

CRUX®

ARTISAN SERIES

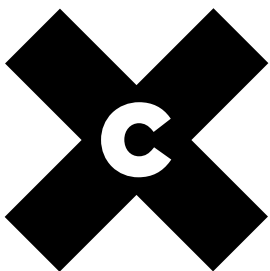


DOUBLE ROTATING WAFFLE MAKER
WAFLERA GIRATORIA DOBLE
GAUFRIER À DOUBLE ROTATION

Instruction manual and recipes / Manual de instrucciones y recetas / Manuel d'instructions et recettes

www.cruxkitchen.com

Register your product and get support



Contents

Índice

Table des matières

Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	3
Notes on the Cord.....	3
Electric Power.....	3
Plasticizer Warning.....	4
Getting to Know Your CRUX Double Rotating Waffle Maker.....	4
Before Using for the First Time.....	5
Operating Instructions.....	5-6
Waffle Baking Tips.....	6-7
User Maintenance Instructions.....	7
Care & Cleaning Instructions.....	7-8
Storing Instructions.....	8
Recipe Guide.....	9-13
Warranty.....	14

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	15-16
Otras medidas de seguridad importantes.....	16
Notas sobre el enchufe.....	16
Notas sobre el cable.....	16-17
Advertencia sobre plastificantes.....	17
Corriente eléctrica.....	17
Descripción de su waflera giratoria doble crux.....	17
Antes del primer uso.....	18
Instrucciones de funcionamiento.....	18-19
Consejos para hornear waffles.....	19-20
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	20
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	20-21
Instrucciones de almacenamiento.....	21
Recetas.....	22-26
Garantía.....	27

Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	28-29
Consignes de sécurité importantes supplémentaires.....	29
Remarques concernant la fiche.....	29
Remarques concernant le cordon électrique.....	30
Mise en garde concernant le plastifiant.....	30
Puissance électrique.....	30
Présentation de votre gaufrier à double rotation.....	30
Avant la première utilisation.....	31
Mode d'emploi.....	31-32
Conseils de préparation des gaufres.....	32-33
Instructions d'entretien pour l'utilisateur.....	33
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	34
Rangement.....	34
Recettes.....	35-39
Garantie.....	40

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS** before using this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
6. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Push the ON/OFF button to OFF.
Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
10. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
11. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Double Rotating Waffle Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Double Rotating Waffle Maker is used.
12. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
13. Do not use outdoors or for commercial purposes.
14. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter top, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
16. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
17. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
18. To connect/disconnect, Push the ON/OFF button to OFF.
Then unplug the power cord from electric outlet.
19. Do not use 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 unplugging. 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 Double Rotating Waffle Maker must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this Double Rotating Waffle Maker begins to malfunction during use, immediately push ON/OFF button to OFF. Then unplug the power cord from electric outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this Double Rotating Waffle Maker unattended during use.
4. Do not overfill waffle compartments. Lids must be fully closed to accommodate full plate rotation.

NOTES ON THE PLUG

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

NOTES ON THE CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding- type 3-wire cord;
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top 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

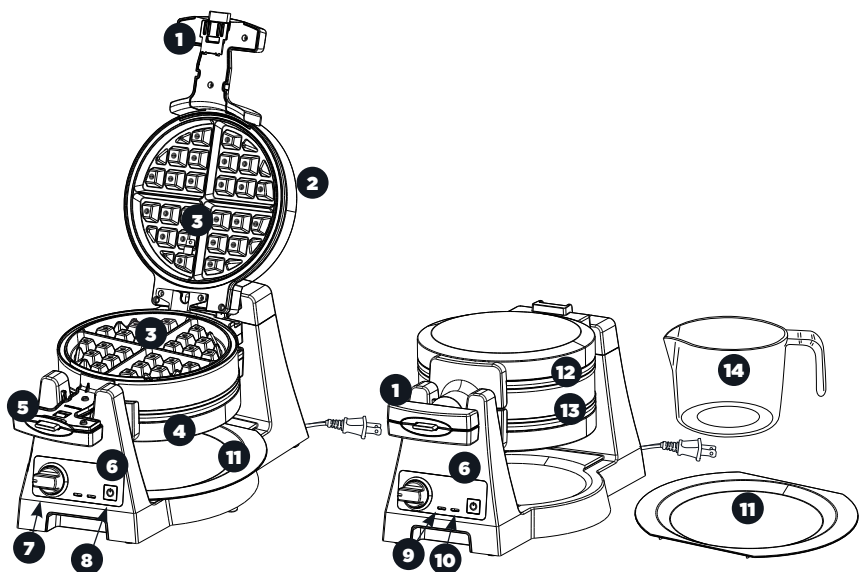
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

GETTING TO KNOW YOUR CRUX DOUBLE ROTATING WAFFLE MAKER

Product may vary slightly from illustration

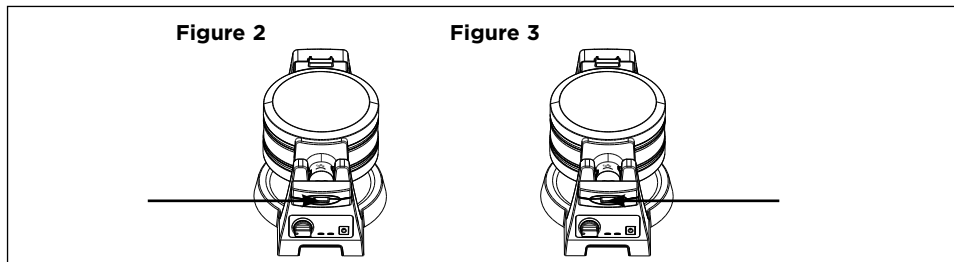
Figure 1

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Upper Lid Handle | 8. POWER Button |
| 2. Upper Lid | 9. WAFFLE 1 READY Light |
| 3. Non-Stick Upper and Lower Waffle Plates | 10. WAFFLE 2 READY Light |
| 4. Lower Lid | 11. Drip Tray |
| 5. Lower Lid Handle | 12. Upper Waffle Compartment #1 |
| 6. Base | 13. Lower Waffle Compartment #2 |
| 7. Browning Control Dial | 14. Measuring Cup |



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Double Rotating Waffle Maker and remove all packaging and materials.
2. Set the Double Rotating Waffle Maker on a dry, clean and flat surface.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
4. Press the top plate release button and lift the top cooking plate to expose the upper waffle compartment #1 (see fig#2). Wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
5. Lower the top cooking plate to close the Double Rotating Waffle Maker and rotate the handle (in the direction of the arrow) 180° to the bottom side.
6. Press the top plate release button and lift the top cooking plate to expose the lower waffle compartment #2 (see fig#3). Wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Close the lid and rotate the unit 180° counter-clockwise to the top side.



7. **CAUTION:** Take care to prevent water from running into the appliance. NEVER IMMERSE THE DOUBLE ROTATING WAFFLE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!
8. **NOTE:** When your Double Rotating Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first waffles prepared in the Double Rotating Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.
9. Keep the Waffle Maker closed until use.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Before operating your Double Rotating Waffle Maker, make sure the Drip Tray is in place in the base of the Waffle Maker.

1. Plug Waffle Maker into a 120V AC electrical outlet.
2. Press the POWER button to ON. The POWER button will illuminate and remain lit during use. An audible beep can be heard and both white WAFFLE 1 READY & WAFFLE 2 READY lights will illuminate.
NOTE: When your Double Rotating Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight odor or smoke. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first waffles prepared in the Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.
4. Turn the browning control dial to 6 (DARK) to preheat.
5. While preheating, prepare waffle batter.
6. After approximately 5 minutes, 3 audible beeps can be heard and both white WAFFLE READY lights illuminate, indicating both the upper and lower waffle compartments are preheated and ready for use.
7. Turn the browning control dial down to the desired waffle browning level.
NOTE: The lowest browning settings 1 - 2 produce a lightly browned waffle, or can be used to reheat waffles. Waffles baked at higher settings are darker and crispier. When preparing a recipe for the first time, set the browning control between 3 and 4 (MEDIUM);
IMPORTANT: Recipes will vary in bake time and brownness; lighter batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect browning setting and bake times for each batter recipe for future use.

8. Press the top plate release button and lift the lid to expose the lower waffle plate. Rest lid in the open position.
9. Fill the measuring cup with batter (a heaping 3/4 cup) and pour onto the center of the lower waffle plate. If necessary, use a spatula to spread the batter into the corners of the plate.
Try not to overfill, batter will expand when cooked.
CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. THEY CAN CAUSE A BUILD-UP ON THE COOKING PLATES.
10. Use the lid handle to close the lid; the lid will automatically lock when closed. Rotate the unit 180°. **WARNING:** To avoid spillage, always make sure the lids are properly locked into position before rotating and baking
11. Rotate the handle (in the direction of the arrow) 180°, press the handle lock button; then lift the lid to expose the empty lower waffle plate. Rest lid in the open position. Repeat the procedure, filling the lower waffle compartment.
12. As the Double Rotating Waffle Maker cooks, both white WAFFLE READY lights will be turned off.
13. In approximately 4 minutes, 6 audible beeps can be heard and white WAFFLE 1 READY light will illuminate.
14. Rotate the Waffle Maker 180° until it is flat and locked into a stable position. Press the top plate release button and lift the top cooking plate. Check for desired doneness and if needed, continue cooking for 30 seconds to 1 minute until perfectly browned to your liking.
15. Wearing oven mitts, remove cooked waffle from the upper waffle compartment using non-metallic utensils. A plastic spatula will help to remove the waffle in one piece.
16. When the white WAFFLE 2 READY light turns on, rotate the Waffle Maker 180° until it is flat and locked into a stable position. Press the top plate release button and lift the top cooking plate. Remove baked waffle when baked to your liking.
NOTE: Waffles should be baked according to the browning control setting chosen. If waffles need to bake to a darker finish, turn the browning control dial to increase the setting, close the lid and continue to bake for 30 additional seconds, checking until the desired color is achieved.
17. Wearing oven mitts, remove waffle from the cooking plates using a using a rubber spatula or any non-metallic utensil.
CAUTION HOT SURFACES: Waffle Maker cooking plates are very hot during use. Use of oven mitts is recommended when pouring batter and removing baked waffles to prevent the risk of burns.
NOTE: If additional waffles are to be baked, keep the lid closed to retain heat. Always be sure the white WAFFLE READY lights are illuminated before baking more waffles.
NOTE: Waffles made later will bake faster because extra heat has been retained.
18. When baking is complete, press the ON/OFF button to OFF, then remove plug from the electrical outlet. Make sure the Double Rotating Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned flat and locked into a stable position. Lift top cooking plate and allow to cool.
WARNING: Do not clean until Waffle Maker has fully cooled.

WAFFLE BAKING TIPS

- Sift all dry ingredients together. It is not necessary to beat egg yolks and milk separately.
- Beat egg whites until they form stiff peaks. Stir 1/4 of the beaten whites into the batter to lighten it, and then gently fold in the rest. There should be white streaks in the batter. Do not over-mix batter when adding egg whites.
- Some recipes may be doubled. Do not make large batches of batter when whipped egg whites have been used to lighten the waffle.
- Do not open the Double Rotating Waffle Maker during the first minute of baking or the waffle will separate. Completely bake waffles before removing.
- When preparing waffle batter with gluten flour, do not over-mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help to gauge how much batter to use each time. Fill bottom cooking plate of Double Rotating Waffle Maker with enough batter to cover peak areas. Begin with 1 scant cup (1/4 cup per quarter waffle). Add more if needed.

- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to the outer edge of the cooking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid.
- To retain crispness, move baked waffles to a wire cooling rack. To keep waffles warm, place on an ovenproof dish on an oven rack and warm at about 200-250°F (90-120°C). Waffles will keep for about 20 minutes before they begin to dry out.
- Baked waffles freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container, separating waffles with wax paper.
- Reheat frozen waffles in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven or toaster until hot and crisp.

For gluten-free waffles:

- Use gluten-free baking mixes.
- Use gluten-free flour.
- Replace flour in recipes with combinations of: coconut flour, rice flour, almond flour, oat flour, corn meal.

For lower fat, lower cholesterol waffles:

- Use skim milk.
- Replace full fat milk with nut or seed milks: almond, cashew, soy, flax, or hemp seed milk.
- Use whites only, eliminate the egg yolk.
- Always use liquid vegetable oils such as canola, coconut, corn or sunflower, instead of butter.
- Replace 1 egg with 3 tablespoons cold water + 1 tablespoon ground flax seed.*
- Replace 1 egg with 3 tablespoons cold water + 1/2 tablespoon ground chia seed.*

For higher fiber waffles:

- Substitute 1/2 cup or more of white flour with whole-wheat flour.
- Substitute 1/4 cup of white flour with wheat or oat bran.
- Replace 1 egg with 3 tablespoons cold water + 1 tablespoon ground flax seed.*
- Replace 1 egg with 3 tablespoons cold water + 1/2 tablespoon ground chia seed.*

*When creating eggs using ground flax or chia seeds, allow the mixture to rest for up to 5 minutes until thickened. Mix well before adding to waffle batter recipe.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING: To protect the premium quality Non-stick copper cooking plates, use only plastic, nylon or wooden utensils to remove waffles.

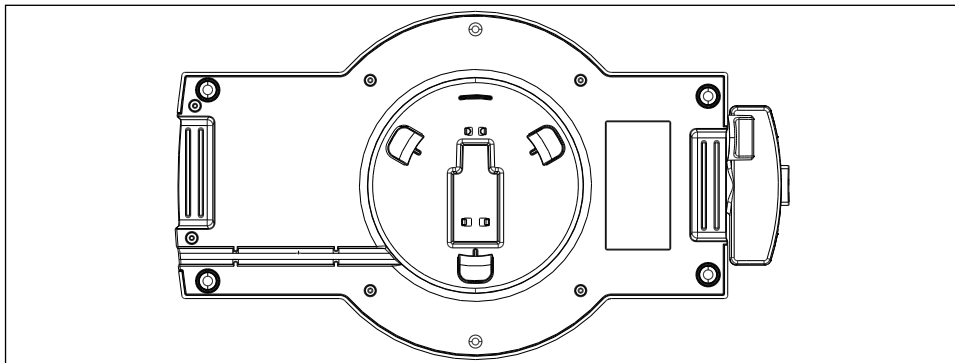
CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Double Rotating Waffle Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Double Rotating Waffle Maker in a dishwasher.
3. If batter has dripped onto the drip tray, remove drip tray immediately after use and rinse with warm water. Wash with mild dishwashing liquid. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. Do not use steel wool or coarse scouring pads. The drip tray is top rack dishwasher-safe.
4. A moist paper towel can be used to wipe down and remove cooked-on batter from the plates. A dry, clean, soft pastry brush or cloth can be used to clean the cooking plates.
5. Waffle cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.

6. To condition cooking plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. After a time, if waffles show signs of sticking, recondition as needed.
WARNING: To protect the premium quality of the non-stick copper coating, use only plastic, nylon or wooden utensils. NEVER use steel wool or coarse scouring pads.
7. To remove any batter baked onto the cooking plates, add water to moisten baking soda and mix into a paste. Add paste to any hardened batter and allow to stand for 5 to 10 minutes (not more than an hour). Use a plastic scouring pad to lightly scrub the area or rub with a soft damp cloth. Wipe clean with a damp cloth or paper towel, and dry thoroughly.
NOTE: Do not rub vigorously when using a plastic scouring pad and NEVER use a metal scouring pad as this may damage the non-stick coating.
8. Repeat with baking soda paste if necessary.
NOTE: The performance and non-stick property of the non-stick coating will not be affected due to stains
9. For best results, use only products with directions stating that are safe for cleaning non-stick cooking surfaces.
10. Use a soft kitchen brush and water to remove baked-on batter from the base and the exterior of the Waffle Maker. The exterior finish should be cleaned using a non-abrasive cleanser and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled before storing.
2. Wrap cord underneath the unit.
3. Never wrap cord tightly around appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
4. After cleaning, store the Waffle Maker closed in a clean, dry area for future use.



Recipes

Classic Buttermilk Waffles

Sprinkle with powdered sugar, a side of hot maple syrup and whipped butter . Add fresh strawberries or blueberry or blackberry compote or bananas with candied walnuts or cinnamon apples.

Makes: 4 waffles

- 2 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 4 teaspoon baking powder
- 1 tablespoon sugar
- 2 eggs
- 1-1/2 cups buttermilk
- 1/3 cup butter, melted
- 1 teaspoon vanilla

1. Preheat Waffle Maker.
2. Add all dry ingredients to a large bowl.
3. In a separate bowl beat eggs, buttermilk, butter and vanilla.
4. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix by hand until blended.
5. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.

Whole Grain Waffle

Heart healthy. Top with vanilla yogurt, fresh berries, sliced peaches, and granola.

Makes: 4 waffles

- 1 cup whole wheat flour
- 1/4 cup all-purpose flour
- 1/2 cup ground flaxseed
- 4 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 2 eggs
- 1/4 cup coconut oil,
- 1-1/4 cup almond milk
- 1/4 cup applesauce

1. Preheat Waffle Maker.
2. Add all dry ingredients to a large bowl.
3. In a separate bowl beat eggs, coconut oil, almond milk, and applesauce.
4. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix until blended.
5. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.

Recipes

Banana Stuffed Blueberry Buttermilk Waffle Wedges

Take these waffles over the top when you stuff them with bananas soaked in maple syrup

Makes 4 Waffles

- 2 cups all-purpose flour
 - 1-1/2 tablespoon sugar
 - 1 tablespoon baking soda
 - 3 eggs
 - 1 cup buttermilk
 - 1/3 cup butter, melted
 - 1 cup blueberries
 - 1 blueberry yogurt
 - 2 bananas, sliced
 - maple syrup, Grade A or B
1. Preheat Waffle Maker.
 2. Add all dry ingredients to a large bowl.
 3. In a separate bowl beat eggs, buttermilk, melted butter, blueberries and yogurt.
 4. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix until blended.
 5. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.
 6. Cut each waffle into quarters.
 7. Slice finished waffles quarters (along the equator) to make a pocket.
 8. Slice bananas. Add to a small bowl and toss in maple syrup. Stuff waffles with soaked bananas.

Gluten-Free Italian Sweet Pepper & Onion Waffles

Serve with 2 poached eggs, hollandaise sauce, breakfast potatoes.

Makes: 4 waffles

- 1/2 small onion, chopped
 - 3 - 4 small sweet peppers, sautéed, chopped
 - 1/2 teaspoon Kosher salt
 - 2 cups gluten-free baking flour
 - 1 tablespoon baking powder
 - 1 teaspoon garlic salt
 - 3 eggs
 - 1/2 cup coconut oil
 - 2/3 cup almond milk
1. Add chopped onion and sweet peppers and Kosher salt to a small skillet. Sauté in coconut oil until brown and caramelized. Set aside and cool to room temperature.
 2. Preheat Waffle Maker.
 3. Add all dry ingredients to a large bowl.
 4. In a separate bowl beat eggs, coconut oil, almond milk, and chopped onion and peppers.
 5. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix until blended.
 6. Allow batter to rest 8 to 10 minutes.
 7. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.

Recipes

Sweet Potato Vegan Waffles

Makes the perfect snack-on-the-go. Spread with peanut or almond butter for a delicious protein kick. For a special treat, top with candied pecans, cinnamon sugar and maple syrup.

Makes: 4 waffles

- 2 tablespoons ground flaxseed
 - 5 tablespoons water
 - 1 cup rolled oats
 - 1 cup whole wheat flour
 - 4 teaspoons baking powder
 - 1/2 teaspoon salt
 - 1 cup dried cranberries, chopped
 - 2 tablespoons coconut oil
 - 1-1/2 cups almond milk
 - 3/4 cup chopped cooked sweet potatoes
1. Preheat Waffle Maker.
 2. In a small bowl, add flaxseed to water. Stir well and allow to sit for 2 to 5 minutes, until thickened.
 3. Add all dry ingredients to a large bowl.
 4. In a separate bowl, use a blender to whip flaxseed, coconut oil, almond milk and sweet potatoes.
 5. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix until blended. Add chopped cranberries.
 6. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.

Grilled Italian Sausage on Savory Herb Waffles

A Sausage & Egg Sammie fit for an Italian King...Serve with your favorite Italian or any sausage and top with an egg, sunny-side-up.

Makes: 4 waffles

- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon garlic salt
- 1 teaspoon dried rosemary
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon turmeric
- 1 tablespoon parsley
- 1-1/2 cups grated smoked Gouda
- 3 eggs, separated
- 1/2 cup vegetable oil
- 1-1/2 cups buttermilk
- 3/4 cup sour cream

for serving

- 4 grilled Italian sausages, or your any sausage of your choice
 - 8 eggs, cooked sunny-side up, or scrambled
1. Preheat Waffle Maker.
 2. Add all dry ingredients, except cheese, to a large bowl.
 3. In a separate bowl beat egg whites until stiff peaks form.
 4. In a third bowl, combine egg yolks, vegetable oil, buttermilk, and sour cream.
 5. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix by hand until blended. Fold in egg whites and cheese.
 6. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.
 7. Savory Herb Waffles can be enjoyed plain or as a breakfast sandwich.
 8. Cut 4 sausages in half and then split down the middle. Break waffles into quarters. Top each waffle quarter with a piece of sausage; then add egg.

Recipes

Avocado, Pesto & Cilantro Waffles Benedict

My family loves these waffles for dinner -- topped with a poached egg and pesto drizzle.

Makes: 4 waffles

- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon oregano
- 1 teaspoon salt
- 1-1/2 cups soy milk
- 2/3 cup vegetable cream cheese
- 1 avocado chopped
- 2 tablespoons basil pesto
- 1/2 cup fresh chopped cilantro

for serving

- poached eggs
- fresh spinach
- basil or sundried tomato pesto

1. Preheat Waffle Maker.
2. Add all dry ingredients to a large bowl.
3. In a separate bowl beat egg whites until stiff peaks form.
4. In a third bowl, combine egg yolks, soy milk, cream cheese, avocado, pesto and chopped cilantro.
5. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix by hand until blended. Fold in egg whites.
6. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.
7. Enjoy Avocado, Pesto & Cilantro Waffles plain or build a Benedict. Place 1 waffle onto a large plate. Top with a handful of fresh spinach. Add poached eggs and drizzle with your choice of pesto.

Coconut, Pear & Walnut Dessert Waffles

Top these delicious waffles with fresh whipped cream, pear slices and toasted coconut.

Makes: 4 waffles

- 1-1/4 cup cake flour
- 1/3 cup coconut flour
- 1/2 cup toasted walnuts
- 3 teaspoons baking powder
- 1/2 cup toasted coconut, plus more for topping
- 3 eggs separated
- 1/3 cup melted butter
- 3/4 cup vanilla almond milk
- 3/4 cup fresh ripe pear, seeded, chopped, plus slices for topping

for garnish

- fresh whipped cream

1. Preheat Waffle Maker.
2. Add all dry ingredients to a large bowl.
3. In a separate bowl beat egg whites until stiff peaks form.
4. In a third bowl, combine egg yolks, melted butter, almond milk and fresh pear.
5. Pour wet ingredients into dry ingredients and mix by hand until blended. Fold in egg whites.
6. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes.

Recipes

Strawberry Loves Chocolate Waffles

Serve with candied walnuts, caramel sauce, and whipped cream.

Makes: 4 waffles

- 1 box Chocolate Cake Mix
- 10 tablespoons butter, melted
- 3 eggs
- 3/4 cup whipped topping

for garnish

- 2 cups sliced strawberries
- whipped cream

1. Preheat Waffle Maker.
2. Add cake mix, butter and eggs to a large bowl. Use a hand blender or mix by hand until well combined. Fold in whipped topping and blend lightly.
3. Bake waffles until golden brown, about 6 minutes. Serve with whipped cream and sliced strawberries.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES** antes de usar este electrodoméstico.
 2. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de 120 V CA.
 3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no se debe sumergir el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
 4. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas o las perillas.
 5. **PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas y daños materiales.
 6. Al utilizar este electrodoméstico, se debe permitir que haya una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No se debe permitir que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en funcionamiento.
 7. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso de los electrodomésticos.
 8. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
 9. Colocar el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) en posición OFF (Apagado).
- Desenchufar el electrodoméstico del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo.
- Dejar enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
10. Nunca tirar del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En cambio, tomar el enchufe y jalar para desconectarlo.
 11. No poner en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable se encuentra dañado. No usar este electrodoméstico si no funciona bien, si se cayó o si se ha dañado de algún modo. A fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca debe intentar reparar la waflera giratoria doble usted mismo. Llevar el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si se ensambla de forma incorrecta, usar la waflera giratoria doble podría ocasionar riesgos de descarga eléctrica.
 12. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
 13. No utilizar el electrodoméstico al aire libre o con fines comerciales.
 14. No permitir que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
 15. No colocar sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico ni de un horno si están calientes.
 16. Utilizar solamente sobre una superficie plana resistente al calor.

17. Tener extrema precaución al mover electrodomésticos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
 18. Para conectar/desconectar, colocar el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) en posición OFF (Apagado).
- Luego, desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente.
19. No utilizar el electrodoméstico con fines que no sean para los que fue diseñado.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas o daños materiales.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de desenchufarse. Siempre se deben usar manoplas al manipular materiales calientes y dejar enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No colocar ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de esta waflera giratoria doble deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el electrodoméstico.
2. Si mientras está en funcionamiento, la waflera giratoria doble empieza a funcionar mal, colocar de inmediato el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) en posición OFF (Apagado). Luego, desenchufar el cable de alimentación del tomacorriente. No utilizar ni intentar reparar el electrodoméstico si funciona mal.
3. No dejar la waflera giratoria doble sin supervisión mientras está en funcionamiento.
4. No llenar en exceso los compartimentos de la waflera. Se deben cerrar bien las tapas para permitir la completa rotación de la placa.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, darlo vuelta. Si sigue sin encajar, comunicarse con un electricista calificado. No modificar el enchufe.

Notas sobre el cable

Se debe utilizar el cable de alimentación corto suministrado (o el cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Si se usa un cable de extensión:

1. La capacidad eléctrica nominal del cable o de la extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del electrodoméstico;
2. Si el electrodoméstico es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
3. El cable más largo debe colocarse de manera tal que no cuelgue de la encimera o de la mesa donde los niños puedan jalar de él o tropezarse con él de forma accidental.

Advertencia sobre plastificantes

PRECAUCIÓN: Para evitar que se transfieran plastificantes desde el acabado de la encimera, la mesa u otros muebles, colocar posavasos o posafuentes NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la mesa. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse; pueden aparecer marcas permanentes o manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

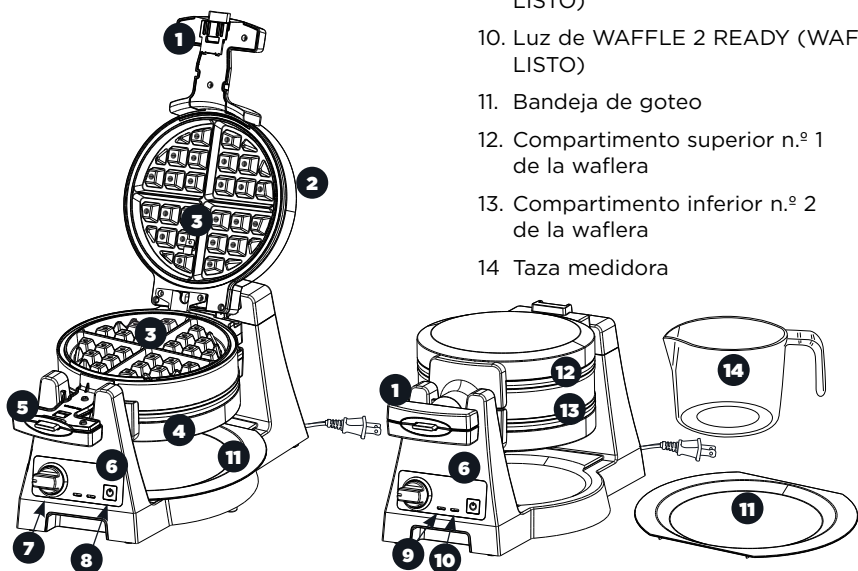
Si el circuito eléctrico está sobrecargado por el uso de otros electrodomésticos, es posible que este electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros electrodomésticos.

DESCRIPCIÓN DE SU WAFLERA GIRATORIA DOBLE CRUX

El producto podría variar ligeramente con respecto a la ilustración.

Figura 1

- | | |
|--|--|
| 1. Manija de la tapa superior | 5. Manija de la tapa inferior |
| 2. Tapa superior | 6. Base |
| 3. Placas antiadherentes inferior y superior de la waflera | 7. Selector de control de dorado |
| 4. Tapa inferior | 8. Botón POWER (Alimentación) |
| | 9. Luz de WAFFLE 1 READY (WAFFLE 1 LISTO) |
| | 10. Luz de WAFFLE 2 READY (WAFFLE 2 LISTO) |
| | 11. Bandeja de goteo |
| | 12. Compartimento superior n.º 1 de la waflera |
| | 13. Compartimento inferior n.º 2 de la waflera |
| | 14. Taza medidora |



ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempacar con cuidado la waflera giratoria doble y quitar todos los envoltorios y materiales.
2. Colocar la waflera giratoria doble sobre una superficie seca, limpia y plana.
3. Limpiar las superficies externas con una esponja o un paño suave y ligeramente húmedo.
4. Presionar el botón de liberación en la placa superior y levantar la placa de cocción superior para dejar a la vista el compartimento superior n.º 1 de la waflera (ver Figura n.º 2). Limpiar las placas de cocción con un paño húmedo para quitar todo el polvo y luego secar.
5. Bajar la placa de cocción superior para cerrar la waflera giratoria doble y girar la manija (en la dirección que indica la flecha) 180º hacia el lado inferior.
6. Presionar el botón de liberación en la placa superior y levantar la placa de cocción superior para dejar a la vista el compartimento inferior n.º 2 de la waflera (ver Figura n.º 3). Limpiar las placas de cocción con un paño húmedo para quitar todo el polvo y luego secar. Cerrar la tapa y girar la unidad 180º en el sentido contrario a las agujas del reloj hacia el lado superior.

Figura 2

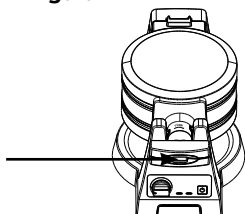
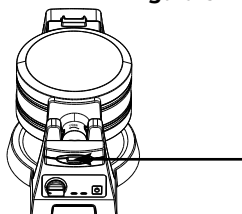


Figura 3



7. **PRECAUCIÓN:** No permitir que entre agua al electrodoméstico. ¡NUNCA SE DEBE SUMERGIR LA ESTRUCTURA DE LA WAFLEIRA GIRATORIA DOBLE EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS!
8. **NOTA:** Al calentar su waflera giratoria doble por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer luego de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, dado que podría afectar el sabor de los primeros waffles preparados en la waflera giratoria doble, recomendamos desecharlos.
9. Mantener la waflera cerrada hasta su uso.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Antes de usar su waflera giratoria doble, hay que asegurarse de que la bandeja de goteo esté colocada en la base de la waflera.

1. Enchufar la waflera en un tomacorriente de pared de 120 V CA.
2. Colocar el botón POWER (Alimentación) en la posición ON (Encendido). El botón POWER (Alimentación) se iluminará y se mantendrá encendido durante el uso. Se escuchará un pitido audible y se encenderán ambas luces WAFFLE 1 READY (Waffle 1 listo) y WAFFLE 2 READY (Waffle 2 listo), en color blanco.

NOTA: Al calentar su waflera giratoria doble por primera vez, es posible que emita un ligero olor o humo. Esto es normal y debería desaparecer luego de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, dado que podría afectar el sabor de los primeros waffles preparados en la waflera, recomendamos desecharlos.

4. Girar el selector de control de dorado hacia la posición 6 (DARK [Oscuro]) para precalentar.
5. Mientras se precalienta el electrodoméstico, preparar el batido para los waffles.
6. Tras aproximadamente 5 minutos, se escucharán 3 pitidos audibles y se encenderán ambas luces WAFFLE READY (Listo) en color blanco; esto indica que tanto el compartimento superior como el inferior de la waflera están precalentados y listos para usar.
7. Girar el selector de control de dorado hacia el nivel de intensidad de dorado deseado para los waffles.

NOTA: Los niveles de dorado más bajos, 1 y 2, producen waffles con un dorado ligero, o se pueden usar para recalentar los waffles. Los waffles horneados con niveles más altos son más oscuros y más crocantes. Al preparar una receta por primera vez, configurar el control de dorado entre 3 y 4 (MEDIUM [Medio]);

IMPORTANTE: Las recetas podrán variar en cuanto al tiempo de horneado y dorado; las preparaciones más ligeras pero con más azúcar se dorarán más rápido. Recordar los niveles de dorado y los tiempos de horneado ideales de cada batido para uso futuro.

8. Presionar el botón de liberación en la placa superior y levantar la tapa para dejar a la vista la placa inferior de la waflera. Dejar la tapa en la posición abierta.

9. Llenar la taza medidora con el batido (3/4 de taza) y verter en el centro de la placa inferior de la waflera. De ser necesario, usar una espátula para esparcir el batido hacia los extremos de la placa. No llenar en exceso; el batido incrementa su volumen durante la cocción.

PRECAUCIÓN: NO UTILIZAR ACEITE EN AEROSOL, SE PUEDE ACUMULAR EN LAS PLACAS DE COCCIÓN.

10. Usar la manija de la tapa para cerrarla; una vez cerrada, se traba en forma automática. Girar la unidad 180°.

ADVERTENCIA: Para evitar derrames, hay que asegurarse de que las tapas estén bien trabadas antes de girar y hornear.

11. Girar la manija (en la dirección que indica la flecha) 180°, presionar el botón para trabar la manija; luego, levantar la tapa para dejar a la vista la placa inferior de la waflera vacía. Dejar la tapa en la posición abierta. Repetir el procedimiento, y llenar el compartimento inferior de la waflera.
12. Durante la cocción, ambas luces READY (Listo) de color blanco de la waflera giratoria doble estarán apagadas.
13. En aproximadamente 4 minutos, se escucharán 6 pitidos audibles y se iluminará la luz WAFFLE 1 READY (WAFFLE 1 LISTO), en color blanco.
14. Girar la waflera 180° hasta que esté trabada, sobre una superficie plana y estable. Presionar el botón de liberación en la placa superior y levantar la placa de cocción superior de la waflera. Controlar el punto de cocción deseado y, de ser necesario, continuar la cocción por 30 segundos a 1 minuto más hasta obtener el dorado perfecto.
15. Usar manoplas para retirar el waffle cocido del compartimento superior de la waflera, con la ayuda de utensilios no metálicos. Utilizar una espátula plástica para ayudar a quitar el waffle en una sola pieza.
16. Cuando se encienda la luz WAFFLE 2 READY (WAFFLE 2 LISTO) en color blanco, girar la waflera 180° hasta que esté trabada, sobre una superficie plana y estable. Presionar el botón de liberación en la placa superior y levantar la placa de cocción superior de la waflera. Una vez cocido a su gusto, retirar el waffle.

NOTA: Los waffles se deben hornear según el nivel de control de dorado elegido. Para hornear los waffles con un acabado más oscuro, girar el selector de control de dorado para aumentar el nivel, cerrar la tapa y hornear por 30 segundos más; controlar hasta obtener el color deseado.

17. Usar manoplas para quitar el waffle de las placas de cocción con una espátula de goma o cualquier utensilio no metálico.

PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES: Las placas de cocción de la waflera se calientan mucho durante el funcionamiento. Se recomienda usar manoplas al verter el batido y al retirar los waffles horneados para evitar el riesgo de sufrir quemaduras.

NOTA: Si desea hornear más waffles, dejar la tapa cerrada para mantener el calor. Esperar siempre hasta que se ilumine la luz de WAFFLE READY (Waffle listo) en color blanco antes de hornear más waffles.

NOTA: Los waffles hechos con posterioridad se van a hornear más rápido debido a que el electrodoméstico conserva calor adicional.

18. Una vez completado el horneado, colocar el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) en posición OFF (Apagado), luego retirar el enchufe del tomacorriente. Hay que asegurarse de que la placa de cocción inferior de la waflera giratoria doble esté trabada, sobre una superficie plana y estable. Levantar la placa de cocción superior y dejar enfriar.

ADVERTENCIA: No limpiar hasta que la waflera se haya enfriado por completo.

CONSEJOS PARA HORNEAR WAFLES

- Tamizar todos los ingredientes secos juntos. No es necesario batir las yemas y la leche por separado.
- Batir las claras a punto nieve. Mezclar 1/4 de las claras a punto nieve con el batido para aligerarlo, y luego incorporar suavemente el resto. Debería haber vetas en el batido. No mezclar demasiado el batido al añadir las claras.
- Es posible que algunas recetas requieran duplicar las cantidades. Evitar preparar grandes cantidades de batido si se han utilizado claras batidas para aligerar el waffle.
- No abrir la waflera giratoria doble durante el primer minuto de cocción; de lo contrario, el waffle se partirá. Hornear completamente los waffles antes de retirarlos.
- Al preparar el batido para los waffles con harina de gluten, evitar mezclar demasiado; de lo contrario, los waffles quedarán duros. Mezclar el batido hasta que desaparezcan los grumos grandes en los ingredientes secos.

- La cantidad óptima de batido para producir un waffle completo, sin rebasar, variará según los diferentes batidos para waffles. Verter el batido desde la taza medidora va a ayudar a determinar cuánto batido se necesita. Llenar la placa de cocción inferior de la waflera giratoria doble con suficiente cantidad de batido como para cubrir los picos. Comenzar con un poco menos de una taza (1/4 de taza por cuarto de waffle). Agregar más, de ser necesario.
- Para obtener waffles más parejos, esparcir los batidos espesos hacia los bordes exteriores de la placa de cocción con una espátula de goma resistente a altas temperaturas o cualquier otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
- Para mantener la textura crujiente, llevar los waffles horneados a una rejilla de enfriamiento. Para mantener los waffles tibios, colocarlos en un plato apto para horno, poner sobre la rejilla del horno y calentar a aproximadamente 200 a 250 °F (90 a 120 °C). Los waffles se mantendrán sin alteraciones durante aproximadamente 20 minutos antes de que comiencen a secarse.
- Los waffles horneados se pueden congelar. Enfriar por completo sobre una rejilla de alambre. Guardar en una bolsa para congelador o en un recipiente cubierto; usar papel encerado para separarlos.
- Volver a calentar los waffles congelados en un horno microondas, horno tostador, horno o tostadora convencional o de convección hasta que estén calientes y crocantes.

Para hacer waffles sin gluten:

- Usar mezclas para hornear libres de gluten.
- Usar harina sin gluten.
- Reemplazar la harina en las recetas con combinaciones de: harina de coco, harina de arroz, harina de almendra, harina de avena, harina de maíz.

Para preparar waffles bajos en grasa y colesterol:

- Usar leche descremada.
- Reemplazar la leche entera con leches vegetales (de semillas o frutos secos): almendras, castañas, soja, lino o cáñamo.
- Usar solo claras, descartar las yemas.
- Utilizar siempre aceites vegetales líquidos como el de canola, coco, maíz o girasol, en lugar de mantequilla.
- Reemplazar 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1 cucharada de semillas de lino molidas.*
- Reemplazar 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1/2 cucharada de semillas de chía molidas.*

Para waffles con elevado contenido de fibra:

- Reemplazar 1/2 taza de harina blanca o más con harina de trigo integral.
- Reemplazar 1/4 de taza de harina blanca con salvado de avena o trigo.
- Reemplazar 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1 cucharada de semillas de lino molidas.*
- Reemplazar 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1/2 cucharada de semillas de chía molidas.*

*Al reemplazar los huevos con semillas molidas de lino o chía, dejar descansar la mezcla hasta 5 minutos hasta que se espese. Mezclar bien antes de agregar a la receta del batido.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, que requiera desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico calificado para reparar electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Para proteger las placas de cocción antiadherentes de cobre de calidad superior, utilizar solo utensilios de plástico, nailon o madera para retirar los waffles.

PRECAUCIÓN: Desenchufar la unidad del tomacorriente y dejar enfriar por completo antes de limpiar.

1. No desarmar la waflera giratoria doble para limpiarla.
2. Nunca sumergir el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca colocar la waflera giratoria doble en el lavavajillas.
3. Si ha caído algo de batido en la bandeja de goteo, retirar de inmediato después de usarla y enjuagar con agua tibia. Lavar con detergente suave para vajilla. Quitar las manchas difíciles con una esponjilla o esponja de malla plástica. No utilizar esponjas abrasivas ni de lana de

acero. La bandeja de goteo es apta para usar en el estante superior del lavavajillas.

4. Se puede usar una toalla de papel húmeda para limpiar y retirar el batido quemado y pegado de las placas. Se puede usar un cepillo o trapo seco, limpio y suave para limpiar las placas de cocción.
5. Las placas de cocción de waffles se deben limpiar y acondicionar todas las veces antes de calentarlas.
6. Para acondicionar las placas de cocción, cubra ligeramente las superficies de cocción con margarina vegetal sólida o aceite vegetal. Después de un rato, si al hacer waffles estos comienzan a pegarse, reacondicione la waflera según sea necesario.

ADVERTENCIA: Para proteger el revestimiento antiadherente de cobre de calidad superior, utilizar solo utensilios de plástico, nailon o madera. NUNCA utilizar esponjas abrasivas ni de lana de acero.

7. Para retirar el batido horneado de las placas de cocción de titanio de cobre, añadir agua para hidratar el bicarbonato de sodio y mezclar hasta formar una pasta. Añadir la pasta a cualquier parte de batido endurecida y dejar reposar por 5 a 10 minutos (no más de una hora). Usar una esponjilla de plástico para fregar ligeramente la zona, o pasar un trapo suave húmedo. Limpiar con una toalla de papel o trapo húmedo, y secar bien.

NOTA: No frotar con fuerza al utilizar una esponjilla de plástico y NUNCA utilizar una esponjilla metálica, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.

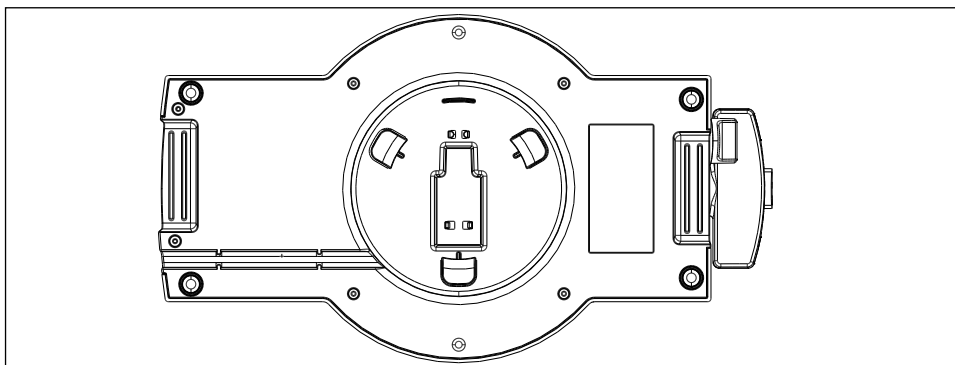
8. Repetir la aplicación de la pasta de bicarbonato de sodio, de ser necesario.

NOTA: Las manchas no afectan el desempeño ni la propiedad antiadherente del revestimiento antiadherente de cobre.

9. Para obtener resultados ideales, usar solo productos cuyas instrucciones indiquen que son aptos para la limpieza de superficies de cocción antiadherentes.
10. Usar un cepillo de cocina suave y agua para retirar restos de batido pegado de la base y el exterior de la waflera. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegurarse de que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado completamente antes de guardarla.
2. Enrollar el cable en el espacio dispuesto para ello debajo de la waflera.
3. Nunca atar el cable de forma ceñida alrededor del electrodoméstico. No aplicar tensión en la parte del cable que ingresa a la unidad, ya que podría pelarse y romperse.
4. Después de limpiar, guardar la waflera cerrada en un lugar limpio y seco para uso futuro.



Recetas

Waffles clásicos con suero de leche

Rociar con azúcar impalpable, acompañado de jarabe de arce y mantequilla batida. Añadir fresas o arándanos o compota de moras o plátanos con nueces confitadas o manzanas con canela.

Rinde: 4 waffles

- 2 tazas de harina común
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharada de azúcar
- 2 huevos
- 1 taza y 1/2 de suero de leche
- 1/3 de taza de mantequilla, derretida
- 1 cucharadita de vainilla

1. Precalentar la waflera.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
3. En otro recipiente, batir los huevos junto con el suero de leche, la mantequilla y la vainilla.
4. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar con la mano hasta obtener una consistencia homogénea.
5. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.

Waffles integrales

Corazón saludable. Cubrir con yogur de vainilla, bayas frescas, rebanadas de durazno y granola.

Rinde: 4 waffles

- 1 taza de harina integral
- 1/4 de taza de harina común
- 1/2 taza de semillas de lino molidas
- 4 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 huevos
- 1/4 de taza de aceite de coco
- 1 taza y 1/4 de leche de almendras
- 1/4 de taza de compota de manzana

1. Precalentar la waflera.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
3. En otro recipiente, batir los huevos, el aceite de coco, la leche de almendras y la compota de manzana.
4. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea.
5. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.

Recetas

Trozos de waffles con suero de leche rellenos con plátanos y arándanos

Puede darle un toque especial a sus waffles al rellenarlos con plátanos remojados en jarabe de arce

Rinde 4 waffles

- 2 tazas de harina común
- 1 cucharada y 1/2 de azúcar
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio
- 3 huevos
- 1 taza de suero de leche
- 1/3 de taza de mantequilla, derretida
- 1 taza de arándanos
- 1 yogur de arándanos
- 2 plátanos, en rebanadas
- jarabe de arce, Grado A o B

1. Precalentar la waflera.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
3. En otro recipiente, batir los huevos junto con el suero de leche, la mantequilla derretida, los arándanos y el yogur.
4. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea.
5. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.
6. Cortar cada waffle en cuartos.
7. Cortar los cuartos de waffles (a lo largo de la intersección) para hacer un bolsillo.
8. Cortar los plátanos en rebanadas. Agregar a un recipiente pequeño y mezclar en el jarabe de arce. Rellenar los waffles con los plátanos remojados.

Waffles sin gluten, con cebolla y pimientos dulces italianos

Servir con 2 huevos escalfados, salsa holandesa y papas en el desayuno

Rinde: 4 waffles

- 1/2 cebolla pequeña, picada
- 3 o 4 pimientos dulces pequeños, salteados, picados
- 1/2 cucharadita de sal kósher
- 2 tazas de harina para hornear libre de gluten
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 3 huevos
- 1/2 taza de aceite de coco
- 2/3 de taza de leche de almendras

1. Añadir la cebolla picada, los pimientos dulces y la sal kósher en una sartén pequeña. Saltear en aceite de coco hasta que estén dorados y caramelizados. Reservar y dejar enfriar a temperatura ambiente.
2. Precalentar la waflera.
3. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
4. En otro recipiente, batir los huevos, el aceite de coco, la leche de almendras, la cebolla y los pimientos picados.
5. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea.
6. Dejar reposar el batido entre 8 y 10 minutos.
7. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.

Recetas

Waffles veganos con batatas

El bocadillo perfecto para el camino. Untar con mantequilla de maní o almendras para un delicioso aporte proteico. Para darle un toque especial, cubrir con nueces pecanas confitadas, azúcar con canela y jarabe de arce.

Rinde: 4 waffles

- 2 cucharadas de semillas de lino molidas
 - 5 cucharadas de agua
 - 1 taza de copos de avena
 - 1 taza de harina integral
 - 4 cucharaditas de polvo para hornear
 - 1/2 de cucharadita de sal
 - 1 taza de arándanos deshidratados, picados
 - 2 cucharadas de aceite de coco
 - 1 taza y 1/2 de leche de almendras
 - 3/4 de taza de batatas asadas y picadas
1. Precalentar la waflera.
 2. En un recipiente pequeño, remojar las semillas de lino en agua. Remover bien y dejar reposar entre 2 y 5 minutos, hasta que se hinchen.
 3. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
 4. En otro recipiente, usar una batidora para batir las semillas de lino, el aceite de coco, la leche de almendras y las batatas.
 5. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea. Agregar los arándanos picados.
 6. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.

Salchicha italiana a la plancha sobre waffles saborizados con hierbas

Un sándwich de salchicha y huevo digno de la realeza italiana... Servir con una salchicha italiana o su favorita, y cubrir con un huevo, con la yema hacia arriba.

Rinde: 4 waffles

- 2 tazas de harina común
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de romero deshidratado
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharada de perejil
- 1 taza y 1/2 de queso Gouda ahumado rallado
- 3 huevos, yemas y claras separadas
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 taza y 1/2 de suero de leche
- 3/4 de taza de crema agria

Para servir

- 4 salchichas italianas a la plancha, o cualquier salchicha que prefiera
 - 8 huevos, cocidos con la yema hacia arriba, o revueltos
1. Precalentar la waflera.
 2. Colocar todos los ingredientes secos, salvo el queso, en un recipiente grande.
 3. En otro recipiente, batir las claras a punto nieve.
 4. En un tercer recipiente, unir las yemas, el aceite vegetal, el suero de leche y la crema agria.
 5. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar con la mano hasta obtener una consistencia homogénea. Incorporar las claras y el queso.
 6. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.
 7. Los waffles saborizados con hierbas se pueden disfrutar en la forma tradicional o en sándwich en el desayuno.
 8. Cortar las 4 salchichas a la mitad y luego abrirlas al medio. Dividir los waffles en cuartos. Cubrir cada cuarto de waffle con un trozo de salchicha y luego agregar el huevo.

Recetas

Waffles benedictinos con aguacate, pesto y cilantro

A mi familia le encantan estos waffles para la cena, cubiertos con un huevo escalfado y rociados con pesto.

Rinde: 4 waffles

- 2 tazas de harina común
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza y 1/2 de leche de soja
- 2/3 de taza de queso crema vegetal
- 1 aguacate picado
- 2 cucharadas de pesto con albahaca
- 1/2 taza de cilantro fresco picado

Para servir

- huevos escalfados
- espinaca fresca
- pesto con albahaca o tomates deshidratados

1. Precalentar la waflera.
2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
3. En otro recipiente, batir las claras a punto nieve.
4. En un tercer recipiente, combinar las yemas, la leche de soja, el queso crema, el aguacate, el pesto y el cilantro picado.
5. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar con la mano hasta obtener una consistencia homogénea. Incorporar las claras a punto nieve.
6. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.
7. Se pueden disfrutar los waffles con aguacate, pesto y cilantro en la forma tradicional, o armar un waffle benedictino. Colocar 1 waffle en un plato grande. Cubrir con un puñado de espinaca fresca. Agregar los huevos escalfados y rociar con el pesto que más le guste.

Waffles con coco, pera y nueces para el postre

Cubrir estos deliciosos waffles con crema recién batida, rebanadas de pera y coco tostado.

Rinde: 4 waffles

- 1 taza y 1/4 de harina pastelera
- 1/3 de taza de aceite de coco
- 1/2 taza de nueces tostadas
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 taza de coco tostado, y un poco más para cubrir
- 3 huevos, yemas y claras separadas
- 1/3 de taza de mantequilla derretida
- 3/4 de taza de leche de almendras con vainilla
- 3/4 de taza de pera madura fresca, sin semillas, picada, y algunas rebanadas para cubrir

Para decorar

- crema recién batida
1. Precalentar la waflera.
 2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande.
 3. En otro recipiente, batir las claras a punto nieve.
 4. En un tercer recipiente, unir las yemas, la mantequilla derretida, la leche de almendra y la pera fresca.
 5. Incorporar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mezclar con la mano hasta obtener una consistencia homogénea. Incorporar las claras a punto nieve.
 6. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos.

Recetas

Waffles con fresas y chocolate

Servir con nueces confitadas, salsa de caramelo y crema batida.

Rinde: 4 waffles

- 1 caja de mezcla para torta de chocolate
- 3 huevos
- 10 cucharadas de mantequilla, derretida
- 3/4 de taza de crema batida para cubrir

Para decorar

- 2 tazas de fresas en rebanadas
- crema batida

1. Precalentar la waflera.
2. Colocar la mezcla, la mantequilla y los huevos en un recipiente grande. Usar una batidora o mezclar a mano hasta unir bien. Incorporar la cubierta batida y mezclar ligeramente.
3. Hornear los waffles hasta que estén dorados, aproximadamente por 6 minutos. Servir con crema batida y fresas rebanadas.

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électroménagers, y compris celles-ci :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS** avant d'utiliser cet appareil.
2. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
3. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil de cuisson dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
5. **MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES** : L'appareil dégage de la chaleur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.
6. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas laisser l'appareil être en contact avec des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou tout autre matériau inflammable durant l'utilisation.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles bénéficient d'une supervision ou qu'elles ont reçu des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
8. Il importe de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Mettre le bouton ON/OFF à la position OFF . Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
10. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil de cuisson de la prise. Saisir plutôt la fiche électrique et tirer pour la débrancher.
11. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon électrique est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil en cas de fonctionnement défectueux, après une chute, ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne jamais tenter de réparer le gaufrier à double rotation. Confier plutôt l'appareil à un technicien qualifié aux fins d'examen, de réparation ou d'ajustement mécanique. Un réassemblage incorrect peut poser un risque de décharge électrique pendant l'utilisation du gaufrier à double rotation.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
14. Ne pas laisser le cordon pendre de la surface d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
15. Ne pas placer sur un brûleur électrique ou à gaz, ou d'un four chaud ou à proximité.
16. Utiliser seulement sur une surface plane, à niveau et résistante à la chaleur.

17. Faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant des aliments chauds, ou encore de l'eau, de l'huile ou d'autres liquides chauds.
18. Pour brancher/débrancher l'appareil, mettre le bouton ON/OFF à la position OFF . Puis débrancher le cordon électrique de la prise murale.
19. Ne pas utiliser à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

ATTENTION : Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes une fois débranché. Utiliser toujours des gants pour le four lors de la manipulation de matériaux chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud.

1. Lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer le gaufrier à double rotation.
2. Si ce gaufrier à double rotation se met à fonctionner anormalement, appuyer immédiatement sur le bouton ON/OFF pour l'éteindre. Puis débrancher le cordon électrique de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
3. Ne pas laisser le gaufrier à double rotation sans surveillance pendant qu'il est en marche.
4. Ne pas surcharger les compartiments à gaufres. Les couvercles doivent être complètement fermés pour permettre la rotation complète de la plaque.

Remarques concernant la fiche

Cet appareil ménager est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large). Afin de minimiser le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas être entièrement enfoncée dans la prise de courant, inverser la fiche. Si le branchement complet n'est toujours pas possible, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Remarques concernant le cordon électrique

Le cordon d'alimentation fourni est court (ou amovible) dans le but de minimiser les risques que quelqu'un s'enchevêtre ou trébuche sur un cordon d'alimentation long. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique :

1. Les caractéristiques électriques inscrites sur le cordon ou la rallonge électrique doivent au minimum correspondre à celles de l'appareil électroménager.
2. S'il s'agit d'un appareil électroménager muni d'un cordon d'alimentation mis à la terre, la rallonge électrique doit être dotée de trois fils et d'une fiche de mise à la terre.
3. Il importe de disposer la rallonge électrique de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord du comptoir ou de la table afin d'empêcher qu'un enfant ne tire dessus ou que quiconque ne trébuche sur celle-ci.

Mise en garde concernant le plastifiant

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter que du plastifiant ne se retrouve sur la finition du comptoir, de la table ou de tout autre meuble, il suffit de déposer l'appareil électroménager sur un sous-plat ou un napperon exempt de plastique qui protégeront ainsi la surface. À défaut de quoi, la finition pourrait être noircie, ternie ou tachée de façon permanente.

Puissance électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres électroménagers, il est possible que la centrifugeuse ne fonctionne pas adéquatement. Elle devrait être branchée sur un circuit électrique distinct.

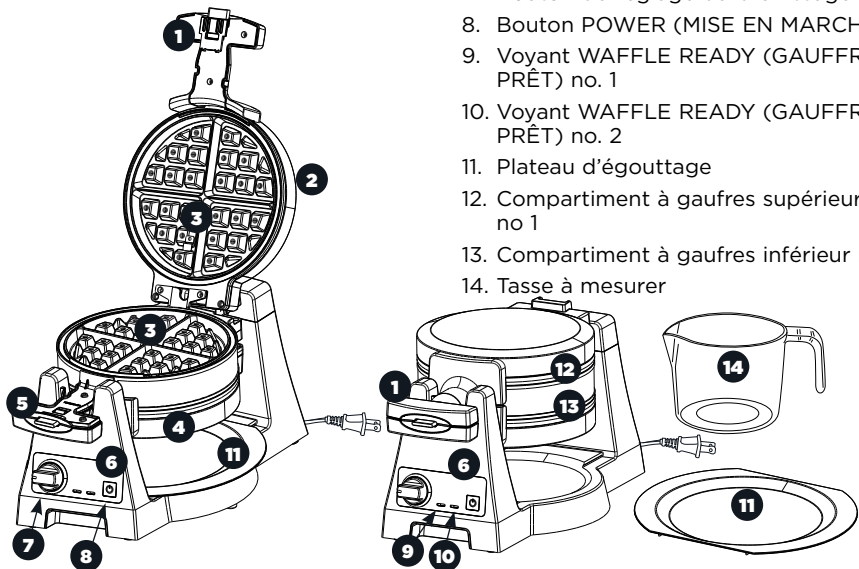
PRÉSENTATION DE VOTRE GAUFRIER À DOUBLE ROTATION

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration

Figure 1

1. Poignée du couvercle supérieur
2. Couvercle supérieur
3. Plaques à gaufres antiadhésives supérieure et inférieure

4. Couvercle inférieur
5. Poignée du couvercle inférieur
6. Base
7. Bouton de réglage du brunissage
8. Bouton POWER (MISE EN MARCHÉ)
9. Voyant WAFFLE READY (GAUFFRE PRÊT) no. 1
10. Voyant WAFFLE READY (GAUFFRE PRÊT) no. 2
11. Plateau d'égouttage
12. Compartiment à gaufres supérieur no 1
13. Compartiment à gaufres inférieur no 2
14. Tasse à mesurer



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez avec soin le gaufrier à double rotation et retirez tous les éléments d'emballage et matériaux.
2. Poser le gaufrier à double rotation sur une surface sèche, propre et plane.
3. Nettoyer les surfaces extérieures avec un chiffon doux légèrement humide ou une éponge.
4. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure et soulever la plaque de cuisson supérieure pour exposer le compartiment à gaufres supérieur no 1 (se reporter à la figure 2). Essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon humide afin de retirer toute poussière, puis assécher.
5. Abaisser la plaque de cuisson supérieure pour fermer le gaufrier à double rotation et tourner sa poignée (dans le sens de la flèche) sur 180° sur sa face inférieure.
6. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure et soulever la plaque de cuisson supérieure pour exposer le compartiment à gaufres inférieur no 2 (se reporter à la figure 3). Essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon humide afin de retirer toute poussière, puis assécher. Fermer le couvercle et tourner l'appareil sur 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur sa face supérieure.

Figure 2

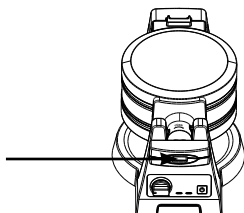
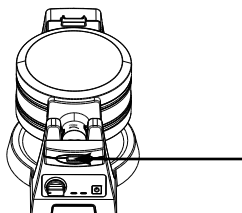


Figure 3



7. **ATTENTION :** Prendre soin d'empêcher toute infiltration d'eau dans l'appareil. NE JAMAIS IMMERGER LE CORPS DU GAUFRIER À DOUBLE ROTATION DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES!
8. **REMARQUE :** La première fois que votre gaufrier à double rotation est chauffé, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Ces émissions sont normales et devraient cesser après une ou deux utilisations. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de l'appareil. Toutefois, comme ces émissions peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées dans le gaufrier à double rotation, il est recommandé de les jeter.
9. Maintenir le gaufrier en position fermée jusqu'à son utilisation.

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT : Avant d'utiliser votre gaufrier à double rotation, s'assurer que le plateau d'égouttage est en place à la base du gaufrier.

1. Brancher le gaufrier dans une prise murale c.a. de 120 V.
2. Appuyer sur le bouton de mise en marche en position ON. Le bouton de mise en marche s'allume et reste allumé pendant l'utilisation. Un signal sonore se fera entendre et le voyant blanc WAFFLE 1 READY (GAUFFRE 1 PRÊT) et WAFFLE 2 READY (GAUFFRE 2 PRÊT) s'allumeront.

REMARQUE : La première fois que votre gaufrier à double rotation est chauffé, il peut émettre une légère fumée ou odeur. Ces émissions sont normales et devraient cesser après une ou deux utilisations. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de l'appareil. Toutefois, comme ces émissions peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées dans le gaufrier, il est recommandé de les jeter.

4. Tourner le bouton de réglage de la coloration sur 6 (FONCÉ) pour préchauffer.
5. Pendant que l'appareil préchauffe, préparer la pâte à gaufres.
6. Après environ cinq minutes, trois signaux sonores se font entendre et les deux voyants blancs WAFFLE READY s'allument, indiquant que les compartiments à gaufres supérieur et inférieur sont préchauffés et prêts à être utilisés.
7. Tourner le bouton de réglage du brunissage vers le bas jusqu'au niveau de coloration désiré.

REMARQUE : Les réglages de coloration les plus bas 1 - 2 donnent une gaufre légèrement dorée, ou peuvent être utilisés pour réchauffer les gaufres. Les gaufres cuites à une température plus élevée sont plus foncées et plus croustillantes. Lors de la préparation d'une recette pour la première fois, régler la coloration entre 3 et 4 (MOYEN);

IMPORTANT : Le temps de cuisson et la coloration peuvent varier en fonction de la recette.

Plus la pâte est sucrée et liquide, plus les gaufres dorent rapidement. Noter le réglage de coloration et le temps de cuisson optimaux pour chaque recette de pâte à gaufres aux fins de référence ultérieure.

8. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure et soulever le couvercle pour exposer la plaque à gaufres inférieure. Reposer le couvercle en position ouverte.
9. Remplir la tasse à mesurer de pâte à gaufres (3/4 tasse) et la verser sur le centre de la plaque à gaufres inférieure. Utiliser au besoin une spatule pour répartir la pâte jusque dans les coins de la plaque. Ne pas trop remplir; la pâte augmente de volume pendant la cuisson.

ATTENTION : NE PAS UTILISER D'AÉROSOL DE CUISSON. ILS PEUVENT PROVOQUER UNE ACCUMULATION SUR LES PLAQUES DE CUISSON.

10. Utiliser la poignée du couvercle pour le fermer; il se verrouille automatiquement lorsqu'il est fermé. Faire pivoter l'appareil sur 180°.

AVERTISSEMENT : Pour éviter tout débordement, toujours s'assurer que les couvercles sont correctement verrouillés avant de retourner et de cuire.

11. Tourner la poignée (dans le sens de la flèche) sur 180°, appuyer sur le bouton de verrouillage de la poignée, puis soulever le couvercle pour exposer la plaque à gaufres inférieure vide. Reposer le couvercle en position ouverte. Répéter la procédure en remplissant le compartiment à gaufres inférieur.
12. Pendant le fonctionnement du gaufrier à double rotation, les deux voyants blancs WAFFLE READY (GAUFRE PRÊT) s'éteignent.
13. Après environ 4 minutes, 6 signaux sonores se font entendre et le voyant blanc WAFFLE 1 READY (GAUFRE PRÊT) s'allume.
14. Tourner le gaufrier sur 180° jusqu'à ce qu'il soit à plat et verrouillé dans une position stable. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure et soulever la plaque de cuisson supérieure. Vérifier la cuisson désirée et au besoin, poursuivre la cuisson de 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que la coloration soit à votre goût.
15. À l'aide de gants de cuisine, retirer la gaufre cuite du compartiment à gaufres supérieur à l'aide d'ustensiles non métalliques. Une spatule en plastique permettra de retirer la gaufre en un seul morceau.
16. Lorsque le voyant blanc WAFFLE 2 READY (GAUFRE 2 PRÊT) s'allume, tourner le gaufrier sur 180° jusqu'à ce qu'il soit à plat et verrouillé dans une position stable. Appuyer sur le bouton de déverrouillage de la plaque supérieure et soulever la plaque de cuisson supérieure. Retirer la gaufre cuite lorsqu'elle a atteint la coloration désirée.

REMARQUE : Les gaufres devraient être cuites conformément au réglage de la coloration choisi. Pour obtenir des gaufres plus dorées, tourner le bouton de réglage de la coloration pour augmenter la température, fermer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant 30 secondes supplémentaires, en vérifiant que la coloration souhaitée soit obtenue.

17. En portant des gants de cuisine, retirer les gaufres des plaques de cuisson à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou de tout autre ustensile non métallique.

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : Les plaques de cuisson du gaufrier sont très chaudes pendant l'utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour verser la pâte et pour retirer les gaufres cuites afin de prévenir les risques de brûlures.

REMARQUE : Si plusieurs gaufres doivent être cuites, laisser le couvercle fermé pour conserver la chaleur. Toujours vérifier que le voyant blanc WAFFLE READY est allumé avant de cuire d'autres gaufres.

REMARQUE : La cuisson des dernières gaufres sera plus rapide en raison du supplément de chaleur conservée.

18. Lorsque la cuisson est terminée, mettre le bouton ON/OFF (marche/arrêt) en position OFF, puis retirer la fiche de la prise électrique. S'assurer que la plaque de cuisson inférieure du gaufrier à double rotation est positionnée à plat et verrouillée dans une position stable. Soulever la plaque de cuisson supérieure et laisser refroidir.

AVERTISSEMENT : Laisser refroidir le gaufrier complètement avant de le nettoyer.

CONSEILS DE PRÉPARATION DES GAUFRES

- Tamiser ensemble tous les ingrédients secs. Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'œuf et le lait séparément.
- Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporer le quart des blancs d'œufs battus dans la pâte pour l'alléger, puis incorporer délicatement le reste. Il devrait y avoir des stries blanches dans la pâte. Ne pas mélanger excessivement la pâte pendant l'ajout des blancs d'œuf.

- Certaines recettes peuvent être doublées. Ne pas faire de grandes quantités de pâte lorsque des blancs d'œufs fouettés ont été utilisés pour alléger la gaufre.
- Pour éviter que la gaufre se sépare, ne pas ouvrir le gaufrier à double rotation pendant la première minute de cuisson. Faire cuire entièrement la gaufre avant de la retirer.
- Lors de la préparation de la pâte à gaufres avec de la farine de gluten, ne pas trop mélanger ou les gaufres seront dures. Remuer la pâte seulement jusqu'à ce que les gros morceaux d'ingrédients secs disparaissent.
- La quantité optimale de pâte pour obtenir une gaufre pleine, sans débordement, variera selon les différents types pâte à gaufres. Déterminer la bonne quantité de pâte à verser pour chaque gaufre en utilisant une tasse à mesurer. Remplir le fond de la plaque de cuisson du gaufrier à double rotation avec suffisamment de pâte pour couvrir les zones en pointes. Commencer par une petite tasse (1/4 tasse par quart de gaufre). Ajouter plus si nécessaire.
- Pour des gaufres plus uniformes, répartir la pâte épaisse jusqu'aux bords extérieurs de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule en caoutchouc résistante à la chaleur ou de tout autre ustensile non métallique avant de fermer le couvercle.
- Pour conserver un extérieur croustillant, placer les gaufres cuites sur une grille de refroidissement. Transférer les gaufres dans un plat allant au four, le placer sur une grille du four et chauffer à environ 90 à 120 °C (200-250 °F) pour qu'elles restent chaudes. Les gaufres pourront être conservées pendant environ 20 minutes avant de commencer à s'assécher.
- Les gaufres cuites peuvent être congelées. Refroidir entièrement sur une grille. Mettre les gaufres dans un sac en plastique allant au congélateur ou dans un récipient couvert, en les séparant au moyen de papier paraffiné.
- Réchauffer les gaufres congelées dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four conventionnel jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et croustillantes.

Pour des gaufres sans gluten :

- Utiliser un mélange à pâte sans gluten.
- Utiliser de la farine sans gluten.
- Remplacer la farine dans les recettes par des combinaisons de : farine de noix de coco, farine de riz, farine d'amande, farine d'avoine, farine de maïs.

Pour réaliser des gaufres à moindre teneur en gras et en cholestérol :

- Utiliser du lait écrémé.
- Remplacer le lait entier par du lait de noix ou de graines : lait d'amande, de cajou, de soja, de lin ou de chanvre.
- N'utiliser que des blancs d'œufs, éliminer le jaune d'œuf.
- Toujours utiliser des huiles végétales liquides, comme l'huile de canola, de noix de coco, de maïs ou de tournesol, au lieu du beurre.
- Remplacer 1 œuf par 3 cuillères à soupe d'eau froide + 1 cuillère à soupe de graines de lin moulues.*
- Remplacer 1 œuf par 3 cuillères à soupe d'eau froide + 1/2 cuillère à soupe de graines de chia moulues.*

Pour réaliser des gaufres plus riches en fibres :

- Remplacer 1/2 tasse ou plus de farine blanche par de la farine de blé entier.
- Remplacer 1/4 tasse de farine blanche par de la farine de blé ou de son d'avoine.
- Remplacer 1 œuf par 3 cuillères à soupe d'eau froide + 1 cuillère à soupe de graines de lin moulues.*
- Remplacer 1 œuf par 3 cuillères à soupe d'eau froide + 1/2 cuillère à soupe de graines de chia moulues.*

*Lors de la substitution d'œufs par des graines de lin moulues ou des graines de chia, laisser reposer le mélange environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il épaississe. Bien mélanger avant de l'ajouter à la recette de pâte à gaufres.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Afin de protéger les plaques de cuisson antiadhésives de première qualité, n'utiliser que des ustensiles en plastique, en nylon ou en bois pour retirer les gaufres.

ATTENTION : Débrancher l'appareil de la prise électrique et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. le gaufrier à double rotation ne se démonte pas pour être nettoyé.
2. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais mettre le gaufrier à double rotation au lave-vaisselle.
3. Si la pâte a coulé sur le bac d'égouttage, retirer le bac d'égouttage immédiatement après utilisation et le rincer à l'eau tiède. Nettoyer avec un liquide à vaisselle doux. Enlever les taches tenaces avec un tampon ou une houppette en plastique. Ne pas utiliser de tampons à récurer épais ou en laine d'acier. Le plateau d'égouttage est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Un essuie-tout humide peut être utilisé pour essuyer et enlever la pâte collée sur les plaques. Un pinceau à pâtisserie ou un chiffon sec, propre et doux peut être utilisé pour nettoyer les plaques de cuisson.
5. Les plaques de cuisson des gaufres doivent être nettoyées et traitées avant chaque chauffage.
6. Pour traiter les plaques de cuisson, enduire légèrement la surface de cuisson avec de la graisse végétale ferme ou de l'huile végétale. Répéter au besoin si les gaufres commencent à coller aux moules en cuisant.

AVERTISSEMENT : Pour protéger le revêtement antiadhésif de première qualité, n'utiliser que des ustensiles en plastique, en nylon ou en bois. NE JAMAIS utiliser de tampons à récurer épais ou en laine d'acier.

7. Pour retirer une pâte cuite sur les plaques de cuisson en cuivre titane, ajouter de l'eau à du bicarbonate de soude pour l'humidifier, et mélanger pour en faire une pâte. Ajouter la pâte à toute pâte durcie et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes (pas plus d'une heure). Utiliser un tampon à récurer en plastique pour frotter légèrement la surface ou frotter avec un chiffon doux et humide. Essuyer avec un chiffon humide ou une serviette en papier et sécher complètement.

REMARQUE : Ne pas frotter vigoureusement lors de l'utilisation d'un tampon à récurer en plastique et ne JAMAIS utiliser de tampon à récurer en métal puisque cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

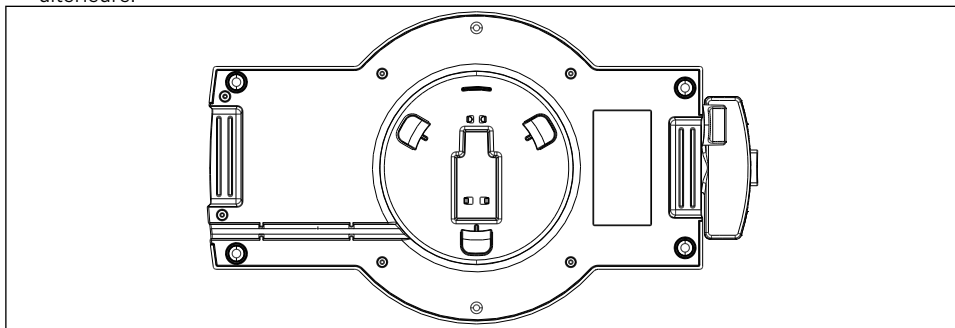
8. Répéter avec de la pâte de bicarbonate de soude si nécessaire.

REMARQUE : Les taches n'ont aucun effet sur la propriété antiadhésive du revêtement antiadhésif ni sur ses performances.

9. Pour obtenir des résultats optimaux, utiliser uniquement des produits indiquant qu'ils sont sécuritaires pour le nettoyage des surfaces de cuisson antiadhésives.
10. Utiliser une brosse de cuisine douce et de l'eau pour retirer la pâte cuite de la base et de l'extérieur du gaufrier. Le revêtement extérieur doit être nettoyé avec un nettoyeur non abrasif et un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

RANGEMENT

1. S'assurer que la machine est débranchée et entièrement refroidie avant de la ranger.
2. Enrouler le cordon dans l'espace destiné pour ce fin au dessous de la machine.
3. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil. Ne pas enrouler ou tendre le cordon au point de raccordement avec la machine au risque de l'effiler et de le briser.
4. Après le nettoyage, ranger le gaufrier dans un endroit propre et sec pour une utilisation ultérieure.



Recettes

Gaufres au babeurre classiques

Saupoudrer de sucre en poudre, d'un côté de sirop d'érable chaud et de beurre fouetté. Ajouter des fraises fraîches ou une compote de myrtilles ou de mûres, ou encore des bananes avec des noix confites ou des pommes à la cannelle.

Rendement : 4 gaufres

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à thé de sel
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à soupe de sucre
- 2 œufs
- 1-1/2 tasse de babeurre
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 c. à thé de vanille

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les œufs, le babeurre, le beurre et la vanille.
4. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger à la main jusqu'à homogénéité.
5. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.

Gaufres à grains entiers

Cœur en santé. Garnir de yogourt à la vanille, de baies fraîches, de pêches tranchées et de muesli.

Rendement : 4 gaufres

- 1 tasse de farine de blé entier
- 1/4 de tasse de farine tout usage
- 1/2 tasse de graines de lin moulues
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 œufs
- 1/4 tasse d'huile de noix de coco
- 1-1/4 tasse de lait d'amande
- 1/4 de compote de pommes

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les œufs, l'huile de noix de coco, le lait d'amande et la compote de pommes.
4. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.

Recettes

Quartiers de gaufres au babeurre et aux bleuets farcis à la banane

Amenez vos gaufres au niveau ultime en les garnissant de bananes au sirop d'érable

Rendement : 4 gaufres

- 2 tasses de farine tout usage
- 1-1/2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de bicarbonate de soude
- 3 œufs
- 1 tasse de babeurre
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 tasse de bleuets
- 1 yogourt aux bleuets
- 2 bananes tranchées
- Sirop d'érable Grade A ou B

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les œufs, le babeurre, le beurre fondu, les bleuets et le yogourt.
4. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
5. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.
6. Couper chaque gaufre en quartiers.
7. Trancher les quartiers de gaufres (en suivant la ligne médiane) pour faire une poche.
8. Trancher les bananes. Mettre dans un petit bol et incorporer le sirop d'érable. Farcir les gaufres de bananes trempées.

Gaufres italiennes au poivron doux et à l'oignon sans gluten

Servir avec 2 œufs pochés, sauce hollandaise, pommes de terre à déjeuner.

Rendement : 4 gaufres

- 1/2 oignon petit, haché
- 3-4 petits poivrons doux, hachés et sautés
- 1/2 c. à thé de sel casher
- 2 tasses de farine panifiable sans gluten
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel d'ail
- 3 œufs
- 1/2 tasse d'huile de noix de coco
- 2/3 tasse de lait d'amande

1. Mettre l'oignon haché, les poivrons et le sel casher dans une petite poêle. Faire revenir dans l'huile de noix de coco jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés. Réserver et laisser refroidir à température ambiante.
2. Préchauffer le gaufrier.
3. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
4. Dans un autre bol, battre les œufs, l'huile de noix de coco, le lait d'amande et les oignons et poivrons hachés.
5. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité.
6. Laisser reposer la pâte de 8 à 10 minutes.
7. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.

Recettes

Gaufres végétaliennes à la patate douce

C'est la collation sur le pouce idéale. Tartiner de beurre d'arachide ou d'amande pour un délicieux apport protéiné. Pour une petite gâterie, garnir de pacanes confites, de sucre à la cannelle et de sirop d'érable.

Rendement : 4 gaufres

- 2 c. à soupe de graines de lin moulues
- 5 c. à soupe d'eau
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1 tasse de farine de blé entier
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de canneberges séchées, hachées
- 2 c. à soupe d'huile de noix de coco
- 1-1/2 tasse de lait d'amande
- 3/4 tasse de patates douces cuites, tranchées

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Dans un petit bol, ajouter les graines de lin à l'eau. Bien remuer et laisser reposer de 2 à 5 minutes, jusqu'à épaississement.
3. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
4. Dans un autre bol, fouetter les graines de lin, l'huile de noix de coco, le lait d'amande et les patates douces à l'aide d'un mélangeur.
5. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter les canneberges hachées.
6. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.

Saucisse italienne grillée sur gaufres aux herbes et à la sarriette

Un sandwich aux saucisses et aux œufs digne d'un roi italien... Servir avec votre saucisse italienne préférée ou n'importe quelle autre saucisse, et garnir d'un œuf miroir.

Rendement : 4 gaufres

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de sel d'ail
- 1 c. à thé de romarin séché
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de curcuma
- 1 c. à soupe de persil
- 1-1/2 tasse de fromage gouda fumé râpé
- 3 œufs, séparés
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1-1/2 tasse de babeurre
- 3/4 tasse de crème sure

comme accompagnement

- 4 saucisses italiennes grillées, ou les saucisses de votre choix
- 8 œufs, miroirs ou brouillés

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs sauf le fromage dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Dans un troisième bol, mélanger les jaunes d'œufs, l'huile végétale, le babeurre et la crème sure.
5. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger à la main jusqu'à homogénéité. Incorporer les blancs d'œufs et le fromage délicatement.
6. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.
7. Les gaufres aux herbes peuvent être dégustées nature ou comme sandwich déjeuner.
8. Couper 4 saucisses en 2, puis les trancher sur le long. Couper les gaufres en quartiers. Garnir chaque quartier de gaufre d'un morceau de saucisse, puis ajouter un œuf.

Recettes

Gaufres bénédiclines à l'avocat, au pesto et à la coriandre

Ma famille adore ces gaufres pour le souper - garnies d'un œuf poché et d'un filet de pesto.

Rendement : 4 gaufres

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé d'origan
- 1 c. à thé de sel
- 1-1/2 tasse de lait de soja
- 2/3 de tasse de fromage à la crème aux légumes
- 1 avocat, haché
- 2 c. à soupe de pesto au basilic
- 1/2 tasse de coriandre fraîche hachée

comme accompagnement

- œufs pochés
- pesto au basilic ou aux tomates séchées

- épinards frais

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Dans un troisième bol, mélanger les jaunes d'œufs, le lait de soja, le fromage à la crème, l'avocat, le pesto et la coriandre hachée.
5. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger à la main jusqu'à homogénéité. Incorporer les blancs d'œufs délicatement.
6. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.
7. Savourer les gaufres à l'avocat, au pesto et à la coriandre nature ou en bénédicline. Déposer 1 gaufre sur une grande assiette. Garnir d'une poignée d'épinards frais. Ajouter les œufs pochés et parsemer de pesto de votre choix.

Gaufres desserts à la noix de coco, aux poires et aux noix

Garnissez ces délicieuses gaufres de crème fouettée fraîche, de tranches de poires et de noix de coco grillée.

Rendement : 4 gaufres

- 1-1/4 tasse de farine à gâteau
- 1/3 tasse de farine de noix de coco
- 1/2 tasse de noix grillées
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de noix de coco grillée, un peu plus pour la garniture
- 3 œufs, séparés
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 3/4 tasse de lait d'amande à la vanille
- 3/4 tasse de poires fraîches mûres, éépinnées, hachées, plus des tranches pour la garniture

pour la garniture

- crème fouettée fraîche

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Incorporer tous les ingrédients secs dans un grand bol.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Dans un troisième bol, mélanger les jaunes d'œufs, le beurre fondu, le lait d'amande et les poires fraîches.
5. Verser les ingrédients humides dans les ingrédients secs et mélanger à la main jusqu'à homogénéité. Incorporer les blancs d'œufs délicatement.
6. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes.

Recettes

Les fraises et les gaufres au chocolat s'entendent à merveille

Servir avec des noix confites, de la sauce caramel et de la crème fouettée.

Rendement : 4 gaufres

- 1 boîte de mélange à gâteau au chocolat
- 3 œufs
- 10 c. à soupe de beurre fondu
- 3/4 de tasse de garniture fouettée

pour la garniture

- 2 tasses de fraises tranchées
- Crème fouettée

1. Préchauffer le gaufrier.
2. Ajouter le mélange à gâteau, le beurre et les œufs dans un grand bol. Utiliser un mélangeur manuel ou mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporer la garniture fouettée et mélanger légèrement.
3. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 6 minutes. Servir avec de la crème fouettée et des fraises tranchées.

Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



📷 [crux.kitchen](#) 📘 [cruxkitchen](#) 🐦 [cruxkitchen](#)

📌 [cruxkitchen](#) ▶ [CRUX kitchen](#)

For customer service questions or comments: 1-866-832-4843
For Recipes and Cooking tips [cruxkitchen.com](#)

CRUX is a trademark of 8479950 Canada Inc.,
New York, NY 10016.

All rights reserved

14933 Rev. 4