The GRINCH
Dr. Seuss

Waffle Maker
Gofrera
Gaufrier

WM5-DSU-GRI

Operating and Safety Instructions

Instrucciones de uso y seguridad

Instructions d'utilisation et de sécurité

UNCANNY BRANDS™
350 Sentry Parkway
Bldg. 670 • Suite 120
Blue Bell, PA 19422
online@uncannybrands.com
www.uncannybrands.com

TM & © 2025 Dr. Seuss Enterprises, L.P. All rights reserved.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
POUR UTILISATION À DOMICILE SEULEMENT

Electrical Specifications:
Especificaciones electrónicas:
Spécifications électriques:

Voltage Voltaje Tension	Frequency Frecuencia Fréquence	Wattage Potencia Puissance
120V AC	60 Hz	1200W

c ETL us LISTED
Intertek

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Definitions

Whenever used, the following items identify safety and property damage messages and designate a level of hazard seriousness.

⚠ This is the safety alert symbol. It alerts you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

DANGER - Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury. Usage of this signal word is limited to the most extreme situations.

WARNING - Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION - Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor/moderate injury.

NOTICE - Addresses practices not related to personal injury, such as product and/or property damage. When using electrical appliances, always follow basic safety precautions, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

⚠ **WARNING - To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:**

- Keep this product out of the reach of children. This product is not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Do not touch hot surfaces. Use the handle.
- Unplug power cord from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not leave the product unattended while in use.
- Do not immerse the power cord, plug, or waffle plates in water/liquid.
- Do not use attachments not recommended for use with this product by the product manufacturer. Attachments, when furnished, may become hot during use, so allow them to cool before handling.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- Do not plug or unplug the product into/from an electrical outlet with a wet hand.
- Take proper precautions to prevent the risk of burns, fire, or other personal or property damage as this appliance generates heat and escaping steam during use.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- If the product falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch or reach into the water.
- Use in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides to allow adequate air circulation.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut power cord or plug, if it malfunctions or has been damaged in any manner, or if it has been dropped into water. This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair it yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.

⚠ **CAUTION - To reduce the risk of personal injury and/or product/property damage:**

- This product is intended solely for indoor, non-commercial, non-industrial use in the cooking of waffles for human consumption. Do not use the product outdoors or for any other purpose.
- To avoid a pinch hazard, make sure fingers, hands, and other body parts are clear of the top and bottom plates when closing them.
- Always wear protective oven mitts or heat-resistant gloves when using this product.
- Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) where it may be tripped over or pulled, and do not allow it to touch hot surfaces.
- Always operate the product on a flat, level, stable, heat-resistant surface.
- To disconnect from the electrical outlet, pull directly on the plug; do not pull on the Power Cord.

SPECIAL INSTRUCTIONS:
A short power supply cord is provided to reduce the risk of 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 must be at least as great as that of the product.

– Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING: 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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Before First Use

1. Open the unit by lifting up the handle.
2. Use a damp cloth or sponge to wipe the cooking surfaces and let dry.

To Use

CAUTION - Always wear protective oven mitts or gloves when using this product to avoid a burn hazard.

NOTICE - Use only heat-resistant, non-metal utensils with this product; metal utensils may scratch the cooking surface.

NOTE - During the first use, this product may emit some light smoke. This is normal and will subside with further use.

1. Lightly coat the waffle plates with cooking oil and close them by lowering the handle completely.
2. Align the small line on the temperature control with the desired setting, between MIN and MAX.
3. Plug the power cord into a standard electrical outlet. The red Power and green Ready indicator lights will illuminate, indicating the unit is heating. When the waffle maker has preheated, the green Ready Indicator will turn off.
4. Open the plates and pour to 3/4 to 1 cup of batter (enough to fill the bottom plate) into the center of the bottom plate. Use a utensil to spread the batter evenly. Close the lid. Cook time is 3-4 minutes.
5. When the green Ready indicator illuminates, the waffle is ready. If the waffle is cooked to your liking, use a non-metal utensil to remove it. If not, close the lid again to cook the waffle longer.
6. To cook additional waffles at this time, repeat Steps 4 & 5, lightly recoating the plates with cooking oil if necessary. Use a spray or basting brush to avoid touching the hot plates.

Tips:
- For a hearty, healthier waffle, use an equivalent amount of whole grain flour in place of white flour. Add chocolate, fruit, nuts, seeds, etc. Experiment!
- Stir or sift flour before measuring it, as it settles when it sits. Use the back of a knife to level off the flour in a measuring cup; don't pack it down.
- When serving several waffles at a time, keep cooked waffles crisp by placing them on a baking pan in a 200˚F (93˚C) heated oven. Another way to maintain crispiness (without the use of an oven) is to place the waffles on a wire rack instead of on a flat surface.
- For light and fluffy waffles, don't over-mix the batter. Some small lumps in the batter are fine. Waffles made from smooth batters may be tough. Refrigerated batter kept in a tightly-sealed container will remain fresh for one or two days. It will also thicken, so you may have to add some milk or water (depending on the recipe) and remix the batter before cooking. Cold batter may also require additional cooking time to reach the desired brownness.
- Waffle recipes that include butter, oil, or eggs will produce crispier waffles that brown more easily than those made from batters without these ingredients.
- When recipes call for fresh buttermilk, buttermilk powder is a good substitute. Use the powder as instructed on the package.
- Close the top plate immediately after removing a cooked waffle to maintain the proper baking temperature for additional waffles.

Care and Maintenance

WARNING: Make sure the waffle maker is unplugged and allowed to completely cool before cleaning it.

NOTICE: Do not use harsh or abrasive cleaners or pads on the product.

Cleaning:
1. Remove any remaining cooked batter. If some is difficult to remove, add a small amount of cooking oil to it and let it stand for about five minutes and then remove.
2. Clean the waffle plates and exterior surfaces by wiping with a damp sponge or cloth. Rinse the sponge/cloth a few times during cleaning so that it's clean when wiping all surfaces. Let dry.
3. Do not place in a dishwasher.

Storing:
For storage, make sure the unit is clean and dry. Wrap the power cord around the stand and store in a cool, dry location.

Recipe

Belgian Waffles (Makes approximately 6 cups of batter)

1 ¼ cups butter, melted
2 ½ cups all purpose flour
1 ½ cups sugar
1 tbsp baking powder
2 ¼ cups milk
5 large eggs

Whisk or sift together the flour, sugar, and baking powder in a large bowl. Add the melted butter and the eggs to the mixture. Add milk. Cook as directed.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Definiciones

Los siguientes puntos identifican los mensajes de seguridad y de daño a la propiedad y asignan el nivel de seriedad del producto.

⚠ Este es el símbolo de alerta. Alerta sobre riesgos y daños a su persona. Obedezca todos los mensajes de seguridad después de éste símbolo para evitar daños y accidentes mortales.

PELIGRO - Indica una situación inminentemente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar daños y derivar en accidentes serios y mortales, el uso de ésta palabra señalización está limitada a las situaciones más etremas.

ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa misma que si no se evita puede derivar en accidentes serios y mortales.

PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa, misma que si no se evita puede provocar un daño menor o moderado.

AVISO - Se refiere a prácticas no relacionadas con daños a la persona, pero sí al producto o a la propiedad o bienes. Cuando use aparatos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siuientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO.

⚠ **ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de fuego, descargas eléctricas ó daños serios a su persona:**

- Mantenga éste producto fuera del alcance de los niños. Éste producto no está fabricado para el uso de los menores. Es necesario una atenta supervisión a las operaciones de aparatos eléctricos cuando haya niños cerca.
- No toque la superficie caliente, utilice el mango.
- Desconecte el aparato cuando no lo use y durante operaciones de limpieza del mismo. Permita que el aparato se enfríe antes de quitar o colocar accesorios y partes.
- No deje el aparato sin supervisión cuando lo esté ocupando.
- No sumerja el cable, enchufe ni platos de la Gofrera en agua o líquido.
- No utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante para el uso de éste producto. Los accesorios pueden calentarse durante su uso, por favor permita que se enfríen antes de cogerlos, o tocarlos.
- No lo coloque sobre un quemador de gas o electricidad, o sobre un horno caliente, así como tampoco cerca de esos aparatos.
- Para evitar sobre cargas cuando use éste producto, no conecte otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- No conecte o desconecte el producto del enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Coja las precauciones debidas para prevenir riesgos de quemaduras, fuego, u otros riesgos personales, o a sus bienes, toda vez que éste aparato genera calor y vapor durante su uso.
- Coja extremas precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Si el producto cae al agua, desconéctelo inmediatamente, no lo toque ni lo coja dentro del agua.
- Utilícelo en un lugar bien ventilado, guarde al menos entre 4 y 6 centímetros de espacio de cada lado para que el aparato tenga una adecuada circulación de aire.
- No utilice el producto si el cable y enchufe han sido dañados o cortados, si no funciona bien, si ha sido dañado de

cualquier manera o ha sido introducido al agua. Éste producto no tiene partes que pudieran ser reparadas por la persona que lo utiliza, por lo que no intente examinarlo o repararlo usted mismo. Solamente personal calificado puede darle servicio al aparato; lleve el producto al establecimiento de reparaciones para su inspección y servicio.

⚠ PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de daño a su persona o al producto :

- Éste producto es destinado exclusivamente para interiores, no comercial, no uso industrial, su uso es para la consumación humana de gofres, no use éste producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- Para evitar un peligro de pellizco, asegúrese que sus dedos, manos u otra parte del cuerpo se encuentre fuera de las placas de la superficie al cerrarlo.
- Use siempre guantes para horno al usar éste producto.
- No permita que el cable cuelgue (por ej : el borde de una mesa o mostrador) donde puede tropezarse con él o cogerlo, así mismo no permita que el cable esté en contacto con superficies calientes.
- Siempre utilice el producto en una superficie plana, nivelada, estable y resistente al calor o a altas temperaturas.
- Para desconectarlo del enchufe, cójalo directamente del cargador y no del cable.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Cable corto suplementario, con el fin de reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con uno más largo. Las extensiones eléctricas están disponibles, y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
Si la extensión se usa:

— El largo marcado de la extensión debe ser por lo menos tan grande como el del producto.

— Coloque el cable de la extensión de manera que no cuelgue del mostrador o mesa, donde se corra el riesgo de ser cogido por niños, o tropezarse de manera accidental.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA ELFUTURO

Antes de utilizarlo por primera vez

1. Abra el aparato levantando el asa.
2. Use un trapo mojado o esponja para limpiar las superficies de cocción y déjelo secar.

Para Usar

PRECAUCIÓN - Siempre use guantes protectores para evitar el riesgo de quemaduras.

AVISO - Use sólo utensilios resistentes al calor. No de metal ya que éstos pueden rayar la superficie de cocción.

NOTA - Durante el primer uso, éste producto puede emitir un ligero olor a quemado el cual desaparacerá con el uso continuado.

1. Cubra ligeramente las placas para wafles con aceite para cocinar y ciérrelas bajando la manija completamente.
2. Alinee el línea pequeña sobre el control de la temperatura al nivel deseado entre MIN y MAX.
3. Conecte el cable eléctrico en una conexión standard. Las luces indicadoras se iluminarán (roja) y (verde) indicando que el aparato se está calentando. Cuando la waflera se haya precalentado, la luz verde se apagará.
4. Abra la tapa y eche una taza de la mezcla en el centro de la placa inferior (lo suficiente hasta llenar la placa inferior). Utilice un utensilio que le permita extender la mezcla de manera uniforme. Cierre la tapa y espere 3-4 minutos.
5. Cuando la luz indicadora se ilumine de verde, el wafle estará listo. Si el wafle está a su gusto, utilice un utensilio que no sea de metal para retirarlo y cierre la tapa. Si no, cierre la tapa una vez más para que el wafle se cocine por más tiempo.
6. Para cocinar más wafles, repita las etapas 4 y 5, vierta aceite para cocinar tanto como sea necesario. Utilice un spray o brocha para evitar tocar las placas calientes.
7. Una vez que haya terminado de utilizarlo, desconecte el aparato. Limpie el aparato de acuerdo a las instrucciones de “cuidado y mantenimiento.”

Consejos:

- Para gofres mas saludable, utilice una cantidad equivalente de harina de granos enteros e integral en lugar de harina blanca. Agregar el chocolate , frutas, frutos secos , semillas , etc. ¡Experimento !
- Revuelve y mezcla la harina antes de medirla, y déjela reposar. Utilice una pala para nivelarla dentro de la taza medidora, no la apriete.
- Una vez que sirva varios gofres al mismo tiempo, manténga los crujientes en una recipiente para horno a 200˚F (93˚C). Otra manera de mantener estos gofres crujientes (sin utilizar un horno) es colocando 6 gofres sobre una parrilla para asar, y no sobre una superficie plana.
- Para gofres ligeros y esponjosos, no bata demasiado la mezcla. No hay problema si hay algunos grumos. Los gofres hechos a partir de una mezcla muy suave y líquida serán muy pesados.
- Guarde la mezcla en el refrigerador dentro de un molde bien cerrado así estará fresca durante uno o dos días. Se espesará por lo que será necesario agregarle leche o agua y mezclarla antes de cocerla. Una mezcla fría puede también ser más largo el tiempo de cocción o la espera a que se doren.
- Las recetas de gofres que contienen mantequilla, aceite o huevo, darán como consecuencia gofres más crujientes que se doran más fácilmente que aquellos que son a partir de mezclas sin éstos ingredientes.
- Cuando la receta le pida suero de leche, el polvo del mismo es un buen substituto. Utilice el polvo según las direcciones del empaque.
- Cierre la tapa inmediatamente después de haber retirado el gofre, con el fin de mantener la temperatura de cocción para los siguientes.

Cuidados y mantenimiento

ADVERTENCIA: Asegúrese de que la Gofrera está desconectada antes de que la limpie.

AVISO: NO utilice limpiadores ni esponjas abrasivas.

ADVERTENCIA: El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértela. Si aún no entrara completamente, comuniquese con un electricista. No intente modificarla.

Limpieza:

1. Retire toda la mezcla que queda. Si es difícil de quitar, agregue una pequeña cantidad de aceite para cocinar, y déjelo reposar cinco minutos antes de quitarlo.remove.
2. Limpie las placas y las superficies exteriores haciéndolo con una esponja o trapo húmedo. Enjuáguelos varias veces durante la limpieza, para asegurar realmente la limpieza de todas las superficies. Deje secar.
3. No la coloque en el lavavajillas.

Almacenamiento:

Para su almacenamiento asegúrese de que el aparato está limpio y seco. Enrolle el cable alrededor, y guárdelo en un lugar fresco y seco.

Receta

Gofres Belgas (Hace alrededor 6 tazas de mezcla)

1 ¼ de tazas de mantequilla derretida
2 ½ tazas de harina para todo uso.
1 ½ tazas de azúcar
1 c. de mesa de polvo para hornear
2 ¼ tazas de leche
5 huevos

Bata o mezcla la harina, el azúcar y el polvo para hornear en un recipiente. Agregue la mantequilla derretida y los huevos a la mezcla. Agregue leche y póngalos a cocer.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Définitions

Quand vous utilisez le produit, les articles suivants identifient des messages de sécurité et de dégâts matériels et désignent un niveau de gravité de danger.

⚠ Voici le symbole d’alerte de sécurité. Il vous alerte aux dangers potentiels de blessures. Obéissez à tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter de possibles blessures ou la mort.

DANGER - Indique une situation dangereuse imminente, qui si elle n’est pas évitée conduira à un décès ou à une blessure grave. L’utilisation de ce mot signal est limitée aux situations extrêmes.

AVERTISSEMENT - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire au décès ou à une blessure grave.

ATTENTION - Indique une situation potentiellement dangereuse, qui si elle n’est pas évitée peut conduire à une blessure mineure/moyenne.

AVIS - Traite les pratiques non liées aux blessures, comme des dommages au produit et/ou matériels. Quand vous utilisez des articles électriques, suivez toujours les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessure grave :

- Gardez ce produit hors de la portée des enfants. Ce produit n’est pas conçu pour une utilisation par des enfants. Une supervision de près est nécessaire quand un appareil est utilisé à proximité d’un enfant.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Débranchez le fil électrique de la prise quand vous n’utilisez pas l’appareil et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant d’ajouter ou de retirer des pièces.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsque vous l’utilisez.
- N’immergez pas le fil électrique ou les plaques du gaufrier dans l’eau/liquide.
- N’utilisez pas d’extensions non recommandées par le manufacturier du produit dans l’utilisation de ce produit. Lorsque fournis, ces extensions peuvent devenir chaud lors de l’utilisation alors laissez-les refroidir avant de les manipuler.
- Ne placez pas sur un brûleur à gaz ou électrique, ou sur un four chaud ni près de tels appareils.
- Pour éviter une surcharge du circuit dans l’utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit puissant sur le même circuit électrique.
- Ne branchez pas le produit dans une prise électrique ou ne le débranchez pas d’une prise si votre main est mouillée.
- Prenez les précautions adéquates pour prévenir le risque de brûlure, d’incendie, ou de blessure ou de dommages matériels alors que cet article génère de la chaleur et évacue de la vapeur durant l’utilisation.
- Faites preuve d’une extrême prudence dans le déplacement d’un appareil contenant de l’huile chaude ou d’autres liquides chauds.
- Si le produit tombe dans l’eau, débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Ne touchez pas au produit et ne mettez pas la main dans l’eau.
- Utilisez dans une zone bien aérée. Gardez au moins 10 à 15 cm d’espace de chaque côté pour permettre une circulation d’air adéquate.
- N’utilisez pas l’appareil si le fil ou la fiche électrique est endommagé(e) ou coupé(e), s’il ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d’une façon ou d’une autre, ou s’il a été échappé dans l’eau. Ce produit n’est muni d’aucune pièce pouvant être réparée par l’utilisateur. Ne tentez pas d’examiner l’appareil ni de le réparer vous-mêmes. Seul le personnel de service qualifié devrait effectuer des répara tions; prenez le produit à l’atelier de réparation d’appareils de votre choix pour le faire inspecter et réparer.

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire le risque de blessure et/ou de dommage au produit/matériel :

- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation à l’intérieur, non commerciale et non industrielle pour faire cuire des gaufres pour une consommation par des humains. N’utilisez pas le produit à l’extérieur ou à toute autre fin.
- Pour éviter un danger de pincement, assurez-vous que les doigts, les mains et autres parties du corps ne touchent pas aux plaques supérieure et inférieure quand vous les refermez.
- Portez toujours des mitaines de four ou des gants résistants à la chaleur quand vous utilisez ce produit.
- Ne laissez pas le fil électrique pendre (p.ex. du rebord de la table ou du comptoir) où quelqu’un pourrait trébucher dedans ou le tirer et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, égale, stable et résistante à la chaleur.
- Pour débrancher de la prise électrique, tirez directement sur la fiche, ne tirez pas sur le fil électrique.

DIRECTIVES SPÉCIALES:

Un petit fil électrique est fourni pour réduire le risque d’emmêlement ou d’accrochage sur un long fil. Les rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec soin. En cas d’utilisation de rallonge:

— La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi importante que celle de l’appareil.

— Placez la rallonge pour qu’elle ne pende pas du comptoir ou de la table où elle peut être tirée par un enfant ou sur laquelle quelqu’un peut trébucher non intentionnellement.

GARDEZ CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

Avant la première utilisation

1. Ouvrez l’appareil en soulevant la poignée.
2. Utilisez un linge humide ou une éponge pour essuyer la surface de cuisson et laissez sécher.

Pour utiliser

AVERTISSEMENT - Portez toujours des mitaines ou des gants de four quand vous utilisez ce produit pour éviter des brûlures.

AVIS - Utilisez seulement des ustensiles résistant à la chaleur et non métalliques avec ce produit; les ustensiles de métal égratignent la surface de cuisson.

NOTE - Lors de l’utilisation initiale, ce produit peut émettre un peu de fumée. C’est normal et cela s’estompera lors des prochaines utilisations.

1. Couvrez légèrement les plaques du gaufrier avec de l’huile à cuisson et fermez-les en abaissant complètement la poignée.
2. Alignez le petit ligne sur l’indicateur de température au niveau désiré entre MIN et MAX.
3. Branchez le fil électrique dans une fiche normale. Les lumières d’alimentation (rouge) et de l’état ‘prêt’ (vert) indiquent que l’appareil chauffe. Quand le gaufrier a préchauffé, la lumière verte ‘prêt’ s’éteindra.
4. Ouvrez le couvercle et versez une tasse de mélange dans le centre de la plaque du bas (suffisamment pour couvrir la plaque). Utilisez un ustensile pour étendre le mélange également sur la plaque. Fermez le couvercle. Attendez 3-4 minutes.
5. Quand l’indicateur lumineux ‘Prêt’ vert s’allume, la gaufre est prête. Si la gaufre est à votre goût, utilisez un ustensile non métallique pour la retirer. Sinon, refermez le couvercle pour faire cuire les gaufres plus longtemps.
6. Pour faire cuire d’autres gaufres, répétez les étapes 4 et 5 en versant de l’huile à cuisson au besoin. Utilisez un pulvérisateur ou pinceau pour éviter de toucher aux plaques chaudes.
7. Quand vous avez terminé l’utilisation, débranchez l’appareil de la prise électrique. Nettoyez selon les directives de la section “Soins et maintenance.”

Conseils:

- Pour des gaufres légères et aérées, ne mélangez pas trop le mélange. Il n’est pas correct d’avoir des petits morceaux dans le mélange. Les gaufres faites à partir de mélange homogène seront plus lourdes.
- Le mélange réfrigéré gardé dans un contenant scellé restera frais pendant une journée ou deux. Il s’épaissira aussi alors vous aurez à ajouter du lait ou de l’eau (selon la recette) et mélangez à nouveau avant de faire cuire. Le mélange froid peut aussi devoir être cuit plus longtemps pour atteindre le ton brun recherché.
- Les recettes de gaufre qui comprennent du beurre, de l’huile ou des œufs produiront des gaufres plus croustillantes qui deviendront brunes plus facilement que celles faites à partir de mélange sans ces ingrédients.
- Quand vous avez besoin de babeurre pour la recette, la poudre de babeurre est un bon substitut. Utilisez la poudre selon les directives de l’emballage.
- Fermez le couvercle immédiatement après avoir retiré une gaufre cuite afin de maintenir la bonne température de cuisson pour les prochaines gaufres.

Soins et maintenance

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le gaufrier est débranché avant que vous le nettoyiez.

AVIS: N’utilisez pas de nettoyants ou de tampons abrasifs sur le produit.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est doté d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut se brancher que d’une seule façon. S’il vous est impossible de l’insérer dans la prise, inversez-la. Si c’est toujours impossible, faites appel à un électricien qualifié. N’essayez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Nettoyage:

1. Retirer tout mélange qui reste. Si cela est difficile à enlever, ajoutez une petite quantité d’huile à cuisson et laissez-le reposer cinq minutes avant de l’enlever.
2. Nettoyer les plaques du gaufrier et les surfaces extérieures en essuyant avec une éponge ou un linge humide. Rincez l’éponge/le linge quelques fois durant le nettoyage pour qu’il soit propre quand vous essuyez toutes les surfaces. Laissez sécher.
3. Ne placez pas dans un lave-vaisselle.

Rangement:

Rangez l’appareil en vous assurant qu’il soit propre et sec. Enroulez le fil électrique autour du pied et rangez dans un endroit frais et sec.

Recette

Gaufres belges (Fait environ 6 tasses de mélange)

1 ¼ tasse de beurre fondu
2 ½ tasses de farine tout usage
1 ½ tasse de sucre
1 c. à table de levure chimique
2 ¼ tasses de lait
5 gros oeufs

Fouettez ou tamisez la farine, le sucre et la levure chimique dans un grand bol. Ajoutez le beurre fondu et les œufs dans le mélange. Ajoutez du lait. Faites cuire selon les directives.