

4 SLICE
WAFFLE MAKER
Instruction Manual and Recipe Guide

WAFLERA
DE 4 REBANADAS
Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

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

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 1 2021-01-14 1:03 PM

THANK YOU
for your purchase

REGISTER AND SIGN UP



for special announcements and trendy recipes!

TELL US WHAT YOU THINK!



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife

BellaLifestyle

BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards....2
Additional Important Safeguards....3
Notes on the Plug....3
Notes on the Cord....3
Plasticizer Warning....3
Electric Power....3
Getting to Know Your 4 Slice Belgian Waffle Maker....4
Before Using for the First Time....5
Operating Instructions....5
Waffle Baking Tips....6
User Maintenance Instructions....7
Care & Cleaning Instructions....7
Storing Instructions....7
Recipes....8-10
Warranty....11

Índice

Medidas de seguridad importantes....12
Otras medidas de seguridad importantes....13
Notas sobre el enchufe....13
Notas sobre el cable....13
Advertencia sobre los plastificantes....13
Corriente eléctrica....13
Conozca su gofrera belga para 4 unidades....14
Antes de utilizar por primera vez....15
Instrucciones de funcionamiento....15
Consejos para hornear gofres....16
Instrucciones de mantenimiento para el usuario....17
Instrucciones de cuidado y limpieza....17
Instrucciones de almacenamiento....17
Recetas....18-20
Garantía....21

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 3 2021-01-14 1:03 PM

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. To disconnect, remove plug from outlet.
18. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
19. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
20. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 2 2021-01-14 1:03 PM

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. f a long detachable power-supply cord or extension cord is used :

   1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
   2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord; and
   3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PLASTICIZER WARNING

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

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 3 2021-01-14 1:03 PM

Getting to Know Your 4 Slice Belgian Waffle Maker

Product may vary slightly from illustrations

Figure 1

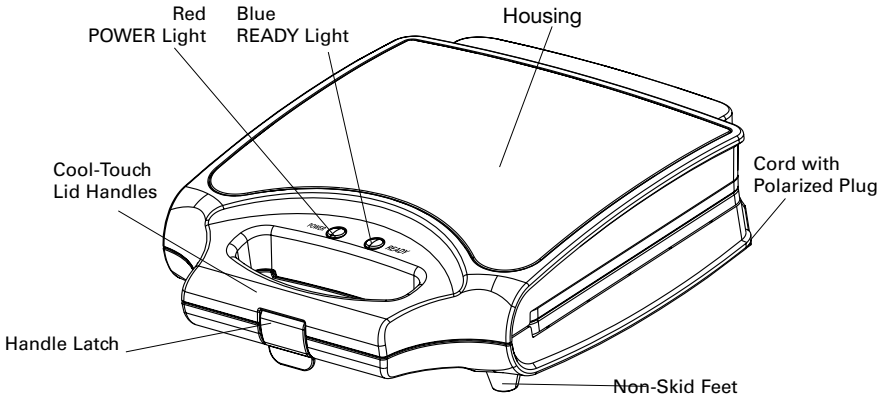
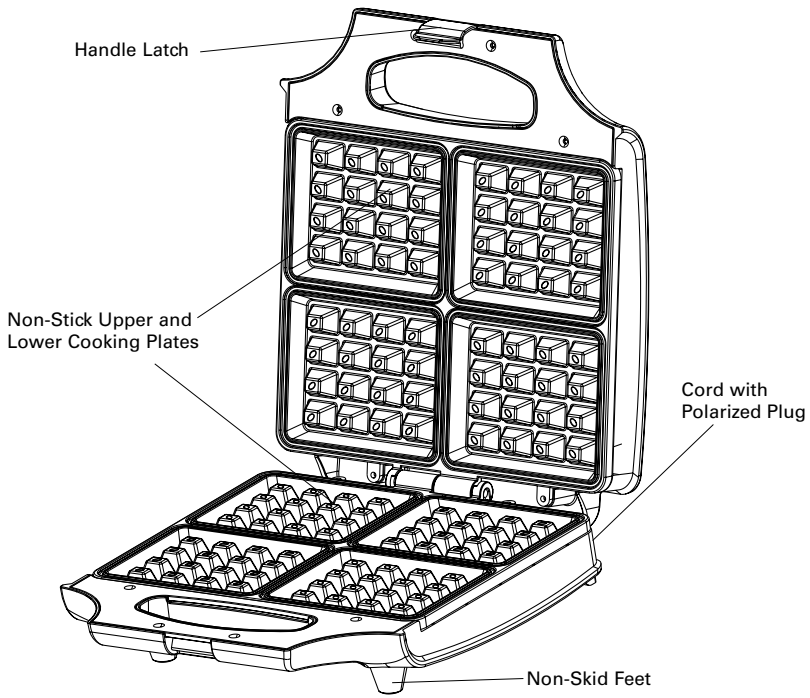


Figure 1A



17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 4 2021-01-14 1:03 PM

Before Using for the First Time

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

Operating Instructions

1. Using the handle latch, lift the top lid to the open position.
2. Before baking the first waffles of the day, use a heat-resistant brush to apply 1 teaspoon of vegetable oil to both the upper and lower cooking plates. If a brush is not available, spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
3. Plug unit into a 120V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate as the Waffle Maker preheats.
   NOTE: When your Waffle Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first waffles prepared in the Waffle Maker, it is recommended that these be discarded.
4. While preheating, prepare waffle batter.
5. After approximately 3 to 5 minutes, the blue READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
6. Recipes will vary in cook time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect cook times for each batter recipe for future use.
7. Pour waffle batter onto the center of each of the 2 waffles on the lower cooking plate. If batter is thick, use a spatula to spread batter to edges.
   CAUTION: DO NOT OVERFILL; batter will expand when cooked.
8. Using the handle latch, lower the top lid. The latch will fit over the lower handle to secure.
9. Allow the Waffle Maker to cook for 4 to 5 minutes, according to recipe directions. The blue READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperature.
10. Wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
11. At the end of the cook time, open the latch and lift the top lid gently; *if it pulls, continue baking for 30 seconds* and test again. If the waffles need to bake to a darker finish, close the lid and continue cooking in 20 second intervals until the desired color is achieved.
12. Wearing oven mitts, remove waffles from the cooking plates using a non-metallic utensil. A wooden or heat-proof plastic spatula can be used to remove the waffles.
    CAUTION: To avoid damage to the non-stick surface, never use any sharp, pointed or metal objects.
    WARNING: Cooking surfaces are hot, do not touch; use caution until cooking plates are cool.
    NOTE: If additional waffles are to be cooked, keep the Waffle Maker closed to retain heat. Always wait until the blue READY light illuminates before baking more waffles.
    NOTE: Waffles made later will bake faster because extra heat has been retained. It may be necessary to adjust to a shorter cooking time to accommodate.
13. When baking is complete, after waffles have been removed, unplug the power cord from electric outlet. Lift the top lid to expose the cooking plates and allow unit to cool.
14. Do not clean until unit has been fully cooled.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 5 2021-01-14 1:03 PM

Waffle Baking Tips

- Most recipes can be easily halved or doubled.
- Do not open the Waffle Maker during the first minute of baking or the waffle will separate. Completely cook the waffle before removing.
- When a waffle is done, the top lid should lift easily. Lift gently; if it pulls, continue cooking for 30 seconds and test again.
- When preparing waffle batter, do not over-mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear. Some lumps are ok.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters.
- For more evenly shaped waffles, spread thick batters to the outer edge of the lower cooking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid.
- Cake-based waffles are more tender than regular waffles, and may require more care when removing from the Waffle Maker. Wearing oven mitts, use a spatula to support waffles when removing from the Waffle Maker.
- To retain crispness, move baked waffles to a paper napkin or a wire cooling rack to absorb any condensation. To keep waffles hot, place in an ovenproof dish on an oven rack and warm at about 200-250°F (90-120°C). Waffles will keep for about 20 minutes before they begin to dry out.
- Cooled waffles can be re-warmed and re-crisped individually by returning to hot Waffle Maker. Place waffles on lower cooking plate so grooves match; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- Baked waffles freeze well. Cool waffles completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container, separating waffles with wax paper.
- Reheat frozen waffles in a toaster oven, 300°F oven or wide-mouth toaster until hot and crisp.

For lower sugar waffles and/or toppings:

- Use sugar substitutes.
- Use organic agave nectar.
- Use low-sugar preserves, marmalades or jellies.
- Use macerated dried fruits such as figs, dates, prunes.
- Use apple or mango sauce.
- Use sugar-free maple syrup.

For lower fat, lower cholesterol waffles:

- Use skim milk, almond milk, coconut milk, soy milk, etc.
- Adapt recipes by eliminating egg yolks.
- Always use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter.

For higher fiber waffles:

- Substitute half of the recipe white flour with whole-wheat flour.
- Substitute one-quarter of the recipe white flour with wheat or oat bran.
- Use macerated high-fiber dried fruits such as figs, dates, baby prunes.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 6 2021-01-14 1:03 PM

User maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.
Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

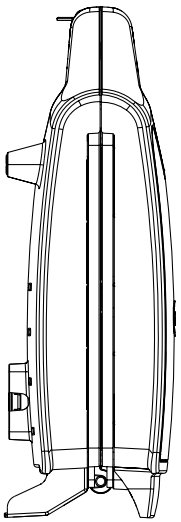
CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning or storing.

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

Storing Instructions

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Secure the lid shut with the latch.
   WARNING: Never store Waffle Maker while it is hot or still plugged in.
3. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
4. Store Waffle Maker in its box or stand unit on its end for easy and compact storage.

Figure 2



17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 7 2021-01-14 1:03 PM

Recipes

IMPORTANT: At the end of cooking time, open the lock and gently lift the superior lid. In case of resistance, continue to cook for 30 seconds.

NOTE: If the dough is thick, use a spatula to extend onto the sides.

WARNING: DO NOT OVERFILL; the dough increases in volume during baking.

NOTE: Recipes can be divided into two or doubled.

NOTE: The waffles can be frozen in resealable plastic bags for a maximum of one month. Reheat in toaster oven or oven to 300 °F (149 °C) up they are hot and crispy.

Light & Crispy Gluten-Free Waffles

Makes 6 waffles

- 1/2 cup certified gluten-free brown rice flour
- 1/4 cup certified gluten-free chickpea flour
- 1/4 cup certified gluten-free tapioca flour
- 3/4 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- 1/4 teaspoon fine salt
- 1/2 cup milk
- 1/4 cup vegetable oil
- 1 large egg, separated
- 2 tablespoons organic agave nectar
- Soft unsalted butter and syrup, for topping

1. **In a large bowl, whisk rice, chickpea and tapioca flours together. Add baking powder, vanilla and salt in a large bowl.**
2. **In another bowl, whisk milk, oil and egg yolks.**
3. **Use a 3rd bowl to beat egg whites and sugar until soft peaks form.**
4. **Pour the wet ingredients into the dry, gently stirring until just incorporated. Do not overmix, some lumps are ok.**
5. **Fold in the beaten egg whites.**
6. **Lightly brush the top and bottom waffle plates with oil.**
7. **Spoon 1/3 cup per square waffle batter into the center of each of the 2 waffle molds; use a spatula to spread batter to edges and close the lid gently.**
8. **Bake 4 to 5 minutes or until the waffles are golden brown.**
9. **Serve with butter and your favorite syrup.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 8 2021-01-14 1:03 PM

Recipes

Date Nut Waffles

Makes 6 waffles

- 1 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon salt
- 2 teaspoons ground cinnamon
- 2 eggs, separated
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoons vanilla extract
- 3/4 cup milk
- 1/4 cup melted butter
- 1/4 cup pitted dates, chopped
- 1/4 cup chopped pecans

1. **Condition and preheat Waffle Maker.**
2. **Sift flour, baking powder, salt and cinnamon together in a bowl.**
3. **Use an electric mixer to beat the whites until soft peaks form. Sprinkle in the sugar and continue to beat until stiff. Blend in vanilla.**
4. **Use the Mixer to blend egg yolks, milk and vegetable oil together.**
5. **Pour the milk mixture into the dry ingredients and whisk together until just mixed.**
6. **Gently fold egg white mixture, dates and pecans into the batter.**
7. **Lightly brush the top and bottom waffle plates with oil.**
8. **Spoon 1/3 cup per square waffle batter into the center of each of the 2 waffle molds; use a spatula to spread batter to edges and close the lid gently.**
9. **Bake 4 to 5 minutes or until the waffles are golden brown.**

Lemon Blueberry Waffles

Makes 6 waffles

- 3/4 cup bleached all-purpose flour
- 1/4 cup cornstarch
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons finely grated lemon zest
- 1/2 cup chopped dried blueberries
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 3/8 cup buttermilk
- 3/8 cup milk
- 3 tablespoons vegetable oil or melted butter
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 teaspoon lemon extract
- 2 large eggs, separated
- 1 tablespoon sugar

1. **In a medium bowl mix the flour, cornstarch, salt, baking powder, baking soda, lemon zest and chopped dried blueberries.**
2. **Add the lemon juice, buttermilk, milk, oil, vanilla and lemon extract to a large spouted container or measuring cup; mix in the egg yolks and set aside.**
3. **In another bowl, beat the egg whites almost to soft peaks. Sprinkle in the sugar and continue to beat until peaks are firm and glossy.**
4. **Pour the buttermilk mixture into the dry ingredients and whisk until just mixed.**
5. **Use a spatula to fold in dollops of whipped egg white into the batter until just incorporated.**
6. **Lightly brush the top and bottom waffle plates with oil.**
7. **Spoon 1/3 cup per square waffle batter into the center of each of the 2 waffle molds; use a spatula to spread batter to edges and close the lid gently.**
8. **Bake 4 to 5 minutes or until the waffles are golden brown.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 9 2021-01-14 1:03 PM

Recipes

Whole-Grain Apple Waffles

Makes 6 waffles

- 1/4 cup cornmeal
- 1/4 cup buckwheat flour
- 1/2 cup brown rice flour
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/4 teaspoon salt
- 1/2 cup nonfat plain yogurt
- 2 eggs
- 2 tablespoons water
- 1 tablespoon canola oil
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup diced red apple

1. **In a large bowl, combine cornmeal, buckwheat and brown rice flours, baking powder, baking soda and salt.**
2. **In a separate bowl, whisk together yogurt, eggs, water, oil and vanilla. Add to dry ingredients. Stir in apples.**
3. **Lightly brush the top and bottom waffle plates with oil.**
4. **Spoon 1/3 cup per square waffle batter into the center of each of the 2 waffle molds; use a spatula to spread batter to edges and close the lid gently.**
5. **Bake 4 to 5 minutes or until the waffles are golden brown.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 10 2021-01-14 1:03 PM

Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 11 2021-01-14 1:03 PM

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE.**
2. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
6. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. Más bien, agarre el enchufe y jale para desconectarlo.
9. No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable se encuentra dañado. No use este electrodoméstico si no funciona bien, si se cayó o se ha dañado de algún modo. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
11. No lo utilice al aire libre o con fines comerciales.
12. No use este electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los cuales fue diseñado.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
14. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico ni un horno calientes.
15. Utilícelo solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
16. Sea extremadamente precavido cuando mueva electrodomésticos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
17. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
18. Desenchufe la unidad luego de su uso. El electrodoméstico permanecerá ENCENDIDO si no lo desenchufa.
19. **PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones personales o daños a la propiedad.
20. Cuando utilice este electrodoméstico, permita que haya una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en funcionamiento.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 12 2021-01-14 1:03 PM

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de apagarse. Siempre use manoplas cuando manipula materiales calientes y deje enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No coloque ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, delo vuelta. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No realice ningún tipo de modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

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

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 13 2021-01-14 1:03 PM

Conozca su gofrera belga para 4 unidades

El producto puede variar ligeramente con respecto a las ilustraciones.

Figura 1

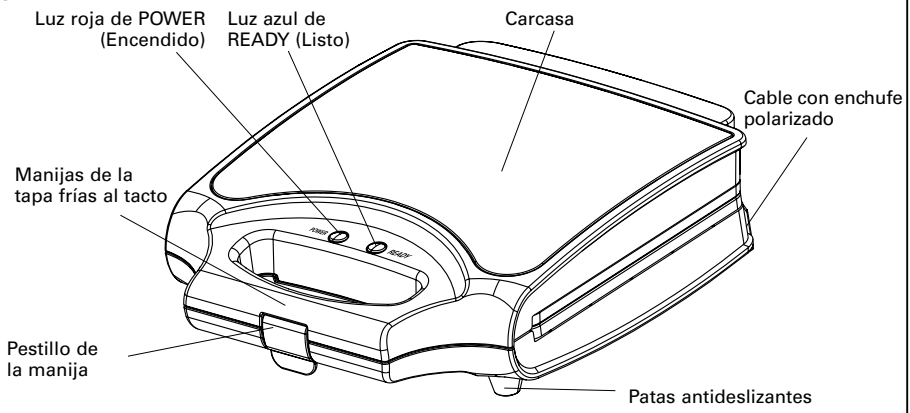
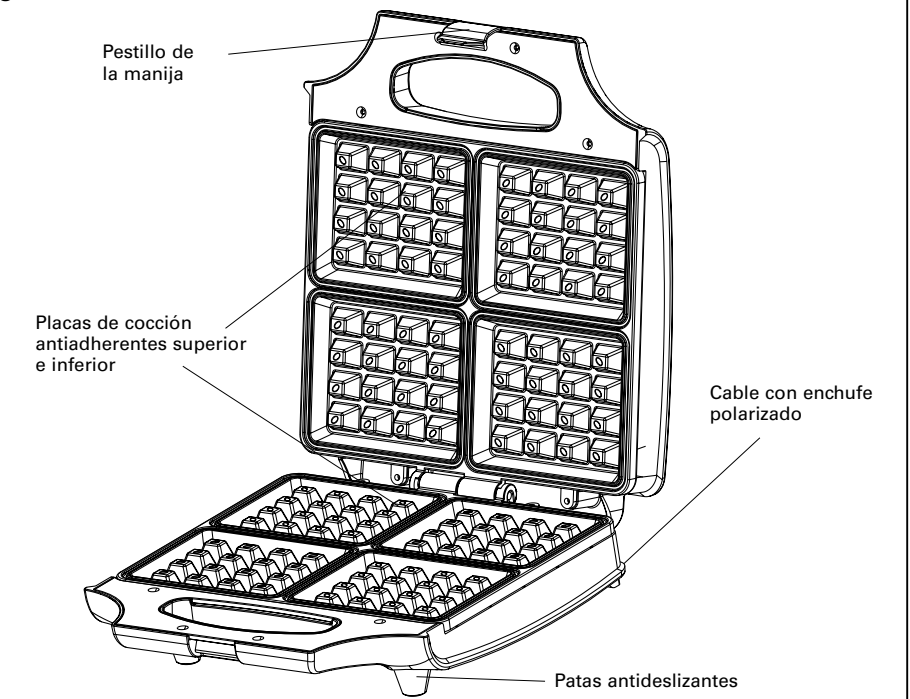


Figura 1A



17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 14 2021-01-14 1:03 PM

Antes de utilizar por primera vez

1. Desempaque con cuidado la gofrera y quite todos los envoltorios y materiales.
2. Antes de usar la gofrera por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar la tierra y, luego, seque. Limpie las superficies externas con una esponja o un paño suave y ligeramente húmedo.

   PRECAUCIÓN: No permita que entre agua al electrodoméstico.
   ¡Nunca sumerja el CUERPO de la gofrera en agua u otros líquidos!
3. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga la gofrera cerrada hasta su uso.

Instrucciones de funcionamiento

1. Utilice el pestillo de la manija para levantar la tapa superior a la posición abierta.
2. Antes de hornear los primeros gofres del día, utilice un cepillo resistente al calor para aplicar 1 cucharadita de aceite vegetal en las placas de cocción superior e inferior. Si no tiene un cepillo, utilice un paño de cocina absorbente para esparcir y quitar el exceso de aceite.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V CA. La luz roja de POWER (Encendido) se iluminará a medida que la gofrera se precalienta.

   NOTA: Cuando caliente su gofrera por primera vez, es posible que emita un ligero humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, dado que podría afectar el sabor de los primeros gofres preparados en la gofrera, recomendamos desecharlos.
4. Mientras precalienta el electrodoméstico, prepare el batido para gofres.
5. Aproximadamente después de 3 a 5 minutos, se iluminará la luz azul de READY (Listo), que indicará que la unidad se ha precalentado y está lista para usar.
6. Las recetas podrán variar en cuanto a tiempo de cocción y dorado; las preparaciones con más azúcar se dorarán más rápido. Recuerde los tiempos de cocción ideales de cada batido para uso futuro.
7. Vierta el batido para gofres en el centro de cada uno de los 2 gofres de la placa de cocción inferior. Si el batido es espeso, utilice una espátula para esparcir el batido hacia los bordes.

   PRECAUCIÓN: NO LA LLENE EN EXCESO; el batido incrementa su volumen al cocinarse.
8. Utilice el pestillo de la manija para bajar la tapa superior. El pestillo encajará en la parte inferior para asegurarla.
9. Deje que la gofrera cocine durante 4 a 5 minutos, según las indicaciones de la receta. La luz azul de READY (Listo) se encenderá y apagará a medida que la unidad mantiene las temperaturas de horneado.
10. Limpie la parte externa con una toalla de papel limpia o un paño de limpieza si fuera necesario.
11. Al final del tiempo de cocción, abra el pestillo y levante la tapa con cuidado; si el batido está pegado, continúe horneando durante 30 segundos y pruebe nuevamente. Si los gofres necesitan más cocción para dorarse más, cierre la tapa y continúe cocinando hasta obtener el color deseado.
12. Colóquese manoplas para quitar los gofres de las placas de cocción con un utensilio no metálico. Utilice una espátula de madera o plástico para quitar los gofres.

    PRECAUCIÓN: Para evitar dañar la superficie antiadherente, nunca utilice objetos filosos, puntiagudos o de metal.

    ADVERTENCIA: Las superficies de cocción están calientes, no las toque; tenga cuidado hasta que se enfríen las placas de cocción.

    NOTA: Si se cocinarán más gofres, mantenga la gofrera cerrada para mantener el calor. Espere siempre hasta que se ilumine la luz azul de READY (Listo) antes de hornear más gofres.

    NOTA: Los gofres hechos con posterioridad pueden hornearse más rápido debido a que el electrodoméstico conserva calor adicional. Puede ser necesario ajustar el tiempo de cocción a un período más corto que sea adecuado.
13. Después de finalizar la cocción y quitar los gofres, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante la tapa superior para dejar expuestas las placas de cocción y deje que se enfríe la unidad.
14. No limpie hasta que la unidad se haya enfriado por completo.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 15 2021-01-14 1:03 PM

Consejos para hornear gofres

- No abra la gofrera durante el primer minuto de cocción; de lo contrario, el gofre se partirá. Cocine por completo el gofre antes de quitarlo.
- Cuando los gofres estén listos, la tapa superior se deberá poder levantar con facilidad. Levante lentamente; si el batido está pegado, continúe cocinando durante 30 segundos y pruebe nuevamente.
- Cuando prepare el batido para gofres, no mezcle demasiado; de lo contrario, los gofres quedarán duros. Mezcle el batido hasta que desaparezcan los grumos grandes de ingredientes secos. Es normal que haya algunos grumos.
- La cantidad óptima de batido para producir un gofre completo, sin rebasar, variará según los diferentes batidos para gofres.
- Para obtener gofres más parejos, vierta el batido espeso hacia los bordes de la placa de cocción inferior con una espátula de goma resistente a altas temperaturas o cualquier otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
- Los gofres a base de masa de torta son más tiernos que los gofres comunes y podrían requerir más cuidado al quitarlos de la gofrera. Use manoplas y una espátula para sostener los gofres al quitarlos de la gofrera.
- Para mantenerlos crocantes, coloque los gofres horneados sobre una servilleta de papel o una rejilla de enfriamiento de alambre a fin de eliminar la humedad. Para mantener los gofres calientes, colóquelos en un plato apto para horno, ponga sobre la rejilla del horno y caliéntelos a aproximadamente 200 a 250 °F (90 a 120 °C). Los gofres se mantendrán sin alteraciones durante aproximadamente 20 minutos antes de que comiencen a secarse.
- Para recalentar gofres fríos y hacerlos nuevamente crocantes de manera individual, deberá colocarlos en la gofrera caliente. Coloque los gofres sobre la placa de cocción inferior de manera que coincidan las ranuras; cierre la tapa y caliente durante 1 a 2 minutos, controlando con cuidado para evitar que se quemen.
- Los gofres horneados se pueden congelar. Enfríe los gofres por completo sobre una rejilla de alambre. Guárdelos en una bolsa para congelador o en un recipiente cubierto, con los gofres separados con papel encerado.
- Vuelva a calentar los gofres congelados en un horno tostador, el horno o la tostadora de ranura ancha hasta que estén calientes y crocantes.

Para preparar gofres bajos en azúcar y/o cobertura:

- Utilice sustitutos del azúcar o miel de agave.
- Utilice conservas, mermeladas o jaleas con bajo contenido de azúcar.
- Utilice frutas secas maceradas tales como higos, dátiles, ciruelas pasas.
- Utilice salsa de manzana o mango.
- Utilice jarabe de arce sin azúcar.

Para preparar gofres bajos en grasa y colesterol:

- Utilice leche descremada, leche de almendras, leche de soja, etc.
- Para adaptar recetas, elimine la yema de huevo. Utilice siempre aceites vegetales líquidos como el de canola, maíz o girasol, en lugar de mantequilla.

Para gofres con elevado contenido de fibra:

- Reemplace la mitad de la harina blanca de la receta por harina de trigo integral.
- Reemplace un cuarto de la harina blanca de la receta por salvado de avena o trigo.
- Utilice frutas secas maceradas ricas en fibra tales como higos, dátiles, ciruelas pasas.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 16 2021-01-14 1:03 PM

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente reparar la unidad usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto necesita servicio técnico.

Instrucciones de cuidado y limpieza

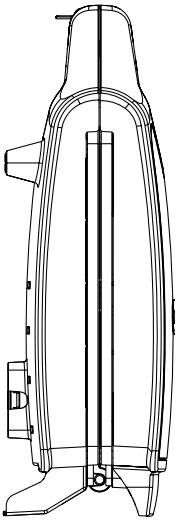
PRECAUCIÓN: Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje enfriar por completo antes de limpiar o almacenar.

1. La gofrera no debe desarmarse para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la gofrera en el lavaplatos.
3. Las placas de cocción de gofres se deben limpiar y acondicionar todas las veces antes de calentarlas.
4. Limpie las placas de cocción con un paño o una esponja para repostería limpios y suaves.
5. Para acondicionar la placa, cubra ligeramente las superficies de cocción con margarina vegetal sólida o aceite vegetal.
6. Siga con cuidado los procedimientos de limpieza sugeridos a continuación. Después de un rato, si al hacer gofres estos comienzan a pegarse, reacondicione la gofrera según sea necesario.
7. Para proteger las superficies antiadherentes, utilice solo utensilios de plástico, nailon o madera.
8. Para quitar el batido adherido a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre el batido endurecido. Deje actuar durante 5 minutos, luego con una toalla de papel o un paño suave limpie el batido ablandado. Quite las manchas difíciles con una esponjilla o esponja de malla plástica. Para obtener resultados ideales, use solo productos cuyas instrucciones indiquen que son aptos para la limpieza de superficies de cocción antiadherentes. No utilice estropajos ásperos o de lana de acero, ya que el metal dañará las placas de cocción.
9. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Séquelo completamente.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado por completo.
2. Cierre la tapa y asegúrela con el pestillo.
   ADVERTENCIA: Nunca guarde la gofrera enchufada ni mientras esté caliente.
3. No aplique tensión en la parte del cable que ingresa a la unidad, ya que podría pelarse y romperse.
4. Guarde la gofrera en la caja o coloque la unidad apoyada sobre su extremo para guardarla de manera fácil y compacta.

Figura 2



17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 17 2021-01-14 1:03 PM

Recetas

IMPORTANTE: Al final del tiempo de cocción, abra el pestillo y levante la tapa con cuidado; si el batido está pegado, continúe horneando durante 30 segundos.

NOTA: Si el batido es espeso, utilice una espátula para esparcir el batido hacia los bordes.

PRECAUCIÓN: NO LA LLENE EN EXCESO; el batido incrementa su volumen al cocinarse.

NOTA: Las recetas se pueden duplicar o reducir a la mitad.

NOTA: Los gofres se pueden congelar en bolsas plásticas con cierre hermético durante 1 mes como máximo. Recaliente en el horno tostador o en horno a 300 °F (149 °C) hasta que estén calientes y crocantes.

Gofres livianos y crocantes sin gluten

Rinde 6 gofres

- 1 taza de harina de arroz integral sin gluten certificada
- 1/2 taza de harina de garbanzos sin gluten certificada
- 1/2 taza de harina de tapioca sin gluten certificada
- 1 cucharadita y media de polvo para hornear
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal fina
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 2 huevos grandes, yemas y claras separadas
- 3 cucharadas de azúcar
- Mantequilla suave sin sal y jarabe, para cubrir

1. **En un tazón grande, mezcle las harinas de arroz, garbanzos y tapioca. Coloque el polvo para hornear, la vainilla y la sal en un tazón grande.**
2. **En otro tazón, bata la leche, el aceite y las yemas de huevo.**
3. **Utilice un tercer tazón para batir las claras de huevo y el azúcar hasta que se formen picos suaves.**
4. **Vierta los ingredientes húmedos en los secos, revolviendo lentamente hasta incorporar la preparación. No mezcle demasiado, es normal que haya algunos grumos.**
5. **Incorpore las claras de huevo batidas.**
6. **Pincele ligeramente con aceite las placas superior e inferior para gofres.**
7. **Vierta 1/3 de taza por cuadrado de gofre en el centro de cada uno de los 2 moldes de gofres y cierre la tapa con cuidado.**
8. **Hornee durante 4 a 5 minutos hasta que los gofres estén dorados.**
9. **Sirva con mantequilla y su jarabe favorito.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 18 2021-01-14 1:03 PM

Recetas

Gofres de nueces y dátiles

Rinde 6 gofres

- 1 taza de harina común
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de sal
- 2 huevos, yemas y claras separadas
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3/4 de taza de leche
- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 1/4 de taza de dátiles sin semilla, picados
- 1/4 de taza de nueces pecán picadas

1. **Acondicione y precaliente la gofrera.**
2. **Mezcle la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón.**
3. **Utilice una batidora eléctrica para batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Espolvoree el azúcar y continúe batiendo hasta que esté firme. Incorpore la vainilla.**
4. **Utilice la batidora para mezclar las yemas de huevo, la leche y el aceite vegetal.**
5. **Vierta la mezcla con la leche en los ingredientes secos y bata hasta que todo esté ligeramente mezclado.**
6. **Incorpore cuidadosamente la mezcla de clara de huevo, dátiles y nueces pecán al batido.**
7. **Aplicar una cucharadita de aceite en las placas.**
8. **Vierta 1/3 de taza por cuadrado de gofre en el centro de cada uno de los 2 moldes de gofres y cierre la tapa con cuidado.**
9. **Hornee durante 4 a 5 minutos hasta que los gofres estén dorados.**

Gofres con limón y arándanos

Rinde 6 gofres

- 3/4 de taza de harina común blanqueada
- 1/4 de taza de fécula de maíz
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de cáscara de limón rayada fina
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 3/8 de taza de suero de leche
- 3/8 de taza de leche
- 3 cucharadas de aceite vegetal o mantequilla derretida
- 2 huevos grandes, yemas y claras separadas
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de extracto de limón
- 1/2 taza de arándanos frescos o congelados

1. **En un tazón mediano, mezcle la harina, la fécula de maíz, la sal, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la cáscara de limón y los arándanos secos picados.**
2. **Mida el suero de leche, la leche, la vainilla y el aceite vegetal en una taza medidora Pyrex; incorpore la yema de huevo y reserve.**
3. **En otro tazón, bata la clara de huevo casi hasta obtener picos suaves. Espolvoree el azúcar y continúe batiendo hasta que los picos estén firmes y brillantes.**
4. **Vierta la mezcla del suero de leche en los ingredientes secos y bata hasta que todo esté ligeramente mezclado.**
5. **Utilice una espátula para agregar la clara batida de a partes a la preparación hasta apenas incorporarla.**
6. **Aplicar una cucharadita de aceite en las placas.**
7. **Vierta 1/3 de taza por cuadrado de gofre en el centro de cada uno de los 2 moldes de gofres y cierre la tapa con cuidado.**
8. **Hornee durante 4 a 5 minutos hasta que los gofres estén dorados.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 19 2021-01-14 1:03 PM

Recetas

Gofres integrales de manzana

Rinde 6 gofres

- 1/4 de taza de harina de maíz
- 1/4 de taza de harina de trigo sarraceno
- 1/2 taza de harina de arroz integral
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 de cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 taza de yogur natural sin grasa
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de manzana roja cortada en cubos

1. **En un tazón grande, mezcle las harinas de maíz, de trigo sarraceno y de arroz integral, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.**
2. **En un tazón separado, mezcle el yogur, los huevos, las 2 cucharadas de agua, el aceite y la vainilla. Agregue a los ingredientes secos. Incorpore las manzanas.**
3. **Aplicar una cucharadita de aceite en las placas.**
4. **Vierta 1/3 de taza por cuadrado de gofre en el centro de cada uno de los 2 moldes de gofres y cierre la tapa con cuidado.**
5. **Hornee durante 4 a 5 minutos hasta que los gofres estén dorados.**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 20 2021-01-14 1:03 PM

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 21 2021-01-14 1:03 PM

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 22 2021-01-14 1:03 PM

BELLA

GRACIAS
por su compra



REGISTRARSE

para recibir anuncios especiales y recetas de moda!



¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!

Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife

BellaLifestyle

BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17264 **Rev. 0**

17264_BELLA_4 Waffle Square_IM_R0.indd 24 2021-01-14 1:03 PM