

MANUAL DEL USUARIO

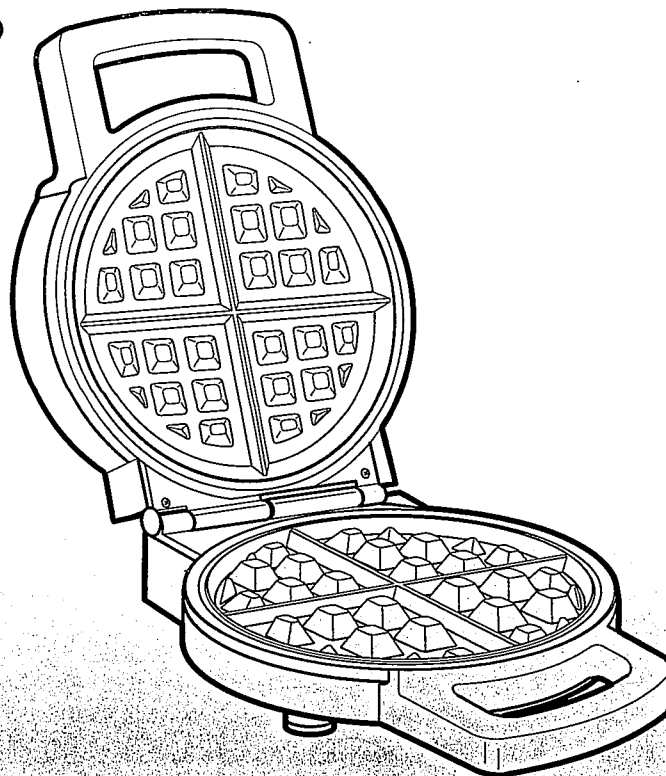


MOLDE PARA GOFRES ESTILO BELGA

con control variable de dorado

Modelo 48225

KWM25



PRECAUCIÓN:

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

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza

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, especialmente en presencia de niños, deben tomarse medidas elementales de seguridad, incluyendo las que siguen a continuación:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

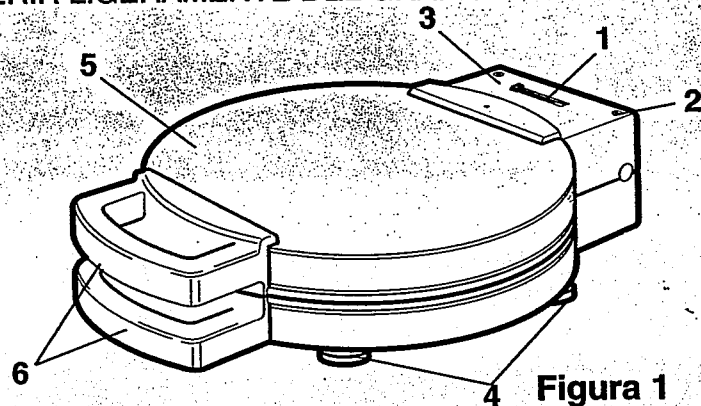
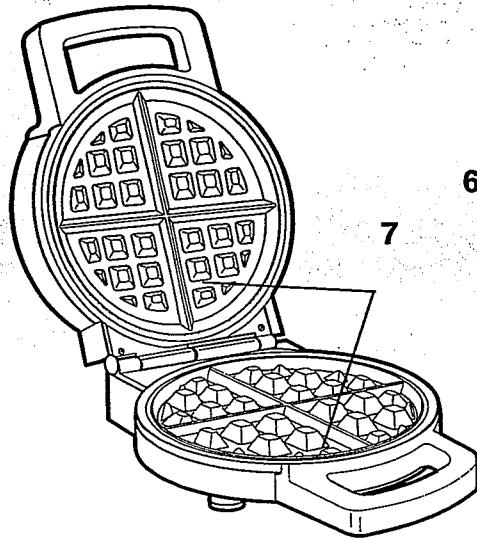
1. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores.
2. Para minimizar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
3. Se necesita una supervisión especial si se va usar el aparato en presencia de niños.
4. Desenchúfelo del tomacorriente si no se está utilizando o antes de su limpieza. Déjelo enfriar antes de instalar o quitar piezas o antes de su limpieza.
5. 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. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su diagnóstico, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
7. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de apoyo ya que esto podría dar lugar a tirones.
8. No lo use en lugares abiertos.
9. No lo coloque sobre o cerca de gas caliente o quemadores eléctricos o en un horno caliente.
10. Use extrema precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
11. Para su uso, enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectar, agarre el enchufe y sáquelo del tomacorriente. No tire del cable.
12. No use el aparato para otro uso que no sea el suyo propio.
13. ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SU MOLDE PARA GOFRES AL ESTILO BELGA DE KENMORE

ESTE PRODUCTO PUEDE DIFERIR LIGERAMENTE DEL GRÁFICO

Figura 2



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

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 amarilla 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). 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 forzar esta medida de seguridad.

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.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR:

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.
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. Coloque el aparato en una superficie seca, limpia y plana donde se pueda enchufar fácilmente a un tomacorriente.
6. Deslice el control variable de dorado y sitúelo en el punto medio.
7. Abra la gofrera, como se muestra en la Figura 2. Notará humo y un ligero olor mientras los residuos se consumen.
8. Deje que el aparato funcione hasta que desaparezcan el humo y el olor. Después, desenchúfelo y deje que se enfríe. **Tenga cuidado puesto que los moldes podrían estar calientes.**

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.

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, mantequilla o margarina.
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. Mientras prepara la mezcla, deje precalentar la unidad (unos 5 minutos). La luz amarilla indicadora de "listo" se apagará después de precalentarse la unidad.
6. 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 medio.
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 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 añadirse 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 cocinado. 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.

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: frótelo 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 removerlas, 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 sopera (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 sopera (15 mililitros) de azúcar
- 1 cucharada sopera (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 sopera (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 añádalo 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

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. Complementétese 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.

Complementétese 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.

Complementétese con natillas de vainilla calientes y rodajas de plátano.