

Chef'sChoice®

WAFFLE CONE MAKER

838 | Waffle Cone Maker

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.
IT IS ESSENTIAL THAT YOU FOLLOW THESE
INSTRUCTIONS TO ACHIEVE OPTIMUM RESULTS.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
2. Do not touch hot surfaces. Always use plastic handle on lid and do not touch stainless cover when hot.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or waffle cone maker in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from hot parts of the appliance.
6. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Only operate the waffle cone maker on a dry, flat, non-slip surface.
10. Do not use the waffle cone maker outdoors.

11. Do not operate the waffle cone maker with a damaged cord or plug. If it malfunctions or has been damaged in any manner, return the waffle cone maker to The Legacy Companies Service Department for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by The Legacy Companies may result in fire, electric shock or injury to persons.
13. Always unplug the waffle cone maker from electrical outlet when not in use and before cleaning, to avoid accidental electrical shock. Allow to cool before cleaning.
14. As long as the appliance is hot, even if unplugged, there is the danger of someone getting burned. Do not touch and do not put it into storage while hot.
15. Do not use the waffle cone maker for other than intended use.
16. For use only on 120V 60HZ power. Use a socket with a good ground connection. Do not use a three to two way adapter on the three prong power cord provided.
17. For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GETTING ACQUAINTED WITH THE WAFFLE CONE MAKER

Take a minute to identify the key features of the Waffle Cone Maker (Figures 1 and 3). On the right you will observe a red “Baking” light and the green “Ready” light. The red light, when lighted, indicates the waffle plates are being heated. The green light, when lighted, signals that the waffle plates are up to temperature and “ready” to bake. To open the lid, release the locking latch (Figure 1).

The Color Control Dial permits you to adjust the temperature of the waffle plates. In order to bake at a higher temperature, increase the Dial setting. To reduce the temperature, turn the Dial down to a lower setting. You will want to find the optimum Color Dial setting that gives you waffles of just the right color. The best setting of the Color Control Dial is usually in the range of 2 to 3 ½. When you find the best setting, the baking time is usually 80 to 100 seconds and you may be able to use the sequencing of red and green lights to help time the baking cycle. Otherwise you may find it helpful to use a timer. As you make final adjustments of the Color Control Dial, you will find that only small movements of that Dial, such as ½ graduation, make a noticeable change to the color and timing.

The waffle cone maker is equipped with a locking latch designed to minimize lifting of the lid during the baking cycle. This will help maintain uniform thickness of the waffle cone.

This latch can be conveniently unlocked by lifting the finger release (Figure 1) which is an integral part of the latch.

Provision has been made for cord storage as described in the cleaning and storage section. The cord can be wrapped under The waffle cone maker with the electrical plug secured in a slot molded into the base.

The waffle cone maker can be stored upright to save shelf space. Simply close the lid and stand it up on the flat hinged end.



Figure 1. Waffle Cone Maker.

USING THE WAFFLE CONE MAKER FOR FIRST TIME

Set the Color Control Dial to about 2 ½ to 3. Close the lid. Insert the waffle cone maker power cord into a 120V-60HZ outlet. Let it warm up and cycle a few times - about 5 minutes. The Green and Red lights will go on and off alternately a few times.

Spray or wipe the waffle plates lightly with a vegetable oil spray the first time you use the waffle cone maker and anytime thereafter should your waffle cones stick.

BAKING WAFFLE CONE TIPS

Use one of our recommended waffle cone recipes included here or select a family favorite. The mixture should be adjusted with a bit of oil or a pinch more flour so that it is of a consistency to spoon easily and run slowly but not freely from a small ladle. One waffle takes a little less than ¼ cup (or 3 tablespoons) of batter. Find a spoon just this size or use a measuring cup. For best results, do not overfill the waffle iron.

BAKING YOUR FIRST WAFFLE CONE

When the green light is ON, ladle the appropriate amount of batter directly in the center or slightly above the center of the waffle pattern. Promptly close the lid. As you close the lid, the latching mechanism under the lid handle should snap securely under the base of the waffle cone maker, thus locking down the lid. If the latch does not automatically snap under the base, use your finger to depress the release arm (Figure 2) to complete the latching action.

Lift the lid carefully in 60 seconds to check the color of your first waffle. If it is too light, bake another 20 to 40 seconds.

It may take a few tries to find the best setting of the Color Control Dial; it is finely calibrated and sensitive.

A small movement of the Color Control Dial makes a noticeable difference in the color of the cone. For best results, adjust the Color Control Dial ½ grade higher to darken the cone and ½ grade lower to lighten the cone. When you have the setting just as you like, the green and red lights usually can be used to time your baking cycle.

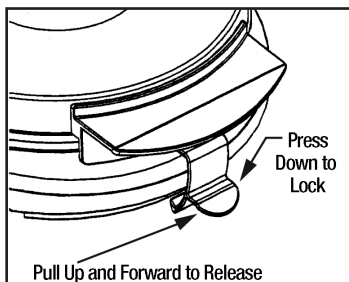


Figure 2. Locking latch.

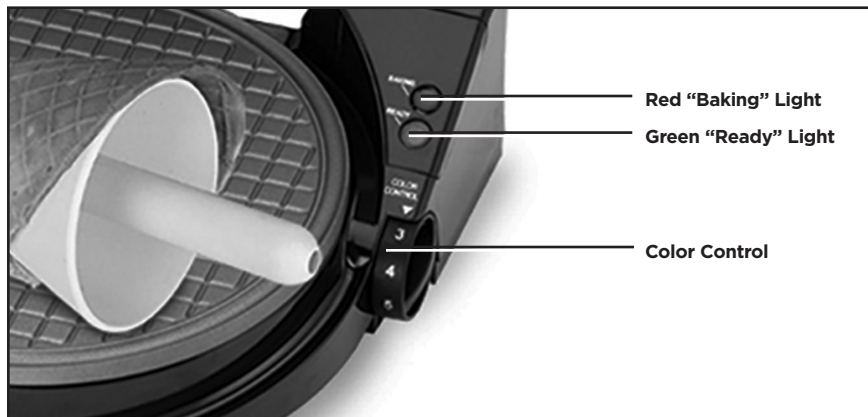


Figure 3. Control Panel.

Here is how the red and green timer lights work. Ladle the batter onto the plate when the green light is ON; in 20-30 seconds it will go off and the red light will come ON. This indicates that the plates are heating. In another 30 to 40 seconds, the red light goes off and the green light will turn ON. Bake another 20 seconds and then the waffle should be ready to remove and form. If you find it easier, use a timer and bake your cones for 80 to 100 seconds.

Note: Always unplug the waffle cone maker immediately after use. Never leave it unattended when plugged in. Children should not be allowed to use the waffle cone maker except in the presence of an attentive adult.

ROLLING THE CONE

The cone form provided with your waffle maker helps you make uniformly shaped cones with ease. After a few cones, you will develop the knack of holding the warm cone and shaping it into a neat form perfect for a scoop of your favorite frozen treat.

Follow the illustrated steps the first few times you make cones to perfect your skills. As soon as the waffle is baked, remove it from the waffle cone maker. Immediately place it on a dry soft cloth as shown below in Figure 4. Position the point of the cone-form, about ½ inch from the edge of the waffle with the cone-form resting across the diameter of the waffle. Use the edge of the cloth to lift one edge of the waffle up onto the cone form. Then using the cloth initially to help support the hot waffle, press the waffle snugly against and partially around the cone form. Then let the cloth fall back as you roll the cone forward until the waffle completely enwraps the cone form (Figure 5). Hold the waffle on the cone form. With the overlapped waffle seam down, press firmly down against the waffle and cone form to “freeze” the cone into shape (Figure 6). While the cone is still warm, pinch the bottom to seal it and prevent drips of ice cream from leaking out when the cone is filled. Hold the waffle cone around the form in this way until it is sufficiently cool and stiff enough to hold its shape.

The cloth helps to protect your fingers from the hot waffle. If your fingers are comfortable with the heat, you may find the cloth unnecessary. But don't forget to pinch the bottom of the cone together to prevent leaks!

Set the warm cone aside in a cone holder or a tall iced tea glass until it cools or until you are ready to serve. If you plan to use the cones later, allow them to cool and dry completely before storing in a sealed plastic bag or tightly covered container. Most cones will keep several weeks when packaged this way and stored in a cool dry place.

SERVING SUGGESTIONS

Once you feel comfortable making cones, try filling the cone with ice cream and serving the cone while still hot. The softening ice cream enhances the flavor of the cone, like a yummy warm cookie a la mode.

Try forming the warm waffles into bowl shapes to be filled with ice cream, frozen yogurt, or fresh berries and whipped cream. While still hot, press the waffle into a 3 or 4-inch muffin tin. Crimp the edges to make the waffle fit into the mold. Or press the hot waffle over the bottom of a small bowl or custard cup. A pair of fluted muffin tins, about 3-4 inch diameter are ideal – simply press the waffle between them. For the holidays, fill these edible bowls with candies, shelled nuts or fruit salad and a scoop of sorbet.

How about Ice Cream Sunday Turnovers! For a festive end to a relaxed meal with family and friends, fill hot waffles with ice cream then fold while still warm and serve immediately. Here's how; a few minutes before dessert, set out your favorite ice cream, sherbet, toppings, chocolate chips and nuts. Make a waffle. While it is still hot, place the waffle on a plate. Scoop some ice cream and topping on one side of the waffle then fold it in half and seal. Eat this ice cream Sunday turnover while the waffle is still warm. The warm waffle melts some of the ice cream and is chewy and crunchy at the same time.

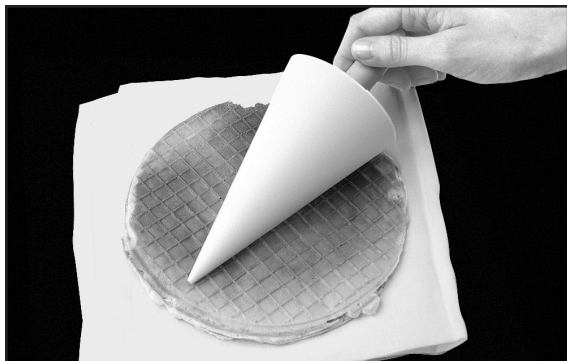


Figure 4.

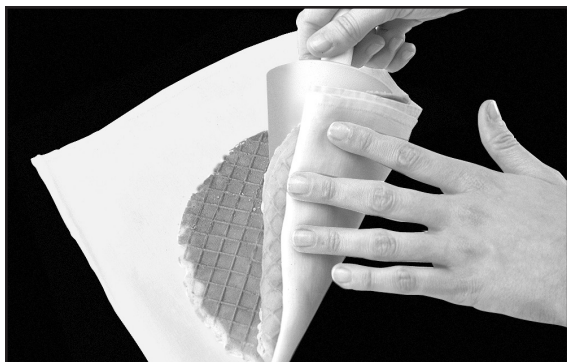


Figure 5.

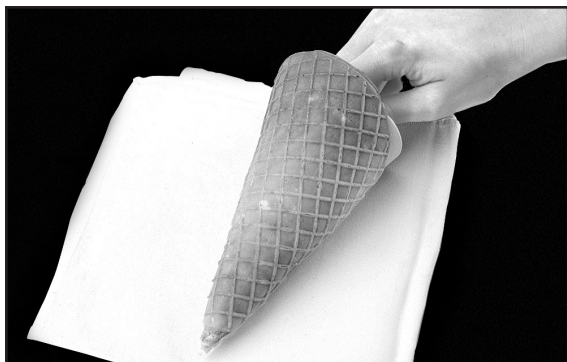


Figure 6.

Waffle Wafers - Waffle cone batter makes a crisp cookie that keeps for a long time. Bake a waffle cone; slide it onto a plate then cut the wafer in 4 neat triangles while still warm. Cool these wedges on a wire rack then store them. Garnish an ice cream parfait or a dish of pudding with one of these elegant fan shaped cookies.

Cones never go to waste. Less than perfect cones can be cooled then crumbled and used to garnish desserts. Or use crumbled cones in place of graham crackers for pie crusts and cheesecakes.

RECIPES FOR DELICIOUS CONES

Here are three of our favorite cone recipes – the rich buttery waffle cone you find in a specialty ice cream parlor, a light and refined wafer cone and an indulgent chocolate cone, almost good enough to eat on its own. A pinch of cinnamon or a few drops of lemon or orange flavor can be added to customize any of these simple recipes. Use a fork or small spatula to stir the batter. It will be somewhat thick but spoon able onto the waffle cone plate. Store leftover batter in the refrigerator for up to 2 days. Let it warm up to room temperature before using.

Gourmet Waffle Cone

This is our basic recipe for a rich buttery waffle cone.

1 whole egg	¼ cup granulated sugar
1 egg white	⅔ cup sifted all-purpose flour
¼ teaspoon salt	2 tablespoons butter melted and cooled slightly

Makes 6-8 waffle cones

1. Preheat the waffle cone maker. Start with Color Control setting of 2 ½ to 3, but change as necessary for best results.
2. Stir the egg, egg white and salt in a small bowl with a fork until well blended. Beat in the sugar and blend until sugar is incorporated and the egg has lightened in color slightly, about 1 minute. Add the flour and stir slowly until all flour is moistened. Beat another 15 seconds to incorporate the flour and remove all lumps. Add the melted butter and stir until well blended.
3. Spoon 3 tablespoons (1 ½ ounces) of batter in the center or slightly above center of the iron. Close the lid, lock the latch (Figure 2), bake for 1 minute and then check for proper color. Cook an additional 20 to 40 seconds if necessary.
4. Quickly remove the waffle from the waffle cone maker onto a clean cloth towel. Use the cloth to help lift and roll the waffle around the cone form. Hold the cone a few seconds to set its shape, then place in a cone holder, iced tea glass or on a wire rack or to cool.

Elegant Wafer Cones

A bit lighter than our gourmet cones, this batter makes a delicate wafer cone. Cake flour ensures the best results. If you use all-purpose flour, you may need to add a small amount of additional oil to the recipe.

2 whole eggs	2 tablespoons vegetable oil
¼ teaspoon salt	1 cup cake flour
⅔ cup granulated sugar	1 teaspoon vanilla extract

Makes 6-8 waffle cones

1. Stir together the flour, baking soda, baking powder, salt and sugar. Set aside.
2. In a small bowl combine the egg yolks, buttermilk, milk and melted butter Using a rubber spatula, gently fold the liquid into the dry ingredients,
3. In a separate bowl, beat the egg whites until they are foamy and hold soft peaks. Gently, fold the egg whites into the batter.
4. Preheat the waffle cone maker at: “**Crisp Exterior/Moist Interior**” @ Color Control 3 or “**Uniform Texture**” @ Color Control 2.
5. Pour about a level ⅓ cup waffle batter onto center of preheated waffle grid. Close the lid and bake until signal indicates waffle is done.
6. Remove waffle and place on a wire rack for about 30 seconds, then serve immediately.

Chocolate Waffle Cone

- 1 ounce unsweetened chocolate such as Hershey's®
- 2 tablespoons butter
- 2 whole eggs
- ¼ teaspoon salt
- ½ cup granulated sugar
- ½ cup sifted all-purpose flour
- 2 tablespoons Dutch processed cocoa powder
- 1 teaspoon vanilla extract, optional

Makes 6-8 waffle cones

1. Preheat the waffle cone maker. Start with a Color Control Setting of 2 ½ to 3, but change as necessary for best results.
2. Place the chocolate and butter in a small saucepan and melt over low heat. Stir to combine then set aside to cool for 5 minutes.
3. Stir the eggs and salt in a small bowl with a fork until well blended. Beat in the sugar and blend until sugar is incorporated and the egg has lightened in color slightly, about 1 minute. Stir in the melted chocolate and butter. Add the flour and cocoa powder, stirring slowly until all flour is moistened. Beat another 15 seconds to incorporate the flour and remove all lumps. Stir in the vanilla if using.
4. Spoon 3 tablespoons (1 ½ ounces) of batter in the center or slightly above center of the iron. Close the lid, lock the latch (Figure 2), bake for 1 minute and then check for proper color. Cook an additional 20 to 40 seconds if necessary.
5. Quickly remove the waffle from the waffle cone maker onto a clean cloth towel. Use the cloth to help lift and roll the waffle around the cone form. Hold the cone a few seconds to set its shape, then place in a cone holder, iced tea glass or on a wire rack or to cool.

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk resulting from the cord becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the waffle cone maker to overturn, spilling its hot contents. While The Legacy Companies does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, it must have an integral ground wire, a three prong plug and the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 amperes. The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

CLEANING AND STORAGE

Before cleaning the waffle cone maker, always unplug the power cord. Wait until the waffle cone maker cools to room temperature. Never clean the appliance under water. If you find it necessary to clean the baking surface use a soft brush, a moist Q-tip, or a flexible moist cloth. Never use sharp or pointed tools as they will damage the anti-stick surfaces. The exterior can be safely cleaned with a mild detergent on a damp soft cloth, a Q-tip, or small soft brush. Then use a dampened cloth followed by drying with a dry soft cloth.

Store the power cord under the bottom as shown in Figure 7. You will find it is easy to store vertically resting on the top hinged face as shown.

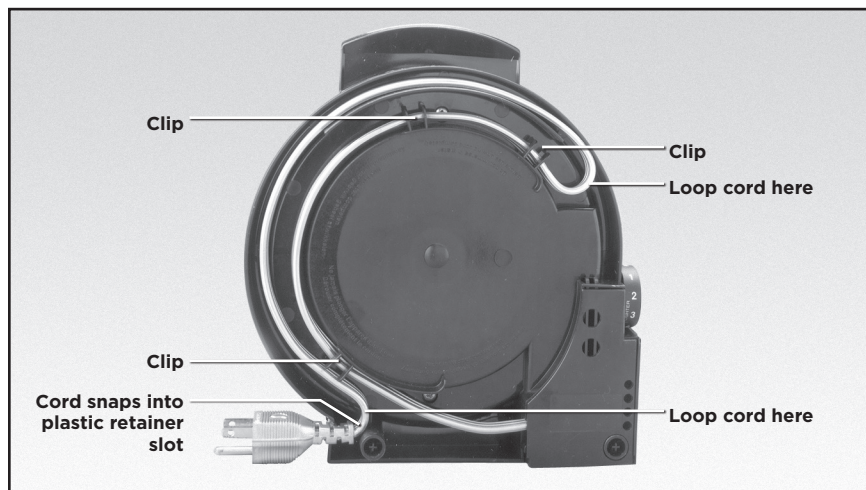


Figure 7. Cord clips under base. Waffle Cone Maker stores upright as shown.

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel.

In the event service is needed, return your waffle cone maker to The Legacy Companies, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge.

Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the waffle cone maker on a separate sheet inside the box.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Consumer Support 1-800-342-3255

Engineered in the U.S.A.

chefschoice.com

This product may be covered by one or more EdgeCraft® patents and/or patents pending as marked on the product. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, and the overall design of this product are registered trademarks of the EdgeCraft® Corporation.

Conforms to UL Std. 1083

© 2020 The Legacy Companies

E20

E/F/S

W838620

Chef'sChoice®

FABRICANT DE CÔNE DE GAUFRE

838 | Fabricant de Cône de Gaufre

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION.
IL EST ESSENTIEL DE RESPECTER CES INSTRUCTIONS
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Chaque utilisateur doit lire ce guide.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée en plastique sur le couvercle et ne touchez pas le couvercle en acier inoxydable s'il est chaud.
3. Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le fabricant de cône de gaufre dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Avant l'utilisation, déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique et gardez-le éloigné des pièces chaudes de l'appareil.
6. Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
7. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
8. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide brûlant(e).
9. Utilisez le fabricant de cône de gaufre uniquement sur une surface sèche, plane et antidérapante.
10. N'utilisez pas le fabricant de cône de gaufre à l'extérieur.

11. N'utilisez pas le fabricant de cône de gaufre si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). En cas de défaut de fonctionnement ou de dommage quelconque, retournez le fabricant de cône de gaufre au service à la clientèle de The Legacy Companies pour le faire examiner, réparer ou régler.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par The Legacy Companies risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
13. Débranchez toujours le fabricant de cône de gaufre de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer, pour éviter tout risque de choc électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
14. Tant que l'appareil est chaud, même s'il est débranché, une personne risque de se brûler. Ne touchez et ne rangez pas l'appareil pendant qu'il est chaud.
15. N'utilisez pas le fabricant de cône de gaufre à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
16. Pour une utilisation avec une alimentation électrique de 120 volts et 60 Hz exclusivement. Utilisez une prise avec une bonne mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de trois à deux broches sur le cordon d'alimentation à trois broches fourni.
17. Pour un usage résidentiel uniquement

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE FABRICANT DE CÔNE DE GAUFRE

Prenez un instant pour identifier les fonctions principales du Fabricant de cône de gaufre (Figure 1 et 3). Sur la droite, vous noterez les témoins lumineux rouge « Cuisson », et vert « Prêt ». Le témoin lumineux rouge, lorsqu'il est allumé, indique que les plaques du fabricant de cône de gaufre sont en train de chauffer. Le témoin lumineux vert, lorsqu'il est allumé, indique que les plaques du gaufrier ont atteint la température à laquelle le gaufrier est « Prêt » pour la cuisson. Pour ouvrir le couvercle déverrouillez le loquet verrouillable (Figure 2).

Le cadran de contrôle de la couleur permet de régler la température des plaques du gaufrier. Pour cuire à plus haute température, augmentez le réglage du cadran. Pour diminuer la température, tournez le cadran vers un réglage inférieur. Il vous faudra trouver le réglage optimal du cadran de couleur pour obtenir des cônes à fabricant de cônes de gaufres ayant exactement la couleur désirée. Le réglage idéal du cadran de contrôle de la couleur est généralement compris entre 2 et 3,5. Lorsque vous avez trouvé le réglage idéal, le temps de cuisson varie normalement entre 80 et 100 secondes, et vous pouvez éventuellement vous servir de la séquence des témoins lumineux rouge et vert pour vous aider à déterminer le temps du cycle de cuisson. Sinon, l'utilisation d'un minuteur peut se révéler pratique. Un réglage précis du cadran de contrôle de la couleur vous montrera que de très petites variations sur ce cadran, d'une demi-unité par exemple, provoquent des changements significatifs sur la couleur et la durée de cuisson.

Le fabricant de cône de gaufre est équipé d'un loquet verrouillable conçu pour minimiser le soulèvement du couvercle durant de cycle de cuisson. Il permet à la fabricant de cône de gaufre à cornet de garder une épaisseur uniforme.

Le loquet peut facilement être déverrouillé en soulevant le cran de sûreté manuel (Figure 2), qui est intégré au loquet.

Un espace a été prévu pour ranger le câble comme décrit dans le chapitre nettoyage et rangement. Le câble peut-être rangé sous le fabricant de cône de gaufre et la prise électrique fixée dans une fente moulée dans le socle.

Le fabricant de cône de gaufre peut être rangé verticalement pour prendre moins de place sur une étagère. Fermez simplement le couvercle et mettez-le debout sur l'extrémité plate de la charnière.

AVANT DE CUIRE LA GAUFRE À CORNET

Réglez le cadran de contrôle de la couleur entre 2,5 et 3 environ. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation du fabricant de cône de gaufre sur une prise



Figure 1. Fabricant de cône de gaufre.

120V-60 Hz. Laissez-le chauffer et effectuer quelques cycles, pendant environ 5 minutes. Les témoins lumineux vert et rouge s'allumeront et s'éteindront alternativement plusieurs fois.

Pulvérisez ou étalez légèrement de l'huile végétale sur les plaques du gaufrier lors de la première utilisation du fabricant de cône de gaufre et ensuite chaque fois que les gaufres à cornet attacheront.

TRUCS POUR LA CUISSON DES GAUFRES À CORNET

Utilisez l'une des recettes de gaufres à cornet recommandées que nous détaillons ici ou choisissez votre recette familiale préférée. Le mélange doit être amélioré avec un peu d'huile ou une pincée supplémentaire de farine afin d'obtenir une consistance qui lui permette d'être versé facilement et de couler lentement mais pas de manière fluide lorsque l'on utilise une petite louche. Une gaufre à cornet nécessite un peu moins de 1/4 de tasse (ou 3 cuillères à soupe) de pâte. Procurez-vous une louche de la taille exacte ou utilisez une tasse à mesurer. Pour de meilleurs résultats, ne remplissez-pas trop le moule à gaufre.

CUIRE VOTRE PREMIÈRE GAUFRE À CORNET

Quand le témoin lumineux vert s'allume, versez à la louche la quantité appropriée de pâte directement au centre ou légèrement au-dessus du centre du motif de la gaufre. Fermez rapidement le couvercle. Quand vous fermez le couvercle, le mécanisme du loquet sous la poignée du couvercle doit s'enclencher correctement sous le socle du fabricant de cône de gaufre verrouillant ainsi le couvercle. Si le loquet ne s'enclenche pas automatiquement sous le socle, pressez le levier d'ouverture (Figure 2) avec votre doigt pour l'enclencher correctement.

Après 60 secondes, ouvrez le couvercle avec précaution pour examiner la couleur de votre première gaufre. Si elle est trop claire, cuisez-la encore pendant 20 à 40 secondes.

Quelques essais peuvent s'avérer nécessaires pour trouver le réglage idéal du cadran de contrôle de la couleur ; il est calibré avec précision et il est sensible.

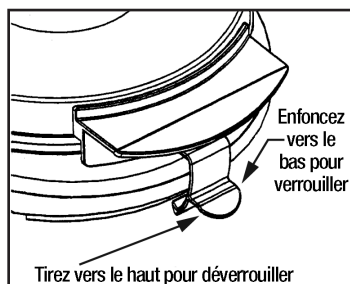


Figure 2. Loquet verrouillable.

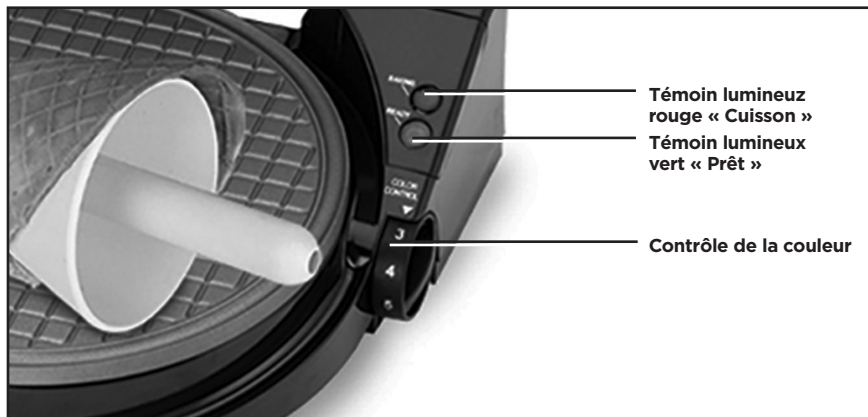


Figure 3. Panneau de commandes.

Un petit mouvement du cadran de contrôle de la couleur provoque une différence significative de la couleur du cornet. Pour de meilleurs résultats, réglez le cadran de contrôle de la couleur d'une ½ unité en plus pour un cornet plus foncé ou d'une ½ unité en moins pour l'éclaircir. Lorsque le réglage vous convient parfaitement, les témoins lumineux vert et rouge peuvent généralement être utilisés pour rythmer votre cycle de cuisson.

Les témoins minuteurs lumineux rouge et vert fonctionnent de la façon suivante. Versez la pâte sur la plaque quand le témoin lumineux vert est allumé ; 20 à 30 secondes plus tard il s'éteindra et le témoin lumineux rouge s'allumera. Il indique que les plaques sont en train de chauffer. 30 à 40 secondes plus tard, le témoin rouge s'éteindra et le témoin vert s'allumera. Cuisez encore 20 secondes et la gaufre devrait être prête à être sortie et mise en forme. Si cela vous semble plus simple, vous pouvez utiliser un minuteur et cuire vos cornets entre 80 et 100 secondes.

Remarque : *Débranchez toujours le fabricant de cône de gaufre immédiatement après son utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché. N'autorisez pas les enfants à utiliser un le fabricant de cône de gaufre sauf s'ils sont supervisés par un adulte.*

ENROULER LE CORNET

Le cône de mise en forme fourni avec le fabricant de cône de gaufre vous permet de faire facilement des cornets de forme régulière. Après quelques cornets, vous acquerez le tour de main pour maintenir le cône chaud et lui donner une forme soignée parfaite pour votre boule de votre friandise glacée préférée.

Suivez les étapes illustrées lors de vos premières tentatives pour fabriquer des cornets afin de perfectionner votre savoir-faire. Dès que la fabricant de cône de gaufre est cuite, sortez-la du fabricant de cône de gaufre. Déposez-la immédiatement sur un tissu doux sec comme montré sur la Figure 4. Placez la pointe du cône de mise en forme à environ 1,5 cm du bord de la gaufre et alignez le cône de mise en forme sur le diamètre de la gaufre. Servez-vous du bord du tissu pour soulever et plaquer l'un des cotés de la gaufre sur le cône de mise en forme. Puis, en vous servant au début du tissu pour maintenir la gaufre chaude, plaquez minutieusement la gaufre contre et en partie autour du cône de mise en forme. Laissez ensuite retomber le tissu à mesure que vous faites rouler le cône de mise en forme jusqu'à ce que la gaufre l'enveloppe complètement (Figure 5). Maintenez la gaufre sur le cône de mise en forme. Orientez la zone de recouvrement de la gaufre vers le bas, et pressez fermement la gaufre contre le cône de mise en forme pour « figer » la forme du cornet (Figure 6). Pendant que le cornet est encore chaud, pincez la base pour la souder et éviter que des gouttes de crème glacée ne coulent lorsque le cornet sera rempli. Maintenez ainsi le cornet de gaufre autour du cône de mise en forme jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid et rigide pour garder sa forme.

Le tissu vous permet de protéger vos doigts de la gaufre brûlante. Si vos doigts ne craignent pas la chaleur, vous préférerez peut-être vous en passer. Mais n'oubliez pas de pincer la base du cornet pour éviter les fuites !

Déposez le cornet tiède sur un support à cornets ou dans un grand verre à thé glacé jusqu'à ce qu'il soit froid ou que vous soyez prêt à servir. Si vous projetez d'utiliser les cornets plus tard, laissez les refroidir et sécher complètement avant de les ranger dans un sac en plastique étanche ou dans un récipient hermétiquement couvert. La plupart des cornets se conservent plusieurs semaines quand ils sont emballés ainsi et rangés dans un endroit frais et sec.

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Une fois que vous êtes à l'aise avec la fabrication des cornets, essayez de les remplir de crème glacée et de les servir encore chauds. La crème glacée fondante met en valeur le goût du cornet, pareil à celui d'un succulent biscuit chaud servi avec de la crème glacée.

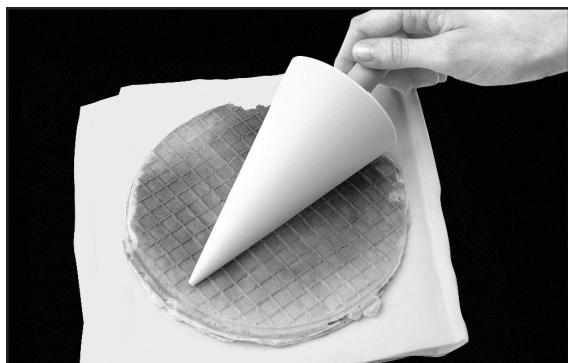


Figure 4.

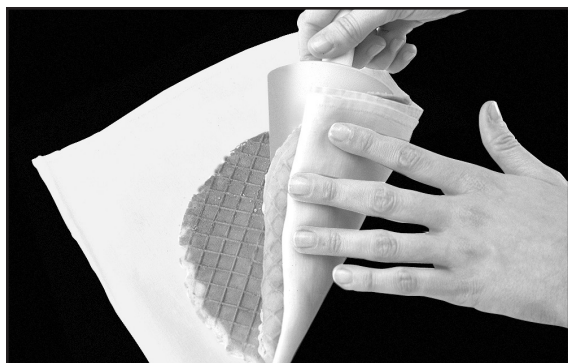


Figure 5.

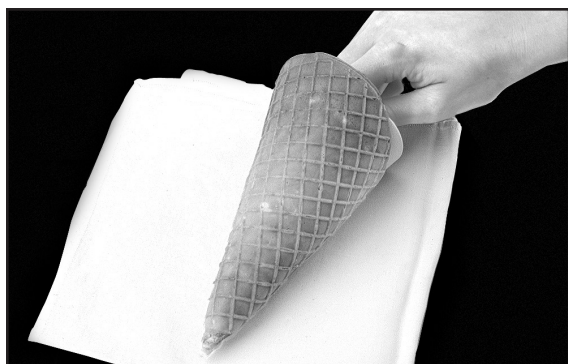


Figure 6.

Exercez-vous à donner aux gaufres une forme de bol qui pourra être rempli de crème glacée, de yogourt glacé ou de petits fruits frais et de crème fouettée. Pendant qu'elle est encore chaude, pressez la gaufre dans un moule à muffins de 7,5 ou 10 cm (3 ou 4 pouces). Pincez les bords pour faire entrer la gaufre dans le moule. Vous pouvez aussi presser la gaufre chaude contre le fond d'un petit bol ou d'un moule à flan. Une paire de moules à muffins cannelés, de diamètre compris entre 7,5 et 10 cm, est idéal.

Pressez simplement la gaufre entre les deux moules. Pendant les fêtes, remplissez ces bols comestibles avec des friandises, des fruits secs ou de la salade de fruits et une boule de crème glacée.

Pourquoi pas des chaussons de coupe glacée ! Pour terminer de manière festive un repas détendu en famille et entre amis, remplissez les gaufres chaudes avec de la crème glacée, puis pliez-les encore tièdes et servez immédiatement. Pour ce faire, sortez vos crèmes glacées, sorbets, nappages pour coupes glacées, pépites de chocolat et noix préférés quelques minutes avant le dessert. Faites une gaufre. Pendant qu'elle est encore chaude, posez la gaufre sur une assiette. Disposez une boule de crème glacée et de la garniture d'un côté de la gaufre puis pliez-la en deux et fermez-la. Mangez ce chausson de coupe glacée pendant que la gaufre est encore chaude. La gaufre chaude fait fondre un peu la crème glacée et devient moelleuse et croustillante à la fois.

Gaufrettes : La pâte pour cornets de gaufre donne des biscuits craquants qui se conservent longtemps. Faites cuire une gaufre pour cornet ; faites-la glisser sur une assiette puis coupez-la nettement en 4 triangles pendant qu'elle est encore chaude. Laissez refroidir ces morceaux sur une grille puis conservez-les. Garnissez un parfait glacé ou un plat de crème-dessert avec ces élégants biscuits en forme d'éventail.

Les cornets ne sont jamais perdus. Les cornets qui ne sont pas tout à fait réussis peuvent être refroidis puis émiettés pour garnir des desserts. Vous pouvez aussi utiliser les cornets émiettés à la place des biscuits Graham pour les fonds de tarte et les gâteaux au fromage

RECETTES POUR DE DÉLICIEUX CORNETS

Voici trois de nos recettes préférées de cornets : le cornet au bon goût de beurre que vous trouvez dans les bars laitiers spécialisés, le cornet gaufrette, léger et raffiné, et un cornet au goût généreux de chocolat, si bon qu'on le mangerait presque seul. Une pincée de cannelle ou quelques gouttes d'arôme citron ou orange peuvent être rajoutées à chacune de ces recettes simples pour les personnaliser. Utilisez une fourchette ou une petite spatule pour remuer la pâte. Elle sera un peu épaisse mais devra pouvoir se verser à l'aide d'une cuillère sur la plaque du gaufrier à cornets. Conservez le reste de pâte au réfrigérateur pendant deux jours maximum. Laissez-le réchauffer à température ambiante avant de l'utiliser. Puisque ce gaufrier chauffe et cuit tellement rapidement avec le réglage « Crisp Exterior/Moist Interior (Extérieur croustillant/Intérieur moelleux) », vous pourrez préparer des cônes à gaufres tout aussi rapidement que vous arrivez à les manger. Les cônes à gaufres ont meilleur goût « tout juste sorties de la plaque à frire » mais vous pouvez les laisser refroidir sur une grille métallique pendant 20 à 30 secondes avant de les servir. Ceci donne aux cônes à gaufres l'occasion de libérer de la vapeur d'eau et durcir légèrement. (Si une gaufre est placée directement sur une assiette, la vapeur se condense sous la gaufre et l'extérieur croustillant s'amollit).

Cornet de Gaufre Gourmet

Voici notre recette de base pour des cornets de gaufre au bon goût de beurre.

1 œuf entier	½ tasse de sucre granulé
1 blanc d'œuf	2/3 tasse de farine tout-usage tamisée
¼ de cuillère à thé de sel	2 cuillères à soupe de beurre fondu et légèrement refroidi.

Produit 6 à 8 cornets

1. Préchauffez le fabricant de cône de gaufre. Commencez avec le contrôle de la couleur réglé entre 2,5 et 3, mais modifiez si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mélangez l'œuf, le blanc d'œuf et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que l'œuf devienne légèrement plus clair, pendant 1 minute environ. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Ajoutez le beurre fondu et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur vous convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
4. Retirez rapidement la gaufre du fabricant de cône de gaufre et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support à cornets, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.

Cornets Gaufrettes Élégants

Un peu plus légère que pour nos cornets gourmets, cette pâte permet de faire des cornets gaufrette délicats. Utilisez de la farine à gâteaux pour de meilleurs résultats. Si vous utilisez de la farine tout-usage, vous devrez peut-être ajouter un petit peu d'huile à la recette.

2 œufs entiers	2 cuillères à soupe d'huile végétale
¼ de cuillère à thé de sel	1 tasse de farine à gâteaux
2/3 de tasse de sucre granulé	1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Produit 6 à 8 cornets

1. Préchauffez le fabricant de cône de gaufre. Commencez en réglant le contrôle de la couleur entre 2,5 et 3, mais modifiez ce réglage si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mélangez les œufs et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que les œufs deviennent légèrement plus clairs, pendant 1 minute environ. Ajoutez l'huile et remuez. Ajoutez la farine à gâteaux et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Ajoutez l'extrait de vanille et remuez.
3. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
4. Retirez rapidement la gaufre du fabricant de cône de gaufre et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support de cône, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.

Cornet de Gaufre au Chocolat

30 grammes environ de chocolat amer comme le Hershey's® par exemple.

2 cuillères à soupe de beurre

2 œufs entiers

¼ de cuillère à thé de sel

½ de tasse de sucre granulé

½ tasse de farine tout-usage tamisée

2 cuillères à soupe de cacao en poudre « méthode hollandaise » (Dutch-processed)

1 cuillère à thé d'extrait de vanille, optionnel

Produit 6 à 8 cornets

1. Préchauffez le fabricant de cône de gaufre. Commencez avec un réglage de la couleur entre 2,5 et 3, mais modifiez si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mettez le chocolat et le beurre dans une petite casserole et faites fondre à feu doux. Remuez pour mélanger puis réservez et laissez refroidir pendant 5 minutes.
3. Mélangez les œufs et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que l'œuf devienne légèrement plus clair, pendant 1 minute environ. Incorporez le chocolat fondu et le beurre en remuant. Ajoutez la farine et le cacao en poudre, en remuant doucement jusqu'à ce que toute la farine soit humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Incorporez la vanille si vous en mettez.
4. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
5. Retirez rapidement la gaufre du fabricant de cône de gaufre et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support de cône, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.
4. Versez environ 1/3 de tasse de pâte à gaufre au centre de la plaque de cuisson des cônes à gaufres préchauffée. Fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à ce que le signal indique que la gaufre est cuite.
5. Retirez la gaufre et placez-la sur une grille métallique pour refroidir pendant environ 30 secondes, puis servez immédiatement.

SÉCURITÉ DU CORDON ÉLECTRIQUE

Un cordon d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour réduire les risques résultant d'un emmêlement ou d'une chute sur un cordon plus long, ce qui pourrait renverser le gaufrier et déverser son contenu chaud. Bien que The Legacy Companies ne les recommande pas, vous pouvez utiliser des rallonges si vous le faites en faisant preuve de prudence. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être munie d'un fil intégral mis à la terre, d'une fiche à trois broches et les caractéristiques électriques nominales marquées sur la rallonge doivent être d'au moins 10 ampères. Le cordon d'alimentation plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne dépasse pas par-dessus le revêtement de comptoir ou plateau de table où les enfants ou animaux familiers pourraient le tirer ou une personne pourrait trébucher dessus.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique avant de nettoyer le gaufrier. Attendez que le gaufrier refroidisse à la température ambiante. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau. S'il s'avère nécessaire de nettoyer la surface de cuisson, utilisez une brosse à poils doux, un coton-tige humide ou un linge humide souple. N'utilisez jamais d'outils tranchants ou pointus, puisqu'ils endommageraient les surfaces antiadhérentes. L'extérieur peut être nettoyé sans danger avec un détergent doux sur linge doux humide, un coton-tige ou une petite brosse à poils doux. Utilisez ensuite un linge humidifié, puis séchez avec un linge sec et doux.

Rangez le cordon d'alimentation électrique sous le socle, comme illustré à la Figure 7. Vous trouverez qu'il est facile de ranger le gaufrier verticalement sur la face à charnières supérieure, comme illustré.

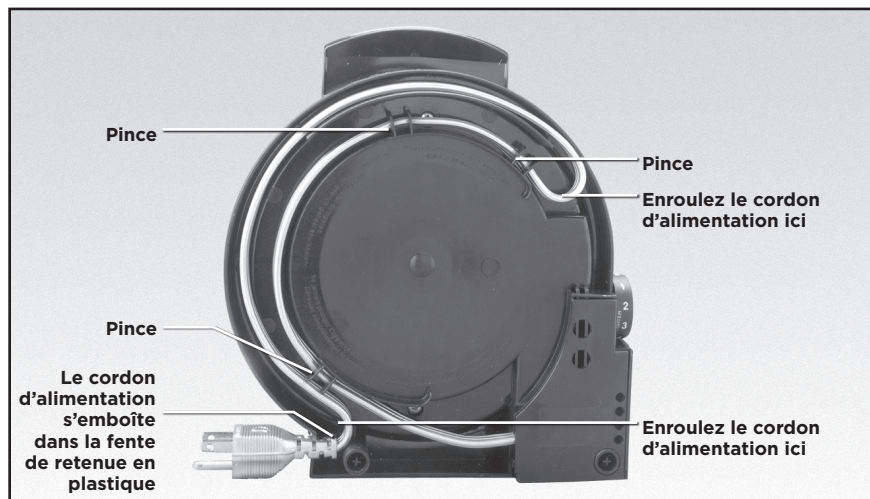


Figure 7. Le cordon d'alimentation sous le socle. Le gaufrier se range verticalement, comme illustré.

SERVICE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Aucune pièce interne ne peut être entretenue ou réparée par l'utilisateur. Veuillez consulter un personnel qualifié pour les réparations et la maintenance.

En cas de besoin de service, vous pouvez retourner votre gaufrier à The Legacy Companies, pour une estimation du coût de réparation ou d'un réglage électrique ou mécanique avant que la réparation ne soit entreprise. En cas de défaillance pendant la période de garantie, il se peut que la réparation soit gratuite.

Veuillez joindre votre adresse et une description courte du problème ou dommage au gaufrier sur une feuille de papier séparée à l'intérieur de la boîte.

**The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Service à la clientèle : 1-800-342-3255**

Conçu aux États-Unis.

chefschoice.com

Il se peut que ce produit soit protégé par au moins un brevet EdgeCraft® et/ou des brevets en instance, tel qu'indiqué sur le produit. Chef'sChoice®, EdgeCraft® et la conception générale de ce produit sont des marques déposées de la société EdgeCraft® Corporation.

Conforme à la norme cUL 1083

© 2020 The Legacy Companies

E20

E/F/S

W838620

Chef'sChoice®

MÁQUINA DE HACER CONOS DE WAFFLE

838

Máquina de Hacer
Conos de Waffle

LEE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.
ES ESENCIAL QUE SIGAS ESTAS INSTRUCCIONES
PARA LOGRAR ÓPTIMOS RESULTADOS.



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar los electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas instrucciones. Todo usuario debe leer este manual.
2. Evitar contacto con superficies calientes. Utiliza siempre un asa de plástico en la tapa y no toques la cubierta de acero inoxidable cuando esté caliente.
3. Para proteger contra incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumergir el cable, enchufe ni la máquina de hacer conos de waffle en agua u otro líquido.
4. Se necesita estrecha supervisión siempre que el equipo se usa por o cerca de niños.
5. Antes de usarlo, desenrolla el cable de alimentación por completo y mantenlo alejado de las partes calientes del aparato.
6. No dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
7. No colocarlo cerca de quemador caliente, eléctrico o de gas, ni en horno encendido.
8. Proceder con extrema precaución al trasladar un equipo que contiene aceite u otro líquido caliente.
9. Usa la máquina de hacer conos de waffles únicamente sobre una superficie seca, plana y antideslizante.
10. No usarla en exteriores.

11. No operar la máquina con el cable o enchufe dañado. Si funciona mal o se ha dañado de alguna manera, devuelve la máquina de hacer conos de waffles a The Legacy Companies Service Department para su revisión, reparación o ajuste.
12. El uso de accesorios no recomendados por The Legacy Companies puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas.
13. Desenchufarlo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo para evitar una descarga eléctrica accidental. Dejar que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
14. Mientras el aparato esté caliente, incluso si está desenchufado, existe el peligro de que alguien se queme. No tocar ni guardar mientras esté caliente.
15. No usar la máquina de hacer conos de waffle para otro uso que no sea el previsto.
16. Para usar solo con 120 V 60 HZ de potencia. Usar un enchufe con una buena conexión a tierra.
No usar un adaptador de tres a dos vías en el cable de alimentación con tres espigas que se provee.
17. Sólo para uso en el hogar.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

PARA FAMILIARIZARSE CON LA MÁQUINA DE HACER CONOS DE WAFFLE

Tómate un minuto para identificar las características principales de la máquina de hacer conos de waffles (Figuras 1 y 3). Sobre la derecha, verás una luz roja de "horneado" (baking) y la luz verde de "listo" (Ready). La luz roja, cuando está encendida, indica que las placas de cocción de los waffles se están calentando. La luz verde, cuando está encendida, indica que las placas de cocción de los waffles han alcanzado la temperatura y están "listas" para hornear. Para abrir la tapa, libera el cerrojo de seguridad (Figura 1).

El dial de control de color te permite ajustar la temperatura de las placas de cocción de los waffles. Para hornear a una temperatura más alta, incrementa la configuración del dial. Para reducir la temperatura, gira hacia abajo el dial para bajar la configuración. Querrás encontrar la configuración óptima en el dial de color para obtener waffles del color adecuado. La mejor configuración del dial de control de color generalmente se encuentra en el rango del 2 al 3 ½. Cuando encuentres la mejor configuración, el tiempo de cocción será generalmente de entre 80 a 100 segundos y podrás usar la secuencia de las luces roja y verde para ayudar a temporizar el ciclo de horneado. En caso contrario, tal vez sea útil usar un temporizador. Al hacer los ajustes en el dial de control de color, descubrirás que sólo pequeños movimientos de ese dial, como ½ graduación, producen un cambio visible con respecto al color y el tiempo.

La máquina de hacer conos de waffle está equipada con un cerrojo de seguridad diseñado para evitar que se levante la tapa durante el ciclo de cocción. Esto ayudará a mantener el grosor uniforme del cono de waffle.

Este cerrojo se puede destrabar convenientemente levantándolo con un dedo para liberarlo (Figura 1), que es una parte integral del pestillo.

Se han tomado medidas para el almacenamiento del cable como se describe en la sección de limpieza y almacenamiento. El cable se puede envolver debajo de la máquina de hacer conos de waffle asegurado por ganchos sujetadores moldeados debajo de la base.

La máquina de hacer conos de waffle se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio en el estante. Simplemente se cierra la tapa y se coloca en posición vertical sobre el extremo plano con bisagras.

USANDO LA MÁQUINA DE HACER CONOS DE WAFFLE POR PRIMERA VEZ

Ajusta el dial de control de color en aproximadamente 2 ½ a 3. Cierra la tapa. Inserta el cable eléctrico de la máquina de hacer conos de waffle en un tomacorriente de 120 V-60 HZ. Espera a que se caliente y comience el ciclo algunas veces, alrededor de 5 minutos. Las luces verde y roja se encenderán y apagaran alternativamente.

Rocía o limpia levemente las placas de cocción de los waffles con un aerosol de aceite vegetal la primera vez que uses la máquina de hacer conos de waffle y en cualquier momento posterior en caso de que los conos de waffle se peguen.

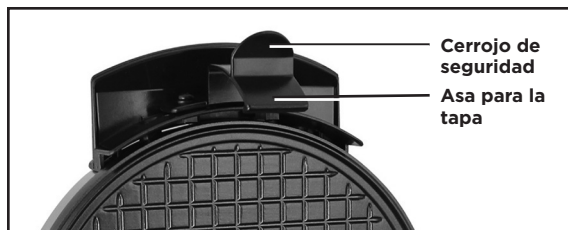


Figura 1. Máquina de hacer conos de waffle.

CONSEJOS PARA HORNEAR CONOS DE WAFFLE

Usa una de nuestras recetas de conos de waffle recomendadas que se incluyen aquí o selecciona una favorita de la familia. La mezcla se debe ajustar con un poco de aceite o una pizca de harina adicional para que tenga una consistencia que permita colocar con una cuchara fácilmente y que fluya lentamente pero no con libertad desde un cucharón pequeño. Un waffle requiere un poco menos de $\frac{1}{4}$ taza (o 3 cucharadas) de masa. Encuentra una cuchara de ese tamaño o usa una taza medidora. Para mejores resultados, no llenar en exceso la plancha de cocción de waffles.

HORNEAR TU PRIMER CONO DE WAFFLE

Cuando la luz verde está encendida (ON), agrega con un cucharón la cantidad de masa directamente en el centro o apenas arriba del centro del diseño del waffle. Rápidamente cierra la tapa. Al cerrar la tapa, el mecanismo de cierre debajo del asa de la tapa debe ajustarse de manera segura debajo de la base de la máquina de hacer conos de waffle, cerrando así la tapa. Si el pestillo no se cierra automáticamente debajo de la base, usa tu dedo para presionar el brazo de liberación (Figura 2) y completar la acción de cierre.

Levanta la tapa con cuidado en 60 segundos para verificar el color de tu primer waffle. Si es demasiado claro, hornea otros 20 a 40 segundos.

Tal vez debas intentar algunas veces hasta encontrar la mejor configuración del dial de control de color; está perfectamente calibrado y es sensible.

Los pequeños movimientos del dial de control del color producen una diferencia visible con respecto al color del cono. Para mejores resultados, ajusta el dial de control del color $\frac{1}{2}$ grado hacia arriba para oscurecer el cono y $\frac{1}{2}$ grado hacia abajo para aclarar el cono. Cuando tienes la configuración como te gusta, generalmente las luces verde y roja se pueden usar para temporizar tu ciclo de cocción. Así funcionan las luces de temporización roja y verde. Con un cucharón, coloca la masa en la placa cuando la luz verde está encendida, después de 20-30 segundos se apagará y la luz roja se encenderá. Esto indica que las placas se están calentando. En 30 a 40 segundos más, la luz roja se apaga y se enciende la luz verde. Hornea durante otros 20 segundos y el waffle debe estar listo para quitar y moldear. Si te resulta más fácil, usa un temporizador y hornea tus conos durante 80 a 100 segundos.

Nota: Desenchufa siempre la máquina de hacer conos de waffles inmediatamente después de usarla. Nunca la dejes desatendida cuando esté enchufada. No se debe permitir que los niños usen una máquina de hacer conos de waffles, excepto en presencia de un adulto que esté atento.

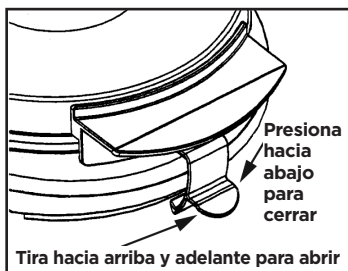


Figura 2. Cerrojo de seguridad.

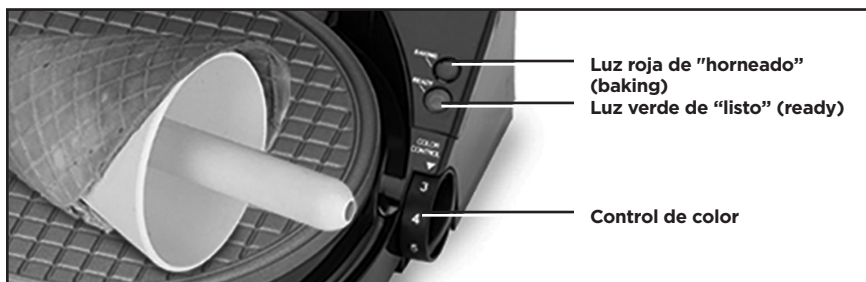


Figura 3. Panel de control

ENROLLAR EL CONO

El molde de cono que se proporciona con tu fabricante de conos de waffles te ayuda a hacer conos de forma uniforme con facilidad. Luego de algunos conos, desarrollarás la habilidad de sostener el cono caliente y darle la forma uniforme ideal para servir una cucharada de tu delicia congelada favorita.

Sigue los pasos ilustrados las primeras veces que hagas los conos para perfeccionar tus habilidades. Tan pronto como el waffle esté horneado, retíralo de la maquina de hacer conos de waffle. Colócalo de inmediato sobre un paño suave y seco como se muestra a continuación en la Figura 4. Ubica la punta del molde de cono, aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada (1.27 cm) desde el borde del waffle con el molde de cono apoyado sobre el diámetro del waffle. Usa el borde del paño para levantar un borde del waffle hacia el molde de cono. Luego, usando el paño inicialmente para ayudar a sostener el waffle caliente, presiona el waffle contra el molde de cono y parcialmente alrededor del mismo. Luego, deja que el paño caiga mientras enrollas el cono hacia adelante hasta que el waffle esté completamente envuelto en el molde de cono (Figura 5). Sostén el waffle en el molde de cono. Con la unión superpuesta del waffle hacia abajo, presiona firmemente contra el molde de cono y el waffle para “congelar” la forma del cono (Figura 6). Mientras el cono está tibio, pellizca la parte inferior para sellarla y evitar el goteo de helado cuando el cono esté lleno. Mantén el cono de waffle en el molde hasta que esté lo suficientemente frío y rígido para conservar su forma.

El paño ayuda a proteger tus dedos del waffle caliente. Si tus dedos están cómodos con el calor, tal vez el paño sea innecesario. ¡Pero no olvides pellizcar la parte inferior del cono para evitar filtraciones!

Aparte el cono tibio en un soporte para conos o un vaso alto para té helado hasta que se enfríe o hasta que estés listo para servir. Si tienes pensado usar el cono más tarde, deja que se enfríen y sequen por completo antes de guardarlos en una bolsa plástica sellada o en un envase cerrado hermético. La mayoría de los conos se conservarán varias semanas cuando se los guarda de esta manera en un lugar fresco y seco.

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Una vez que te sientes cómodo haciendo conos, intenta llenar el cono con helado y servirlo mientras está caliente. El helado ablandado mejora el sabor del cono, como una galleta cálida y deliciosa de moda.

Intenta dar forma de tazones a los waffles calientes para poder llenarlos con helado, yogur congelado o bayas frescas y crema batida. Mientras se encuentra caliente, presiona el waffle en un molde para muffin de 3 o 4 plg (7.62 o 10.16 cm). Ondula los bordes para que el waffle quepa en el molde. O presiona el waffle caliente sobre la parte inferior de un tazón pequeño o cuenco de postre. Un par de moldes para muffin acanalados, de alrededor de 3 o 4 plg (7.62 o 10.16 cm) de diámetro son ideales. Simplemente presiona el waffle entre ellos. Para las festividades, llena estos tazones comestibles con dulces, frutos secos sin cáscara o ensalada de frutas y una cucharada de sorbete.

¡Qué tal empanadillas dominicales con helado! Para el final festivo de una comida relajada con familiares y amigos, rellena waffles calientes con helado y luego dóblalos mientras aún estén tibios y sírvelos de inmediato. Procede así: unos minutos antes del postre, prepara tu helado, sorbete, ingredientes, chispas de chocolate y frutos secos favoritos. Haz un waffle. Mientras está caliente, coloca el waffle sobre un plato. Sirve algo de helado e ingredientes de un lado del waffle, luego dóblalo a la mitad y séllalo. Come esta empanadilla dominical de helado mientras el waffle está tibio. El waffle tibio derrite un poco de helado y es gomoso y crujiente a la vez.

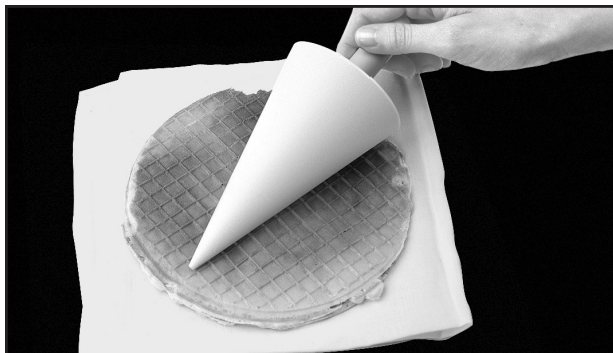


Figura 4.

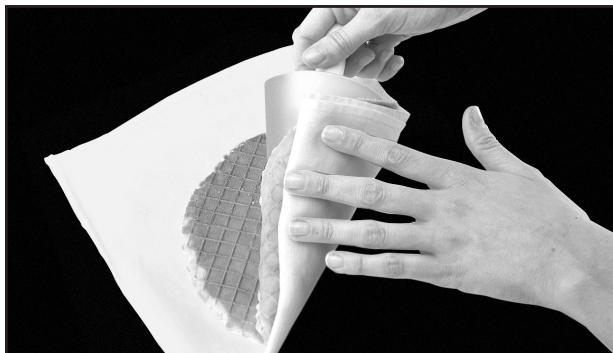


Figura 5.



Figura 6.

Obleas de waffle – La masa para cono de waffle forma una galleta crujiente que se conserva por mucho tiempo. Hornea un cono de waffle, deslízalo sobre un plato y luego corta la oblea en 4 triángulos uniformes mientras está caliente. Enfría estas porciones sobre una rejilla de alambre y luego guárdalas. Adorna un parfait de helado o un plato de postre con una de estas elegantes galletas con forma de ventilador.

Los conos nunca se desperdician. Los conos imperfectos se pueden enfriar y luego moler para usar como adorno en postres. O usa conos molidos en lugar de galletas graham para masas de tarta y tortas de queso.

RECETAS DE CONOS DELICIOSOS

Estas son tres de nuestras recetas de conos favoritas – el rico cono de waffle mantecoso que encuentras en una heladería con especialidades, un cono de oblea ligero y refinado y un cono indulgente de chocolate, casi lo suficientemente bueno para comerlo solo. Se puede agregar una pizca de canela o unas gotas de sabor a limón o naranja para personalizar cualquiera de estas recetas simples. Usa un tenedor o una pequeña espátula para revolver la masa. Será algo espesa pero se podrá poner con cuchara en la placa para cono de waffle. Guarda la masa sobrante en el refrigerador hasta por 2 días. Deja que se caliente a temperatura ambiente antes de usar.

Cono de waffle gourmet

Esta es nuestra receta básica para deliciosos conos de waffle mantecoso.

1 huevo entero	¼ taza de azúcar granulada
1 clara de huevo	2/3 tazas de harina multiuso tamizadas
¼ cucharadita de sal	2 cucharadas de mantequilla derretida y levemente enfriada

Salen de 6 a 8 conos de waffles

1. Calienta previamente la máquina de hacer conos de waffle. Comienza con la configuración de control de color de 2 ½ a 3 pero cambia si es necesario para obtener mejores resultados.
2. Revuelve el huevo, la clara de huevo y la sal en un tazón pequeño con un tenedor hasta que estén bien mezclados. Agrega el azúcar y bate hasta que esta esté incorporada y el color del huevo se haya aclarado levemente, aproximadamente 1 minuto. Agrega la harina y revuelve lentamente hasta que la misma se ha humedecido. Bate otros 15 segundos para incorporar la harina y eliminar los grumos. Agrega la mantequilla derretida y revuelve hasta que se mezcle bien.
3. Agrega 3 cucharadas (1 ½ onzas) de masa en el centro o apenas arriba del centro de la plancha de cocción de waffles. Cierra la tapa, cierra el pestillo (Figura 2), hornea durante 1 minuto y luego verifica que el color sea el adecuado. Si fuera necesario, cocina otros 20 a 40 segundos.
4. Retira rápidamente el waffle de la máquina de hacer conos de waffle y colócalo sobre una toalla de tela limpia. Usa el paño para levantar y enrollar el waffle alrededor del molde de cono. Sostén el cono unos segundos para fijar su forma, luego colócalo en un soporte para conos, un vaso para té helado o una rejilla de alambre hasta que se enfríe.

Elegantes conos de oblea

Un poco más ligero que nuestros conos gourmet, esta masa permite hacer un cono de oblea delicada. La harina de repostería garantiza los mejores resultados. Si usas harina multiuso, es posible que necesites agregar una pequeña cantidad de aceite adicional a la receta.

2 huevos enteros	2 cucharadas de aceite vegetal
¼ cucharadita de sal	1 taza de harina de repostería
2/3 taza de azúcar granulada	1 cucharadita de extracto de vainilla

Salen de 6 a 8 conos de waffles

1. Mezcla la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Coloca la mezcla aparte.
2. En un tazón pequeño, combina las yemas de huevo, el suero de leche, la leche y la mantequilla derretida. Con una espátula de goma, incorpora suavemente el líquido en los ingredientes secos.
3. En un recipiente aparte, bate las claras de huevo hasta que estén espumosas y muestren picos suaves. Suavemente, incorpora las claras de huevo a la masa.
4. Calienta previamente la máquina de hacer conos de waffle en: “Crisp Exterior/Moist Interior” @ Color Control 3 o “Uniform Texture” @ Color Control 2.
5. Vierte aproximadamente ⅓ de taza de masa en el centro de la superficie de cocción del waffle calentada previamente. Cierra la tapa y hornea hasta que las señales indiquen que el waffle está hecho.
6. Retira el waffle y colócalo en una rejilla de alambre durante aproximadamente 30 segundos, luego sírvelo inmediatamente

Cono de waffle de chocolate

- 1 onza de chocolate sin azúcar como Hershey's®
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 huevos enteros
- ¼ cucharadita de sal
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de harina multiuso tamizada
- 2 cucharadas de polvo de cacao con proceso holandés
- 1 cucharadita de extracto de vainilla, opcional

Salen de 6 a 8 conos de waffles

1. Calienta previamente la máquina de hacer conos de waffle. Comienza con la configuración de control de color de 2 ½ a 3 pero cambia si es necesario para obtener mejores resultados.
2. Coloca el chocolate y la mantequilla en una cacerola pequeña y derrite a fuego lento. Revuelve para mezclar y luego ponlo aparte durante 5 minutos.
3. Revuelve los huevos y la sal en un tazón pequeño con un tenedor hasta que estén bien mezclados. Agrega el azúcar y bate hasta que esta esté incorporada y el color del huevo se haya aclarado levemente, aproximadamente 1 minuto. Añade el chocolate y la mantequilla derretidos. Agrega la harina y el cacao y revuelve lentamente hasta que toda la harina se ha humedecido. Bate otros 15 segundos para incorporar la harina y eliminar los grumos. Añade la vainilla si utilizas.
4. Agrega 3 cucharadas (1 ½ onzas) de masa en el centro o apenas arriba del centro de la plancha de cocción de waffles. Cierra la tapa, cierra el pestillo (Figura 2), hornea durante 1 minuto y luego verifica que el color sea el adecuado. Si fuera necesario, cocina otros 20 a 40 segundos.
5. Retira rápidamente el waffle de la máquina de hacer conos de waffle y colócalo sobre una toalla de tela limpia. Usa el paño para levantar y enrollar el waffle alrededor del molde de cono. Sostén el cono unos segundos para fijar su forma, luego colócalo en un soporte para conos, un vaso para té helado o una rejilla de alambre hasta que se enfríe.

SEGURIDAD DEL CORDÓN ELÉCTRICO

Se suministra un cable de eléctrico corto con este aparato para reducir el riesgo de que el cable se enrede o se tropiece con un cable más largo y provoque que la máquina de hacer conos de waffles se vuelque y derrame su contenido caliente. Si bien The Legacy Companies no lo recomienda, los cables de extensión están disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos. Si se usa un cable de extensión, debes tener un cable a tierra integral, un enchufe de tres clavijas y la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser de al menos 10 amperios. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa donde los niños o las mascotas puedan tirar de él o tropezar accidentalmente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Antes de limpiar la máquina de hacer conos de waffles, siempre desenchufa el cable eléctrico. Espera hasta que la máquina de hacer conos de waffles se enfríe a temperatura ambiente. Nunca limpies el aparato bajo el agua. Si consideras necesario limpiar la superficie de cocción, usa un cepillo suave, un Q-tip (bastoncillo de algodón) húmedo o un paño húmedo y flexible. Nunca uses herramientas afiladas o puntiagudas, ya que dañarán las superficies antiadherentes. El exterior se puede limpiar de forma segura con un detergente suave sobre un paño suave húmedo, un Q-tip o un cepillo suave pequeño. Luego usa un paño humedecido seguido del secado con un paño suave y seco.

Guarda el cable eléctrico debajo de la parte inferior como se muestra en la Figura 7. Encontrarás que es fácil de almacenar verticalmente descansando sobre la cara con bisagras superior tal como se muestra.

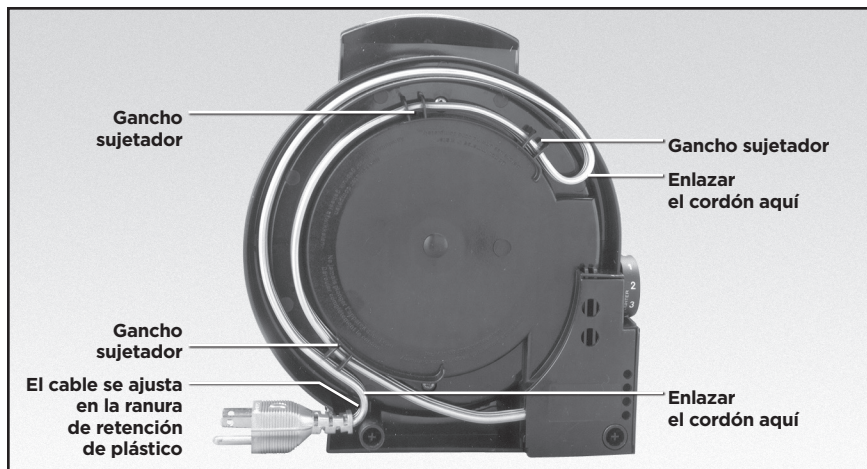


Figura 7. Sujetadores del cordón debajo de la base La máquina de hacer conos de waffles se almacena en posición vertical como se muestra.

SERVICIO

Este electrodoméstico es sólo para usar en el hogar. No tiene partes ni piezas interiores que requieran mantenimiento por el usuario. Encarga el servicio de mantenimiento o reparación a personal calificado.

En caso de necesitar este servicio, la máquina de hacer conos de waffles puede enviarse a The Legacy Companies, donde el costo de reparación o ajuste mecánico o eléctrico puede estimarse antes de prestar el servicio. Si se produce una falla dentro del período de garantía, es posible que no se aplique ningún cargo.

Incluye dentro de la caja una hoja de papel separada con tu dirección de retorno y una breve descripción del problema o daño de la máquina de hacer conos de waffles.

The Legacy Companies
149 Cleveland Drive, Paris, KY 40361 U.S.A.
Servicio al consumidor 1-800-342-3255

Diseñado en E.U.A.

chefschoice.com

Este producto pudiera estar amparado por una o más patentes de EdgeCraft® y/u otras patentes pendientes, tal como se indica en el producto mismo. Chef'sChoice®, EdgeCraft®, y el diseño integral de este producto son marcas comerciales registradas de EdgeCraft® Corporation.

Cumple con UL Std. 1083

© 2020 The Legacy Companies.

E20

E/F/S

W838620