

RECIPES

CLASSIC WAFFLES

1½ cups all-purpose flour
3 large eggs, separated
½ cup cornstarch
2 tbsp. granulated sugar
2 tbsp. cornmeal (optional)

1¾ cups milk
1 tbsp. baking powder
½ tsp. pure vanilla extract
1 tsp. salt
½ cup (1 stick) unsalted butter, melted

In a large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In a mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolks, milk and vanilla. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix). Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle maker and bake.

Makes about 5½ cups batter

Waffle Tip: Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed.

Toasted Pecan & Cranberry Waffles

Sprinkle chopped pecans onto bottom grid of hot, greased waffle maker.
Pour batter over pecans. Sprinkle dried cranberries over batter.
Close waffle maker and bake as directed.

RECETTES

GAUFRES CLASSIQUES

1½ tasses de farine tout usage
3 gros œufs, séparés
½ tasse de fécule de maïs
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de semoule de maïs (facultatif)

1¾ tasses de lait
1 cuillère à soupe de levure chimique
½ cuillère à thé d'extrait de vanille pur
1 cuillère à thé de sel
½ tasse (1 bâton) de beurre non salé, fondu

Dans un grand bol, tamiser ou fouetter ensemble la farine, la fécule de maïs, la semoule de maïs, la levure chimique et le sel pour bien mélanger ; mettre de côté. Dans le bol du batteur, battre les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Ajoutez du sucre; continuez à battre jusqu'à ce que des pics fermes se forment; mettre de côté. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, le lait et la vanille. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer le mélange de lait au mélange de farine, en mélangeant jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humidifiés. (Il devrait encore y avoir de petits grumeaux ; ne pas trop mélanger). Incorporer le beurre fondu. Incorporer les blancs d'œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Versez la pâte dans un gaufrier chaud et graissé et cuire.

Donne environ 5½ tasses de pâte

Astuce gaufre : La fécule de maïs rend les gaufres plus croustillantes. Si vous n'avez pas de fécule de maïs, vous pouvez toujours faire d'excellentes gaufres en omettant la fécule de maïs et en augmentant la farine à 2 tasses. Cuire comme indiqué.

Gaufres aux pacanes grillées et aux canneberges

Saupoudrer les noix de pacanes hachées sur la grille inférieure du gaufrier chaud et graissé.
Verser la pâte sur les pacanes. Saupoudrer les canneberges séchées sur la pâte.
Fermez le gaufrier et faites cuire comme indiqué.

JS GOURMET™
Je suis Gourmet

Double Belgian waffle maker Gaufrier belge double



Instruction manual
Manuel d'instructions

MODE D'EMPLOI

FAIRE UNE GAUFRE

1. Insérez la fiche à courant dans la prise de courant, vous remarquerez que le voyant rouge s'allumera, indiquant que le gaufrier a commencé à préchauffer.

2. Il faudra environ 3 à 5 minutes à l'appareil pour atteindre la température de cuisson idéale. Le voyant rouge s'éteindra signifiant que le gaufrier est prêt à l'emploi.

3. Lorsque les grilles à gaufres sont préchauffées, ouvrez le couvercle. Versez la pâte sur la plaque inférieure du gaufrier. Versez juste assez de pâte pour remplir la plaque inférieure afin que la zone maximale de la plaque soit couverte. Si nécessaire, utilisez une spatule pour étaler la pâte sur les pourtours de la plaque. À ce stade, le voyant rouge s'allumera et le cycle de cuisson commencera.

4. Fermez le couvercle supérieur, poussez le verrou pour verrouiller le couvercle supérieur et inférieur et faites pivoter les plaques à gaufres de 180°.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, n'ouvrez pas le gaufrier pendant le processus de cuisson.

5. Lorsque la gaufre est prête, faites pivoter l'appareil de manière à ce que la gaufre se retrouve dans la position supérieure.

6. Ouvrez le verrou, soulevez le couvercle supérieur et retirez la gaufre cuite à l'aide d'ustensiles non métalliques.

REMARQUE : Ne touchez jamais la surface de cuisson avec des objets tranchants, pointus ou métallique qui pourraient endommager la surface antiadhésive. Si une cuisson supplémentaire doit être effectuée, fermez le gaufrier pour conserver la chaleur. Assurez-vous toujours que le voyant rouge s'éteint à nouveau avant de préparer d'autres gaufres.

7. Une fois terminé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

TIPS & HINTS

BATTER SUGGESTIONS

Packaged Belgian waffle mixes found in most supermarkets may be used with this unit. For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire waffle grid should be filled.

COOKING SUGGESTIONS

If waffles tend to stick to waffle grids, add slightly more oil or butter to the batter.

Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them in a baking pan or wrap them in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.

Baked waffles may be frozen. Allow them to cool completely, and then place them in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to serve.

CONSEILS et ASTUCES

SUGGESTIONS DE PÂTE

Les mélanges à gaufres belges emballés que l'on trouve dans la plupart des supermarchés peuvent être utilisés avec cet appareil.

Pour des gaufres uniformément remplies, versez la pâte au centre de la grille inférieure et étalez-la uniformément sur les bords. Toute la surface de la plaque à gaufres doit être remplie.

For your safety and continued enjoyment of this product, Always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, Do Not Immerse Cord, Plug, Or Unit in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished baking waffles.
12. WARNING: To Reduce the Risk of Fire or Electric Shock, Repair Should be Done Only by Authorized Personnel.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so would create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Pour votre sécurité et assurer une bonne utilisation du produit, lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
4. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
6. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins autres que celles prévues.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Débranchez l'appareil une fois la cuisson des gaufres terminée.
12. AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé.
13. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. N'utilisez pas votre appareil dans un garage pour électroménagers ou sous une armoire murale. Lors du stockage dans un garage pour appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire créerait un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du rangement ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle est fermée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the masked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pilled on by children or animals, or tripped over. The extension cord should be for a polarizing plug and outlet.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE JEU DE CORDON

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Des rallonges peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.

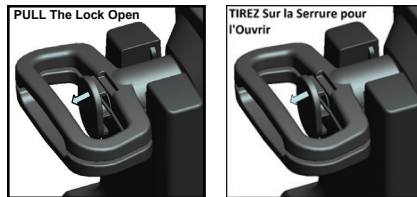
Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique masquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table où il pourrait être pilonné par des enfants ou des animaux, ou faire trébucher. La rallonge doit être destinée à une fiche et une prise polarisante.

IMPORTANT NOTICE!

To Facilitate Using the Double Waffle Maker,
Please Follow the Instructions Below.

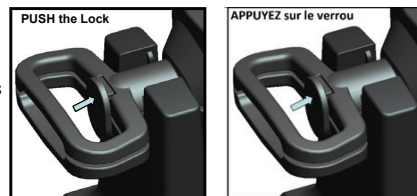
To Open: Before open the top of lip,
please pull the lock to open the lock.

Pour Ouvrir: Tirez le verrou vers vous et soulevez la
partie supérieure.



For Cooking: During cooking, Please push
the lock to lock the top and bottom lid.

Pour cuisiner: Pendant la cuisson, poussez le verrou vers
l'appareil pour maintenir les couvercles supérieur et
inférieur en place.



PART

1. Handle
2. Waffle Grids
3. Lock
4. Ready Indicator
5. Tray

PARTIE

1. Poignée
2. Plaques à gaufres
3. Serrure
4. Indicateur Prêt
5. Plateau ramasse-gouttes



Note: This Double Belgian Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Before each use, we suggest you season the waffle grids by spraying or brushing with cooking spray or flavorless vegetable oil to thoroughly coat the grids. Wipe with a paper towel or pastry brush.

Remarque : Ce gaufrier belge double a été traité avec un revêtement antiadhésif spécial. Avant chaque utilisation, nous vous suggérons d'assaisonner les grilles à gaufres en vaporisant ou en badigeonnant d'enduit à cuisson ou d'huile végétale sans saveur pour bien enrober les grilles. Essuyez avec une serviette en papier ou un pinceau à pâtisserie.

BEFORE FIRST USE

1. Before using your Double Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.
2. Remove all protective paper and wrapping.

NOTE: The first time you use your Double Belgian Waffle Maker it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to heating appliances.

DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONTO THE COOKING SURFACE.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant d'utiliser votre Gaufrier belge double pour la première fois, retirez toute poussière de transport en essuyant les plaques avec un chiffon humide.
2. Retirez tout le papier de protection et l'emballage.

REMARQUE : La première fois que vous utilisez votre gaufrier belge double, il peut dégager une légère odeur et fumer un peu. Ceci est normal et courant pour les appareils de chauffage.

NE PAS IMMERGER L'APPAREIL ET NE PAS FAIRE COULER D'EAU DIRECTEMENT SUR LA SURFACE DE CUISSON.

INSTRUCTIONS FOR USE

MAKING ONE WAFFLE

1. Inset the pin plug into the power outlet, you will notice that the red indicator will go on, indicating that the Waffle Maker has begun preheating.
2. It will take approximately 3 to 5 minutes to reach baking temperatures. Red indicator will go off, meaning the waffle maker is ready for use.
3. When the waffle grids are preheated, open the lid. Pour batter onto bottom grid of waffle maker. Ladle just enough batter to fill lower grid so that the peak area of the grid is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter in to the corners of the grid. At this point the red light will go on as the baking cycle begins.
4. Close top cover, push the lock to lock the top and bottom lid and rotate the waffle grids 180 °.

NOTE: For best results, do not open waffle maker during cooking process.

5. Rotate waffle grid with waffle to the top position.

6. Pull the lock open, raise top cover and remove the baked waffle with a non-metallic Utensils.

NOTE: Never touch the cooking surface with sharp, pointy or metal objects. That could damage the nonstick surface. If additional baking is to be done, close waffle maker to retain heat. Always be sure the red light goes off again before making more waffles.

7. When finished, unplug the unit and allow the unit to cool before cleaning.

SUGGESTIONS DE CUISSON

Si les gaufres ont tendance à coller aux grilles à gaufres, ajoutez un peu plus d'huile ou de beurre à la pâte. Les gaufres belges ont meilleur goût lorsqu'elles sont préparées sur commande, mais les gaufres belges cuites peuvent être conservées au chaud dans un four à 200°F. Placez-les dans un plat allant au four ou enveloppez-les dans du papier d'aluminium au four. Sachez cependant que les gaufres enveloppées dans du papier d'aluminium peuvent perdre leur croustillant. Les gaufres cuites au four peuvent être congelées. Laissez-les refroidir complètement, puis placez-les dans un sac de conservation en plastique. Utilisez du papier ciré pour séparer les gaufres. Réchauffer au four, au grille-pain ou au four grille-pain au moment de servir.

CLEANING & MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool down completely before cleaning.

Brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

Never take your waffle maker apart for cleaning.
Be certain that grids have cooled completely before cleaning.

If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately five minutes, allowing batter to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad.
NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Any other servicing should be provided by an Authorized Service Representative.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Une fois la cuisson terminée, retirez la fiche de la prise électrique. Laissez le couvercle supérieur ouvert et laissez les grilles refroidir complètement avant de les nettoyer.

Brossez les miettes des rainures et absorbez tout excès d'huile de cuisson en essuyant avec un chiffon sec ou une serviette en papier. Vous pouvez nettoyer les grilles en les essuyant avec un chiffon humide pour enlever les taches et les restes de pâte ou l'accumulation d'huile.

Ne démontez jamais votre gaufrier pour le nettoyer.
Assurez-vous que les plaques ont complètement refroidi avant de les nettoyer.

Si la pâte adhère aux assiettes, versez simplement un peu d'huile de cuisson sur la pâte cuite et laissez reposer environ cinq minutes, permettant à la pâte de ramollir pour un retrait facile.

Pour nettoyer l'extérieur, essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez jamais de nettoyeur abrasif ou de tampon agressif.
NE JAMAIS IMMERGER LE CORDON, LA PRISE OU L'UNITÉ DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

STORAGE

Always unplug the Waffle Maker before storing.
Always make sure the Waffle Maker is cool and dry before storing.
The power cord can be wrapped around the bottom of base for storage.

STOCKAGE

Débranchez toujours le gaufrier avant de le ranger.
Assurez-vous toujours que le gaufrier est frais et sec avant de le ranger.
Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour du bas de la base pour le rangement.