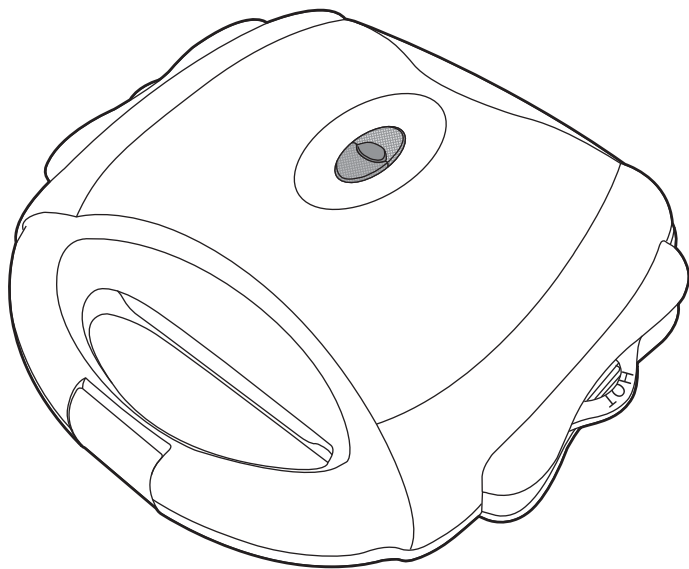




Waffle Maker 3-in-1
Gaufrier 3 en 1
Wafflera 3 en 1
B0BCPT6JLY, B0BCPXTQ8L

Table of Contents

1. Important Safeguards	3
2. Intended Use	3
3. Appliance Description	4
4. Before First Use	5
5. Operation	5
5.1 Attaching/detaching plates	5
5.2 Making waffles	6
5.3 Making sandwiches	7
5.4 Grilling food	7
6. Cleaning and Maintenance	8
6.1 Cleaning	8
6.2 Storage	8
7. Specifications	8
8. Frequently Asked Questions	9
9. Feedback and Help	9
10. Recipes	9
10.1 Traditional waffles	9
10.2 Crispy waffles	10
11. Tips	10

1. IMPORTANT SAFEGUARDS



Read these instructions carefully and retain them for future use. If this appliance is passed to a third party, then these instructions must be included.

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

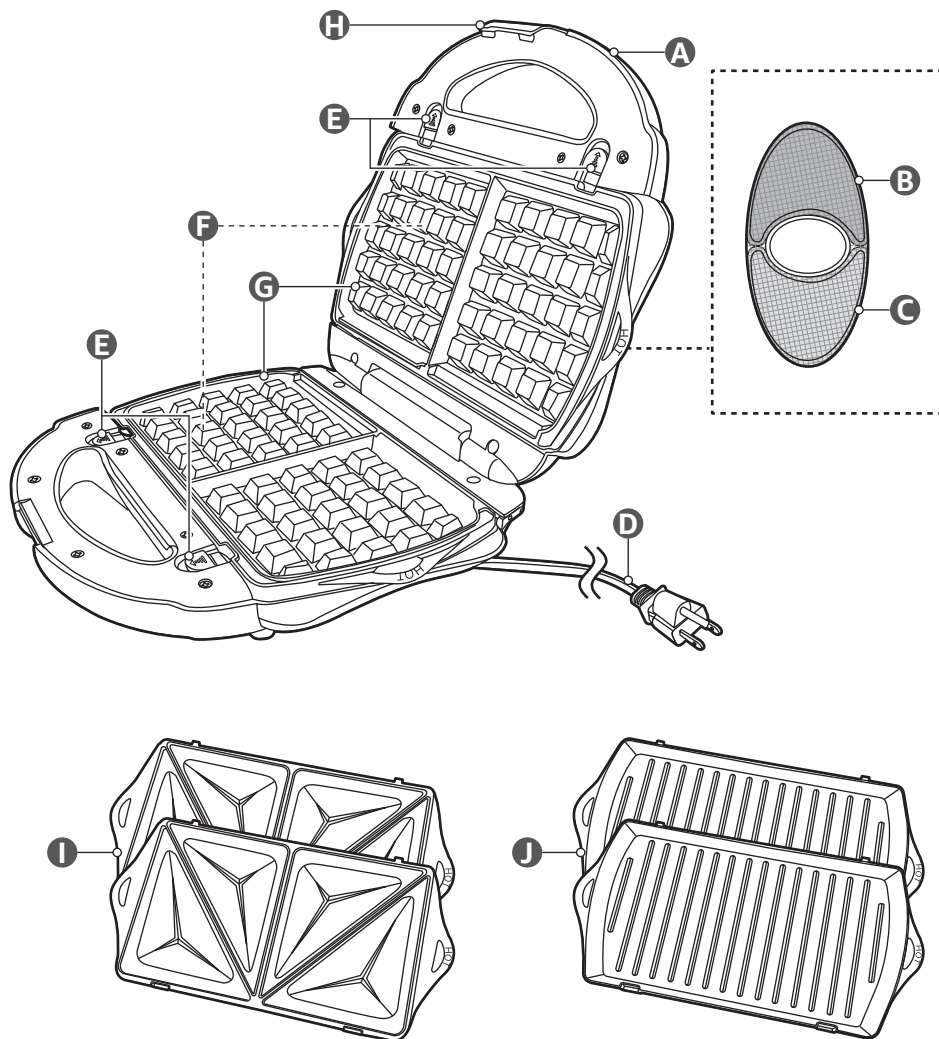
- ▶ Read all instructions.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or the main appliance in water or other liquid.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ▶ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ▶ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▶ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ Do not use appliance for other than intended use.
- ▶ Cooking, grilling while the appliance is not closed damages the heating element after some time.
- ▶ A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- ▶ Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- ▶ If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2. Intended Use

- ▶ This appliance is intended for making waffles, sandwiches and grilling food.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ This appliance is intended to be used in dry indoor areas only.

3. Appliance Description



- | | |
|--------------------------------|--|
| A Handle | F Heating element (under plate) |
| B Red indicator | G Waffle iron plate x2 |
| C Green indicator | H Latch |
| D Power cable with plug | I Sandwich maker plate x2 |
| E Plate release switch | J Grill plate x2 |

4. Before First Use

⚠ DANGER Risk of suffocation!

Keep any packaging materials away from children and pets – these materials are a potential source of danger, e.g. suffocation.

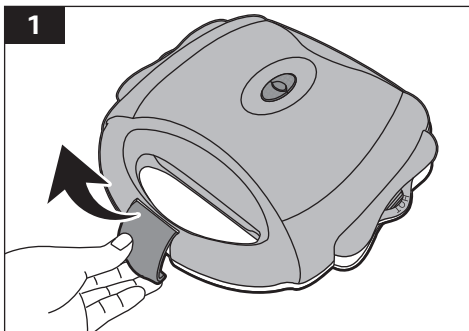
- Remove all the packing materials.
- Remove and review all components before use.
- Check the appliance for transport damages.
- Clean the appliance before first use.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- The appliance may emit a slight smell or smoke when it is first used. This is entirely safe and harmless. Ensure there is adequate ventilation in the room.

5. Operation

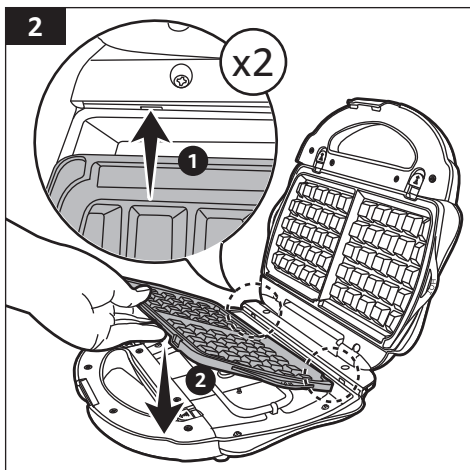
5.1 Attaching/detaching plates

⚠ CAUTION Risk of burns!

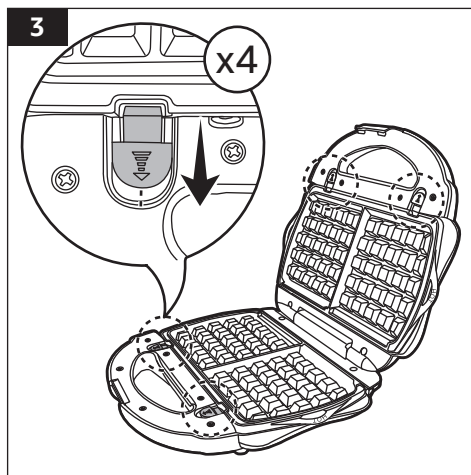
The appliance operates at high temperatures that may cause burns when coming in contact with the skin. If the appliance is recently used and is still hot, unplug the appliance and let the appliance fully cool down before changing the plates (G/I/J).



1. To attach the plates (G/I/J), unlock the appliance by opening the latch (H) (Fig. 1).
2. Open the appliance.



3. Insert the tabs on one side of the plate (G/I/J) to the indents on the appliance (Fig. 2).
4. Push down on the plate (G/I/J). The plate is attached when 2 clicks are heard (Fig. 2).

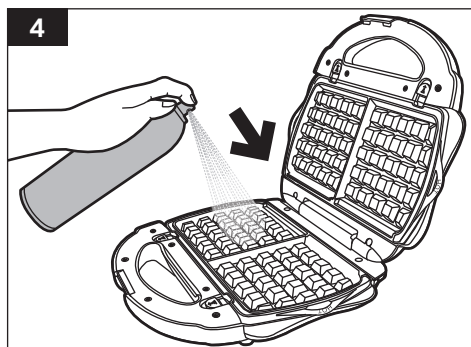


5. To detach the plates (G/I/J), slide the plate release switches (E) outwards. The plate (G/I/J) unlocks and can be taken out (Fig. 3).

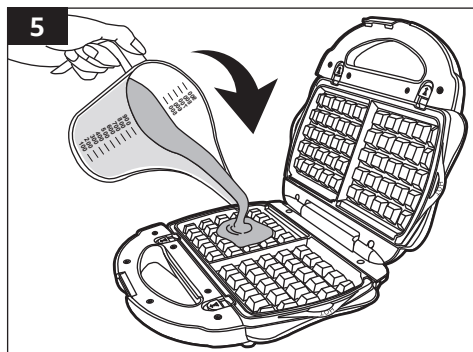
5.2 Making waffles

NOTICE For recipes and tips on using the appliance, see chapter 10 and chapter 11.

1. Attach the waffle iron plates (G) to the appliance then close the appliance with the latch (H).
2. Connect the power plug (D) to a suitable power outlet. The red indicator (B) lights up. The appliance is preheating.
3. When the appliance is preheated, the green indicator (C) lights up.



4. Open the appliance and lightly spray or apply cooking oil to the waffle iron plates (G) (Fig. 4).



5. Pour waffle batter into the center of the bottom waffle iron plate (G) (Fig. 5).

NOTICE Do not overfill the waffle iron plate (G). The waffles may expand while cooking. Overfilling may cause waffle batter to leak out of the seams. Pour less batter in the first batch as a test and adjust the amount of batter accordingly afterwards.

6. Close the appliance with the latch (H).

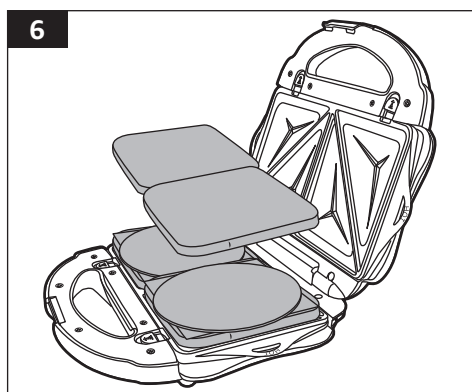
NOTICE It is normal for the green indicator (C) to light up and go off during cooking.

7. Cooking time may vary from 1.5 - 5 minutes. Let the waffles cook for at least 1.5 minutes before opening to check. If they are not done yet, close and lock the appliance again to continue cooking.
8. Cook the waffles until they are done to your preference.
9. When the waffles are done, open the appliance and use wooden/silicone cookware to take them out.
10. Place the waffles on a wire rack to cool down.
11. To continue to make more waffles, repeat steps 4 to 10.

12. After use, unplug the appliance from power and let it fully cool down before cleaning.

5.3 Making sandwiches

1. Attach the sandwich maker plates (I) to the appliance then close the appliance with the latch (H).
2. Connect the power plug (D) to a suitable power outlet. The red indicator (B) lights up. The appliance is preheating.
3. When the appliance is preheated, the green indicator (C) lights up.



4. Place bread on the bottom sandwich maker plate (I) then place on the filling ingredients and top with bread again.
5. Close the appliance with the latch (H) (Fig. 6).

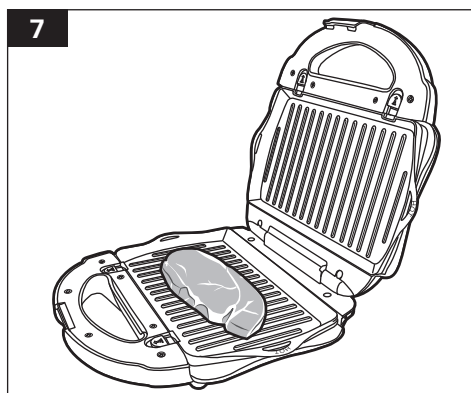
NOTICE It is normal for the green indicator (C) to light up and go off during cooking.

6. Cooking time may vary from 1 - 2 minutes. Let the sandwich heat up for at least 1 minute before opening to check. If they are not done yet, close and lock the appliance again to continue cooking.
7. Heat up the sandwiches until they are done to your preference.
8. When the sandwiches are done, open the appliance and use wooden/silicone cookware to take them out.

9. Place the sandwiches on a wire rack to cool down.
10. To continue to make more sandwiches, repeat steps 4 to 9.
11. After use, unplug the appliance from power and let it fully cool down before cleaning.

5.4 Grilling food

1. Attach the grill plates (J) to the appliance then close the appliance with the latch (H).
2. Connect the power plug (D) to a suitable power outlet. The red indicator (B) lights up. The appliance is preheating.
3. When the appliance is preheated, the green indicator (C) lights up.
4. Open the appliance and lightly spray or apply cooking oil to the grill plates (J).



5. Place the food on the bottom grill plate (J) (Fig. 7).
6. Close the appliance with the latch (H).

NOTICE It is normal for the green indicator (C) to light up and go off during cooking.

7. Cooking time may vary depending on the type of food being grilled. Cook the food until it is done to your preference.
8. When the food is done, open the appliance and use wooden/silicone cookware to take it out.

9. To continue grilling, use a paper towel to wipe away any excess oil on the grill plate (J) then repeat steps 4 to 9.
10. After use, unplug the appliance from power and let it fully cool down before cleaning.

6. Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING Risk of electric shock!

- ▶ To prevent electric shock, unplug the appliance before cleaning.
- ▶ During cleaning do not immerse the appliance in water or other liquids. Never hold the appliance under running water.

6.1 Cleaning

⚠ CAUTION Risk of burns!

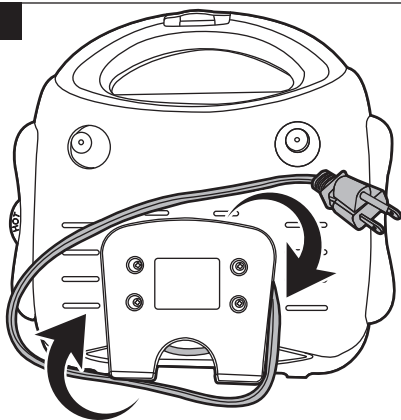
Let the appliance fully cool down before removing the plates (G, I, J) for cleaning.

- ▶ To clean the appliance, wipe with a soft, slightly damp cloth.
- ▶ Wipe the appliance dry after cleaning.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the appliance.
- ▶ The plates are dishwasher safe and can be cleaned in a dishwasher.

Main unit		
		
✗	✗	✓
Waffle iron plates (G)		
Sandwich maker plates (I)		
Grill plates (J)		
		
✓	✓	✓

6.2 Storage

8



- ▶ Store the power cable (D) by winding it around the cable storage located at the back of the appliance (Fig. 8).
- ▶ Store the appliance in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

7. Specifications

Rated voltage	120 V~, 60 Hz
Rated current	700 W
Type of protection	Plug with ground pin
Net weight (without plates)	approx. 3.46 lbs (1.5 kg)
Waffle plates	0.88 lbs (399.2 g)
Sandwich plates	0.58 lbs (264.2 g)
Grill plates	0.72 lbs (326.5 g)
Dimensions (W x H x D)	approx. 11 x 4.3 x 10" (28 x 11 x 25.4 cm)

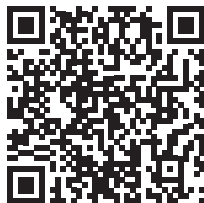
8. Frequently Asked Questions

Problem	Solution
The appliance does not switch on.	Check if the plug is connected to the socket outlet. Use voltage tester to verify if the socket outlet is powered.
Green indicator (C) on the appliance keeps shutting off.	This is normal. While cooking, the heating element (F) automatically switches on and off to maintain a temperature that is not too hot or cold.
The waffles are undercooked or burnt.	▶ The thermostat may be faulty and cannot regulate the heating correctly. The appliance has to be sent to a qualified repair center. ▶ The heating element (F) may be broken. The appliance has to be sent to a qualified repair center.

9. Feedback and Help

We would love to hear your feedback. To ensure we are providing the best customer experience possible, please consider writing a customer review.

Scan QR Code below with your phone camera or QR reader:



If you need help with your Amazon Basics product, please use the website or number below.



amazon.com/gp/help/customer/contact-us



+1 877-485-0385

10. Recipes

10.1 Traditional waffles

Ingredients (6-10 pieces):

1 cup	milk
3	egg
7 big spoons	vegetable oil
1 big spoon	sugar
1.75 cup	flour
2 teaspoons	baking powder

Preparation:

In a medium mixing bowl place in the dry ingredients. In a separate bowl, whip the egg whites to hard peaks. Add the egg yolks, vegetable oil and milk to the dry ingredients and mixing until thoroughly combined with no lumps. After that, gently stir in the whipped egg whites into the batter.

10.2 Crispy waffles

Ingredients (6-10 pieces):

200 ml cold water

200 g flour

300 g butter (40% fat)

Preparation:

In a medium mixing bowl, mix the flour and water together. In a separate bowl, whip the butter until stiff, then add it to the flour and water mixture. Then thoroughly combine the mixture until there are no lumps.

- ▶ Waffle are at their best when eaten warm . If you want to store them, use a mixture with a higher fat content and allow them to cool down before storing in an air-tight container. Or store in the deep freezer.
- ▶ All types of waffles can be made, but before experimenting, gain some experience preparing basic recipes first.

11. Tips

- ▶ The waffle mixture should be fairly thick. Use enough mixture to ensure it fills the baking surfaces.
- ▶ When made, do not pile the waffles on top of one another, otherwise they may soften. Place them on a wire rack to cool down and then sprinkle with icing sugar.
- ▶ If you prefer crispy waffles, substitute the milk with water. Milk makes waffles softer and darker in color.
- ▶ Use only best quality flour.
- ▶ If the waffles are spotty, perhaps the ingredients use were of different temperature. To ensure a consistent color and result, take all ingredients out of the refrigerator an hour beforehand.
- ▶ It is recommended to use very soft butter, and that the ingredients are thoroughly mixed.
- ▶ A lot of sugar also makes waffles darker.
- ▶ Do not use too much baking powder. Waffles need only a little or try leaving it out altogether.
- ▶ If the mixture is too thin, try adding a few fine bread crumbs.

Table des Matières

1. Mesures de Sécurité Importantes	12
2. Utilisation Prévue	13
3. Description de l'Appareil	13
4. Avant la Première Utilisation	14
5. Utilisation	14
5.1 Fixation/détachement des plaques	14
5.2 Préparation de gaufres	15
5.3 Préparation de sandwiches	16
5.4 Grillade d'aliments	17
6. Nettoyage et Entretien	17
6.1 Nettoyage	17
6.2 Rangement	18
7. Caractéristiques	18
8. Foire Aux Questions	18
9. Vos Avis et Aide	19
10. Recettes	19
10.1 Gaufres traditionnels	19
10.2 Gaufres croustillantes	19
11. Conseils	19

1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Veuillez lire attentivement les présentes instructions et les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. En cas de cession de cet appareil à un tiers, les présentes instructions doivent également y être jointes.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

- ▶ Veuillez lire l'intégralité des instructions.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- ▶ Afin de vous protéger contre tout risque d'électrocution, ne pas plonger le cordon, les fiches ou l'appareil principal dans de l'eau ou toute autre liquide.
- ▶ Une étroite surveillance est de mise lorsqu'un appareil électrique est utilisé par vos enfants ou à proximité de ceux-ci.
- ▶ Débranchez le produit de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de procéder à son nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- ▶ Ne faites fonctionner aucun appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou en cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil de quelque manière que ce soit. Ramenez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire contrôler, réparer ou régler.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible de provoquer des blessures.
- ▶ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ▶ Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
- ▶ Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tous autres liquides chauds.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- ▶ Toute cuisson ou grillade réalisée alors que l'appareil n'est pas fermé endommage l'élément chauffant au bout d'un certain temps.
- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.
- ▶ Des cordons prolongateurs sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire attention lors de leur utilisation.
- ▶ En cas d'utilisation d'un cordon prolongateur :
 - La puissance électrique nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique nominale de l'appareil.
 - Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le rebord de la table ou du comptoir, où les enfants risqueraient de tirer dessus ou quelqu'un risquerait de s'y prendre les pieds par mégarde.

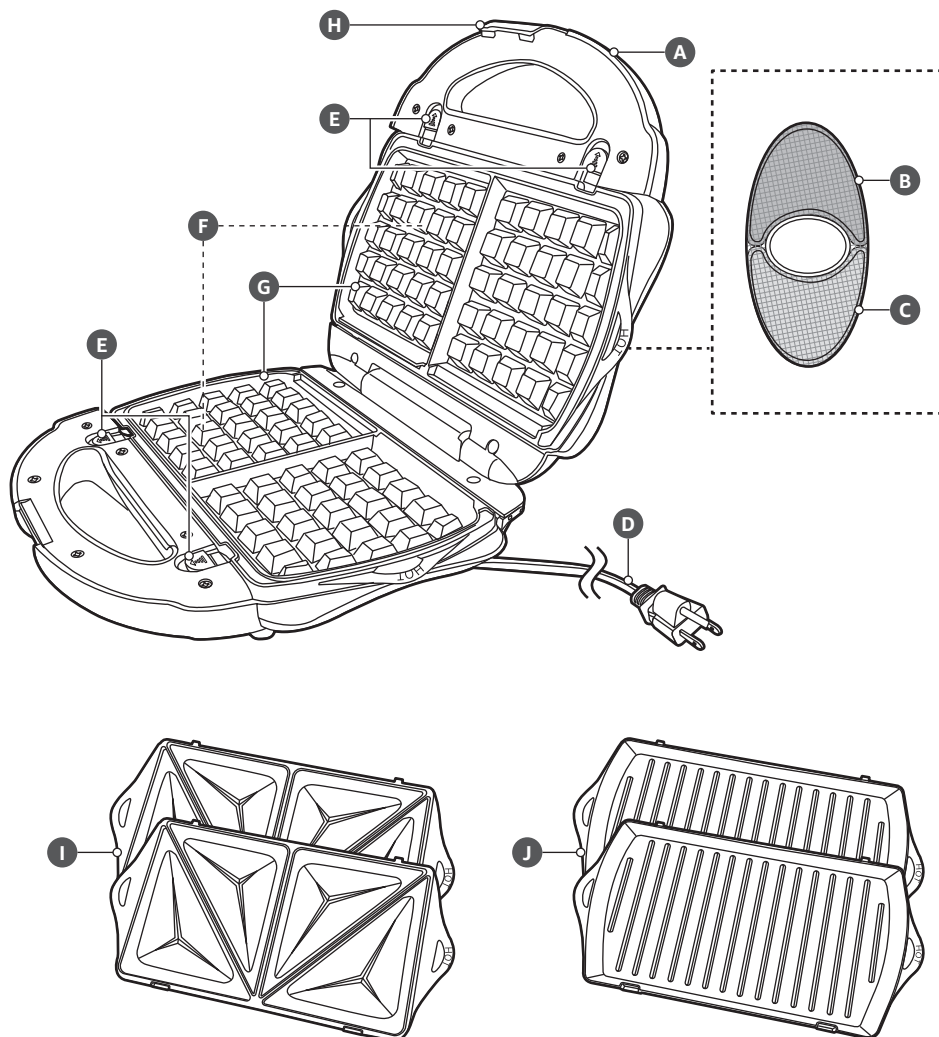
CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

2. Utilisation Prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres, de sandwiches et la grillade d'aliments.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé exclusivement dans des endroits secs à l'intérieur.

3. Description de l'Appareil



- | | |
|-----------------------|---|
| A Poignée | F Élément chauffant (situé sous la plaque) |
| B Voyant rouge | G Plaque à gaufres en fer x 2 |

- C** Voyant vert
- D** Cordon d'alimentation muni d'une fiche
- E** Commutateur de dégagement de la plaque
- H** Loquet
- I** Plaque de grille-sandwich x 2
- J** Plaque de gril x 2

4. Avant la Première Utilisation

⚠ DANGER Risques d'étouffement!

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux familiers : ces matériaux constituent une source de danger potentiel, p. ex. étouffement.

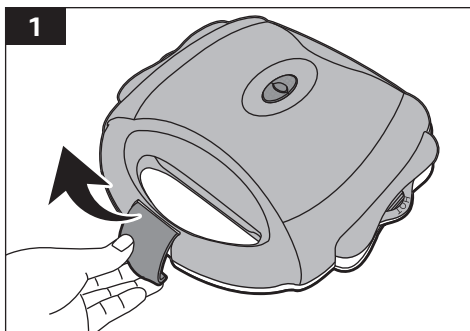
- ▶ Retirez-en tous les matériaux d'emballage.
- ▶ Retirez, puis examinez l'état de tous les composants avant toute utilisation.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- ▶ Nettoyez l'appareil avant la première utilisation.
- ▶ Avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation électrique, assurez-vous que la tension de la source d'alimentation électrique et la tension nominale correspondent aux spécifications d'alimentation figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ L'appareil peut dégager une légère odeur ou fumée lors de sa première utilisation. Ce phénomène est tout à fait sûr et sans danger. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment aérée.

5. Utilisation

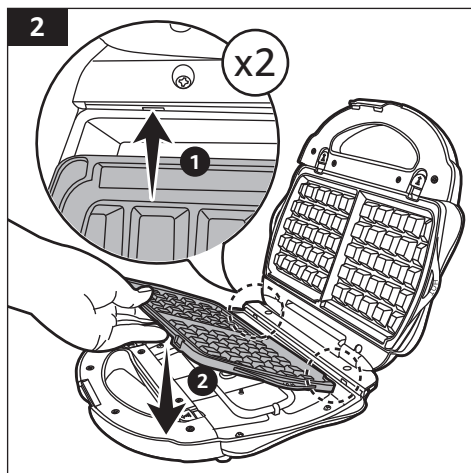
5.1 Fixation/détachement des plaques

⚠ ATTENTION Risques de blessures!

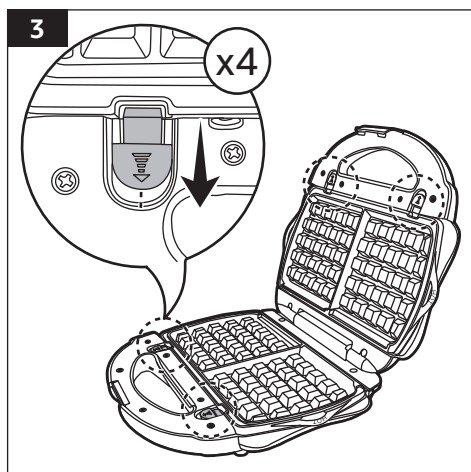
L'appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures en cas de contact avec la peau. Si l'appareil vient d'être utilisé et est encore chaud, débranchez-le, puis laissez-le refroidir complètement avant de remplacer les plaques (G/I/J).



1. Pour fixer les plaques (G/I/J), déverrouillez l'appareil en ouvrant le loquet (H) (ill. 1).
2. Ouvrez l'appareil.



3. Insérez les languettes d'un côté de la plaque (G/I/J) dans les encoches de l'appareil (ill. 2).
4. Appuyez sur la plaque (G/I/J). La plaque est fixée lorsque vous entendez 2 déclics (ill. 2).

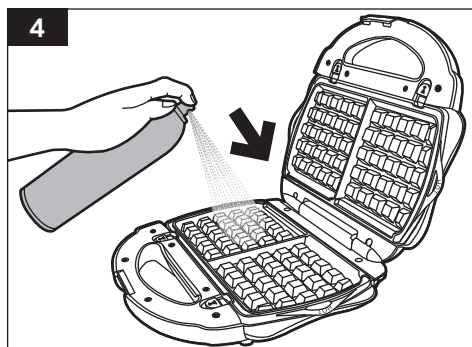


5. Pour détacher les plaques (G/I/J), faites glisser les commutateurs de dégagement des plaques (E) vers l'extérieur. La plaque (G/I/J) se déverrouille et peut être retirée (ill. 3).

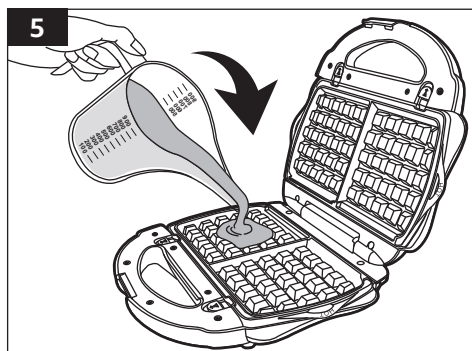
5.2 Préparation de gaufres

REMARQUE Pour trouver des recettes et des conseils sur l'utilisation de l'appareil, voir le chapitre 10 et le chapitre 11.

1. Fixez les plaques à gaufres en fer (G) sur l'appareil, puis fermez l'appareil à l'aide du loquet (H).
2. Branchez la fiche d'alimentation (D) à une prise de courant appropriée. Le voyant rouge (B) s'allume. Préchauffage de l'appareil en cours.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant vert (C) s'allume.



4. Ouvrez l'appareil, puis vaporisez ou appliquez légèrement de l'huile de cuisson sur les plaques à gaufres en fer (G) (ill. 4).



5. Versez la pâte à gaufres au centre de la plaque à gaufres en fer inférieure (G) (ill. 5).

REMARQUE Ne pas remplir excessivement la plaque à gaufres en fer inférieure (G). Les gaufres peuvent se dilater en cours de cuisson. Si celle-ci est trop remplie, la pâte à gaufres risque de s'écouler par les coutures. Versez moins de pâte dans le premier lot à titre d'essai, puis ajustez la quantité de pâte en conséquence par la suite.

6. Fermez l'appareil à l'aide du loquet (H).

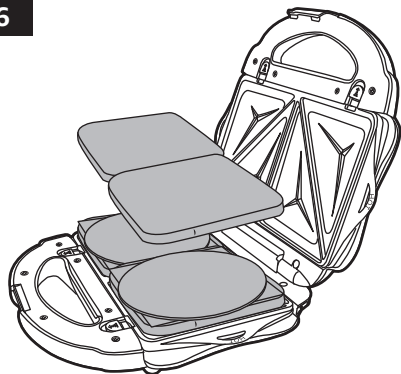
REMARQUE Il est normal que le voyant vert (C) s'allume et s'éteigne en cours de cuisson.

7. Le temps de cuisson peut varier de 1,5 à 5 minutes. Laissez cuire les gaufres pendant au moins 1,5 minute avant d'ouvrir pour vérifier. Si elles ne sont pas encore cuites, refermez, puis verrouillez l'appareil à nouveau pour poursuivre la cuisson.
8. Faites cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient cuites à votre goût.
9. Lorsque les gaufres sont cuites, ouvrez l'appareil, puis retirez-les à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois/silicone.
10. Placez les gaufres sur une grille pour les laisser refroidir.
11. Pour continuer à faire d'autres gaufres, répétez les étapes 4 à 10.
12. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant, puis laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

5.3 Préparation de sandwiches

1. Fixez les plaques de grille-sandwich (I) sur l'appareil, puis fermez l'appareil à l'aide du loquet (H).
2. Branchez la fiche d'alimentation (D) à une prise de courant appropriée. Le voyant rouge (B) s'allume. Préchauffage de l'appareil en cours.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant vert (C) s'allume.

6



4. Placez du pain sur la plaque inférieure de grille-sandwich (I), puis placez les ingrédients de la garniture et recouvrez à nouveau de pain.
5. Fermez l'appareil à l'aide du loquet (H) (ill. 6).

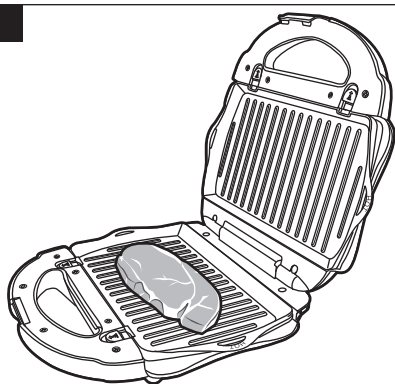
REMARQUE Il est normal que le voyant vert (C) s'allume et s'éteigne en cours de cuisson.

6. Le temps de cuisson peut varier de 1 à 2 minutes. Laissez chauffer le sandwich pendant au moins 1 minute avant d'ouvrir pour vérifier. Si elles ne sont pas encore cuites, refermez, puis verrouillez l'appareil à nouveau pour poursuivre la cuisson.
7. Faire chauffer les sandwiches jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.
8. Lorsque les sandwiches sont cuits, ouvrez l'appareil, puis les sortir à l'aide d'un ustensile de cuisson en bois/silicone.
9. Placer les sandwiches sur une grille pour les laisser refroidir.
10. Pour continuer à faire d'autres sandwiches, répétez l'exécution des étapes 4 à 9.
11. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant, puis laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

5.4 Grillade d'aliments

1. Fixez les plaques de gril (J) sur l'appareil, puis fermez l'appareil à l'aide du loquet (H).
2. Branchez la fiche d'alimentation (D) à une prise de courant appropriée. Le voyant rouge (B) s'allume. Préchauffage de l'appareil en cours.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant vert (C) s'allume.
4. Ouvrez l'appareil, puis vaporisez ou appliquez légèrement de l'huile de cuisson sur les plaques de gril (J).

7



5. Placer les aliments sur la plaque de gril inférieure (J) (ill. 7).
6. Fermez l'appareil à l'aide du loquet (H).

REMARQUE Il est normal que le voyant vert (C) s'allume et s'éteigne en cours de cuisson.

7. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type d'aliments à griller. Faire cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits à votre goût.
8. Lorsque les aliments sont cuits, ouvrir l'appareil, puis les sortir à l'aide d'un ustensile de cuisson en bois/silicone.
9. Pour continuer à griller, utilisez une serviette en papier pour essuyer tout excès d'huile sur la plaque de gril (J) puis répétez l'exécution des étapes 4 à 9.

10. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant, puis laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

6. Nettoyage et Entretien

⚠ **AVERTISSEMENT** Risques d'électrocution!

- ▶ Afin de prévenir tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ▶ Pendant le nettoyage, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne jamais exposer l'appareil à l'eau courante.

6.1 Nettoyage

⚠ **ATTENTION** Risques de blessures!

Laissez refroidir l'appareil complètement avant de retirer les plaques (G, I, J) pour les nettoyer.

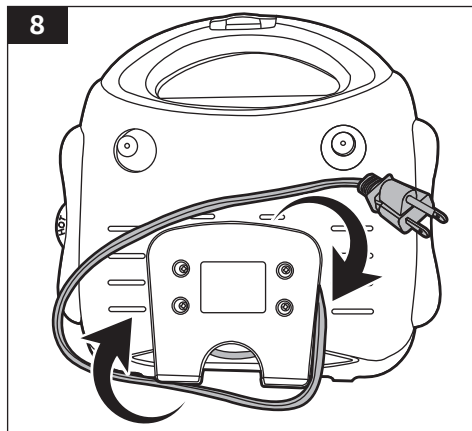
- ▶ Pour nettoyer l'appareil, essuyez-le à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
- ▶ Essuyez l'appareil après nettoyage.
- ▶ Ne jamais utiliser de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons à récurer abrasifs, d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Les plaques sont compatibles avec le lave-vaisselle et peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle.

Unité principale

		
✗	✗	✓
Plaques à gaufres en fer (G)		
Plaques de grille-sandwich (I)		
Plaques de gril (J)		
		
✓	✓	✓

6.2 Rangement

8



- ▶ Rangez le câble d'alimentation (D) en l'enroulant autour de l'emplacement de rangement de câble situé au dos de l'appareil (ill. 8).
- ▶ Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et dans un endroit sec. Gardez-la hors de portée des enfants et des animaux familiers.

7. Caractéristiques

Tension nominale	120 V~, 60 Hz
Courant nominal	700 W
Type de protection	Fiche avec broche de mise à la terre
Poids net (sans plaques)	env. 3,46 lb (1,5 kg)
Plaques à gaufres	0,88 lb (399,2 g)
Plats à sandwiches	0,58 lb (264,2 g)
Plaques de gril	0,72 lb (326,5 g)
Dimensions (l x H x P)	env. 11 x 4,3 x 10 po (28 x 11 x 25,4 cm)

8. Foire Aux Questions

Problème	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est branchée à la prise de courant. Utilisez un testeur de tension pour vérifier si la prise de courant est sous tension.
Le voyant vert (C) de l'appareil s'éteint sans cesse.	C'est normal. En cours de cuisson, l'élément chauffant (F) s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir une température qui n'est ni trop chaude ni trop froide.
Les gaufres ne sont pas assez cuites ou sont brûlées.	▶ Le thermostat est peut-être défectueux et ne peut réguler correctement le chauffage. L'appareil doit être ramené dans un centre de réparation agréé. ▶ L'élément chauffant (F) est peut-être cassé. L'appareil doit être ramené dans un centre de réparation agréé.

9. Vos Avis et Aide

Nous serions ravis de connaître votre avis. Afin de nous assurer de fournir la meilleure expérience client possible, veuillez considérer la rédaction d'un commentaire client.



amazon.com/review/review-your-purchases#

Si vous avez besoin d'assistance concernant votre produit Amazon Basics, veuillez consulter le site web suivant.



amazon.ca/gp/help/customer/contact-us

10. Recettes

10.1 Gaufres traditionnels

Ingrédients (6 à 10 morceaux) :

1 tasse	lait
3	œuf
7 grandes cuillères	huile végétale
1 grande cuillère	sucré
1,75 tasse	farine
2 cuillères à cafés	poudre à pâte

Préparation :

Dans un bol moyen, mettre les ingrédients secs. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics durs. Ajouter les jaunes d'œufs, l'huile végétale et le lait aux ingrédients secs, puis mélanger jusqu'à ce qu'ils soient convenablement combinés et sans grumeaux. Ensuite, incorporer délicatement les blancs d'œufs fouettés dans la pâte.

10.2 Gaufres croustillantes

Ingrédients (6 à 10 morceaux) :

200 ml	eau froide
200 g	farine
300 g	beurre (40 % de matières grasses)

Préparation :

Dans un bol à mélanger moyen, battre au fouet ensemble la farine et l'eau. Dans un autre bol, fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il devienne ferme, puis l'ajouter au mélange de farine et d'eau. Mélanger ensuite soigneusement le mélange jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

11. Conseils

- La pâte à gaufre doit être assez épaisse. Utiliser suffisamment de mélange pour remplir les surfaces de cuisson.
- Une fois faites, ne pas empiler les gaufres les unes sur les autres, sinon elles risquent de ramollir. Les placer sur une grille pour les laisser refroidir, puis les saupoudrer de sucre glace.
- Si vous préférez des gaufres croustillantes, remplacer lait par de l'eau. Le lait rend les gaufres plus molles et de couleur plus foncée.
- Utiliser uniquement de la farine de première qualité.
- Si les gaufres sont tachetées, les ingrédients utilisés étaient peut-être à des températures différentes. Pour garantir une couleur et un résultat uniformes, sortez tous les ingrédients du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Nous vous recommandons d'utiliser du beurre très mou, et de mélanger convenablement les ingrédients.
- Une quantité importante de sucre rend également les gaufres plus foncées.
- Ne pas utiliser trop de poudre à pâte. Les gaufres ont besoin seulement d'une petite quantité ou essayer de ne pas en mettre du tout.

- ▶ Si le mélange est trop fin, essayer d'y ajouter quelques fines miettes de pain.
- ▶ Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont mangées chaudes. Si vous souhaitez les conserver, utiliser un mélange plus riche en matières grasses, puis les laisser refroidir avant de les conserver dans un récipient hermétique. Vous pouvez également les conserver au congélateur.
- ▶ Il est possible de préparer tous les types de gaufres, mais avant d'expérimenter, il convient au préalable acquérir une certaine expérience dans la préparation des recettes de base.

Tabla de contenido

1. Consideraciones de Seguridad Importantes	22
2. Uso Previsto	23
3. Descripción del electrodoméstico	23
4. Antes de Usar por Primera Vez	24
5. Funcionamiento	24
5.1 Instalación/extracción de las placas	24
5.2 Cómo hacer waffles	25
5.3 Cómo hacer sándwiches	26
5.4 Cómo asar alimentos	27
6. Limpieza y Mantenimiento	27
6.1 Limpieza	27
6.2 Almacenamiento	28
7. Especificaciones	28
8. Preguntas Frecuentes	29
9. Comentarios y Ayuda	29
10. Recetas	29
10.1 Waffles tradicionales	29
10.2 Waffles crujientes	30
11. Consejos	30

1. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para usarlas más adelante. En caso de entregar este electrodoméstico a un tercero, también se deben incluir estas instrucciones.

Al usar electrodomésticos, se deben seguir siempre las precauciones de seguridad básicas, las cuales incluyen lo siguiente:

- ▶ Lea todas las instrucciones.
- ▶ No toque las superficies calientes. Use las manillas o perillas.
- ▶ Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, las clavijas o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- ▶ Se deberá supervisar atentamente cada vez que el electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
- ▶ Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocarle o quitarle piezas, o antes de limpiar el electrodoméstico.
- ▶ No use electrodomésticos que tengan el cable o clavija dañados, ni después de un mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de cualquier forma. Devuelva el electrodoméstico al local de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ El fabricante no recomienda usar accesorios, ya que podrían producirse lesiones.
- ▶ No usar en exteriores.
- ▶ No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera, ni tampoco donde toque superficies calientes.
- ▶ No dejar sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- ▶ Se debe tener extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ▶ No use el electrodoméstico para un uso distinto a aquel para el que fue diseñado.
- ▶ Cocinar o asar mientras el electrodoméstico no está cerrado puede, a veces, dañar el elemento calefactor.
- ▶ Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- ▶ Se puede usar cables de extensión solo si se hace con cuidado.
- ▶ En caso de usar un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
 - El cable más extenso debe dejarse de manera tal que no cuelgue sobre una encimera o mesa, donde un niño pueda alcanzarlo o donde alguien pueda tropezarse de forma accidental.

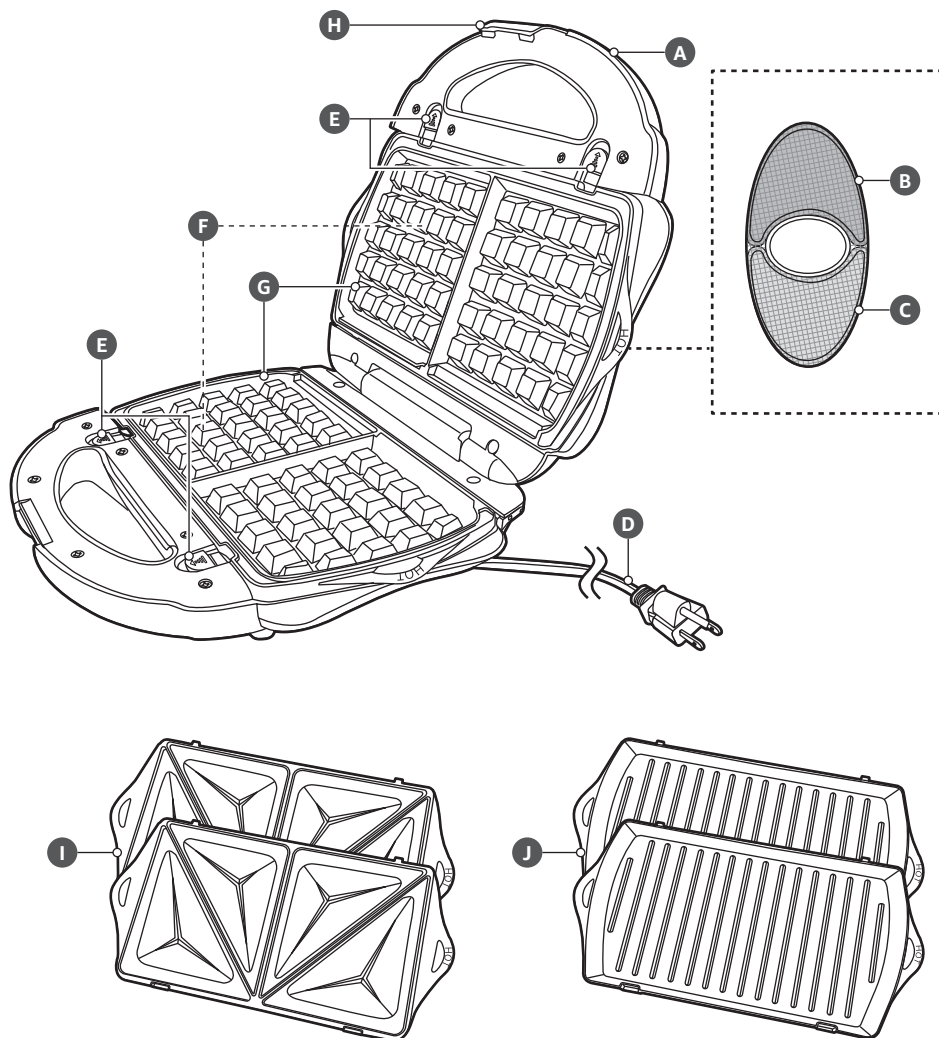
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

2. Uso Previsto

- Este electrodoméstico está diseñado para hacer waffles, sándwiches y asar alimentos.

- Este electrodoméstico está hecho solo para uso doméstico.
- Este electrodoméstico está hecho para usarse solo en áreas interiores secas.

3. Descripción del electrodoméstico



A Empuñadura

B Indicador rojo

F Elemento calefactor (bajo la placa)

G Placas de hierro para hacer waffles x2

- C** Indicador verde
- D** Cable de alimentación con clavija
- E** Interruptor de liberación de la placa

4. Antes de Usar por Primera Vez

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia!

Mantenga los materiales de empaque lejos de los niños y mascotas, ya que estos materiales son una posible fuente de peligro (p. ej. por asfixia).

- ▶ Saque todos los materiales del empaque.
- ▶ Extraiga y revise todos los componentes antes de usarlos.
- ▶ Revise que el electrodoméstico no tenga daños por transporte.
- ▶ Limpie el electrodoméstico antes de usarlo por primera vez.
- ▶ Antes de conectar el electrodoméstico a una toma de corriente, revise que el voltaje eléctrico y la clasificación de la corriente del lugar se correspondan con los que aparecen en la etiqueta de información del electrodoméstico.
- ▶ Este electrodoméstico podría emitir un leve aroma o humo al usarse por primera vez. Esto es totalmente seguro e inofensivo. Asegúrese de que la habitación tenga una ventilación adecuada.

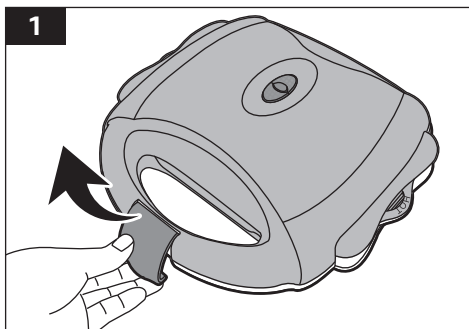
- H** Pestillo
- I** Placa para hacer sándwiches x2
- J** Placa para asar x2

5. Funcionamiento

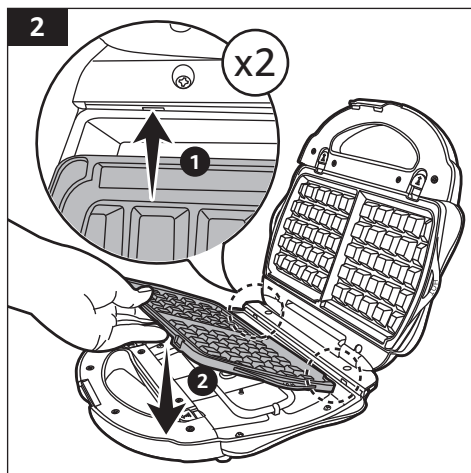
5.1 Instalación/extracción de las placas

⚠ CUIDADO ¡Riesgo de quemaduras!

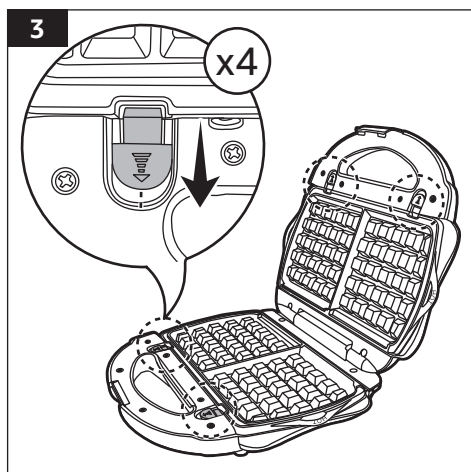
El electrodoméstico opera a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras al entrar en contacto con la piel. Si el electrodoméstico se ha usado hace poco y sigue caliente, desconecte el electrodoméstico y déjelo enfriar por completo antes de cambiar las placas (G/I/J).



1. Para instalar las placas (G/I/J), desbloquee el electrodoméstico abriendo el pestillo (H) (Fig. 1).
2. Abra el electrodoméstico.



3. Inserte las pestañas de un lado de la placa (G/I/J) en las muescas del electrodoméstico (Fig. 2).
4. Presione la placa (G/I/J). La placa queda fija una vez que suenan dos "clicks" (Fig. 2).

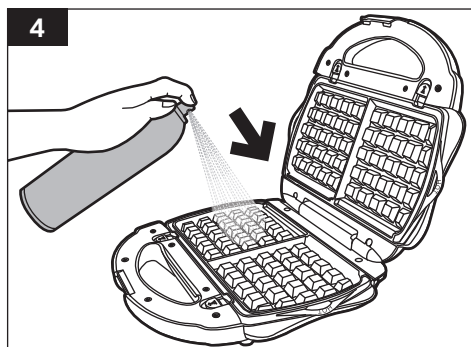


5. Para sacar las placas (G/I/J), deslice hacia afuera los seguros (E) de la placa. La placa (G/I/J) se desbloquea y se puede sacar (Fig. 3).

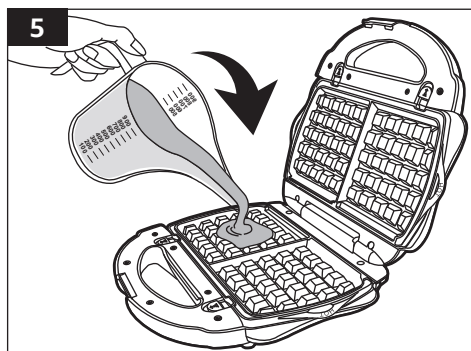
5.2 Cómo hacer waffles

AVISO Para recetas y consejos sobre el uso del electrodoméstico, consulte los capítulos 10 y 11.

1. Fije las placas de hierro para hacer waffles (G) al electrodoméstico y ciérrelo con el pestillo (H).
2. Conecte el enchufe (D) a una toma de energía apta. El indicador rojo (B) se encenderá. El electrodoméstico precalienta.
3. Cuando el electrodoméstico está precalentado, el indicador verde (C) se enciende.



4. Abra el electrodoméstico y rocíe levemente, o aplique, aceite de cocina sobre las placas de hierro para hacer waffles (G) (Fig. 4).



5. Vierta la mezcla de waffles en el centro de la placa de hierro para hacer waffles inferior (G) (Fig. 5).

AVISO No llene la placa de hierro para hacer waffles más de lo necesario (G). Los waffles pueden expandirse durante la cocción. Llenar más de la cuenta puede provocar que la mezcla de waffles se salga por los bordes. Vierta menos mezcla en la primera tanda como prueba y ajuste la cantidad de mezcla para las tandas posteriores.

6. Cierre el electrodoméstico usando el pestillo (H).

AVISO Es normal que el indicador verde (C) se encienda y apague durante la cocción.

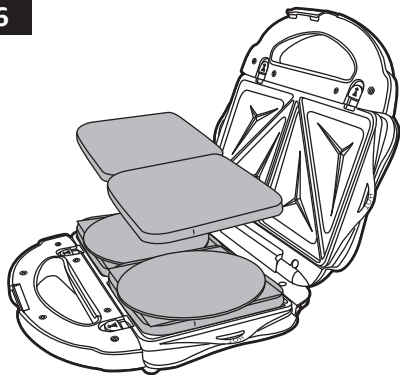
7. El tiempo de cocción puede variar de 1.5 a 5 minutos. Cocine los waffles durante al menos 1.5 minutos antes de abrir para comprobar. Si todavía no están listos, cierre y bloquee el electrodoméstico una vez más para continuar con la cocción.
8. Cocine los waffles hasta que estén al punto de cocción de su agrado.
9. Cuando los waffles estén listos, abra el electrodoméstico y use un utensilio de cocina de madera o silicona para sacarlos.
10. Coloque los waffles sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
11. Para seguir haciendo más waffles, repita los pasos del 4 al 10.
12. Después de usar, desconecte el electrodoméstico de la alimentación y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.

5.3 Cómo hacer sándwiches

1. Fije las placas para hacer sándwiches (I) al electrodoméstico y ciérrelo con el pestillo (H).
2. Conecte el enchufe (D) a una toma de energía apta. El indicador rojo (B) se encenderá. El electrodoméstico precalienta.

3. Cuando el electrodoméstico está precalentado, el indicador verde (C) se enciende.

6



4. Coloque el pan en la placa para hacer sándwiches inferior (I), luego coloque los ingredientes y finalmente otra pieza de pan encima.
5. Cierre el electrodoméstico usando el pestillo (H) (Fig. 6).

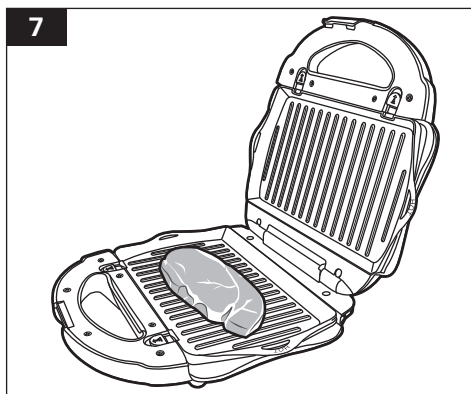
AVISO Es normal que el indicador verde (C) se encienda y apague durante la cocción.

6. El tiempo de cocción puede variar de 1 a 2 minutos. Deje que el sándwich se caliente durante al menos 1 minuto antes de abrir el electrodoméstico para comprobar. Si todavía no están listos, cierre y bloquee el electrodoméstico una vez más para continuar con la cocción.
7. Caliente los sándwiches hasta que estén al punto de calor de su agrado.
8. Cuando los sándwiches estén listos, abra el electrodoméstico y use un utensilio de cocina de madera o silicona para sacarlos.
9. Coloque los sándwiches sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
10. Para seguir haciendo más sándwiches, repita los pasos del 4 al 9.

11. Después de usar, desconecte el electrodoméstico de la alimentación y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.

5.4 Cómo asar alimentos

1. Fije las placas para asar (J) al electrodoméstico y ciérrelo con el pestillo (H).
2. Conecte el enchufe (D) a una toma de energía apta. El indicador rojo (B) se encenderá. El electrodoméstico precalienta.
3. Cuando el electrodoméstico está precalentado, el indicador verde (C) se enciende.
4. Abra el electrodoméstico y rocíe levemente, o aplique, aceite de cocina sobre las placas para asar (J).



5. Coloque los alimentos en la placa para asar inferior (J) (Fig. 7).
6. Cierre el electrodoméstico usando el pestillo (H).

AVISO Es normal que el indicador verde (C) se encienda y apague durante la cocción.

7. El tiempo de cocción puede variar según el tipo de alimentos que se asan. Cocine los alimentos hasta que estén al punto de cocción de su agrado.

8. Cuando los alimentos estén listos, abra el electrodoméstico y use un utensilio de cocina de madera o silicona para sacarlos.
9. Para continuar asando, use una toalla de papel para quitar cualquier exceso de aceite en la placa para asar (J) y repita los pasos 4 a 9.
10. Después de usar, desconecte el electrodoméstico de la alimentación y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.

6. Limpieza y Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- ▶ Para evitar una descarga eléctrica, desconecte el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la limpieza, no sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos. Jamás sostenga el electrodoméstico bajo el agua corriendo.

6.1 Limpieza

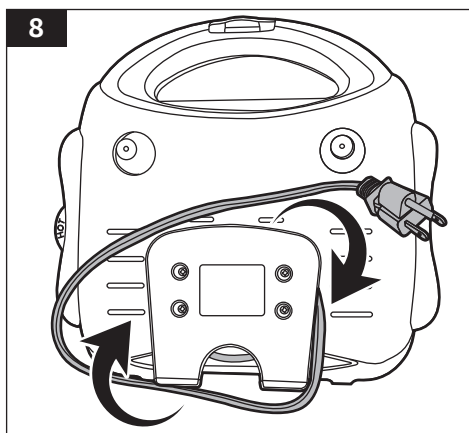
⚠ CUIDADO ¡Riesgo de quemaduras!

Deje enfriar por completo el electrodoméstico antes de quitar las placas (G, I, J) para limpiarlas.

- ▶ Para limpiar el electrodoméstico, use un paño suave y levemente humedecido.
- ▶ Seque el electrodoméstico con un paño después de limpiarlo.
- ▶ Jamás use detergentes corrosivos, cepillos de alambre, escobillas abrasivas, ni utensilios metálicos o afilados para limpiar el electrodoméstico.
- ▶ Las placas se pueden lavar en un lavavajillas.

Unidad principal		
		
×	×	✓
Placas de hierro para hacer waffles (G)		
Placas para hacer sándwiches (I)		
Placa para asar (J)		
		
✓	✓	✓

6.2 Almacenamiento



- ▶ Almacene el cable de alimentación (D) enrollándolo alrededor del almacenamiento del cable ubicado en la parte posterior del electrodoméstico (Fig. 8).
- ▶ Almacene el electrodoméstico en su empaque original, en un área seca. Manténgala fuera del alcance de niños y animales domésticos.

7. Especificaciones

Tensión nominal	120 V~, 60 Hz
Corriente nominal	700 W
Tipo de protección	Enchufe con conector a tierra
Peso neto (sin placas)	aprox. 3.46 lbs. (1.5 kg)
Placas para waffles	0.88 lbs. (399.2 g)
Placas para hacer sándwiches	0.58 lbs. (264.2 g)
Placa para asar	0.72 lbs. (326.5 g)
Dimensiones (An x Al x Pr)	aprox. 11 x 4.3 x 10 pulgadas (28 x 11 x 25.4 cm)

8. Preguntas Frecuentes

Problema	Solución
El electrodoméstico no enciende.	Compruebe que el enchufe esté conectado a la toma de corriente. Use el voltímetro para comprobar si la toma de corriente está energizada.
El indicador verde (C) del electrodoméstico no deja de apagarse.	Esto es normal. Al cocinar, el elemento calefactor (F) se enciende y apaga automáticamente para mantener una temperatura que no sea demasiado caliente ni fría.
Los waffles están crudos o quemados.	- El termostato podría estar defectuoso y ser incapaz de regular la temperatura correctamente. El electrodoméstico se debe enviar a un centro de reparación calificado. - El elemento calefactor (F) podría estar dañado. El electrodoméstico se debe enviar a un centro de reparación calificado.

9. Comentarios y Ayuda

Nos encantaría conocer su opinión. Para obtener la mejor experiencia posible, le agradeceremos que escriba una opinión del cliente.



amazon.com.mx/review/review-your-purchases#

Si necesita ayuda con su producto Amazon Basics, utilice el siguiente sitio web.



amazon.com.mx/gp/help/customer/contact-us

10. Recetas

10.1 Waffles tradicionales

Ingredientes (6 a 10 unidades):

1 taza	de leche
3	huevos
7 cucharadas de	aceite vegetal
1 cucharada	de azúcar
1.75 tazas	de harina
2 cucharaditas	de polvos de hornear

Preparación:

Coloque los ingredientes secos en un bol para mezclar mediano. En un bol separado, bata las claras de huevo a punto de nieve. Añada las yemas de huevo, el aceite vegetal y la leche a los ingredientes secos; luego, mezcle exhaustivamente hasta que no haya grumos. Después de ello, vierta suavemente las claras batidas sobre la mezcla.

10.2 Waffles crujientes

Ingredientes (6 a 10 unidades):

200 ml	de agua fría
200 g	de harina
300 g	de mantequilla (40 % de materia grasa)

Preparación:

En un bol para mezclar, mezcle la harina y el agua. En un bol separado, bata la mantequilla a punto de nieve y añádala a la mezcla de harina y agua. Luego, combine exhaustivamente la mezcla hasta que no haya grumos.

- Si la mezcla es muy líquida, puede añadir un poco de pan rayado fino.
- Los waffles saben mejor cuando están tibios. Si quiere guardarlos, use una mezcla con mayor contenido graso y déjelos enfriar antes de almacenarlos en un contenedor hermético. O almacene en el congelador.
- Se puede hacer todo tipo de waffles, pero, antes de experimentar, primero obtenga experiencia preparando las recetas básicas.

11. Consejos

- La mezcla de waffles debe ser levemente espesa. Use suficiente mezcla para asegurarse de llenar las superficies de cocción.
- Cuando estén listos, no apile los waffles o podrían ablandarse. Colóquelos sobre una rejilla metálica para dejarlos enfriar y luego rocíelos con azúcar impalpable.
- Si prefiere waffles crujientes, reemplace la leche por agua. La leche hace que los waffles sean más suaves y de un color más oscuro.
- Use solo harina de la mejor calidad.
- Si los waffles tienen manchas, es posible que los ingredientes usados estuvieran a distinta temperatura. Para asegurar un color y resultados consistentes, saque todos los ingredientes del refrigerador aproximadamente una hora antes de cocinar.
- Se recomienda usar mantequilla muy suave y mezclar exhaustivamente los ingredientes.
- Añadir una gran cantidad de azúcar también hace que los waffles sean más oscuros.
- No use demasiados polvos de hornear. Los waffles necesitan solo un poco, e incluso podría intentar hacerlos sin añadir este ingrediente.

amazon basics

amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE
HECHO EN CHINA

V02-03/23