it can be easily plugged into an electrical outlet.
5. Slide the Variable Browning Control and set it at mid-range.
6. Allow the waffle maker to operate until smoke and odor disappear. Then, unplug waffle maker and allow it to cool.

Be careful, the Waffle Maker will be hot!

Note: Some odor may still be detected during initial use. This is normal and should disappear after one or two uses.

HOW TO USE YOUR WAFFLE MAKER

1. Be sure the Cooking Plates are clean and free from dust. If necessary, wipe with a damp cloth.
2. When using the waffle maker for the first time, brush the Cooking Plates with oil.
NOTE: The Waffle Maker is coated with a non-stick surface. Do not use spray-on oils, grease or shortening, as they can cause build-up on the Cooking Plates. Use cooking oil instead.
3. Close the lid.
4. Plug appliance into suitable electrical outlet. Red "ON" light and Green "READY" light will light up.
5. Slide the Variable Browning Control and set as desired for light, medium or dark waffles. For lightly browned waffles, set the control to the far left.
6. While you prepare batter, allow appliance to pre-heat (about 5 minutes). Green "READY" light shuts off after pre-heat.
7. Open waffle maker and pour batter evenly to cover the Cooking Plates. Be careful not to pour too much batter, as excess batter will seep out of Cooking Plates.
8. Carefully close the waffle maker. Do not force shut. Steam will be released between the Cooking Plates. **DO NOT** let hands come into contact with the steam.
9. The Green "Ready" light will light up, and remain on during the entire baking time.
10. Waffles may take anywhere from 1 to 5 minutes, depending on the recipe. Allow waffles to bake completely. Waffles are done when the Green "Ready" Light shuts off. Avoid opening the waffle maker before the Green "Ready" Light shuts off, since doing so may cause waffles to stick, split or bake poorly.
11. When the waffles are cooked, remove them by using a plastic or wooden spatula. Do not use metal tongs or knives, as these may damage the non-stick coating.
12. Keep the lid closed to preserve the heat until ready for the next batch of waffles.
13. After you are finished using the waffle maker, immediately unplug it from the electrical outlet.
14. If waffles are not to be consumed immediately, place the waffles on a paper napkin to absorb moisture. To keep hot, place on a rack in an ovenproof dish and warm in the oven at about 200° - 250° F. Waffles will keep for about 20 minutes and then begin to dry out.

HELPFUL HINTS

- Sift all dry ingredients.
- Egg yolks should be separated from egg whites before mixing.
- Beating egg whites separately, and then folding into batter, will create lighter and crispier waffles.
- Egg whites should be beaten until they form stiff peaks. Stir 1/4 of beaten egg whites into batter to lighten it; then, gently fold the rest of the egg whites into the batter (there should be white streaks in the batter). Do not over-mix batter when adding egg whites.
- It is not necessary to beat egg yolks and milk separately; just add them to the combined flour mixture and use a whisk or hand mixer to blend.
- Do not open the waffle maker during the first minute of baking, or waffles will separate. Completely bake waffles before removing them from the unit.
- When waffles are done, the Green "Ready" Light should turn off and the lid should lift open easily. Lift the lid gently. If lid pulls, wait another minute and try lifting it open again.
- Waffles can be made ahead of time, then

refrigerated or frozen. When ready to eat, just heat waffles in oven or toaster. This is ideal when serving waffles to several people at once.

FOR LOW-FAT, LOW-CHOLESTEROL WAFFLES:

- All recipes work equally well with skim milk.
- Leave out the egg yolks altogether. All leavening properties come from beaten egg whites.
- Use liquid vegetable oils like canola, corn or sunflower, instead of butter.

FOR HIGHER-FIBER WAFFLES:

- Substitute 1/2-cup, or more, of whole wheat flour for white flour.
- Substitute 1/4-cup of wheat or oat bran for white flour.

FOR SUGARLESS WAFFLES:

- Substitute 1 Tablespoon of thawed all-natural white grape or apple juice, from concentrate, for each teaspoon of sugar. If adding more than 1 Tablespoon of juice from concentrate, add a little less milk.

MAINTENANCE, CLEANING, AND STORAGE

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CAUTION: Do not immerse the Waffle Maker, cord, or plug in water or any other liquid.

CLEANING

Never immerse the waffle maker in water or any other liquid. Unplug from wall outlet and allow the waffle maker to cool before cleaning. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners, as they will damage the product finish.

Outside cleaning: Wipe dry with a soft, dry cloth.

Inside cleaning: Wipe cooking plates with absorbent paper toweling or a soft cloth. Although the cooking plates are coated with a non-stick coating, some batter or ingredients may still adhere to the waffle maker. To

remove, simply pour a small amount of cooking oil onto the baked-on food. Allow to stand for 5 to 10 minutes. This should soften the food and make it easy to remove with absorbent paper toweling or a soft cloth. If the preceding measure fails to remove the food residue, we suggest wiping the cooking plates with a slightly damp cloth and a non-abrasive detergent.

STORAGE:

This waffle maker has a Cord Storage which holds the cord and allows the waffle maker to be placed in a vertical position (handles pointing up) for neat and compact storage.

To store, unplug waffle maker and allow it to cool. Wrap cord around Cord Storage. Store waffle maker in its original box or in a clean, dry place. Never store unit while it is hot or still plugged in. **Never wrap cord tightly around the appliance;** wrap the cord loosely around the Cord Storage. Do not put any stress on cord where it enters the unit, as this could cause cord to fray and break.

RECIPES

CLASSIC BELGIAN WAFFLES

4 eggs, separated
1 cup milk
5 Tbsp. butter, melted
1/2 tsp. vanilla

1 cup flour, all-purpose
1 Tbsp. sugar (optional)
1/2 tsp. salt

With an electric or hand mixer, beat egg whites to a stiff peak. Set egg whites aside. Beat egg yolks. Add milk, vanilla and butter to egg yolks and mix well. Combine flour, salt and sugar, and add to egg yolk mixture. Mix until you have a thick, smooth batter. Using a rubber spatula, fold egg whites into batter **VERY GENTLY**. A few small lumps are okay. **DO NOT OVERMIX!** Cooks 3-1/2 to 4 minutes. Makes 8-10 waffles.

It's hard to think of a better topping than fresh strawberries and real whipped cream.

STRAWBERRY ICE CREAM WAFFLES

1 egg, beaten
1-1/2 cups strawberry ice cream (melted)
1 tsp. vanilla
1-1/2 cups flour, all-purpose

1 Tbsp. sugar
1 Tbsp. baking powder
1/4 tsp. salt

Combine all dry ingredients. Combine all wet ingredients. Mix well. Add wet ingredient mixture to dry mixture and mix until batter is smooth. Use 1/3 - 1/2 cup batter per waffle. Cook 3 to 3-1/2 minutes. Makes 8-10 waffles.

Top with additional ice cream, whipped cream, etc.

LOW-FAT LEMON-APPLE WAFFLES

3 egg whites
1 cup low-fat yogurt, plain
1 apple, chopped
1 tsp. lemon extract

1-1/2 cups flour, all-purpose
2 Tbsp. sugar
1 Tbsp. baking powder
1/4 tsp. salt

Whip egg whites with a wire whisk for 20-25 seconds or until foamy. Add yogurt, apple and lemon extract. Mix well. Combine remaining dry ingredients. Mix well and add to yogurt mixture. Batter should be sticky, with no lumps. Use 1/3 cup batter per waffle (don't overload). Cook for 2 minutes. Makes 8-10 waffles.

Top with low-fat vanilla yogurt or pudding and fresh mint. Different fruits can be substituted for apple. (Try diced, dried apricots.)

"ALMOND DREAM" WAFFLES

2 eggs, beaten
1/2 cup low-fat yogurt, plain
1/2 cup water
1 tsp. almond extract
1-1/2 cups whole wheat flour

1/2 cup chopped almonds
3 Tbsp. sugar
1 Tbsp. baking powder
1/2 tsp. salt

Combine all dry ingredients. Combine all wet ingredients. Mix well. Add wet ingredient mixture to dry mixture and mix until batter is smooth. Use 1/3 to 1/2 cup batter per waffle. Cook for 2 minutes. Makes 8-10 waffles.

Top with chocolate ice cream and fresh raspberries or canned pears in light syrup.

WHISKEY WAFFLES

2 eggs, beaten	1-1/2 cups flour, all-purpose
1 cup skim milk	1/4 cup walnut pieces, small
1/2 cup canola oil	3 Tbsp. sugar
1/3 cup whiskey	1 Tbsp. baking powder
1/2 tsp. vanilla	

Combine all dry ingredients. Combine all wet ingredients. Mix well. Add wet ingredient mixture to dry mixture until well blended. **DO NOT OVERMIX!** Use 1/3 to 1/2 cup batter per waffle. All alcohol evaporates during cooking. Makes 8-10 waffles.

Warm cinnamon applesauce, or butter and pure maple syrup make excellent toppings.

SIMPLETON'S WAFFLES

4 eggs, beaten	1 Tbsp. vanilla
1 cup milk	1/2 tsp. cinnamon
1/4 cup sugar	

8-10 thin slices day-old Italian or other bread (trimmed to fit waffle mold, if necessary).

Combine eggs, milk, sugar, vanilla and cinnamon. Mix well. Soak bread slices in egg mixture until completely saturated. Cook 4-5 minutes or until golden brown.

Makes 8-10 waffles.

Top with anything sweet: powdered sugar, raspberry syrup, plum jam, etc.

WAFFLE "COOKIES"

1 stick margarine	3/4 cup sugar
6 Tbsp. cocoa powder	2 eggs, beaten
1 cup flour, all-purpose	1 tsp. vanilla

Melt margarine and cocoa together on low heat. Stir until smooth and remove from heat.

Combine remaining ingredients and mix well. Add cocoa mixture and mix again until smooth.

Use 1/3 to 1/2 cup batter per waffle. Make sure the batter fills all corners of the mold. Cook for 2-1/2 to 3-1/2 minutes. **DON'T OVERCOOK!** Makes about 6 "cookies."

These make great covers for ice cream sandwiches.

MOM'S WAFFLES

3 eggs, beaten	2 cups flour, all-purpose
1 cup milk	1 Tbsp. baking powder
1/2 cup butter, melted	2 tsp. sugar
1 tsp. vanilla	1/2 tsp. salt

Combine all dry ingredients. Combine all wet ingredients. Mix well. Add wet ingredient mixture to dry mixture and mix until batter is smooth. Use 1/3 to 1/2-cup batter per waffle. Cook 3-1/2 to 4 minutes, or until light, golden brown. Makes 8-10 waffles.

Top with warm vanilla custard and sliced bananas.

MANUAL DEL USUARIO

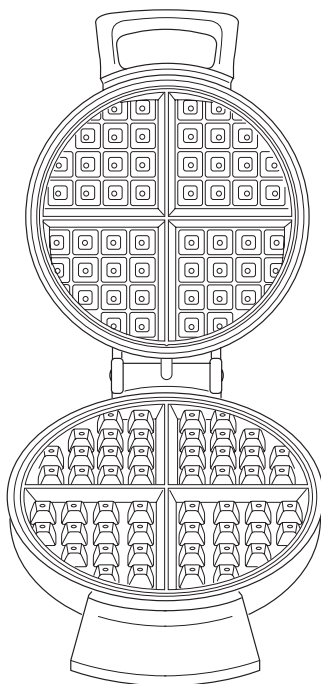


MOLDE PARA GOFRES ESTILO BELGA

con control variable de dorado

Modelo 48222

KWM35



PRECAUCIÓN:

Antes de usar la gofrera, lea este manual y siga toda sus normas de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza

P/N 61211

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.

GARANTÍA DE SEARS

UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETA EN LA GOFRERA DE KENMORE

Si la Gofrera de Kenmore falla debido a un defecto en el material o la mano de obra dentro del año de garantía, contado a partir de su fecha de compra, Sears lo reemplazará completamente gratis.

SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el reemplazo bajo esta garantía, devuelva el Molde para Gofres estilo belga de Kenmore a su establecimiento de Sears más cercano en los Estados Unidos.

Esta garantía es válida solamente si la Gofrera de Kenmore se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también pudiera tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.

Departamento de Servicio al Cliente

1-800-233-9054

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use electrodomésticos, deben tomarse medidas elementales de seguridad, incluyendo las que siguen a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores. A. Use mitones de horno o agarraderos.
3. Para minimizar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
4. Cuidadosa supervisión es necesaria se utilice cualquier aparato por niños o cerca de niños.
5. Desenchúfelo de la tomacorriente si no se usa o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar o quitar piezas o antes de limpiarlo, y antes de limpiar el aparato.
6. No haga funcionar ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de un mal funcionamiento del mismo o si éste se ha caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con Servicio al Cliente para diagnóstico, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar danos.
8. No lo use en lugares abiertos.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la tabla, ni tocar superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de una placa caliente eléctrica o de gas ni en un horno caliente.
11. Use extrema precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
12. Para desconectar , agarre el enchufe y sáquelo del tomacorriente.
13. ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Solamente para uso doméstico

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN - SUPERFICIES

CALIENTES:

Este aparato produce calor y vapor que escapa durante uso. Deben tomarse las precauciones apropiadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otro daño a personas o a propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante operación y retiene el calor por un rato después de apagarlo. Siempre utilice mitones de horno cuando maneje materias calientes y permita que las partes de metal se enfríen antes de limpiarlos. No coloque nada encima del aparato mientras opera o mientras esté caliente.

1. Todos usuarios de este aparato deben leer y entender a esta Guía del Usuario antes de operar o limpiar este aparato.
2. El cable de este aparato debe enchufarse solamente a una tomacorriente de 120 voltios AC.
3. Si este aparato empieza a malfuncionar durante uso, inmediatamente desenchufe el cable. No use ni intente arreglar el aparato malfuncionando.
4. No deje este aparato desatendido durante uso.

SU MOLDE PARA GOFRES AL ESTILO BELGA DE KENMORE

ESTE PRODUCTO PUEDE DIFERIR LIGERAMENTE DEL GRÁFICO

Figura 2

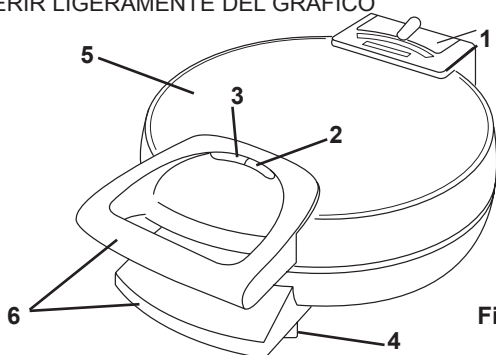
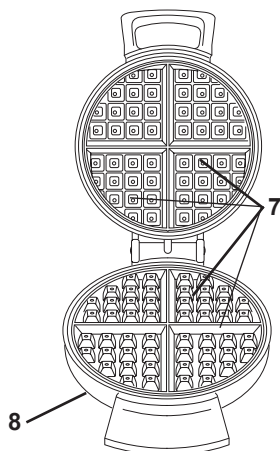


Figura 1

1. Control variable de dorado
2. Luz amarilla indicadora de "listo"
3. Luz verde indicadora de "ENCENDIDO"
4. Pies
5. Superficie exterior que se limpia con sólo frotar
6. Asas
7. Moldes de cocinado
8. Almacenamiento del cable

COMPONENTES:

El Molde para Gofres estilo belga de Kenmore le permite preparar con rapidez deliciosos gofres al estilo belga para sus desayunos, meriendas o cenas. Cuenta con los siguientes componentes:

- Control variable de dorado que le permite ajustarlo con facilidad para lograr gofres con un dorado ligero, normal u oscuro.
- Luz verde indicadora de "listo" que le indica cuándo los gofres están cocinados.
- Luz roja indicadora de "encendido" que indica cuándo la gofrera de gofres está enchufada.
- Pies, incorporados para mayor estabilidad y para proteger la superficie de apoyo.
- Superficie exterior que se limpia con sólo frotar, duradera y fácil de limpiar.
- Asas, con doble propósito: son útiles cuando se opera y cierra el aparato durante su uso, y para un fácil transporte y almacenaje.
- Moldes de cocinado, con un acabado que impide que se pegue la mezcla y fácil de limpiar.
- Compartimento para el cable que le permite enrollarlo para su almacenaje.

Este aparato es para uso doméstico solamente. Se puede enchufar a un tomacorriente de corriente alterna de 220 voltios. No lo use en otro tipo de tomacorriente.

El aparato dispone de un enchufe polarizado (un conductor es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se destina para entrar a una tomacorriente de una sola manera. Como medida de seguridad, el enchufe se ajusta en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no ajusta bien dentro del tomacorriente, invierta el enchufe e inténtelo otra vez. Si, a pesar de todo, no ajusta, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE CORTAS DIMENSIONES

El aparato viene con un corto cable de tomacorriente para reducir el riesgo de que se líe o de posibles tropiezos con un cable largo. Se dispone de cables de tomacorriente desmontables más largos. Estos pueden usarse si se hace con precaución.

En caso de que se use un cable de tomacorriente desmontable más largo o un alargador eléctrico: (1) los valores nominales eléctricos marcados en el cable alargador deberán tener, al menos, el mismo valor que los del aparato, y (2) el cable más largo deberá ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la superficie de apoyo o de la mesa, para que los niños no puedan tirar de él y para evitar tropiezos inesperados.

PODER ELECTRICO

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, puede que su aparato no funcione bien. Se debe operaren un circuito eléctrico separado de los demás aparatos.

PRECAUCION DE PLASTICIZADOR

AVISO: Para prevenir que los Plasticizadores viajen desde el acabado de la tablilla o de la mesa u otros muebles, ponga portavasos NO PLÁSTICOS o mantelitos individuales entre el aparato y el acabado de la tablilla o de la mesa.

Falta de ponerlos puede ocasionar que el acabado se oscurezca, imperfecciones permanentes pueden ocurrir, o manchas pueden aparecerse.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR:

IMPORTANTE: Antes de utilizar por primera vez, opere el aparato sin mezcla para quemar los residuos de los moldes de cocinar.

Para evitar quemaduras, se debe emplear cuidado al manejar la Gofrera.

1. Desempaque la Gofrera con cuidado.
2. Pase un paño ligeramente húmedo a todas las superficies. No lo sumerja nunca en agua.
3. Para eliminar de los residuos de los moldes, será necesario operar la unidad durante unos cuantos minutos antes del uso inicial. No agregue mezcla o aceite durante este tiempo.

CÓMO USAR LA GOFRERA

1. Asegúrese que los moldes están limpios y sin polvo. Pase un paño húmedo de ser necesario.
2. Cuando use el aparato por primera vez, aplique a los moldes una fina capa de aceite. **NOTA:** La Gofrera dispone de una superficie antiadherente. No utilice aceites de spray ni grasa ya que pueden ocasionar acumulación en los moldes de cocinar. Utilice aceite de cocina en su lugar.
3. Cierre la tapa .
4. Enchufe el aparato a un tomacorriente apropiado. Se encenderán la luz roja indicadora de "ENCENDIDO" y la luz amarilla indicadora de "listo".
5. Deslice el control variable de dorado y sitúelo en la posición indicada para un dorado ligero, normal u oscuro. Para un dorado ligero, sitúe el control en el punto a la más izquierda .
6. Mientras prepara la mezcla, deje precalentar la unidad (unos 5 minutos). La luz amarilla indicadora de "listo" se apagará después de precalentarse la unidad.
7. Abra la gofrera y vierta la mezcla de manera uniforme hasta cubrir los moldes. Tenga cuidado de no verter demasiada mezcla, puesto que el exceso de ésta se derramará de los moldes.
8. Cierre el aparato con cuidado. Al cerrarlo, no lo fuerce. Saldrá algo de vapor de entre los moldes. ALEJE las manos del

4. Antes de calentar el aparato, se pueden rociar o cubrir los moldes con un rociador antiadherente. Esto ayudará a proteger la superficie antiadherente. No añada la mezcla o aceite antes de calentar la gofrera por primera vez.
5. Deslice el control variable de dorado y sitúelo en el punto medio.
6. Deje que el aparato funcione hasta que desaparezcan el humo y el olor . Después, desenchúfelo y deje que se enfríe. **Tenga cuidado ya que la Gofrera estará caliente.**

Nota: Es posible que se detecte algo de olor durante su uso inicial. Esto es normal y deberá desaparecer después de uno o dos usos.

- vapor .
9. La luz amarilla indicadora de "listo" se encenderá y permanecerá encendida durante todo el tiempo de cocinado.
10. El tiempo de cocinado de los gofres oscila entre 1 y 5 minutos, dependiendo de la receta. Deje que los gofres se cocinen completamente. Estarán listos cuando se apague la luz amarilla indicadora de "listo". No abra el aparato antes de que se apague dicha luz ya que esto podría causar que los gofres se peguen, se quiebren o que no se cocinen bien.
11. Cuando los gofres se hayan cocinado, retírelos utilizando una espátula de plástico o de madera. No use instrumentos de metal o cuchillos ya que se podría dañar la superficie antiadherente.
12. Mantenga la tapa cerrada para conservar el calor hasta que esté listo para la siguiente ronda de gofres.
13. Una vez finalizado el uso de la gofrera, desenchúfela inmediatamente.
14. Si no se van a tomar los gofres inmediatamente, colóquelos sobre una servilleta de papel para que se absorba la humedad. Para mantenerlos calientes, póngalos en una bandeja para hornear y manténgalos calientes en el horno a una temperatura de 80 a 120° C. Después de 20 minutos, los gofres empezarán a secarse.

CONSEJOS ÚTILES

- Tamice todos los ingredientes secos.
- Las yemas y las claras de los huevos deben añadir a la mezcla.
- Las claras deben batirse por separado y luego añadirse a la mezcla para dar una textura ligera y crujiente a los gofres.
- Las claras deberán batirse a punto de nieve. Vierta 1/4 de las claras batidas en la mezcla para aligerarla y, luego, vierta el resto en la mezcla (deberán verse tiras de color blanco de las claras en la mezcla). No bata demasiado las claras y la mezcla.
- No es necesario batir las yemas y la leche por separado; simplemente añádalas a la mezcla combinada de harina y mézclelas con un batidor o agitador.
- No abra la gofrera durante el primer minuto de cocción. De lo contrario, los gofres se separarán. Cocine los gofres completamente antes de sacarlos de la unidad.
- Cuando los gofres estén listos, la luz amarillo indicadora de "listo" se apague y la tapa deberá abrirse fácilmente. Levante la tapa cuidadosamente. Si le cuesta abrirla, espere un minuto más e inténtelo otra vez.
- Los gofres pueden hacerse con antelación y, luego, refrigerarse o congelarse.

Cuando se quieran comer, caliente los gofres en un horno o en un tostador. Esto es lo ideal cuando se trata de servir gofres a varias personas al mismo tiempo.

PARA GOFRES BAJOS EN GRASA Y COLESTEROL:

- Todas las recetas funcionan igualmente bien con leche descremada.
- No utilice la yema de los huevos. Todas las propiedades del efecto de levadura ocurren gracias a las claras batidas.
- Utilice aceite vegetal como colza, maíz, girasol, en lugar de mantequilla.

PARA GOFRES CON ALTO CONTENIDO DE FIBRA:

- Sustituya 1/2 tacita (125 mililitros), o más, con harina integral en lugar de harina corriente.
- Sustituya 1/4 tacita con salvado de trigo o avena en lugar de harina blanca.

PARA GOFRES SIN AZÚCAR:

- Sustituya una cucharada sopera (15 mililitros) de zumo natural de uva o de manzana, de origen concentrado, por cada cucharadita (5 mililitros) de azúcar. Si añade más de una cucharada de zumo, de origen concentrado, añada un poco menos de leche.

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Este aparato requiere poco mantenimiento. Sus piezas no deben ser manipuladas por el usuario. No trate de repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con personal cualificado si el producto requiere alguna reparación. Cualquier reparación que requiera desmontaje aparte de limpieza tiene que hacerse por un técnico calificado en reparaciones de aparatos. **AVISO:** Nunca sumerja la Gofrera, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

LIMPIEZA:

No se debe sumergir nunca el aparato en agua u otro líquido. Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo. No utilice estropajos metálicos o limpiadores abrasivos ya que éstos podrían dañar el acabado del producto.

Limpieza exterior: frótelos con un paño suave y seco.

Limpieza interior: frote los moldes con papel absorbente o con un paño suave. Pese a que los moldes están cubiertos con un material antiadherente, algunas mezclas o ingredientes podrían pegarse a la superficie. Para remover-

las, simplemente vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la materia pegada. Déjelo reposar durante 10 minutos. Esto deberá ablandarla y hacer fácil su limpieza con papel absorbente o con un paño. Si esto no funciona, sugerimos frotar los moldes con un paño húmedo y detergente no abrasivo.

ALMACENAJE:

La gofrera dispone de un compartimento para el cable que permite colocar el aparato en posición vertical (con las asas hacia arriba) para un almacenaje compacto.

Para guardarlo, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Guarde el aparato en su caja original o en un lugar limpio y fresco. No guarde nunca la unidad si está caliente o continúa enchufada. No enrolle nunca el cable fuertemente alrededor del aparato; enrolle el cable, sin apreturas, alrededor del dispositivo de almacenaje del cable. No ponga ninguna presión en el cable en el lugar donde entra en la unidad ya que esto podría raer y romper el cable.

RECETAS

GOFRES CLÁSICOS AL ESTILO BELGA

4 huevos, separados (yemas y claras)
1 tacita de leche (250 mililitros)
5 cucharadas soperas (75 mililitros) de mantequilla, fundida derretida
1/2 cucharadita (2 mililitros) de vainilla

Una tacita (250 mililitros) de harina corriente
Una cucharada sobera (15 mililitros) de azúcar (opcional)
1/2 cucharadita (2 mililitros) de sal

Con una batidora eléctrica o de mano, bata las claras hasta punto de nieve. Ponga las claras aparte. Bata las yemas de los huevos. Añada la leche, la vainilla y la mantequilla a las yemas y mézcle bien. Combine la harina, la sal y el azúcar, y añádalas a la mezcla. Continúe batiendo hasta conseguir una mezcla densa y suave. Con una espátula de plástico añada **POCO A POCO** la clara de los huevos a la mezcla. Podrían formarse algunos grumos. **NO LO MEZCLE DEMASIADO**. Se cocina en 3 minutos y medio a 4 minutos. Hace de 8 a 10 gofres.

Nada complementa mejor esta receta que unas fresas frescas y nata.

GOFRES CON HELADO DE FRESA

1 huevo, batido
1 tacita y media (375 mililitros) de helado de fresa, descongelado
1 cucharadita (5 mililitros) de vainilla
1 tacita y media (375 mililitros) de harina corriente

1 cucharada sobera (15 mililitros) de azúcar
1 cucharada sobera (15 mililitros) de polvo de hornear
1/4 de cucharadita (1,5 mililitros) de sal

Combine todos los ingredientes secos. Combine el resto de los ingredientes. Mézclelos bien. Combine las dos mezclas y bátalas hasta conseguir una mezcla suave. Use 1/3 a 1/2 de tacita de la mezcla para cada gofre. Se cocina en 3 a 3 1/2 minutos. Hace de 8 a 10 gofres. Compléméntelo con más helado, nata, etc.

GOFRES DE LIMÓN-MANZANA BAJOS EN GRASA

3 claras de huevo
1 tacita (250 mililitros) de yogur natural bajo en grasa
1 manzana troceada
1 cucharadita (5 mililitros) de extracto de limón

1 tacita y media (375 mililitros) de harina corriente
2 cucharadas soperas (30 mililitros) de azúcar
1 cucharada sobera (15 mililitros) de polvo de hornear
1/4 cucharadita (1 mililitro) de sal

Bata las claras de los huevos con una batidora de alambre por 20-25 segundos hasta que quede espumosa. Añada el yogur, la manzana y el extracto de limón. Mézclelos bien. Combine el resto de los ingredientes secos. Mézclelos bien y añádelo a la mezcla de yogur. La mezcla deberá estar pegajosa, sin grumos. Utilice 1/3 de tacita de la mezcla para cada gofre (no lo sobrecargue). Se cocina en 2 minutos. Hace de 8 a 10 gofres.

Se puede complementar con yogur de vainilla bajo en grasa, o pudding o menta fresca. Se puede sustituir la manzana por otras frutas frescas. (Por ejemplo, albaricoques secos en cubitos).

GOFRES DE "ALMENDRAS DE ENSUEÑO"

2 huevos, batidos
1/2 tacita (125 mililitros) de yogur natural bajo en grasa
1/2 tacita (125 mililitros) de agua
1 cucharadita (5 mililitros) de extracto de almendra

1 tacita y media (375 mililitros) de harina integral
1/2 tacita (125 mililitros) de almendras troceadas
3 cucharaditas (15 mililitros) de sal
1 cucharadita (5 mililitros) de polvo de hornear
1/2 cucharadita (2 mililitros) de sal

Combine todos los ingredientes secos. Combine el resto de los ingredientes. Mézclelos bien. Combine las dos mezclas y bátalas hasta conseguir una mezcla suave. Use 1/3 a 1/2 de tacita de la mezcla para cada gofre. Se cocina en 2 minutos. Hace de 8 a 10 gofres.

Compléméntese con helado de chocolate y frambuesas frescas o con peras en almíbar.

GOFRES AL WHISKY

2 huevos, batidos
1 tacita (250 mililitros) de leche descremada
1/2 tacita (125 mililitros) de aceite de colza
1/3 tacita (85 mililitros) de whisky
1/2 cucharadita (2 mililitros) de vainilla
1 1/2 tacitas de harina corriente

1/4 tacita (45 mililitros) de nueces,
pequeñas
3 cucharaditas (15 mililitros) de sal
1 cucharadita (5 mililitros) de polvo de
hornear

Combine todos los ingredientes secos. Combine el resto de los ingredientes. Mézclelos bien. Combine bien las dos mezclas. NO LAS MEZCLE DEMASIADO. Use 1/3 a 1/2 tacita de la mezcla para cada gofre. Todo el alcohol se evaporará durante el proceso. Hace de 8 a 10 gofres.

Complémentese con canela caliente, compota de manzanas, mantequilla o jarabe de arce.

GOFRES SIMPLETON

4 huevos, batidos
1 tacita (250 mililitros) de leche
1/4 de tacita (65 mililitros) de azúcar
1 cucharada sopera (15 mililitros) de vainilla

1/2 cucharadita (2 mililitros) de canela
8 a 10 rodajas de pan de hogaza de un día
(recortadas para que quepan en los
moldes, de ser necesario)

Combine los huevos, la leche, la vainilla y la canela. Mézclelos bien. Reboce las rodajas de pan en la mezcla de huevo hasta que se saturen. Se cocinan en 4-5 minutos o hasta que se doren. Hace de 8 a 10 gofres.

Complémentese con algo dulce: azúcar en polvo, jarabe de frambuesa, mermelada de ciruela, etc.

GALLETAS DE GOFRE

115 gramos de margarina
6 cucharadas soperas (90 mililitros) de
chocolate en polvo
1 tacita (250 mililitros) de harina corriente

3/4 tacita de (180 mililitros) de azúcar
2 huevos, batidos
1 cucharadita (5 mililitros) de vainilla

Caliente la margarina y el chocolate en polvo a fuego lento. Mezcle hasta que quede suave y retírelo del fuego. Combine el resto de los ingredientes y mézclelos bien. Añada la mezcla de chocolate y mézclelo otra vez hasta que quede suave. Use 1/2 a 1/3 de tacita de la mezcla para cada gofre. Asegúrese que la mezcla llegue a todas las esquinas del molde. Se cocina en 2 1/2 -

3 1/2 minutos. NO LO COCINE DEMASIADO. Hace aproximadamente 6 "galletas".

Estas galletas son excelentes para hacer "sandwiches" de helado.

GOFRES DE MAMÁ

3 huevos, batidos
1 tacita (250 mililitros) de leche
1/2 tacita (125 mililitros) de mantequilla, derretida
1 cucharadita (5 mililitros) de vainilla
2 tacitas (500 mililitros) de harina corriente

1 cucharada sopera (15 mililitros) de polvo
de hornear
2 cucharaditas (10 mililitros) de azúcar
1/2 cucharadita (3 mililitros) de sal

Combine todos los ingredientes secos. Combine el resto de los ingredientes. Mézclelos bien. Combine las dos mezclas y bátalas hasta conseguir una mezcla suave. Use 1/3 a 1/2 de tacita de la mezcla para cada gofre. Se cocina en 3 1/2 a 4 minutos, o hasta que se dore ligeramente. Hace de 8 a 10 gofres.

Complémentese con natillas de vainilla calientes y rodajas de plátano.