

# West Bend®

## ROTARY WAFFLE MAKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:  
[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)

Important Safeguards.....	2
Before Using for the First Time .....	3
Using Your Rotary Waffle Maker .....	4
Helpful Hints .....	4
Cleaning Your Rotary Waffle Maker .....	5
Recipes .....	5
Warranty.....	8

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

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

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page. This appliance has no user serviceable parts.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- To disconnect, turn control to "LIGHT," then remove plug from wall outlet.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be excersized in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- This appliance is to be operated in the closed position **ONLY**.
- **For household use only.**

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

**Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.**

Use a damp, soft cloth to thoroughly wash the heating plates of the waffle maker to remove any manufacturing residues. Rinse with a damp cloth and dry thoroughly. After cleaning, condition the non-stick finish by lightly wiping vegetable oil with paper toweling or a basting brush over the entire interior surface. Let the cooking oil remain on the finish. Do not use butter or shortening to condition the non-stick surface. Discard the first waffle made, as it will absorb any manufacturing residues that are missed in the initial cleaning. Condition the non-stick surface before every use.

## USING YOUR ROTARY WAFFLE MAKER

1. Plug the waffle maker into a 120 volt, AC outlet only. Using the color control knob, select the desired color setting. Let the waffle maker preheat as you prepare the batter. **Note:** For the first few uses of your Rotary Waffle Maker, you may want to set the color selection to the middle temperature range and adjust according to your tastes and the results obtained. The darker setting will result in darker, crispier waffles. Lower settings result in softer, lighter colored waffles.
2. Preheat the waffle maker for 3 - 4 minutes. When the green ready light is lit, open the top cover and pour about  $\frac{3}{4}$  cup of batter into the heating plate. Spread the batter to the edges of the plate with a non-metallic utensil. Close the top cover and turn the handle 180° to the right.
3. The green ready light **may** remain lit for up to 20 seconds after rotating the waffle maker. Let your waffle cook until the green light has turned back on; turn the handle counter-clockwise to return the waffle maker to the starting position. Open the top lid, remove the waffle with a non-metallic utensil. **Note:** Do not open the waffle maker too early, as underbaked waffles will split and are difficult to remove.
4. Repeat the process until no more batter remains. The color control selection can be changed at any point while making waffles. Be certain to close the waffle maker between waffles. Additional waffles baked will finish more quickly than the first waffle.
5. When all waffles have been baked, unplug the waffle maker and leave the top lid open to allow the waffle maker to cool completely. Be extremely cautious around the hot waffle maker.
6. Clean your appliance after each use by following the directions in the “Cleaning Your Rotary Waffle Maker” section.
  - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
  - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

## HELPFUL HINTS

Different batters cook differently, some experimentation will be necessary to create the desired results.

When preparing waffle batter, do not over mix. Only mix until the large lumps of dry ingredients are mixed in. If overmixed, the waffles will bake dense and tough.

After the first waffle is made, subsequent waffles will cook more quickly.

Between waffles, always be sure to close the top lid to retain heat in the waffle maker.

Do not open the waffle maker before the green light has turned back on; undercooked waffles will separate and be difficult to remove from the waffle maker.

Waffles can be kept hot and toasty until ready to serve by setting them on the rack in a preheated oven. The oven should be set to 200°F.

If waffles have cooled, reheat them by preheating the waffle maker to low. When the waffle maker is preheated, place the waffle in the grooves, close the lid, and let heat for a minute or two. Check to ensure that your waffle does not burn.

Freshly baked waffles are easy to freeze. Let waffles cool completely on a wire rack, then store in a plastic freezer bag with pieces of wax or parchment paper between waffles. Frozen waffles can be reheated in the oven, toaster oven, or toaster until crispy and hot.

## CLEANING YOUR ROTARY WAFFLE MAKER

**NOTE:** To prevent a build up of cooking stains on the non-stick cooking plates, it is important to clean the Rotary Waffle Maker after each use.

1. Unplug the cord from the electrical outlet. Allow the Rotary Waffle Maker to cool after use, before cleaning and storage.
2. Clean the exterior and plates of the Rotary Waffle Maker with a slightly dampened soft cloth. Remove stubborn spots with a cloth moistened (not wet) with sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Dry thoroughly. **NOTE:** Do not use scouring pads, harsh detergents, solvents, polish, abrasive, or aerosol cleaners as they may damage the surfaces of the appliance.
3. Close the waffle maker, tilt it to its side, and fold the handle to store.

## RECIPES

*Always preheat waffle maker to desired temperature setting before pouring batter on the heating plates.*

### Buttermilk Waffles

2 cups Flour	1 tbsp. Sugar
1 tbsp. Baking Powder	1¼ cups Buttermilk
½ tsp. Baking Soda	3 Eggs
½ tsp. Salt	6 tbsp. Butter, melted

1. Combine dry ingredients in a large bowl.
2. In a separate bowl, beat buttermilk and eggs until thoroughly mixed. Slowly add melted butter.
3. Add buttermilk mixture to the dry ingredients. Mix until large lumps are gone.
4. Pour about ¾ cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

### Deluxe Waffles

2 cups All-purpose Flour	4 Egg Yolks
1 tbsp. Baking Powder	4 Egg Whites
1 tsp. Salt	1¼ cups Milk
3 tbsp. White Sugar	½ cup Vegetable Oil

1. In a large bowl sift together the flour, baking powder, salt, and sugar.
2. In a separate bowl, mix together the egg yolks, milk, and oil. Pour into the flour mixture and stir until large lumps are gone.
3. In a small bowl beat egg whites until stiff. Fold into batter.
4. Pour about ¾ cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

### **Malted Milk Waffles**

- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 Egg, separated        | 1 tbsp. Sugar                     |
| 1 cup Flour             | 3 tbsp. Malted Milk Powder        |
| 1 tsp. Baking Powder    | $\frac{3}{4}$ cup Milk            |
| $\frac{1}{8}$ tsp. Salt | 4 tbsp. Butter, melted and cooled |
1. Beat egg white in a small bowl until stiff and set aside.
  2. Mix together dry ingredients and set aside.
  3. Combine egg yolk, milk and melted butter. Add to dry ingredients, mixing until just blended. Fold in beaten egg white until just mixed. Do not over mix the batter.
  4. Pour about  $\frac{3}{4}$  cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

### **Gluten-Free Buttermilk Waffles**

- |  |  |
|--|--|
| 1 cup Rice Flour                               | 1 tsp. Salt                                |
| $\frac{1}{2}$ cup Potato Starch or Corn Starch | 2 Eggs or $\frac{1}{3}$ cup Egg Substitute |
| $\frac{1}{4}$ cup Tapioca Flour                | $1\frac{1}{2}$ cups Buttermilk             |
| 2 tsp. Baking Powder                           | $\frac{1}{4}$ cup Canola Oil               |
| 1 tsp. Sugar                                   | $\frac{1}{2}$ tsp. Vanilla                 |
1. In a large bowl mix the flours, starch, baking powder, salt, and sugar.
  2. In a separate bowl, beat the eggs. Add the buttermilk, oil, and vanilla to the eggs and mix well.
  3. Add the moist ingredients to the dry ingredients and mix until large lumps are gone.
  4. Pour about  $\frac{3}{4}$  cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

### **Chocolate Chip Waffles**

- |                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| $1\frac{3}{4}$ cups Flour | 3 Egg Yolks                     |
| 2 tsp. Baking Powder      | 3 Egg Whites                    |
| 1 tbsp. Sugar             | $1\frac{3}{4}$ cups Milk        |
| $\frac{1}{2}$ tsp. Salt   | $\frac{1}{2}$ cup Vegetable Oil |
- 2 cups of Chocolate Chips
1. In a medium sized bowl, combine all dry ingredients. This includes the chocolate chips. In a separate bowl, beat the egg whites until they are stiff.
  2. In a small bowl, combine the egg yolks and milk. Then, stir in to the dry ingredients. Add the oil and mix. GENTLY fold in beaten egg whites, and mix until large lumps disappear.
  3. Pour about  $\frac{3}{4}$  cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

### **Apple Waffles**

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 2 cups Milk     | 2 cups Instant Pancake Mix                    |
| 1 tsp. Cinnamon | $\frac{1}{3}$ cup Butter or Margarine, melted |
| 2 Eggs          | 1 cup Apples, finely chopped                  |
1. Place milk, eggs, pancake mix and melted butter in bowl.
  2. Mix batter until large lumps are gone. Stir in apples.
  3. Pour about  $\frac{3}{4}$  cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

## Whole Grain Waffles

1½ cups Reduced Fat milk

¾ cup All-purpose Flour

½ cup Quick-cooking Oats

½ cup Whole Wheat Flour

1 large Egg, lightly beaten

2 tbsp. Vegetable Oil

3 tsp. Baking Powder

¼ tsp. Salt

1. In a large bowl, mix together flours, oats, baking powder and salt.
2. In a separate bowl, stir together milk, vegetable oil and egg.
3. Stir wet ingredients into dry ingredients until large lumps disappear. Don't over mix.
4. Pour about ¾ cup of waffle batter into the preheated waffle maker and cook until steam no longer escapes and the waffle is golden brown.

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), e-mail [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com), over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: \_\_\_\_\_

Where purchased and price, if known: \_\_\_\_\_

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): \_\_\_\_\_



## NOTES

# West Bend®

## MACHINE À GAUFRES À ROTATION

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet :  
**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com)**

Précautions Importantes .....	2
Avant la Première Utilisation .....	3
Mode d'emploi de la Machine à Gaufres à Rotation .....	4
Astuces .....	5
Nettoyage de la Machine à Gaufres à Rotation .....	5
Recettes .....	6
Garantie .....	9

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# PRECAUTIONS IMPORTANTES



## MISE EN GARDE

**Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment :

- Lisez toutes les instructions, notamment les présentes précautions importantes, ainsi que les consignes pour l'entretien de ce manuel.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d'utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Pour débrancher l'appareil, tournez toute commande sur « LIGHT » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.

- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encaster dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Cet appareil doit être utilisé en position fermée **UNIQUEMENT**.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

## CONSERVEZ CES CONSIGNES

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Veillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. De nombreuses pièces accessoires sont contenues dans l'emballage.**

Utilisez un chiffon doux humide pour nettoyer les plaques chauffantes de la machine à gaufres de manière approfondie afin d'éliminer toute trace d'huile de fabrication. Rincez à l'aide d'un torchon humide et séchez bien.

Après avoir nettoyé la surface antiadhésive, conditionnez-la en l'essuyant légèrement avec une serviette en papier imprégnée d'huile végétale ou avec un pinceau de cuisine sur la totalité de la surface intérieure. Laissez l'huile de cuisine demeurer sur la surface. N'utilisez pas de beurre ou de matière grasse pour conditionner la surface antiadhésive. Jetez la première gaufre préparée car celle-ci va absorber tout résidu d'huile de fabrication non éliminé lors du nettoyage initial. Conditionnez la surface antiadhésive avant chaque utilisation.

## UTILISATION DE VOTRE MACHINE À GAUFRES À ROTATION

1. Branchez la machine à gaufres sur une prise secteur de 120 volts AC uniquement. À l'aide du bouton de commande coloré, sélectionnez la couleur du réglage de votre choix. Laissez la machine à gaufres préchauffer pendant que vous préparez la pâte. **Remarque** : Pour les premières utilisations de votre Machine à gaufres à rotation, vous préférerez peut-être régler la sélection de couleur sur la fourchette de températures du milieu et ajuster selon vos goûts et en fonction des résultats obtenus. Le réglage le plus foncé produira des gaufres plus foncées et plus croustillantes. Les réglages plus faibles produiront des gaufres plus moelleuses, et d'une coloration plus claire.
2. Préchauffez la machine à gaufres pendant 3 à 4 minutes. Lorsque le voyant vert indiquant que la machine est prête s'allume, ouvrez le couvercle du dessus et versez environ  $\frac{3}{4}$  tasse de pâte sur les plaques chauffantes. Étalez la pâte jusqu'aux extrémités de la plaque à l'aide d'un ustensile non-métallique. Refermez le couvercle puis tournez la poignée de 180° vers la droite.
3. Le voyant vert indiquant que la machine est prête **peut** demeurer allumé pendant jusqu'à 20 secondes une fois que vous avez fait pivoter la machine à gaufres. Laissez votre gaufre cuire jusqu'à ce que le voyant s'allume à nouveau; tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire revenir la machine à gaufres à sa position de départ. Ouvrez le couvercle, retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile non-métallique. **Remarque** : N'ouvrez pas la machine à gaufres trop tôt car les gaufres qui ne sont pas suffisamment cuites se brisent et sont difficiles à retirer de la machine.
4. Répétez la procédure jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. La commande de sélection de couleur peut être modifiée à tout moment pendant la préparation des gaufres. Assurez-vous de fermer la machine à gaufres entre deux gaufres. Les gaufres supplémentaires que vous cuirez seront prêtes plus rapidement que la première gaufre.
5. Lorsque toutes les gaufres ont été cuites, débranchez la machine à gaufres et laissez le couvercle ouvert afin de permettre à la machine à gaufres de refroidir complètement. Faites preuve d'une extrême prudence à proximité de la machine à gaufres à haute température.
6. Nettoyez votre appareil après chaque utilisation en suivant les instructions de la section « Nettoyage de votre machine à gaufres à rotation . »
  - Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication : c'est tout à fait normal.
  - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement : c'est tout à fait normal.

## ASTUCES

Différents types de pâtes cuisent différemment, une certaine expérimentation sera nécessaire afin d'atteindre les résultats désirés.

Lorsque vous préparez la pâte pour les gaufres, ne la mélangez pas trop. Mélangez seulement jusqu'à ce que les gros grumeaux d'ingrédients secs soient incorporés. Si vous mélangez trop, les gaufres cuites seront denses et dures.

Une fois que vous avez préparé la première gaufre, les gaufres suivantes cuiront plus rapidement.

Entre deux gaufres, assurez-vous toujours de fermer le couvercle de conserver la chaleur à l'intérieur de la machine à gaufres.

N'ouvrez pas la machine à gaufres avant que le voyant vert ne se soit rallumé ; les gaufres qui ne sont pas suffisamment cuites se disloquent et sont difficiles à retirer de la machine à gaufres.

Les gaufres peuvent être maintenues au chaud tout en préservant leur aspect croustillant en les conservant sur la grille d'un four préchauffé. Le four devrait être réglé sur 200°F (93°C.)

Si les gaufres ont refroidi, réchauffez-les en préchauffant la machine à gaufres sur le réglage le moins chaud. Une fois que la machine à gaufres est préchauffée, placez la gaufre dans les encoches, fermez le couvercle et laissez chauffer pendant une minute ou deux. Vérifiez pour vous assurer que votre gaufre ne brûle pas.

Les gaufres fraîchement cuites sont faciles à congeler. Laissez les gaufres refroidir complètement sur une grille en fer, puis stockez-les dans un sac de congélation en les séparant avec des morceaux papier sulfurisé. Les gaufres surgelées peuvent être réchauffées au four, dans un four-grill ou dans un grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et chaudes.

## NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À GAUFRES À ROTATION

**REMARQUE :** Pour empêcher toute accumulation de taches de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, il est important de nettoyer la Machine à gaufres à rotation après chaque utilisation.

1. Débranchez le cordon de la prise secteur. Laissez la Machine à gaufres à rotation refroidir après utilisation, avant de la nettoyer et de la ranger.
2. Nettoyez l'extérieur et les plaques de la Machine à gaufres à rotation à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Éliminez les taches rebelles à l'aide d'un chiffon humidifié (pas imbibé) avec de l'eau savonneuse ou un détergent non abrasif de puissance moyenne. Séchez bien. **REMARQUE :** N'utilisez pas de tampon à récurer, de détergent agressif, de solvant, de polish, de détergent abrasif ou en aérosol car ceux-ci risquent de détériorer les surfaces de l'appareil.
3. Fermez la machine à gaufres, inclinez-la vers le côté et pliez la poignée pour la ranger.

## RECETTES

*Préchauffez toujours la machine à gaufres jusqu'au réglage de température souhaité avant de verser la pâte sur les plaques chauffantes.*

### **Gaufres au Babeurre**

2 tasses de farine	½ cuiller à café de sel
1 cuiller à soupe de levure chimique	1 cuiller à soupe de sucre
1½ cuiller à café de bicarbonate de soude	1¼ tasses de babeurre
	3 œufs
	6 cuillers à soupe de beurre, fondu

1. Mélangez les ingrédients secs dans un grand saladier.
2. Dans un saladier séparé, battez le babeurre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajoutez lentement le beurre fondu.
3. Ajoutez le mélange contenant le babeurre aux ingrédients secs. Mélangez jusqu'à la disparition des gros grumeaux.
4. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufre préchauffée et laissez cuire jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.

### **Gaufres de Luxe**

2 tasses de farine multi-usages	4 jaunes d'œuf
1 cuiller à soupe de levure chimique	4 blancs d'œuf
1 cuiller à café de sel	1¼ tasses de lait
3 cuillers à soupe de sucre blanc	½ tasse d'huile végétale

1. Dans un grand saladier, tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.
2. Dans un saladier séparé, incorporez les jaunes d'œufs, le lait et l'huile. Versez-les dans le mélange de farine et mélangez jusqu'à la disparition des gros grumeaux.
3. Dans un petit saladier, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit épais. Versez-les dans la pâte.
4. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufres préchauffée et cuisez jusqu'à ce qu'aucune vapeur ne s'échappe plus et que la gaufre soit dorée.

### **Gaufres au Lait Malté**

1 œuf, séparé	3 cuillers à soupe de poudre de lait malté
1 tasse de farine	¾ tasse de lait
1 cuiller à café de levure chimique	4 cuillers à soupe de beurre, fondu et refroidi
½ cuiller à café de sel	
1 cuiller à soupe de sucre	

1. Battez le blanc d'œuf dans un petit saladier jusqu'à ce que celui-ci soit épais puis réservez.
2. Mélangez les ingrédients secs puis réservez.
3. Incorporez le jaune d'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajoutez ce mélange aux ingrédients secs, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Intégrez le blanc d'œuf battu et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ne mélangez pas trop la pâte.
4. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufres préchauffée et cuisez jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.

## Gaufres au Babeurre sans Gluten

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 tasse de farine de riz                               | 1 cuiller à café de sel              |
| ½ tasse d'amidon de pomme de terre ou d'amidon de maïs | 2 œufs ou ⅓ tasse de substitut d'œuf |
| ¼ tasse de farine de tapioca                           | 1 ½ tasses de babeurre               |
| 2 cuillers à café de levure chimique                   | ¼ tasse d'huile de canola            |
| 1 cuiller à café de sucre                              | ½ cuiller à café de vanille          |
1. Dans un grand saladier, mélangez les farines, l'amidon, la levure chimique, le sel et le sucre.
  2. Dans un saladier séparé, battez les œufs. Ajoutez le babeurre, l'huile et la vanille aux œufs et mélangez bien.
  3. Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à la disparition des gros grumeaux.
  4. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufres préchauffée puis cuisez jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.

## Gaufres aux Pépites de Chocolat

- |                                      |                          |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 1 ¾ tasses de farine                 | 3 jaunes d'œuf           |
| 2 cuillers à café de levure chimique | 3 blancs d'œuf           |
| 1 cuiller à soupe de sucre           | 1 ¾ tasses de lait       |
| ½ cuiller à soupe de sel             | ½ tasse d'huile végétale |
- 2 tasses de pépites de chocolat
1. Dans un saladier de taille moyenne, combinez tous les ingrédients secs. Ceci comprend également les pépites de chocolat. Dans un saladier séparé, battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent épais.
  2. Dans un petit saladier, incorporez les jaunes d'œufs et le lait. Ensuite, mélangez pour incorporer les ingrédients secs. Ajoutez l'huile et mélangez. DOUCEMENT, ajoutez les blancs d'œufs battus, et mélangez jusqu'à la disparition des gros grumeaux.
  3. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufres préchauffée puis cuisez jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.

## Gaufres aux Pommes

- |  |  |
|--|--|
| 2 tasses de lait                           | ⅓ tasse de beurre ou de margarine, fondu |
| 1 cuiller à café de cannelle               | 1 tasse de pommes, finement émincées     |
| 2 œufs                                     |  |
| 2 tasses de mélange pour crêpes instantané |  |
1. Placez le lait, les œufs, le mélange pour crêpes et le beurre fondu dans un saladier.
  2. Mélangez la pâte jusqu'à la disparition des gros grumeaux. Incorporez les pommes.
  3. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufre dans la machine à gaufres préchauffée puis cuisez jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.



## Gaufres aux Céréales Complètes

1½ tasses de lait entier en poudre

¾ tasse de farine multi-usages

½ tasse d'avoine à cuisson rapide

½ tasse de farine de blé complet

1 gros œuf, légèrement battu

2 cuillers à soupe d'huile végétale

3 cuillers à café de levure chimique

¼ cuiller à café de sel

1. Dans un grand saladier, mélangez les farines, l'avoine, la levure chimique et le sel.
2. Dans un saladier séparé, mélangez le lait, l'huile végétale et l'œuf.
3. Mélangez les ingrédients humides pour les incorporer dans les ingrédients secs jusqu'à la disparition des gros grumeaux. Ne mélangez pas trop.
4. Versez environ ¾ tasse de pâte à gaufres dans la machine à gaufres préchauffée puis cuisez jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne s'échappe et que la gaufre soit dorée.

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous adresser un e-mail à [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées**. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à :

Focus Electrics, LLC  
Attn : Service clientèle  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes :

Date d'achat ou de réception en cadeau : \_\_\_\_\_

Lieu d'achat et prix, si connus : \_\_\_\_\_

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil) : \_\_\_\_\_

## NOTES

# West Bend®

## MÁQUINA GIRATORIA DE WAFLES

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:  
**[www.registerfocus.com](http://www.registerfocus.com) en Internet**

Precauciones Importantes.....	2
Antes de Usar por Primera Vez.....	3
Uso de la Máquina Giratoria de Wafles .....	4
Consejos Prácticos.....	4
Limpieza de la Máquina Giratoria de Wafles .....	5
Recetas .....	5
Garantía .....	8

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES



## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones en este manual, incluso estas importantes precauciones, así como las instrucciones de uso y cuidado.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estar muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías. Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "LIGHT," y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Este artefacto se debe poner a funcionar **SOLAMENTE** en la posición cerrada.
- **Sólo para uso doméstico.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

**Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.**

Utilice un paño húmedo y suave para lavar a fondo las placas de calentamiento de la máquina de waffles a fin de eliminar cualquier residuo de manufactura. Enjuáguelas con un paño húmedo y séquelas a fondo. Después de limpiarlas, acondicione el acabado anti-adherente frotando suavemente aceite vegetal sobre la superficie interna entera con toallas de papel o con un pincel para enlardar. Deje que el aceite de cocinar permanezca sobre el acabado. No use manteca o mantequilla para acondicionar la superficie anti-adherente. Deseche el primer waffle preparado, puesto que este absorberá cualquier residuo de manufactura que se haya pasado por alto durante la limpieza inicial. Acondicione la superficie anti-adherente antes de cada uso.

## CÓMO USAR SU MÁQUINA GIRATORIA DE WAFLES

1. Enchufe la máquina de wafles SOLAMENTE a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. Mediante la perilla de control del grado de dorado del waffle, seleccione el ajuste de dorado. Deje que la máquina de wafles se precaliente mientras prepara la masa. **Nota:** Durante los primeros usos de la Máquina Giratoria de Wafles , quizás desee fijar la selección del grado de dorado a un rango de temperatura media y posteriormente ajustarla acorde a su gusto y a los resultados obtenidos. Los ajustes más oscuros resultarán en wafles más oscuros y crujientes. Los ajustes más bajos resultarán en wafles más claros y más blandos.
2. Precaliente la máquina de wafles durante 3 - 4 minutos. Cuando se encienda la luz verde que indica que la máquina está lista, abra la tapa superior y vierta alrededor de  $\frac{3}{4}$  de taza de masa dentro de la placa de calentamiento. Extienda la masa hasta los bordes de la placa con un utensilio no metálico. Cierre la tapa superior y gire la manivela  $180^\circ$  a la derecha.
3. La luz verde de indicación de listo **podría** permanecer encendida durante hasta 20 segundos después de girar la máquina de wafles. Deje cocer el waffle hasta que la luz verde vuelva a encenderse; gire la manivela en dirección contraria a las agujas del reloj para regresar la máquina de wafles a la posición de inicio. Abra la tapa superior, y retire el waffle con un utensilio no metálico. **Nota:** No abra la máquina de wafles demasiado pronto, puesto que los wafles que no estén suficientemente bien cocinados se partirán y serán difíciles de sacar.
4. Repita el proceso hasta que no quede más masa. La selección del control del grado de dorado puede cambiarse en cualquier momento mientras se estén preparando los wafles. Asegúrese de cerrar la máquina de wafles entre cada preparación de wafles. Los wafles adicionales cocidos posteriormente se cocerán más rápido que el primer waffle.
5. Cuando se hayan cocido todo los wafles, desenchufe la máquina de wafles y deje la tapa superior abierta para permitir que la máquina se enfríe por completo. Tenga extremo cuidado mientras esté alrededor de la máquina de wafles caliente.
6. Limpie el artefacto después de cada uso siguiendo las instrucciones indicadas en la sección "Limpieza de la Máquina Giratoria de Wafles "
  - Al calentar la plancha podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
  - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

Diferentes masas se cocinan diferentemente, por lo cual algo de experimentación será necesaria para obtener los resultados deseados.

Al preparar la masa, no la mezcle de más. Mézclela solamente hasta que los trozos grandes de los ingredientes secos se hayan incorporado. Si se mezcla de más, los wafles saldrán densos y duros.

Una vez preparado el primer waffle, los wafles subsiguientes se cocerán más rápido.

Entre waffles, asegúrese siempre de cerrar la tapa superior para retener el calor dentro de la máquina de waffles.

No abra la máquina de waffles antes de que la luz verde se vuelva a encender; los waffles poco hechos se separarán y serán difíciles de retirar de la máquina de waffles.

Los waffles se pueden mantener calientes y tostados hasta que estén listos para servirse colocándolos sobre la rejilla de un horno precalentado. La temperatura del horno deberá ajustarse a 200 °F (93 °C.)

Si los waffles se han enfriado, recalíentelos recalentando la máquina de waffles a la temperatura baja. Una vez precalentada la máquina de waffles, coloque el waffle en las ranuras, cierre la tapa y déjelo calentar durante un minuto o dos. Esté pendiente de que el waffle no se queme.

Los waffles recién hechos son fáciles de congelar. Deje que los waffles se enfríen por completo sobre una rejilla de alambre, y luego colóquelos dentro de una bolsa plástica de congelación con pedazos de papel encerado o de pergamino entre los mismos. Los waffles congelados pueden recalentarse en el horno, el horno tostadora o la tostadora hasta quedar crujientes y calientes.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA GIRATORIA DE WAFLES

**NOTA:** Para prevenir la acumulación de manchas de cocción sobre las placas de cocción anti-adherentes, es sumamente importante limpiar la Máquina Giratoria de Waffles tras cada uso.

1. Desenchufe el cordón del tomacorriente. Después de cada uso, y antes de limpiarla y guardarla, permita que la Máquina Giratoria de Waffles se enfríe.
2. Limpie la parte exterior y las placas de la Máquina Giratoria de Waffles con un paño suave y ligeramente mojado. Elimine los puntos difíciles de limpiar con un paño humedecido (no empapado) con agua jabonosa o un limpiador suave no abrasivo. Seque a fondo. **NOTA:** No use esponjas metálicas, detergentes fuertes, solventes, abrillantadores, abrasivos o limpiadores en aerosol ya que podrían dañar la superficie del artefacto.
3. Cierre la máquina de waffles, voltéela de canto y pliéguela para su almacenaje.

## RECETAS

*Siempre precaliente la máquina de waffles al ajuste de temperatura deseado antes de verter la masa sobre las placas de calentamiento.*

### Waffles de Suero de Leche

2 tazas Harina	1 cda. Azúcar
1 cda. Levadura en Polvo	1¼ tazas Suero de Leche
½ cda. Bicarbonato de Sosa	3 Huevos
½ cda. Sal	6 cdas. Mantequilla, derretida

1. Combine los ingredientes secos en un tazón grande.
2. En un tazón aparte, bata el suero de leche y los huevos hasta quedar bien mezclados. Lentamente agregue la mantequilla derretida.
3. Agregue la mezcla de suero de leche a los ingredientes secos. Mezcle hasta que los trozos grandes desaparezcan.
4. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.



## Waffles de Lujo

2 tazas Harina de uso múltiple  
1 cda. Levadura en Polvo  
1 cda. Sal  
3 cda. Azúcar Blanco

4 Yemas de Huevo  
4 Claras de Huevo  
1¼ tazas Leche  
½ taza Aceite Vegetal

1. En un tazón grande, ciern juntos la harina, la levadura en polvo, la sal y el azúcar.
2. En un tazón aparte, mezcle las yemas de huevo, la leche y el aceite. Viértalos en la mezcla de harina y revuelva hasta que los trozos grandes desaparezcan.
3. En un pequeño tazón bata las claras de huevo hasta quedar firmes. Incorpórelas a la masa.
4. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## Waffles de Leche Malteada

1 Huevo, separado  
1 taza Harina  
1 cda. Levadura en Polvo  
⅞ cda. Sal  
1 cda. Azúcar

3 cda. Leche en Polvo Malteada  
¾ taza Leche  
4 cdas. Mantequilla, derretida y enfriada

1. Bata la clara de huevo en un pequeño tazón hasta quedar firme y colóquela a un lado.
2. Mezcle entre sí los ingredientes secos y colóquelos a un lado.
3. Combine la yema de huevo, la leche y la mantequilla derretida. Agréguelos a los ingredientes secos, y mezcle hasta que apenas queden mezclados. Incorpore la clara de huevo batida hasta que quede apenas mezclada. No mezcle la masa de más.
4. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## Waffles de Suero de Leche sin Gluten

1 taza Harina de Arroz  
½ taza Almidón de Papa o Almidón de Maíz  
¼ taza Harina de Tapioca  
2 cda.. Levadura en Polvo  
1 cda.. Azúcar

1 cda.. Sal  
2 Huevos o ⅓ taza de Sustituto de Huevos  
1½ tazas Suero de Leche  
¼ taza Aceite de Canola  
½ cda. Vainilla

1. En un tazón grande, mezcle las harinas, el almidón, la levadura en polvo, la sal y el azúcar.
2. En un tazón aparte, bata los huevos. Agregue el suero de leche, el aceite y la vainilla a los huevos y mézclelos bien.
3. Agregue los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y mézclelos hasta que los trozos grandes hayan desaparecido.
4. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## Waffles con Trozos de Chocolate

1¾ tazas Harina

2 cdta. Levadura en Polvo

1 cdas. Azúcar

½ cdta. Sal

2 tazas de Trozos de Chocolate

3 Yemas de Huevo

3 Claras de Huevo

1¾ tazas Leche

½ taza Aceite Vegetal

1. En un tazón tamaño medio, combine todos los ingredientes secos. Esto incluye los trozos de chocolate. En un tazón aparte, bata las claras de huevo hasta quedar firmes.
2. En un pequeño tazón, combine las yemas de huevo y la leche. Luego, añádalas a los ingredientes secos y remueva. Agregue el aceite y mezcle. CON CUIDADO incorpore las claras de huevo batidas, y mezcle hasta que los trozos grandes hayan desaparecido.
3. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## Waffles de Manzana

2 tazas Leche

1 cdta. Canela

2 Huevos

2 tazas Mezcla Instantánea de Panqueques

⅓ taza Mantequilla o Margarina, derretida

1 taza Manzanas, finamente picadas

1. Coloque la leche, los huevos, la mezcla de panqueques y la mantequilla derretida en un tazón.
2. Mezcle la masa hasta que los trozos grandes hayan desaparecido. Agregue las manzanas y mezcle.
3. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## Waffles de Cereales Integrales

1½ tazas de Leche Reducida en Grasas

¾ taza de Harina de uso múltiple

½ taza de Avena de cocido rápido

½ taza Harina de Trigo Integral

1 Huevo grande, ligeramente batido

2 cdas. Aceite Vegetal

3 cdta. Levadura en Polvo

¼ cdta. Sal

1. En un tazón grande, mezcle las harinas, la avena, la levadura en polvo y la sal.
2. En un tazón aparte, revuelva la leche, el aceite vegetal y el huevo.
3. Agregue los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y revuelva hasta que los trozos grandes desaparezcan. No mezcle de más.
4. Vierta alrededor de ¾ taza de masa de waffles a la máquina de waffles precalentada y cuézala hasta que ya no escape más vapor y el waffle tenga una apariencia marrón dorada.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la [service@focuselectrics.com](mailto:service@focuselectrics.com). Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original, **los recibos escritos a mano no son aceptados**. Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

**Válido sólo en EE.UU. y Canadá**

## REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en [www.focuselectrics.com](http://www.focuselectrics.com), o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC  
Attn: Customer Service  
P. O. Box 2780  
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: \_\_\_\_\_

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: \_\_\_\_\_

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): \_\_\_\_\_

## NOTAS