



BUBBLE WAFFLE MAKER

Instruction Manual and Recipe Guide

WAFLERA DE BURBUJAS

Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



Table Of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes On The Plug.....	3
Notes On The Cord.....	3
Plasticizer Warning.....	3
Electric Power.....	3
Getting To Know Your Bubble Waffle Maker.....	4
Before Using For The First Time.....	4
Using Your Bubble Waffle Maker.....	4-5
Tips For Perfectly Baked Waffles.....	5
Cleaning And Maintenance.....	6
Steps For Stain Removal and Proper Care of Your Non-Stick Coating.....	6
Storing Instruction.....	6
Recipes.....	7
Warranty.....	8

Índice

Medidas De Seguridad Importantes.....	9-10
Otras Medidas De Seguridad Importantes.....	10
Notas Sobre El Enchufe.....	10
Notas Sobre El Cable.....	10
Advertencia Sobre El Plastificante.....	10
Energía Eléctrica.....	10
Conozca Su Waflera de burbujas de Burbujas.....	11
Antes Del Primer Uso.....	11
Para Usar La Waflera de burbujas de Burbujas.....	11-12
Consejos Para Obtener Waffles Perfectamente Cocidos.....	12
Limpieza Y Mantenimiento.....	13
Pasos para quitar manchas y cuidar correctamente el revestimiento antiadherente.....	13
Instrucciones para guardar el aparato.....	13
Recetas.....	14
Garantía.....	15

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. 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 appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Bring the appliance to a qualified service agent for examination, repair or electrical/mechanical adjustment to avoid hazard.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not allow appliance to come into contact with any materials that are flammable such as draperies, walls, etc.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. To disconnect, remove plug from outlet.
20. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
21. **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.
22. 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.
23. Do not use appliance for other than intended use. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

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 the risk 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 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; and
 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Plasticizer Warning

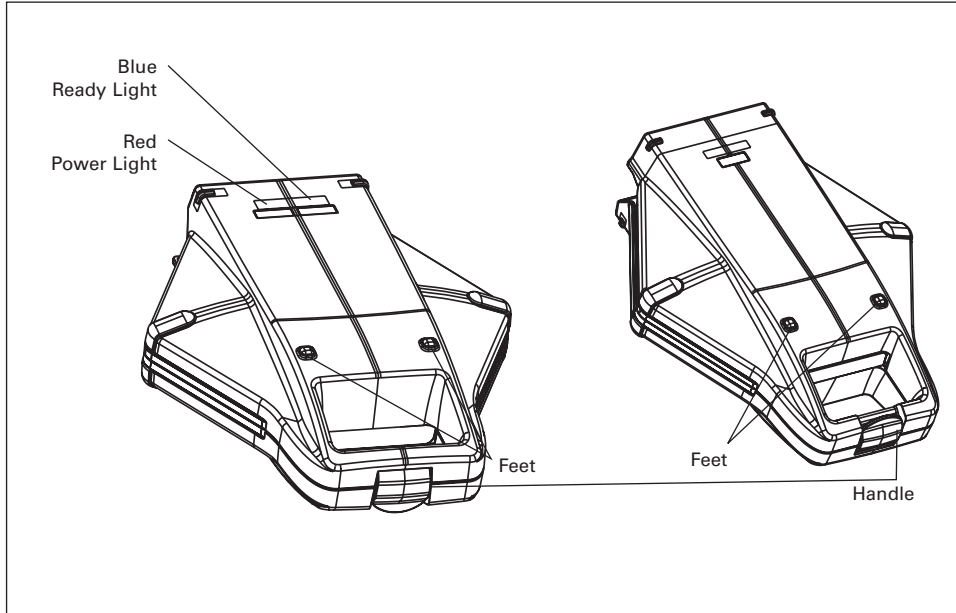
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

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.

Getting To Know Your Bubble Waffle Maker

Product may vary slightly from illustration



Before Using For The First Time

- Remove all parts included in the box.

NOTE: Your Bubble Waffle Maker may emit a small amount of smoke and/or odor when you use it for the first time. This is normal and harmless, however we recommend that you do not eat the first waffle you make with the Bubble Waffle Maker.

Using Your Bubble Waffle Maker

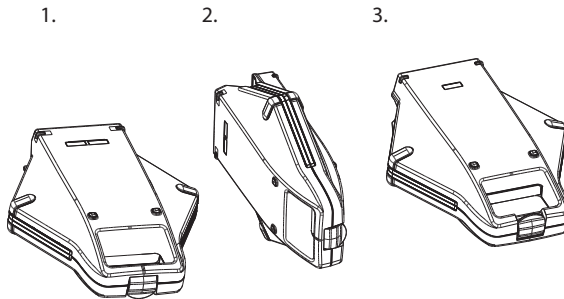
1. Plug the cord into your 120 V AC wall outlet. The Red Power Light will turn on indicating the appliance is preheating.
2. The Blue Ready Light will turn on when the appliance reaches proper cooking temperature. This should take approximately 3 minutes. Once heated, ready times will be faster
3. When the Blue Ready Light turns on, open the Bubble Waffle Maker, and apply a light layer of vegetable oil, olive oil or canola oil to the cooking plates. Pour and spread the waffle batter evenly onto the lower plate so that the batter fills the lower plate and the peak areas of the plate are covered.

Note: A silicone spatula can be used to spread batter evenly and ensure corners are filled properly.

CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. THEY CAN CAUSE A BUILD-UP ON THE COOKING PLATES AND MAY AFFECT THE NON-STICK PERFORMANCE OF THE PRODUCT.

4. Close the Bubble Waffle Maker and using the handle, rotate the waffle maker as illustrated. This flipping operation will allow the batter to flow to the other cooking plate. (See Figure 2)

Figure 2



5. Bake until Blue light goes On. Rotate the Bubble Waffle Maker back and open to take the waffle out.
NOTE: Do not open the Bubble Waffle Maker for at least 1 min 30 seconds. This can cause the under-cooked waffles to break and they can be difficult to remove from the plates.
6. If the waffles are not dark enough, close the Bubble Waffle Maker and then wait another 15 seconds. Repeat as needed.
7. When you are satisfied with your waffles, use a non-metallic utensil to remove them from the heating plates.

NOTE: To create a cone shape, roll the bubble waffle and place it in the included cone rack to cool.

8. To make more waffles, repeat from step 3.
9. When finished baking waffles remove plug from wall outlet.
10. After it has sufficiently cooled, the heating plates may be wiped clean.

Tips For Perfectly Baked Waffles

1. Stir your waffle batter only until large chunks of dry ingredients are dissolved. Over mixing the waffle batter can cause the waffles to be hard.
2. The exact amount of batter needed to make perfect full-sized waffles depends on the type and consistency of the batter. Use the same ladle or measuring cup each time to determine how much batter you need to fill the lower plate fully so as to cover the peaks in the plate.
3. When making softer variety of waffles, once they are baked, support them with a spatula at the bottom so it is easier to take them out from the plates, since softer waffles can break easily.
4. For a cone shape bubble waffle, bend the Bubble Waffle and leave it to cool in the cone rack (accessory included) and fill it with your chosen ingredients. When making large batches to serve at once, you can keep the waffles fresh & crisp by placing them in a preheated oven at 200°F. Take them out using oven mitts when you are ready to serve.
5. To avoid waffles with a moist base, kept the waffles on a wire cooling rack. This will retain the crispness of the waffles.
6. Bubble waffles are best served in a tall glass or a small paper cone.
7. You can reheat your waffles in the Bubble Waffle Maker. Pre-heat the Bubble Waffle Maker place the waffles on the lower plate so they fit the grooves correctly, then close the Bubble Waffle Maker and heat for 1 to 2 minutes, checking every 30 seconds to avoid burning.
8. You can also freeze your waffles to eat later. After the freshly baked waffles have cooled completely, pack them in a covered container or plastic freezer bag. Make sure to separate the waffles with a sheet of wax paper between each waffle. To reheat the frozen waffles, place in a pre-heated oven, toaster oven or toaster until they are hot.
9. For extra crispy Bubble waffles, beat egg yolks, blend with flour and other ingredients and then, gently with folding movements, add beaten egg whites into the batter.

Cleaning and Maintenance

1. Always turn off the appliance, unplug it, and allow it to cool down before cleaning.
2. You can easily remove any excess oils or crumbs without disassembling the appliance.

NOTE: NEVER SUBMERGE THE APPLIANCE IN WATER OR PLACE IT IN THE DISHWASHER.

3. For best results and preserve the non-stick coating longer, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils.
4. Use a soft cloth on the heating plates and occasionally a metal polish intended for stainless steel on the outer housing. Never use abrasive scouring pads or steel wool.
5. If there is hardened batter on the plates, pour a little oil and let it sit for about 5-7 minutes. You can then wipe clean with a paper towel.
6. Do not use the Bubble Waffle Maker for anything other than making waffles.

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

Steps For Stain Removal and Proper Care of Your Non-Stick Coating

1. Identify stained areas on the cooking surface and sprinkle some baking soda on the stains.
2. Moisten the baking soda to get a paste like texture by adding some water.
3. Let the paste stand for a few minutes on the stains (not more than an hour)
4. Rub with a soft damp cloth or lightly scrub with a plastic scouring pad, wipe clean and dry thoroughly.

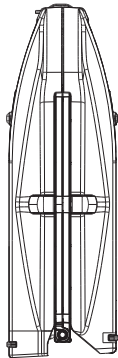
NOTE: Do not rub vigorously when using a plastic scouring pad and NEVER use a metal scouring pad as this may damage the non-stick coating.

5. Repeat the cycle once again if necessary. The performance and non-stick property of the coating will not be affected due to stains.

Storing Instructions

1. Unplug unit and allow to cool. Never store the Bubble Waffle Maker while it is hot or still plugged in.
2. Clean the Bubble Waffle Maker before storing.
3. Store the clean Bubble Waffle Maker in its box vertically or in a clean, dry place (See Figure 3).

Figure 3



Recipes

Classic Bubble Waffles

Makes 3 waffles

- 1 1/8 cup all-purpose flour
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1 tablespoon custard powder
 - ¼ cup tapioca starch
 - 2 eggs
 - 1 1/8 cup sugar
 - 2 tablespoons evaporated milk
 - 1 1/8 cup water
 - 2 tablespoons vegetable oil
 - 1 tablespoon vanilla extract
1. In a bowl mix the plain flour, baking powder, custard powder and topica starch. Set aside.
 2. In a separate bowl, beat the eggs and mix in the white sugar.
 3. Gradually add in the evaporated milk and water to the egg mixture.
 4. Add the flour mixture (1) into the egg mixture (2). Stir thoroughly to make a smooth batter. It is important that it does not form lumps.
 5. Add the vanilla extract and the vegetable oil and mix well.
 6. Cover the batter and refrigerate for at least an hour.
 7. Take the bubble waffle batter out from the fridge 30 min prior to using; allowing it to return to room temperature.
 8. Pour some batter into the Bubble Waffle maker. The longer you cook the waffle, the crispier it will be.
 9. Once baked, place it on a cake cooling rack to cool or gently shape it into a cone and allow it to cool completely in the cone rack.
 10. You can fill them with ice cream, fruits or anything you like. The Bubble Waffles are best served in a tall glass or small paper cone.

Chocolate Bubble Waffle

To make chocolate waffles, use the Classic Bubble waffle recipe and add 2 tablespoons of cocoa powder.

Matcha Bubble Waffle

Makes 4 waffles

- 1 cup all-purpose flour
 - 1/3 cup sugar
 - 1/4 cup corn flour
 - 2 teaspoon baking matcha
 - 1 teaspoon baking powder
 - 1/4 cup instant custard powder (optional but recommended)
 - Pinch of salt
 - 3 eggs
 - 1 teaspoon vanilla extract
 - 1/2 cup evaporated milk
 - 1/2 cup water
 - 2 tablespoons vegetable oil
1. In a bowl, mix together the all-purpose flour, corn flour, baking matcha, baking powder, salt, and custard powder, if using.
 2. In another bowl, whisk the eggs and sugar. Add the vanilla and, while still whisking, incorporate the evaporated milk, water, and oil.
 3. Mix the liquid with the dry ingredients until completely combined. Refrigerate the mix for an hour. Before use, bring the batter out of the fridge for a few minutes.
 4. Once baked, roll your waffles into cones and place into the cone rack to cool or cover them with your favorite toppings. Fresh strawberries and chocolate sauce are a classic.

Bubble Sandwich Bread

For the ultimate Bubble sandwich bread, use the Classic Bubble waffle recipe but add less sugar. What you put in-between is up to you. Be creative and use fried chicken, scrambled eggs, bacon, etc



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: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un agente de servicio técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos a fin de evitar accidentes.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
14. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
15. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
16. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
20. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
21. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.

22. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
23. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado. Utilizar con enchufe de pared única.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

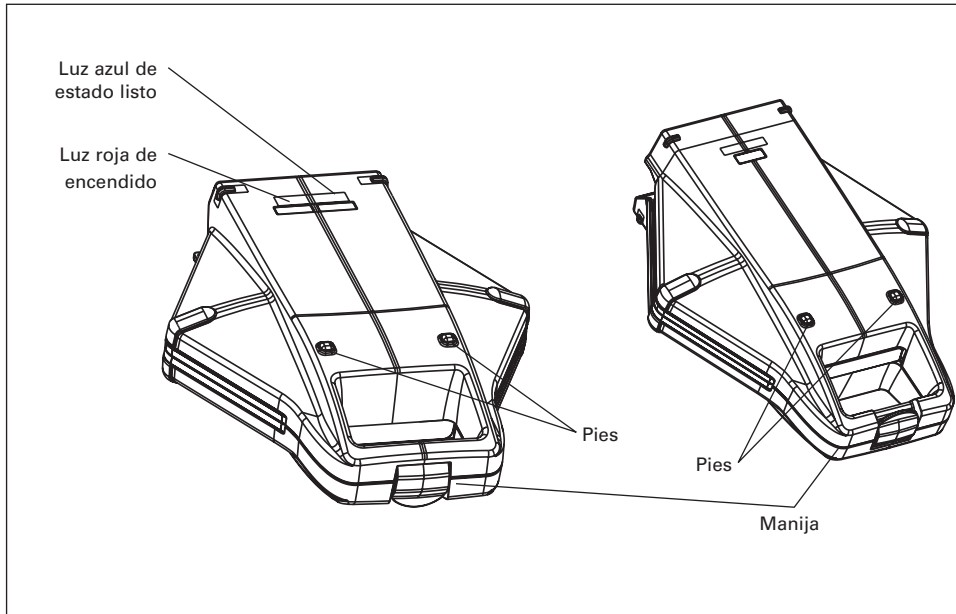
PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales **NO PLÁSTICOS** entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su Waflera de burbujas

El producto puede diferir levemente de la ilustración



Antes del primer uso

- Saque todas las piezas incluidas en la caja.

NOTA: La Waflera de burbujas puede emitir una pequeña cantidad de humo y/u olor al usarla por primera vez. Esto es normal e inofensivo, sin embargo, recomendamos que no coma el primer waffle que haga con la Waflera de burbujas.

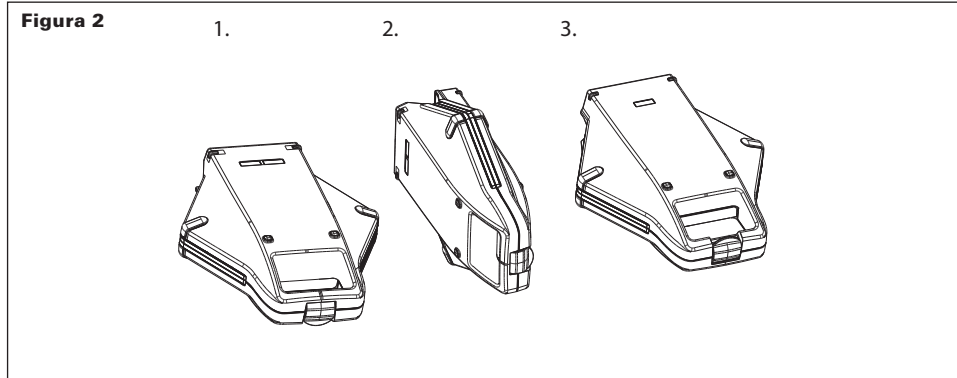
Para usar la Waflera de burbujas

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente de pared de 120 V AC. La luz roja de encendido se prenderá para indicar que el aparato está listo para precalentarse.
2. Aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras. La luz azul de estado listo se prenderá cuando el aparato alcance la temperatura adecuada de cocción. Esto tomará aproximadamente de 3 minutos. Una vez caliente, los tiempos de estado listo se alcanzarán más rápidamente.

3. Cuando la luz azul de estado listo se prende, abra la Waflera de burbujas, aplique una delgada capa de aceite vegetal, aceite de olive o aceite de canola en las placas de cocción. Vierta y esparsa de manera uniforme el batido para waffles sobre la placa inferior de modo que esta se llene con el batido y se cubran las areas en pico de la placa. Puede usar una espátula de silicon para esparcir la mezcla uniformemente y asegurar de que todas las esquinas queden cubiertas.

PRECAUCIÓN: NO UTILICE AEROSOLE DE COCINA. PUEDEN CAUSAR UNA ACUMULACIÓN EN LAS PLACAS DE COCCIÓN Y PUEDE AFECTAR EL RENDIMIENTO ANTIADHERENTE DEL PRODUCTO.

4. Cierre la Waflera de burbujas y gire la manija 180° (Ver Figura 2) apoyando la máquina sobre los pequeños pies ubicados en la carcasa inferior. Esta operación de giro permitirá que la masa fluya sobre la otra placa de cocción.



5. Cocine hasta que se encienda la luz azul. Gire la waflera de burbujas y ábrala para sacar el waffle.
6. Si los waffles no quedan lo suficientemente oscuros, cierre la Waflera de burbujas, y espere otros 30 segundos. Repita según la necesidad. Si desea un waffle de burbujas en forma de cono, doble el Waffle y déjelo enfriar en la rejilla de cono (incluida).
7. Si desea un waffle de burbujas en forma de cono, doble el Waffle y déjelo enfriar en la rejilla de cono (incluida).
8. Cuando esté satisfecho con sus waffles, use un utensilio no metálico para retirarlos de las placas calefactoras.
9. Para hacer más waffles, repita desde el paso 3.
10. Cuando termine de cocinar los waffles desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.
11. Después de se haya enfriado lo suficientemente, se puede limpiar.

Consejos para obtener waffles perfectamente cocidos

1. Mezcle el batido para waffles hasta disolver los pedazos grandes de ingredientes secos. Si mezcla demasiado el batido para waffles, serán demasiado duros.
2. La cantidad exacta de batido necesario para hacer los waffles perfectos de tamaño normal depende del tipo y consistencia del batido. Utilice el mismo cucharón o taza medidora cada vez para determinar la cantidad de batido necesario para llenar la placa inferior por completo y cubrir los picos de la placa.
3. Si va a realizar una variedad más blanda de waffles, cuando estén cocidos, asegúrese tomarlos con una espátula por la base para retirarlos de las placas con mayor facilidad, ya que los waffles más blandos se pueden romper fácilmente.
4. Use la rejilla de cono (incluida) para darles forma cónica y luego rellenarlos con los ingredientes de su preferencia. Cuando realice grandes cantidades de waffles al mismo tiempo y desea guardarlos frescos y crocantes, colóquelos en un horno precalentado a 200 °F (90 °C). Retírelos con guantes para horno cuando esté listo para servir.
5. Para evitar que los waffles tengan la base húmeda, colóquelos sobre una rejilla de alambre para enfriar. De esta manera, mantendrá la textura crujiente de los waffles.
6. Los Waffles de burbuja se sirven mejor en un vaso alto o envueltos en papel.
7. Puede calentar los waffles en la Waflera de burbujas. Cuando esté precalentada, coloque los waffles sobre la placa inferior de manera que encajen correctamente en los orificios de burbuja; luego, cierre la Waflera de burbujas y caliente de 1 a 2 minutos, controlando cada 30 segundos para evitar que se quemem.

8. También los puede congelar para consumirlos más adelante. Después de enfriar por completo los waffles recién cocidos, colóquelos en un recipiente con tapa o bolsa plástica para congelador. Asegúrese de separar los waffles con una hoja de papel encerado entre cada uno. Para recalentar los waffles congelados, colóquelos en el horno precalentado, horno tostador o tostadora hasta que estén calientes.

Limpieza y mantenimiento

1. Apague siempre el electrodoméstico, desenchúfelo y déjelo enfriar antes de limpiar.
2. Usted puede quitar fácilmente cualquier exceso de aceite o de migas sin desensamblar el aparato.

NOTA: NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI LO COLOQUE EN EL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.

3. Para mejores resultados y preservar la superficie anti-adherente, utilice utensilios de nylon, plástico, madera o caucho.
4. Use un paño suave sobre las placas calefactoras y una esponja de brillo especial para a ser usada con acero inoxidable en la parte externa de la waflera. Nunca use esponjillas abrasivas de alambre o de acero.
5. Si hubiera batido endurecido sobre las placas, vierta un poco de aceite y déjelo reposar durante aproximadamente 5 a 7 minutos. Luego lo puede limpiar con una toalla de papel.
6. No use la Waflera de burbujas para fines distintos a hacer waffles.

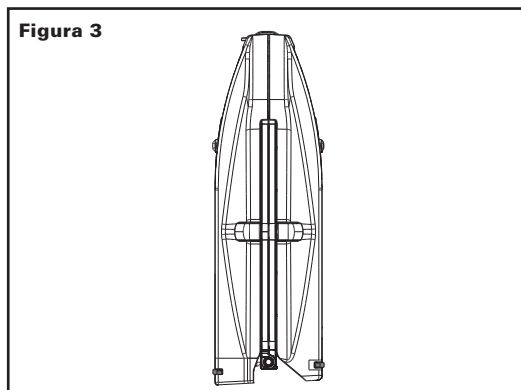
Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene partes reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera un desmontaje que no sea la limpieza debe ser realizado por un técnico calificado de reparación de electrodomésticos.

Pasos para quitar manchas y cuidar correctamente el revestimiento antiadherente

1. Identifique las áreas manchadas en la superficie de cocción y coloque bicarbonato de sodio sobre las manchas.
2. Agregue agua para humedecer el bicarbonato de sodio y obtener una pasta con textura.
3. Deje reposar la pasta durante algunos minutos sobre las manchas (no más de una hora).
4. Frote con un pano húmedo y suave o pase suavemente una esponjilla de plástico, limpie y seque bien.
NOTA: No frote con fuerza cuando utilice una esponjilla de plástico y **NUNCA** utilice una esponjilla metálica, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
5. Repita el ciclo nuevamente si fuera necesario. Las manchas no afectan el desempeño ni la propiedad antiadherente del revestimiento antiadherente.

Instrucciones para guardar el aparato

1. Desenchufar el aparato y dejar enfriar. Nunca debe guardarse la Waflera de burbujas mientras este caliente o aun enchufada.
2. Limpiar la Waflera de burbujas antes de guardarla.
3. Guardar la Waflera de burbujas limpia en su caja o verticalmente en un lugar seco y limpio (Ver Figura 3).



Recetas

Waffles de burbuja clásicos

Hace 3 waffles

- 1 1/8 taza de harina para todo uso
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 1 cucharada de natilla en polvo
 - ¼ taza de almidón de tapioca
 - 2 huevos
 - 1 1/8 taza de azúcar
 - 2 cucharadas de leche evaporada
 - 1 1/8 taza de agua
 - 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 1 cucharada de esencia de vainilla
1. En un tazón, mezcle la harina, el polvo de hornear, las natillas y el almidón de tapioca. Dejar de lado.
 2. En un recipiente aparte, bata los huevos y mezcle con el azúcar.
 3. Agregue gradualmente la leche evaporada y el agua a la mezcla de huevo.
 4. Agregue la mezcla de harina (1) a la mezcla de huevo (2). Revuelva bien hasta que se forme una masa suave. Es importante que no forme grumos.
 5. Agregue la esencia de vainilla y el aceite vegetal y mezcle bien.
 6. Cubra la mezcla y refrigere durante al menos una hora.
 7. Saque la masa de huevo del refrigerador 30 minutos antes de usar; permitiendo que regrese a temperatura ambiente.
 8. Vierta la mezcla en la waflera de burbujas. Cuanto más tiempo cocines el waffle, más crujiente será.
 9. Una vez horneado, colóquelo en una rejilla para enfriar o enrolle suavemente en forma de cono y permita que se enfríen completamente en la rejilla de cono.
 10. Puede rellenarlos con helado, frutas o lo que quiera. Los Waffles de burbuja se sirven mejor en un vaso alto o envueltos en papel.

WAFFLE DE BURBUJA DE CHOCOLATE

Para hacer waffle de chocolate, use la receta de Waffles de burbuja clásicos y agregue 2 cucharadas de cacao en polvo.

Waffles BURBUJA MATCHA

Hace 3 waffles

- 1 taza de harina todo uso
 - 1/3 taza de azúcar
 - 1/4 taza de harina de maíz
 - 2 cucharaditas de matcha para hornear
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - 1/4 taza de natillas en polvo instantáneas (opcional pero recomendado)
 - Pizca de sal
 - 3 huevos
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1/2 taza de leche evaporada
 - 1/2 taza de agua
 - 2 cucharadas de aceite vegetal
1. En un tazón, mezcle la harina, la harina de maíz, el matcha para hornear, el polvo de hornear, la sal y el polvo de crema pastelera, si lo usa.
 2. En otro tazón, bata los huevos y el azúcar. Agregue la vainilla y, mientras todavía bate, incorpore la leche evaporada, el agua y el aceite.
 3. Mezcle el líquido con los ingredientes secos hasta que esté completamente combinado. Refrigere la mezcla por una hora. Antes de usar, saque la mezcla de la nevera durante unos minutos.
 4. Enrolle sus waffles en conos y cúbralos con sus ingredientes favoritos. Las fresas frescas y el syrup de chocolate son un clásico.

Sandwich de burbuja

Para obtener el pan de bocadillo de burbuja, use la receta clásica de waffles Bubble pero agregue menos azúcar. Lo que pone en el medio depende de Ud!. Puede ser creativo y usar pollo frito, huevos revueltos, tocino, etc



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.



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife





BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17175-17227 Rev.0