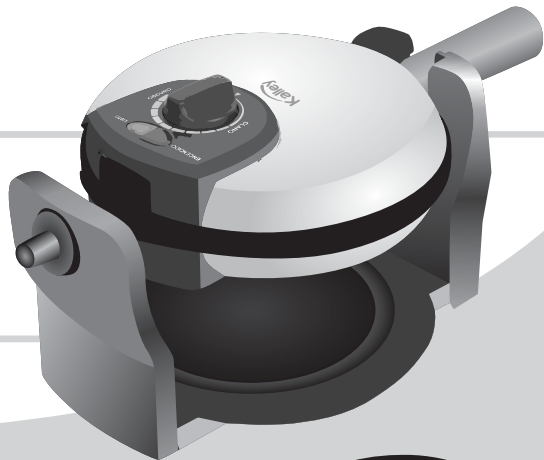


MANUAL DE USUARIO

WAFLETA GIRATORIA

K-WM1



Lea este Manual de instrucciones antes de comenzar a operar este producto.

Gracias por comprar este producto KALLEY.

Para más información visite www.kalley.com.co

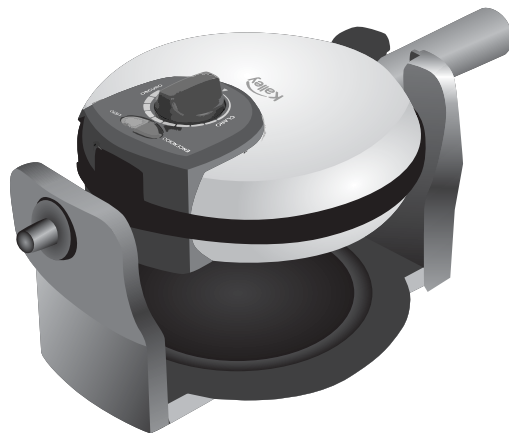
o contáctenos de manera gratuita en la línea 01 8000 524 065

Kalley®



Índice

2. Instrucciones de seguridad
4. Conozca su Waflera giratoria
4. Antes del primer uso
4. Instrucciones de uso
4. Instrucciones de Cocina
5. Consejos para cocinar waffles
6. Limpieza y mantenimiento
6. Recetario
6. Waffles clásicos
7. Waffles de nuez tostada y arándanos
7. Waffles clásicos de suero de leche
8. Waffles de trigo integral
9. Waffles esponjosos sin gluten
9. Waffles de arándanos sin gluten
10. Waffles de avena cortada
10. Quesadillas de waffle
11. Medio ambiente
12. Para mayor comprensión



Información Importante



ADVERTENCIA:

Para reducir el peligro de descarga eléctrica, la cubierta no debe ser retirada, en el interior de este producto no hay piezas que puedan ser reparadas por personal no autorizado, cualquier reparación debe ser realizada por personal especializado de servicio técnico.

IMPORTANTE:

Lea este Manual de usuario cuidadosamente para que se familiarice completamente con su nuevo producto antes de que lo utilice por primera vez.

ESTIMADO CLIENTE:

Gracias por haber adquirido este producto KALLEY. Para garantizar su seguridad y el buen funcionamiento de este producto por más tiempo, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones de seguridad.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Mientras use aparatos eléctricos, se deben seguir ciertas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
2. Lea todas las instrucciones.

3. No toque las superficies metálicas, ya que pueden estar calientes. Utilice las manijas o perillas.
4. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el producto en agua u otro líquido.
5. Desconecte el enchufe del tomacorriente cuando no esté utilizando el producto y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
6. Este producto es únicamente para uso doméstico. No lo utilice con fines comerciales.
7. No utilice ningún aparato eléctrico con el cable o el enchufe dañados, tampoco si el aparato está funcionando mal o si ha sufrido algún daño. En caso de ser necesario, diríjase al centro de servicio autorizado más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
8. Utilizar accesorios que no hayan sido recomendados por Kalley puede causar daños personales o al producto.
9. No utilice la waflera en lugares expuestos a la luz solar directa o a humedad.
10. No deje que el cable de alimentación quede colgando, tampoco deje que toque superficies calientes.
11. No ponga la waflera sobre o cerca de un fogón caliente de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
12. Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. Para desconectar ponga todos los controles en "▲" si tiene la opción, luego desenchúfelo del tomacorriente.
14. No utilice la waflera para otros fines que no sean los previstos.



15. Esta waflera tiene un enchufe polarizado.
16. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está preparado para entrar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, gire el enchufe. Si de esta manera tampoco encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
17. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable), para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo.
18. Un cable de extensión puede ser usado siempre y cuando se tenga cuidado a la hora del uso.
19. Si va a usar una extensión, debe asegurarse de que:
- La capacidad eléctrica marcada del cable o de la extensión debe ser por lo menos equivalente a la capacidad eléctrica de la waflera.
 - El cable debe colocarse de manera que no cuelgue, ya que puede ser halado por los niños o tropezar con él sin querer.
20. Este producto no debe ser utilizado sin la supervisión de un adulto responsable, por niños menores de ocho años o aquellos con discapacidad física, sensorial o cognitiva.
21. Este producto no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.



Siga las recomendaciones de conexión



Instale correctamente



No use en un espacio húmedo



Limpie con un paño seco



No bloquee los orificios de ventilación



En caso de incendio desenchufe la unidad



Desenchufe la unidad si no está en funcionamiento



No utilice cerca del agua



En caso de daño solicite mantenimiento



No intente realizar reparaciones



Tenga precaución con los niños



Use solo piezas autorizadas por Kalley



No instale en lugares calientes



No modifique el enchufe polarizado



Proteja los cables

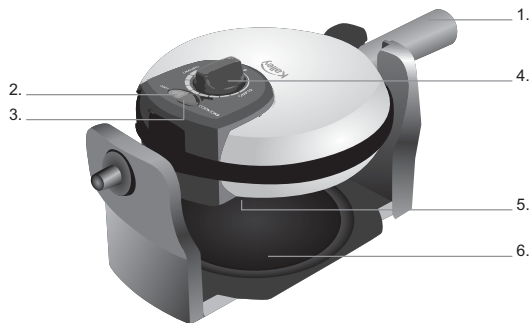


Use en superficies estables



Conozca su Waflera Giratoria

1. Manija removible.
2. Luz verde (Listo).
3. Luz roja (Encendido).
4. Control de temperatura.
5. Luz verde (Listo).
6. Bandeja para residuos.



Antes del primer uso

Durante los primeros minutos del uso inicial, es posible que salga humo y/o un olor leve. Esto es normal, y debería desaparecer rápidamente. No debería volver a ocurrir algo así después de haber usado la waflera un par de veces más.

No sumerja el cuerpo de la waflera en agua u otro líquido.

Instrucciones de uso

- Cierre la waflera y enchúfela en el tomacorriente, se dará cuenta que la luz roja se encendió.
- Precaliente las parrillas de la waflera poniendo el control de temperatura al máximo.
- Después de cinco (5) a ocho (8) minutos la luz verde se encenderá automáticamente, indicando que la waflera está lista para ser usada.
- Antes de cocinar el primer waffle del día, use una brocha de pastelería para cubrir ligeramente la parte superior e inferior de las parrillas con aceite vegetal o mantequilla.

Instrucciones de cocina

1. Vierta la masa en la parrilla inferior de la waflera. Vierta suficiente masa para llenar la parrilla inferior de modo que se cubra toda la zona. Si es necesario, use una espátula para extender la masa hasta que cubra las áreas superiores de la parrilla.
2. Cierre la waflera y no la abra por al menos un minuto, se recomienda esperar a que la luz verde se encienda de nuevo, ya que, esta indicará



que su waffle está listo. Destaparla muy pronto hará que los waffles crudos se partan, haciéndolos difíciles de sacar.

3. Saque los waffles de la parrilla usando utensilios no-metálicos.
4. Si se va a cocinar algo más, cierre la waflera para mantenerla caliente.
5. Es necesario supervisar muy bien cualquier aparato que esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Cuando la cocción esté terminada, simplemente desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Deje la waflera abierta para que se enfríe y no la limpie hasta que esté totalmente fría.

Consejos para cocinar waffles

1. Cuando esté preparando la mezcla para waffles, no mezcle demasiado, ya que los waffles quedarán duros. Mezcle sólo hasta que desaparezcan los grumos de ingredientes secos.
2. La cantidad óptima de masa para hacer un waffle completo sin desbordarse variará según la masa para waffles que se utilice. Echar la masa de una taza medidora le ayudará a medir cuánta masa debe usar cada vez. Llene la parrilla inferior de la waflera con suficiente masa para cubrir las áreas superiores de la parrilla.
3. Para obtener waffles más uniformes, extienda los excesos de masa hasta el borde exterior de la parrilla, usando una espátula de goma a prueba de calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
4. Los waffles de pastelería, como los waffles de chocolate son más suaves que los waffles normales, y pueden requerir más cuidado al sacarlos de la waflera. Partir estos waffles en mitades o cuartos antes de extraerlos puede facilitar la extracción. Se recomienda usar una espátula para apoyar los waffles cuando los retire de la waflera.

5. Para mantener la consistencia, ponga los waffles horneados en una parrilla de alambre para evitar que el vapor se acumule debajo.
6. Cuando sirva varios waffles a la vez, mantenga los waffles calientes y crujientes colocándolos en una parrilla dentro de un horno precalentado a 90 °C hasta que estén listos para ser servidos.
7. Los waffles fríos se pueden volver a calentar y a tostar, individualmente, colocándolos de nuevo en la waflera caliente. Coloque el waffle en la parrilla de manera que las ranuras coincidan; cierre la tapa y caliéntelo durante uno (1) o dos (2) minutos, prestando atención para evitar que se queme.
8. Los waffles cocinados se congelan bien. Déjelos enfriar completamente en una parrilla de alambre. Guárdelos en una bolsa plástica para congelar o en un recipiente con tapa, separando los waffles con papel encerado. Recaliente los waffles congelados en un horno tostador o en una tostadora hasta que estén calientes y crujientes.



Limpieza y mantenimiento

Este producto no contiene piezas reparables por el usuario, no intente repararlo usted mismo. Si es necesario realizar algún tipo de mantenimiento o reparación, por favor diríjase a un centro de servicio autorizado.

Estos son algunos consejos para mantener su waflera como nueva tanto en aspecto como en funcionamiento:

1. Desconecte y deje enfriar la waflera siempre que la vaya a limpiar. No es necesario desarmarla para limpiarla.

Retire todas las migajas de las ranuras con un cepillo. Limpie las parrillas con una toalla de papel, absorbiendo el aceite o mantequilla que haya quedado entre las ranuras. También se pueden limpiar las parrillas con paños húmedos. No use productos de limpieza abrasivos ni esponjas de alambre.

3. Limpie el exterior de la waflera únicamente con paños húmedos. No limpie el exterior con esponjas de alambre ni productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el acabado. No sumerja nunca el equipo en agua u otro líquido. Este producto no es apto para usarse en el lavaplatos.

Si quedan residuos de masa cocinada en las parrillas, vierta un poco de aceite de cocina en la masa endurecida, déjela reposar por cinco (5) minutos para ablandar la masa y luego límpiela con una toalla de papel o un paño suave.

5. No use utensilios metálicos para retirar sus waffles, ya que estos pueden dañar la superficie antiadherente.

No use utensilios metálicos para retirar sus waffles, ya que estos pueden dañar la superficie antiadherente.

RECETARIO

Waffles clásicos

Ingredientes:

- Una taza y media (1 ½) de harina multiusos.
- Tres (3) huevos grandes, separados.
- Media (½) taza de maicena.
- Dos (2) cucharadas de azúcar granulada.
- Dos (2) cucharadas de harina de maíz (opcional).
- Una taza y tres cuartos (1 ¾) de leche.
- Una (1) cucharada de polvo para hornear.
- Media (½) cucharada de esencia de vainilla.
- Una (1) cucharadita de sal.
- Media (½) cucharada de mantequilla, derretida.

Preparación:

1. En un recipiente grande, mezcle la harina, la maicena, la harina de maíz, el polvo para hornear y la sal; deje esta mezcla a un lado.
2. En un recipiente para mezclar, bata la clara de los huevos hasta que se forme un pico suave. Agregue azúcar y continúe batiendo hasta que se forme un pico firme, deje esta mezcla a un lado.
3. Bata las yemas de huevo, la leche y la vainilla juntas. Revuelva la mezcla de leche con la mezcla de harina, mezclando todo hasta que



los ingredientes secos se humedezcan. (Deben quedar pequeños grumos, no mezcle demasiado).

4. Añada la mantequilla derretida e incorpore los huevos batidos hasta que se combinen.
5. Vierta la masa en la waflera caliente y engrasada y cocínelos.
6. Haga alrededor de cinco tazas y media (5 ½) de mezcla.

Consejo para los waffles

La maicena hace los waffles más crujientes. Si no tiene maicena, de todos modos puede hacer waffles muy ricos simplemente omitiendo la maicena e incrementando la harina a dos (2) tazas. Prepárelos como se indicó anteriormente.

Waffles de nuez tostada y arándanos

- Espolvoree nueces picadas en la parrilla inferior de la waflera caliente y lubricada.
- Vierta la masa sobre las nueces.
- Esparza arándanos secos sobre la masa.
- Cierre la waflera y hornee según las instrucciones.

Waffles clásicos de suero de leche

Ingredientes:

- Una taza y media (1 ½) de harina multiusos.
- Tres (3) huevos grandes, separados.
- Media (½) taza de maicena.
- Dos (2) cucharadas de azúcar granulada.
- Dos (2) cucharadas de harina de maíz (opcional).
- Una taza y tres cuartos (1 ¾) de suero de leche.
- Una (1) cucharada de polvo para hornear y una (1) cucharadita de bicarbonato.
- Media (½) cucharada de esencia de vainilla.
- Una (1) cucharadita de sal.
- Media (½) cucharada de mantequilla, derretida.

Preparación:

1. En un recipiente grande, mezcle la harina, la maicena, la harina de maíz, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal; deje esta mezcla a un lado.
2. En un recipiente de mezcla, bata la clara de los huevos hasta que se forme un pico suave. Agregue azúcar y continúe batiendo hasta que se forme un pico firme, deje esta mezcla a un lado.
3. Bata las yemas de huevo, el suero de leche y la vainilla juntas. Revuelva la mezcla de leche con la mezcla de harina, mezclando todo hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Deben quedar pequeños grumos, no mezcle demasiado).

Información Importante



4. Añada la mantequilla derretida e incorpore los huevos batidos hasta que se combinen.
5. Vierta la masa en la waflera caliente y engrasada y cocínelos.
6. Haga alrededor de cinco tazas y media (5 ½) de mezcla.

Consejo para los waffles

- La maicena hace los waffles más crujientes. Si no tiene maicena, de todos modos puede hacer waffles muy ricos simplemente omitiendo la maicena e incrementando la harina multiusos a dos (2) tazas. Prepárelos como se indicó anteriormente.
- Waffles de suero de leche con arándanos
- Puede empezar poniendo la masa en la parrilla inferior de la waflera; espolvoree la masa con arándanos frescos (o descongelados). Cierre la waflera y cocine como se indicó.

Waffles de trigo integral

Ingredientes:

- Dos (2) huevos grandes.
- Una taza y tres cuartos (1 ¾) de leche.
- Un cuarto (¼) de taza de aceite.
- Una (1) cucharada de miel.
- Media (½) cucharadita de canela molida (preferiblemente fresca) y un cuarto (¼) de cucharadita de bicarbonato.
- Una taza y media (1 ½) de harina de trigo integral.
- Dos (2) cucharaditas de polvo para hornear.
- Un octavo (⅛) de cucharadita de sal.
- Miel de maple 100% pura lista para servir.
- Fruta fresca lista para servir.

Preparación:

1. Precaliente la parrilla de la waflera. En un recipiente grande, mezcle los huevos, la leche, el aceite, la miel, la canela y el bicarbonato hasta que estén bien combinados.
2. Añada la harina, el polvo para hornear y la sal. Mezcle hasta que los grumos grandes desaparezcan.
3. Cuando la waflera esté caliente, póngale un poco de mantequilla y luego ponga un poco de masa en el centro de la parrilla. Cocine de tres (3) a cuatro (4) minutos cada uno, o hasta que la luz verde se encienda.
4. Mantenga los waffles calientes hasta que termine de cocinarlos todos. Cúbralos con miel de maple y frutas y disfrute.



Waffles esponjosos sin gluten

Ingredientes:

- Una taza y media (1 ½) de harina multiusos para hornear sin gluten y dos (2) cucharaditas de polvo para hornear.
- Media (½) cucharadita de bicarbonato.
- Media (½) cucharadita de sal.
- Una (1) cucharada de azúcar o un cuarto (¼) de cucharada de endulzante artificial.
- Una (1) cucharada de aceite.
- Tres cuartos (¾) de taza de leche.
- Cuatro (4) huevos, separados.
- Una (1) cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación:

1. Precaliente la parrilla de la waflera. En un recipiente grande, mezcle la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal y el azúcar juntos.
2. En un recipiente diferente, bata las claras de los huevos y la esencia de vainilla hasta que se formen picos firmes o parezca crema batida.
3. En un recipiente pequeño, mezcle la leche, las yemas de los huevos y el aceite. Añada la mezcla de leche a los ingredientes secos y revuélvalos. Con una espátula de goma, incorpore lentamente las claras de huevos con el resto de los ingredientes. La mezcla completa debe estar liviana y esponjosa.
4. Engrase la parrilla de la waflera y comience a preparar los waffles. Cocine cada uno de tres (3) a cuatro (4) minutos, o hasta que la luz verde se encienda.

Waffles de arándanos sin gluten

Ingredientes:

- Una taza y tres cuartos (1 ¾) de harina multiusos para hornear sin gluten y media (½) cucharadita de polvo para hornear.
- Media (½) cucharadita de sal marina.
- Una taza y tres cuartos (1 ¾) de leche entera (preferiblemente orgánica).
- Dos (2) huevos.
- Seis (6) cucharadas de mantequilla derretida sin sal.
- Una (1) taza de arándanos (preferiblemente orgánicos).

Preparación:

1. Mezcle los ingredientes secos – harina, polvo para hornear y sal – en un recipiente grande. Derrita la mantequilla en un microondas o cuidadosamente en la estufa. Déjela enfriar un par de segundos antes de mezclar con la leche y los huevos.
2. Mezcle los ingredientes húmedos – leche, huevos y mantequilla derretida – en un recipiente hasta que se combinen. Incorpore los ingredientes secos en los húmedos hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Vierta la masa en la parrilla caliente y engrasada y esparza arándanos sobre la masa líquida. Cocine cada uno de tres (3) a cuatro (4) minutos, o hasta que la luz verde se encienda.

Notas para la receta: Esta es una receta base muy buena para agregar frutas como arándanos, rodajas de banano o ingredientes sabrosos como queso y hierbas.



Waffles de avena cortada

Ingredientes:

- Dos (2) tazas de avena cortada.
- Un cuarto (¼) de taza de yogur.
- Dos tazas y media (2 ½) de leche (de cualquier tipo).
- Media (½) cucharadita de sal marina.
- Media (½) cucharadita de canela molida.
- Una (1) cucharadita de polvo para hornear.
- Dos (2) cucharadas de azúcar morena.
- Cuatro (4) cucharadas de mantequilla sin sal.
- Un cuarto (¼) de taza de semillas de lino molidas.
- Dos (2) huevos. (Opcional: puede usar un sustituto de huevo o más semillas de lino).

Preparación:

1. Combine la avena cortada, el yogur y la leche y déjelos remojando en una licuadora durante la noche.
2. Añada la sal, la canela, el polvo para hornear, el azúcar morena, la mantequilla, las semillas de lino molidas y los huevos o el sustituto de huevos a la mezcla de avena. Licúe todo junto hasta que quede uniforme. Se puede dividir la mezcla en dos partes para hacer más fácil el proceso de licuado.
3. Cocine la mezcla en su waflera, añada sus aderezos favoritos y disfrute.

Quesadillas de waffle

Ingredientes:

- Una (1) cucharada de aceite de oliva.
- Un (1) ají poblano, cortado en rodajas finas.
- Un (1) jalapeño, sin semillas y cortado en cubos.
- Cuatro (4) tortillas de harina medianas.
- Entre una (1) y una taza y media (1 ½) de queso pepper jack rallado.
- Dos (2) cucharaditas de mezcla de condimentos para tacos.
- Crema agria light, para aderezar.
- Cilantro, para aderezar.

Preparación:

1. En un sartén a fuego medio, agregue un chorrito de aceite seguido por el ají poblano y los jalapeños. Cocine dos (2) minutos hasta que se empiecen a suavizar los ajíes. Sazone los ajíes con una pizquita de sal.
2. Caliente la parrilla de la waflera y corte las tortillas para que encajen en la parrilla en caso de ser necesario. Coloque la tortilla en la parrilla y agregue una pequeña cantidad de queso gratinado, seguido por la mitad de la mezcla de ajíes. Esparza un poco de la mezcla de condimentos para tacos y otro buen puñado de queso. Ponga encima la segunda tortilla y cierre la waflera.
3. Cocine la quesadilla hasta que el queso esté derretido y burbujeando y que la tortilla esté ligeramente dorada. Retire la quesadilla usando un tenedor o un cuchillo (teniendo mucho cuidado de no rayar la superficie antiadherente), y corte la quesadilla en cuartos para servir fácilmente. Aderece con salsa extra, cilantro y crema agria al gusto.



MEDIO AMBIENTE

Cuando desee desechar este producto, debe depositarlo de manera adecuada en un centro de recolección de residuos electrónicos o contenedores destinados para este fin. Así contribuye a cuidar el medioambiente. Para más información contáctenos a la línea 01-8000-524-065.



Si después de hacer todas estas verificaciones no obtiene resultados, o no es solucionado su problema, contacte al personal autorizado por Kalley a la línea 01 8000 524 065.

Para más información visite www.kalley.com.co/centros-de-servicio.

No permita que personal no autorizado por Kalley intervenga su producto, de lo contrario perderá la garantía.

ADVERTENCIA ESPECIAL

El símbolo de reciclaje indica que no se puede eliminar este producto con los residuos domésticos.



Para mayor comprensión

Descarga eléctrica: paso de corriente eléctrica por un objeto o una persona.

Centro de servicio autorizado: empresa contratada por Kalley destinada para la prestación del servicio técnico dentro y fuera de la garantía del producto.

Fuente de calor: elemento emisor de altas temperaturas como estufas, calefactores, radiadores, hornos, entre otros.

Enchufe polarizado: tipo de conector que garantiza la conexión apropiada del producto con el tomacorriente y a su vez a la red eléctrica de la casa, se caracteriza por tener una clavija (pin) más ancha que la otra.

Tomacorriente: dispositivo de corriente eléctrica, generalmente fijado a la pared, donde se conectan los distintos enchufes de los artículos eléctricos.

Campo electromagnético (CEM): es un campo físico producido por elementos cargados eléctricamente, que afecta a partículas con carga eléctrica.

Nota: este manual es para uso común. Las figuras e ilustraciones en este manual de usuario se proporcionan solo como referencia y pueden diferir de la apariencia real del producto.

The logo features the word "Kalley" in a bold, white, sans-serif font. A white, curved line arches over the letters "a" and "l", starting above the "a" and ending above the "l". A small registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the final "y".

Kalley®