

Beautiful® Kitchenware

Instruction Manual  
Manual de instrucciones

*Make  
Something  
Beautiful™  
♥ Drew*



Rotating Waffle Maker  
Waflera Belga Rotativa



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

 Drew

[www.beautifulbydrew.com](http://www.beautifulbydrew.com)

# Table of Contents

---

## **Section 1: Safety**

---

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Important Safeguards.....            | 6-8 |
| Additional Important Safeguards..... | 8   |
| Notes on the Cord .....              | 8-9 |
| Notes on the Plug .....              | 9   |
| Plasticizer Warning .....            | 10  |
| Electric Power.....                  | 10  |

## **Section 2: Instructions**

---

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Getting to Know Rotating Belgian Waffle Maker ..... | 12    |
| Before First Use.....                               | 13    |
| Operating instructions .....                        | 13-14 |
| Waffle Baking Tips.....                             | 15-16 |
| User Maintenance Instructions .....                 | 17    |
| Care & Cleaning Instructions .....                  | 17    |
| Storing Instructions .....                          | 18    |
| Warranty.....                                       | 19-20 |

# Índice

---

## **Sección 1: Seguridad**

---

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Medidas importantes de seguridad .....            | 22-24 |
| Medidas importantes de seguridad adicionales..... | 24-25 |
| Notas sobre el cable .....                        | 25    |
| Notas sobre el enchufe .....                      | 26    |
| Advertencia sobre el acabado .....                | 26    |
| Alimentación eléctrica.....                       | 26    |

## **Sección 2: Instrucciones**

---

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Conozca su waflera belga rotativa .....             | 28    |
| Antes del primer uso .....                          | 29    |
| Instrucciones de funcionamiento.....                | 29-30 |
| Consejos para hornear waffles.....                  | 31-33 |
| Instrucciones de mantenimiento para el usuario..... | 33    |
| Cuidado y limpieza.....                             | 33-34 |
| Almacenamiento.....                                 | 34    |
| Garantía.....                                       | 35-36 |

Section 1

# Safety

# 1

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
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 unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
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 cooking unit 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 has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories or attachments not recommended

- by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
  11. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
  12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces
  13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven
  14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
  15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
  16. To disconnect, remove plug from outlet.
  17. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
  18. 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.
  19. 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.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**CAUTION:** this appliance is hot during operation and retains heat for some time after plugging out. 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 CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used 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 longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
  1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
  3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

### **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.




## **PLASTICIZER WARNING**

**CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating from 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.





Section 2

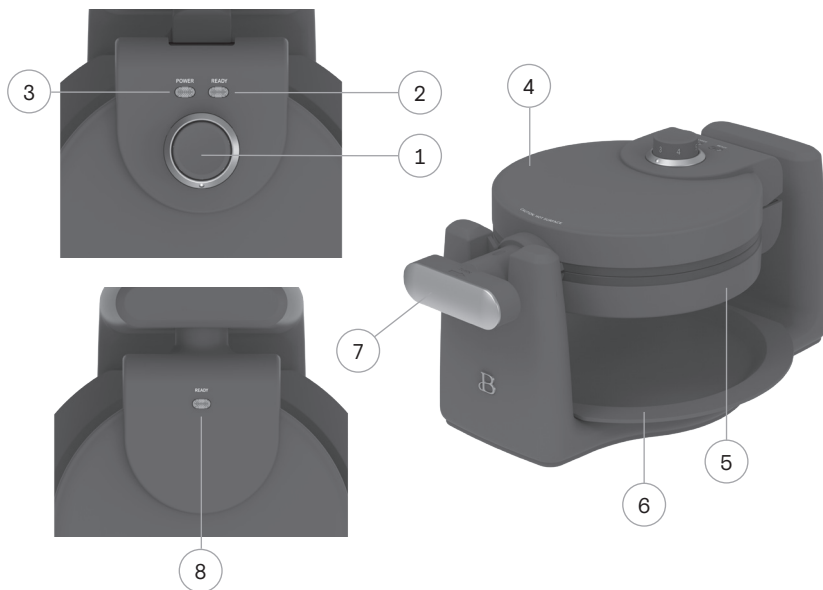
# Instructions

# 2

## Getting to Know Your Rotating Belgian Waffle Maker

Product may vary slightly from illustrations

1. Temperature Control Dial (Top View)
2. READY Light (Top)
3. POWER Light
4. Top Nonstick Cooking Plate
5. Bottom Nonstick Cooking Plate
6. Removable Drip Tray
7. Cool Touch Rotating Handle
8. READY Light (Bottom)
9. Power Cord with Polarized Plug (not shown)
10. Cord Wrap (not shown)



## Before Using for the First Time

---

1. Carefully unpack the Rotating Belgian Waffle Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Waffle Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.  
CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. Never immerse Rotating Belgian Waffle Maker unit in water or any other liquids!
3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.

## Operation

---

1. Lift top cooking plate. Make sure the Rotating Belgian Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned flat and locked into a stable position. Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle plates with vegetable oil. Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the cooking plates.
2. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet. The POWER light will illuminate and remain lighted during use.  
NOTE: When your Rotating Belgian 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 Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.
3. Turn the temperature control dial to the MAX (+) setting to preheat.
4. While preheating, prepare waffle batter. (Figure 1)
5. After approximately 4 minutes, the READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use. (Figure 2)
6. Set the waffle temperature control to the desired setting. A lower setting produces a lighter browned waffle, while waffles made at a higher setting are darker and crispier. When preparing a recipe for the first time, set the control to the middle; then adjust according to preference. Recipes will vary in cook time and brownness; batters with

- more sugar will brown quicker. Note the perfect setting for each batter recipe for future use.
7. Pour 3/4 to 1 cup batter onto the bottom cooking plate. Add just enough batter to fill lower grid so that the peak area is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the plate. Try not to overfill, batter will expand when cooked. The drip tray will catch any spilled-over batter.
  8. The READY light will turn off as the baking cycle begins.
  9. Lower the top cooking plate to close the Rotating Belgian Waffle Maker and rotate unit 180° to the bottom side.
  10. The Rotating Belgian Waffle Maker will cook until the READY light (on the backside of the Waffle Maker) illuminates. Rotate Waffle Maker 180° to the top side, until it is flat and locked into a stable position.
  11. Lift the top cooking plate gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again. Waffles should be baked according to the temperature control setting chosen. If the waffles need to bake to a darker finish, close the lid and continue baking until the desired color is achieved.
  12. Remove waffles from the cooking plates using non-metallic utensils.  
**NOTE:** If additional waffles are to be baked, keep the Rotating Belgian Waffle Maker closed to retain heat. Always be sure the green light is illuminated before baking more waffles.  
**NOTE:** Waffles made later will bake faster because extra heat has been retained.
  13. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet. Lift top cooking plate and allow to cool. Make sure the Rotating Belgian Waffle Maker's bottom cooking plate is positioned flat and locked into a stable position.
  14. Do not clean until unit has been fully cooled.
  15. Use the cord storage to wrap the cord at the base of the unit.

Figure 1

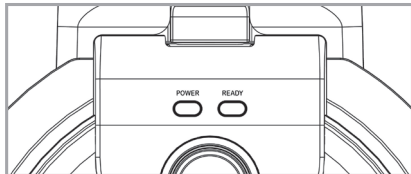
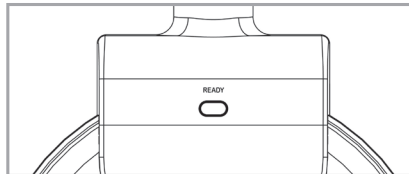


Figure 2



## 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 Rotating Belgian 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 Rotating Belgian 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.



## User Maintenance Instructions

---

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.

## Care & Cleaning Instructions

---

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

1. The Rotating Belgian Waffle Maker does not disassemble for cleaning.
2. 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.
3. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Rotating Belgian Waffle Maker in dishwasher.
4. The waffle cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
5. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if waffles show signs of sticking, recondition as needed.
6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
7. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

## Storing Instructions

---

Make sure unit is unplugged and fully cooled. 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.

## Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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: 1-877-775-3564. 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful<sup>®</sup> Kitchenware



Sección 1

# Seguridad

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA:** Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. El cable de este aparato se debe conectar solamente a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
5. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectarlo.
8. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería, de una caída o si se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro

- 
- de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
  10. No usar al aire libre o con fines comerciales.
  11. No utilice este aparato para otro uso que no sea el indicado.
  12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o que toque superficies calientes.
  13. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
  14. Utilizarlo solo sobre superficies niveladas, planas y resistentes al calor.
  15. Tenga mucho cuidado al mover aparatos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
  16. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
  17. Desenchufe el aparato siempre después de usarlo.  
El aparato permanecerá ENCENDIDO a menos que se lo desenchufe.
  18. PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor durante el uso. Deben tomarse las medidas correspondientes para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
  19. Durante el uso, asegúrese de que haya una ventilación
- 

adecuada sobre el aparato y a su alrededor para que el aire pueda circular. Asegúrese de que este aparato no toque cortinas, revestimientos de paredes, vestimenta, toallas de vajilla u otros materiales inflamables mientras está funcionando.

# SOLO PARA USO DOMÉSTICO

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## AMEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

**PRECAUCIÓN:** Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor por un tiempo después de desenchufarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos



encima del aparato mientras esté funcionando o se encuentre caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso.

### **NOTAS SOBRE EL CABLE**

- a) Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Se dispone de cables de alimentación o cables de extensión desmontables más largos que pueden utilizarse si se tiene cuidado al utilizarlos.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:
  - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato;
  - 2) El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente; y
  - 3) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

## ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el acabado de las encimeras, mesas u otros muebles se dañe, ponga posavasos o tapetes que NO sean plásticos entre estos y el aparato. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, provocar desperfectos permanentes o causar la aparición de manchas.

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.



Sección 2

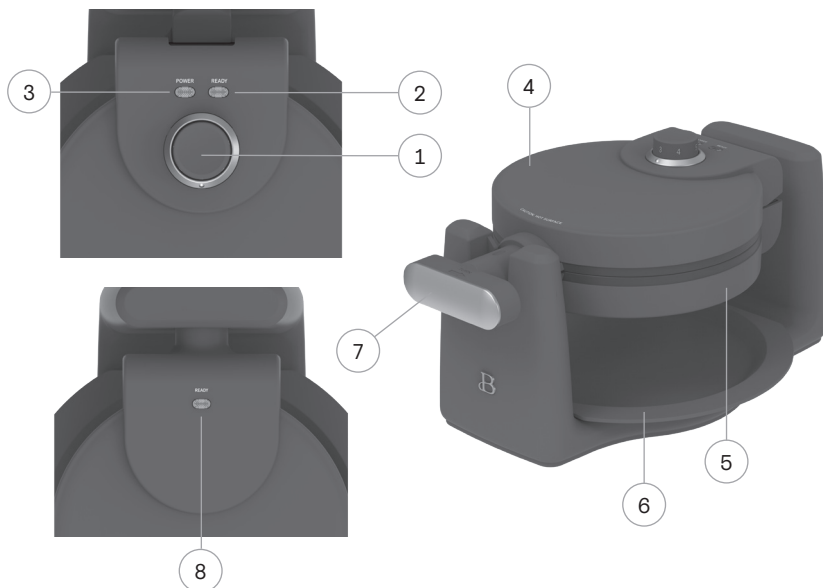
# Instrucciones

2

## Conozca Mejor A Su Waflera Giratoria Belga

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Perilla de control de temperatura (Vista superior)
2. Luz READY (Superior)
3. Luz POWER (Alimentación)
4. Placa de cocción antiadherente superior
5. Placa de cocción antiadherente inferior
6. Bandeja de goteo extraíble
7. Asa giratoria con aislamiento térmico
8. Luz READY (Inferior)
9. Cable de alimentación con enchufe polarizado (no se muestran)
10. Soporte del cable (no se muestra)



## Antes Del Primer Uso

---

1. Desembale con cuidado la Waflera Giratoria Belga y retire todo el embalaje y los materiales.
2. Antes de usar su waflera por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar todo el polvo y luego séquelas. Limpie las superficies exteriores con un paño suave o una esponja apenas húmedos.

**PRECAUCIÓN:** Se debe tener cuidado para evitar que entre agua en el aparato.

¡Nunca sumerja la unidad de la Waflera Giratoria Belga en agua u otros líquidos!

3. Coloque el aparato sobre una superficie seca, limpia y plana.

## Instrucciones De Funcionamiento

---

1. Levante la placa de cocción superior. Asegúrese de que la placa inferior de cocción de la Waflera Giratoria Belga esté plana y bloqueada sobre un posición estable. Antes de hornear los primeros waffles del día, use una brocha de repostería para cubrir ligeramente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal. No use aerosoles antiadherentes ya que pueden generar acumulaciones en las placas de cocción.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA. La luz POWER se encenderá y estará iluminada durante el uso.  
NOTA: Cuando su Waflera Giratoria Belga se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de usarla una o dos veces. Esto no afecta la seguridad del aparato. Sin embargo, ya que puede afectar el sabor de los primeros waffles preparados en la Waflera, se recomienda desecharlos.
3. Gire el dial de control de temperatura al ajuste MAX (+) para precalentar.
4. Mientras se precalienta, prepare la masa para waffle. (Figura 1)
5. Después de aproximadamente 4 minutos, se encenderá la luz READY, indicando que la unidad está precalentada y lista para usar. (Figura 2)
6. Fije el control de temperatura de cocción de la waflera a la temperatura deseada. Un ajuste más bajo produce un waffle dorado más claro, mientras que los waffles hechos con un ajuste más alto son más oscuros y

- crujientes. Al preparar una receta por primera vez, coloque el control en la mitad; luego haga su ajuste según sus preferencias. Las recetas variarán en cuanto a tiempo de cocción y dorado; las pastas con más azúcar se dorarán más rápido. Anote la temperatura y ajuste de tiempo ideales para cada receta para usos en el futuro.
7. Vierta de 3/4 a 1 taza de la masa en la placa de cocción inferior. Agregue masa suficiente para llenar la placa inferior de manera que el área de los picos quede cubierta. Si es necesario, use una espátula para esparcir la masa hacia las esquinas de la placa. Evite sobrellenarla, pues la masa se expande con la cocción. La bandeja de goteo recogerá los derrames de la masa.
  8. La luz READY se apaga al comenzar el ciclo de horneado.
  9. Baje la placa superior para cerrar la Waflera Giratoria Belga y rote la unidad 180° hacia el lado inferior.
  10. La Waflera Giratoria Belga horneará hasta que se encienda la luz READY (en la parte trasera de la waflera). Gire 180° el lado superior de la waflera, hasta que esté plano y bloqueado en una posición estable.
  11. Levante suavemente la placa de cocción superior; si siente que jala, continúe cocinando durante 1 minuto y vuelva a probar. Los waffles se deben hornear según el ajuste de control de temperatura elegido. Si los waffles necesitan un acabado más dorado, cierre la tapa y siga cocinando hasta alcanzar el color deseado.
  12. Extraiga los waffles de la placa de cocción con utensilios que no sean metálicos.  
**NOTA:** Si va a hornear más waffles, mantenga cerrada la Waflera Giratoria Belga para retener el calor. Asegúrese siempre de que la luz verde esté encendida antes de hornear más waffles.  
**NOTA:** Los waffles que se hagan después se hornearán más rápido porque se ha retenido un calor adicional.
  13. Al terminar de hornear, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante la placa superior de cocción y déjela enfriar. Asegúrese de que la placa inferior de cocción de la waflera giratoria belga esté plana y bloqueada sobre un posición estable.
  14. No la limpie hasta que la unidad se haya enfriado por completo.
  15. Utilice el soporte para enrollar el cable en la base de la unidad.

Figura 1

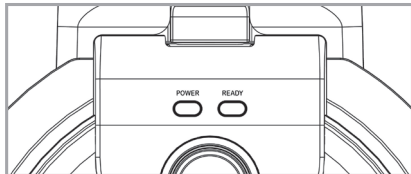
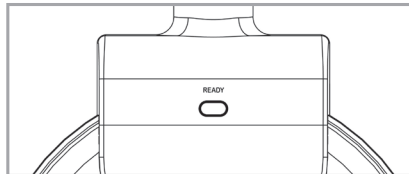


Figura 2



## Consejos Para Hornear Waffles

- Cernir todos los ingredientes secos juntos. No es necesario batir las yemas de huevo y la leche por separado.
- Batir las claras hasta que formen picos rígidos. Agregue 1/4 de las claras batidas a la masa para aligerarla y luego incorpore suavemente el resto. Deben quedar rayas blancas en la masa. No mezcle demasiado la masa al agregar las claras de huevo.
- Algunas recetas se pueden duplicar. No haga grandes lotes de masa cuando se hayan usado claras de huevo batidas para aligerar el waffle.
- No abra la waflera giratoria belga durante el primer minuto de horneado o el waffle se soltará. Hornee completamente los waffles antes de retirarlos.
- Cuando prepare la masa para waffles con harina con gluten, no mezcle demasiado o los waffles quedarán duros. Revuelva la masa solo hasta que desaparezcan los grumos grandes de ingredientes secos.
- La cantidad óptima de masa para producir un waffle con forma completa, sin que se desborde, variará según las diferentes masas para waffles. Verter la masa con una taza medidora ayudará a medir la cantidad de masa a usar cada vez. Rellene la placa inferior de cocción de la waflera giratoria belga con la cantidad suficiente de masa para cubrir las áreas de los picos. Comience con 1 taza no muy llena (1/4 taza por cuarto de waffle). Agregue más según sea necesario.
- Para obtener waffles con una forma más uniforme, esparza las masas espesas hasta el borde exterior de la placa de cocción usando una espátula plástica resistente al calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.

- Para conservar la textura crujiente, coloque los wafles horneados en una rejilla para enfriar. Para mantener los wafles calientes, colóquelos en una fuente apta para el horno sobre una rejilla y caliéntelos a aproximadamente 200-250 °F (90-120 °C). Los wafles se conservarán durante unos 20 minutos antes de que comiencen a endurecerse.
- Los wafles horneados se congelan bien. Dejarlos enfriar completamente sobre una rejilla. Guárdelos en una bolsa plástica para congelador o en un recipiente tapado, separando los wafles con papel encerado.
- Vuelva a calentar los wafles congelados en un microondas, horno tostador, horno de convección o convencional o tostador hasta que estén calientes y crujientes.

#### **PARA WAFLES SIN GLUTEN:**

- Use mezclas para hornear sin gluten.
- Use harina sin gluten.
- Sustituya la harina en las recetas con mezclas de: harina de coco, harina de arroz, harina de almendras, harina de avena, harina de maíz.

#### **PARA WAFLES BAJOS EN GRASAS Y EN COLESTEROL:**

- Use leche descremada.
- Sustituya la leche entera con leches de nueces o de semillas: leche de almendras, anacardos, soja, lino o semillas de cáñamo.
- Use solo las claras, elimine la yema de los huevos.
- Siempre use aceites vegetales líquidos como canola, coco, maíz o girasol, en lugar de mantequilla.
- Sustituya 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1 cucharada de semillas de lino molidas.
- Sustituya 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1/2 cucharada de semillas de chía molidas.

#### **PARA WAFLES CON MÁS FIBRA:**

- Sustituya 1/2 taza o más de harina blanca por harina de trigo integral.
- Sustituya 1/4 taza de harina blanca por salvado de trigo o avena.
- Sustituya 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1 cucharada de



- semillas de lino molidas.
- Sustituya 1 huevo con 3 cucharadas de agua fría + 1/2 cucharada de semillas de chía molidas.

## Instrucciones De Mantenimiento Del Usuario

---


Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

## Cuidado Y Limpieza

---

**PRECAUCIÓN:** Desenchúfelo del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. La Waflera Giratoria Belga no se desmonta para limpiarla.
2. Si la masa se derramó sobre la bandeja de goteo, retirela inmediatamente después de usarla y enjuáguela con agua tibia. Lave con un detergente lavavajillas suave. Quite las manchas persistentes con una almohadilla o esponja de malla. No use lana de acero o estropajos de metal.
3. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Nunca coloque la Waflera Giratoria Belga en el lavavajillas.
4. Las placas para cocinar wafle deben limpiarse y acondicionarse antes de cada calentamiento.
5. Cepille las placas de cocción con un cepillo de repostería o paño suave y limpio. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza sugeridos a continuación. Después de un tiempo, si los wafles muestran signos de pegarse, reacondicione según sea necesario.
6. Para proteger las superficies antiadherentes premium, use solo utensilios de plástico, nailon o madera.
7. Para quitar la pasta pegada a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocción a la pasta endurecida. Espere unos 5 minutos, luego frote la pasta ablandada con una toalla de papel o un



pañó suave. Quite las manchas persistentes con una almohadilla o esponja de malla. Para obtener mejores resultados, use solo productos que indiquen que son aptos para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero o estropajos de metal.

8. Debe limpiar el acabado exterior con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque bien.

## Almacenamiento

---

Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría. Nunca enrolle el cable de forma que quede apretado alrededor del aparato. No ejerza fuerza por la parte del cable que entra a la unidad, pues esto podría hacer que se deshilache y se rompa.

## Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. 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. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de 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. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

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.

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: 1-877-775-3564. 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™

Beautiful® Kitchenware

Make  
Something  
Beautiful™  
♡ Drew



Sensio Inc.  
dba Made by Gather™  
New York, NY 10016/USA  
[www.beautifulbydrew.com](http://www.beautifulbydrew.com)

For customer service questions or comments  
Para preguntas o comentarios para el servicio  
de atención al cliente

1-877-775-3564

Made in China / Hecho en China

19393, 19427, 19428, 19429, 19430, 19451 R0