

thinkkitchen™

GAUFRIER DOUBLE  
DOUBLE WAFFLE MAKER

1300 WATTS / 120 V


Mode d'emploi / Instructions



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies, incluant celles ci-dessous :


1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons.
3. Pour éviter les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessures, ne pas immerger les cordons et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de superviser l'utilisation de l'appareil par des enfants ou en leur présence.
5. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces et avant de nettoyer.
6. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou après un mauvais fonctionnement ou des dommages quelconques. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
9. Ne pas mettre près d'un élément électrique ou à gaz ou directement sur celui-ci, ou dans un four en marche.
10. Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier. Ceci est un avertissement qui peut désactiver la corde électrique. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
11. Ne pas utiliser l'appareil pour autre que l'usage indiqué. Ne pas placer près d'un élément électrique ou à gaz, ou dans un four en marche, puisque l'appareil pourrait fondre.
12. Pour débrancher, déconnecter de la prise murale.
13. Débrancher de la prise murale après chaque utilisation pour éviter que l'appareil soit continuellement en marche.
14. Attention : l'appareil reste chaud tout au long de l'utilisation. Pour éviter des brûlures, un incendie ou tout autre dommage, il est nécessaire de prendre des précautions.

- 
15. Utiliser l'appareil dans une pièce aérée, garder l'appareil loin des rideaux, du papier-peint, des vêtements, des linges de cuisine et de tout autre matériau inflammable.
  16. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans supervision.
  17. Il n'est pas conseillé d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant et qui pourraient causer des blessures.
  18. Une prudence extrême doit être utilisée lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou autre liquide chaud.

## **POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Avant l'utilisation, enlever tout emballage. Utiliser un linge humide ou une éponge pour nettoyer les plaques de cuisson. Mettre une mince couche d'huile à cuisson sur les plaques. Utiliser l'appareil avec prudence et ne pas laisser d'eau infiltrer l'appareil.

### **NE JAMAIS IMMERGER LE GAUFRIER, SON CORDON OU SA FICHE ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE POUR ÉVITER LES BRÛLURES ET DÉCHARGES ÉLECTRIQUES.**



Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de décharges électriques, la fiche est conçue pour être utilisée avec une cheville tripolaire. Si la fiche la plus large n'est pas de la même grandeur que votre cheville, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez jamais de modifier la fiche.

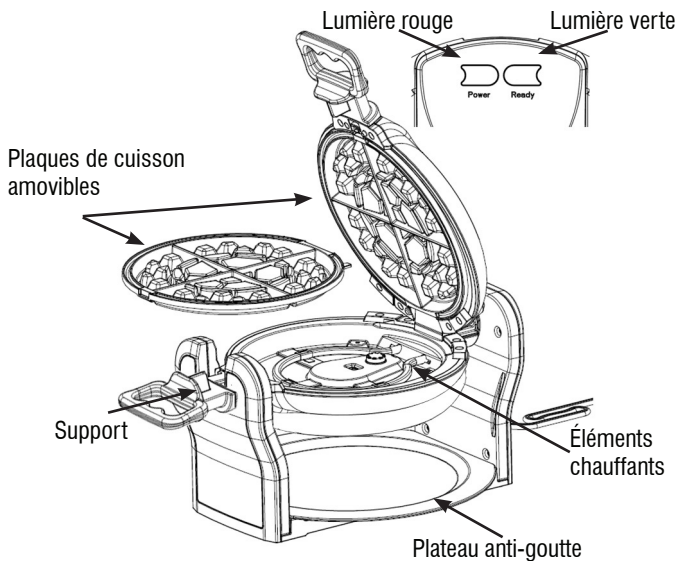
### **Directives pour un fil court:**

Un fil d'alimentation court est fourni avec cet appareil afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou trébuchement. Les fils de rallonge peuvent être utilisés avec soin.

1. Si une rallonge est utilisée, veiller à ce que la cote électrique marquée sur la rallonge soit égale ou supérieure à l'appareil. Si la cheville doit être un fil mis à la terre, type 3 doit être utilisé.
- 2) Ne jamais tirer le cordon d'alimentation d'un coup sec.
- 3) Pour brancher la fiche, prenez-la fermement et guidez-la dans la prise.
- 4) Pour couper le courant de l'appareil, prendre la fiche fermement et retirer de la prise.
- 5) Ne jamais contourner votre cordon à l'entour de l'appareil ; vous risquez d'étirer le cordon et le briser.
- 6) Pour éviter de tirer le fil, ou faire trébucher, placez le fil de rallonge afin qu'il ne puisse accrocher sur les bords de table ou autre endroit où il peut être tiré par des enfants, ou les gens pourraient trébucher.

## ACCESSOIRES ET UTILISATION

Avant d'utiliser le gaufrier, il est important de se familiariser avec toutes les parties de l'appareil. Lire les instructions suivantes attentivement.



## MODE D'EMPLOI

Pour arriver aux meilleurs résultats, suivre les instructions suivantes. À sa première utilisation, l'appareil émettra une odeur et fumée légère, ce qui est normal. Cela n'affectera pas l'utilisation normale de l'appareil. Cependant, cela peut affecter le goût des premières gaufres et il est donc conseillé de les jeter.

## ASSEMBLAGE ET PRÉPARATION

S'assurer de placer les plaques de cuisson sur l'appareil, de le fermer et de le brancher. Les lumières rouges et vertes s'allument, indiquant que le gaufrier se préchauffe.



Après 3 à 5 minutes, l'appareil atteint la température de cuisson. La lumière rouge reste toujours allumée lorsque l'appareil est branché, mais la lumière verte s'éteint lorsque le gaufrier est prêt à être utilisé.

Normalement, la cuisson prend de 5 à 8 minutes. Laisser moins longtemps (environ 5 minutes) pour obtenir une gaufre plus pâle et molle. Laisser plus longtemps (environ 8 minutes) pour obtenir une gaufre plus dorée et croustillante. Après plusieurs essais, vous pourrez déterminer quel temps de cuisson convient à vos préférences.


Avant de faire la première gaufre, mettre une mince couche d'huile sur toutes les plaques de cuisson avec un pinceau à badigeonner ou avec un vaporisateur d'huile.

## CUISSON

Lorsque la température de cuisson idéale est atteinte, la lumière verte s'éteint. Le temps de cuisson sera moindre après le chauffage complet. Pour faire une gaufre à la fois :

1. Utiliser une louche pour verser la pâte sur la plaque de cuisson du bas du niveau du haut, jusqu'à ce que le quadrillage de la plaque soit complètement couvert. Si nécessaire, utiliser une petite spatule pour étaler la pâte sur la plaque. À cause de la pâte froide, il est normal que la lumière verte se rallume.
2. Refermer le gaufrier et tourner à 180 degrés dans le sens horaire. Toujours attendre au moins 2 minutes et demi avant d'ouvrir; sinon, la pâte peut couler, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
3. Après que le temps de cuisson désiré est écoulé, retourner l'appareil à 180 degrés dans le sens antihoraire.
4. Ouvrir le gaufrier pour s'assurer que la gaufre est bien cuite. Si la gaufre n'est pas assez foncée, refermer le gaufrier et continuer à faire cuire.
5. Retirer la gaufre de la plaque avec un ustensile de cuisson non-métallique.



- 
6. Pour faire une deuxième gaufre, refermer le gaufrier et attendre que la lumière verte se ferme à nouveau.
  7. Si l'on veut attendre quelques minutes avant de cuire la prochaine gaufre, refermer le gaufrier pour le garder à la température de cuisson. N.B. : plus on attend avant de cuire une autre gaufre, plus le gaufrier deviendra chaud et la prochaine gaufre pourrait cuire plus rapidement.
  8. Lorsque toute la pâte est cuite, débrancher le gaufrier de la prise murale. Ouvrir le couvercle pour laisser refroidir. Ne pas laver avant que l'appareil se soit refroidi.

### **Pour faire deux gaufres à la fois :**

1. S'assurer que les plaques à cuisson des deux niveaux sont enduites d'huile à cuisson.
2. Utiliser une louche pour verser la pâte sur la plaque de cuisson du bas du niveau du haut, jusqu'à ce que le quadrillage de la plaque soit complètement couvert. Si nécessaire, utiliser une petite spatule pour étaler la pâte sur la plaque. À cause de la pâte froide, il est normal que la lumière verte se rallume.
3. Refermer le gaufrier et tourner à 180 degrés.
4. Ouvrir le couvercle qui se trouve maintenant sur le dessus et répéter les étapes 2 et 3. Attendre au moins 2 minutes et demi avant d'ouvrir à nouveau; sinon, la pâte peut couler, ce qui rend le nettoyage plus difficile.
5. Après que le temps de cuisson désiré soit écoulé, retourner l'appareil à 180 degrés.
6. Ouvrir le gaufrier pour s'assurer que la gaufre est bien cuite. Si la gaufre n'est pas assez foncée, refermer le gaufrier et continuer à faire cuire.
7. Retirer la gaufre de la plaque avec un ustensile de cuisson non-métallique.
8. Répéter les étapes 5, 6 et 7 pour la deuxième gaufre.
9. Avant de faire plus de gaufres, refermer le gaufrier et attendre que la lumière verte se ferme à nouveau.



10. Si l'on veut attendre quelques minutes avant de cuire les prochaines gaufres, refermer le gaufrier pour le garder à la température de cuisson. N.B. : plus on attend avant de cuire d'autres gaufres, plus le gaufrier deviendra chaud et les prochaines gaufres pourraient cuire plus rapidement. Lorsque toute la pâte est cuite, débrancher le gaufrier de la prise murale. Ouvrir le couvercle pour laisser refroidir. Ne pas laver avant que l'appareil se soit refroidi.

## TRUCS ET CONSEILS

Pour faire la gaufre parfaite, ne pas mettre trop de pâte sur la plaque de cuisson, mais s'assurer d'en mettre assez pour couvrir le quadrillage. Pour des gaufres plus uniformes, utiliser une spatule en silicone résistante à la chaleur pour étaler la pâte jusqu'aux côtés de la plaque de cuisson.

Pour les garder croustillantes, déposer les gaufres sur une grille métallique et attendre qu'elles refroidissent un peu, pour que le dessous ne ramollisse pas à cause de la vapeur.

Lors de la préparation de beaucoup de gaufres, préchauffer le four à 200° F et mettre y déposer les gaufres pour les garder chaudes.

Une gaufre froide peut être remise dans le gaufrier pour une minute ou deux pour la réchauffer et la rendre croustillante à nouveau.

Ne pas utiliser d'ustensile en métal pour retirer les gaufres du gaufrier, puisque cela pourrait endommager les plaques.

Lorsqu'elles ont refroidies, les gaufres peuvent être congelées. Faire refroidir les gaufres sur une grille métallique et les placer en suite dans un sac pour congélateur ou un contenant hermétique, avec du papier ciré entre chaque gaufre.





## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher le gaufrier et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer. Il n'est pas nécessaire de détacher les plaques de cuisson pour les nettoyer. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
2. Enlever les miettes des plaques avec une brosse souple.
3. S'il reste de la pâte dans le quadrillage, ajouter une couche d'huile sur la pâte. Attendre 5 minutes pour ramollir et essuyer avec un essuie-tout ou un linge humide.
4. Essuyer l'huile qui reste avec un essuie-tout ou un linge humide. Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de brosse rigides pour ne pas égratigner les plaques.
5. Utiliser un linge humide pour essuyer l'extérieur du gaufrier.
6. Occasionnellement, utiliser un peu de détergent doux pour enlever quelconques taches à l'extérieur du gaufrier. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.



## RECETTES

### GAUFRES CLASSIQUES

- 2 tasses de farine tout usage
  - 1 cuillère à thé de sel
  - 4 cuillères à thé de poudre à pâte
  - 2 cuillères à table de sucre
  - 2 œufs
  - 1 ½ tasse de lait chaud
  - 1/3 tasse de beurre fondu
  - 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre. Réserver. Enduire le gaufrier d'huile et le préchauffer.
  2. Dans un autre bol, battre les œufs. Ajouter le lait, le beurre et la vanille en mélangeant. Verser le mélange liquide dans le mélange sec; battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
  3. Utiliser une louche pour verser de la pâte dans le gaufrier préchauffé. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Servir immédiatement.







## GAUFRES AUX BLEUETS ET BABEURRE

- 2 tasses de farine tout usage, plus 1 cuillère à thé pour les bleuets
  - 2 cuillères à table de sucre
  - 2 cuillères à thé de poudre à pâte
  - 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
  - ½ cuillère à thé de sel
  - 2 tasses de babeurre faible en gras
  - ½ tasse de beurre non-salé, fondu et refroidi
  - 2 gros œufs
  - 1 tasse de bleuets et plus pour servir
  - Crème fraîche sucrée et sucre en poudre pour servir
1. Préchauffer le four à 275° F et y mettre une grille métallique sur une plaque à biscuit. Enduire le gaufrier d'huile et le préchauffer.
  2. Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver. Dans un grand bol, mélanger le babeurre, le beurre et les œufs. Ajouter le mélange sec au mélange liquide et mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné. Passer les bleuets dans la farine et incorporer délicatement à la pâte.
  3. Utiliser une louche pour verser de la pâte dans le gaufrier préchauffé et étaler avec une spatule en silicone au besoin. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Passer la gaufre de main en main rapidement pour la refroidir légèrement la rendre plus croustillante. Mettre sur la grille dans le four et répéter les étapes précédentes pour le reste de la pâte. Servir avec des bleuets, de la crème fraîche et saupoudré de sucre en poudre.



## GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

La garantie limitée sur ce produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication, si tel est le cas, s'il vous plaît retourner le produit à l'un de nos magasins avec la facture originale ou une preuve d'achat ou appelez-nous au 1 888-786-5375. Les obligations de garantie de THINKKITCHEN pour ce produit sont limitées aux conditions énoncées ci-dessous.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages, détériorations ou dysfonctionnements résultant de toute altération, modification, usage impropre ou déraisonnable ou d'entretien, abus, accident, négligence, exposition à l'excès d'humidité, le feu, la foudre, les surtensions, ou d'autres actes de la nature. Cette garantie limitée ne couvre pas les interventions non autorisées sur ce produit, toutes les tentatives de réparation par toute personne non autorisée par THINKKITCHEN pour faire de telles réparations, ou toute autre cause qui ne se rapportent pas directement à un défaut de matériaux et / ou de fabrication de ce produit.






# ENGLISH INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE BEGINNING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
10. Always attach plug to appliance first. This is for warning which can disassemble the power cord. Do not use appliance for anything other than the intended use.
11. Do not use appliance for anything other than the intended use.
12. Please unplug the appliance before cleaning. Wait for the appliance to cool down before cleaning and storing.

- 
13. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven as these actions could cause the appliance to melt.
  14. Remove plug from wall outlet after usage, as the appliance does not shut off while plugged in.
  15. Caution: appliance will remain heated when using. To avoid burns, fire, or other damage, taking appropriate protective measures is necessary. Use the appliance in a ventilated room, and do not let it touch curtains, wall paper, clothing, dish cloths or any other flammable material.
  16. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
  17. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



## **FOR HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

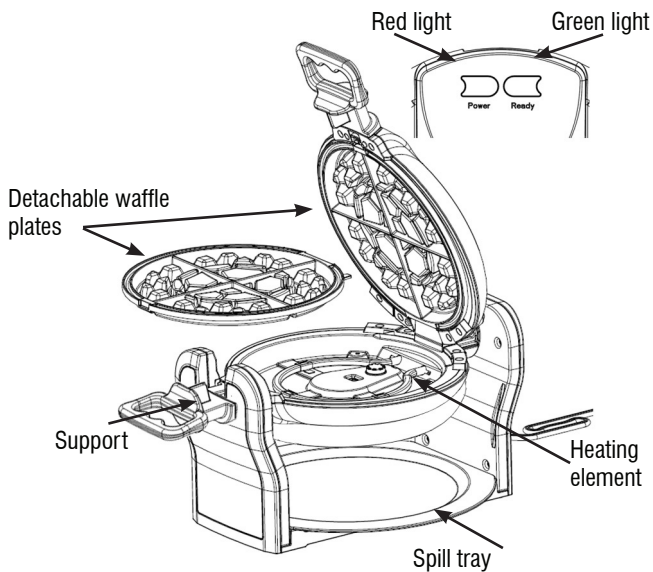


Before use, remove all the packaging. Use wet towel or sponge to clean the baking pans. Brush small amount of cooking oil on the pans. Be careful while using the appliance; do not let water into the appliance. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

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. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If 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 3-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.

**NEVER IMMERSE THE WAFFLE MAKER, ITS CORD OR PLUG INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID; IT WILL CAUSE BURNS TO HANDS AND LIMBS.**




## ACCESSORIES AND HOW TO USE

Before using the waffle maker, familiarize yourself with the various parts of the machine. Read all the instructions carefully.

## INSTRUCTION MANUAL

In order to achieve the best taste, please follow these instructions. The first time using the appliance, it will smell mildly and show smoke.




This is a normal phenomenon, it will not affect the normal operation of the appliance, however, it will affect the taste of the first batch of waffles, so it is best to throw the first batch away.


## THE PREPARATORY WORK

Make sure the baking plates are in place, close the appliance and plug it in. You will find that the red and green lights are lit, which indicates the waffle maker is preheating.

After about 3 to 5 minutes, the appliance reaches the baking temperature. The red power indicator light will always stay on, unless the plug has been pulled out. When the green light goes off, the waffle maker is ready to use.



Normally, the cooking time is about 5 to 8 minutes. For a lighter, more tender waffle, cook for a shorter amount of time (about 5 minutes). For a darker and crispier waffle, cook for longer (about 8 minutes). Try different amounts of times until you find the best baking time based on your taste.




Before making the first batch of waffles, brush a layer of vegetable oil on the top and bottom grid with a pastry brush, or spray a layer of vegetable oil with an oil mister.

## BAKING

After reaching the ideal baking temperature, the green light will shut off. Once fully heated, cooking time will be reduced.


To make one waffle at a time:

1. Using a ladle, pour the batter into the bottom grid of the top level until filled, so that the top of the grid is completely covered. If necessary, use a small spatula to even out the batter. Because of the cold batter, it is normal that the green light turns on again.
2. Close the machine, and rotate it 180 degrees clockwise. Wait for at least 2 ½ minutes before opening the lid, as opening it earlier may cause the waffle batter to spill, and it will be difficult to clean off.

- 
3. When the expected baking time is reached, turn the machine 180 degrees counterclockwise.
  4. Open lid to make sure the waffle is cooked to your liking. If you want the waffle to be darker, close the lid and continue to bake until you are satisfied.
  5. Remove the waffle from the grid with a non-metallic cooking utensil.
  6. If you want to make a second waffle, close the lid, and wait for the green light to shut off again.
  7. If you want to take a few minutes before cooking the next batch, close the lid to keep the appliance at baking temperature. Note that the longer you wait, the hotter the baking plates will become, and the next waffle may bake faster.
  8. Once all your batter is cooked, unplug the power cord from the wall socket. Open the cover to let the machine cool. Do not wash before it has cooled down completely.



**To make two waffles at a time:**


1. Make sure the cooking plates of both the top and bottom level have cooking oil on them.
  2. Using a ladle, pour the batter into the bottom grid of the top level until filled, so that the top of the grid is completely covered. If necessary, use a small spatula to even out the batter. Because of the cold batter, it is normal that the green light turns on again.
  3. Close the machine, and rotate it 180 degrees.
  4. Open the top lid and repeat step 2 and 3. Wait for at least 2 ½ minutes before opening the lid, as opening it earlier may cause the waffle batter to spill, and it will be difficult to clean off.
  5. When the expected baking time is reached for the first waffle, turn the machine 180 degrees.
  6. Open the lid to make sure the waffle is cooked to your liking. If you want the waffle to be darker, close the lid and continue to bake until you are satisfied.
- 






7. Remove the waffle from the grid with a non-metallic cooking utensil.
8. Repeat step 5, 6 and 7 for the second waffle.
9. If you want to make a second batch of waffles, close the lid, and wait for the green light to shut off again.
10. If you want to take a few minutes before cooking the next batch, close the lid to keep the appliance at baking temperature. Note that the longer you wait, the hotter the baking plates will become, and the next waffle may bake faster.
11. Once all your batter is cooked, unplug the power cord from the wall socket. Open the cover to help the machine cool down. Do not wash before it has cooled down completely.

## TIPS AND TRICKS



In order to make a perfect waffle, do not over-fill the cooking plate, but do make sure to have enough batter to cover the grid.



If you want more uniform waffles, use a heat-resistant silicone spatula to spread the batter to the edge of the grid before closing the lid.


In order to keep the waffles crispy, put the cooked waffles on metal rack and wait for them to cool down a little bit, so that the bottom doesn't get moist from the heat.

When making a large quantity of waffles at a time, pre-heat your oven at 200° F, and put the baked waffles into it to keep them warm.

A cold waffle can be placed back into the waffle maker for a minute of two to warm it up and make it crisp again.



Do not use metal utensils to take out the waffles, as it may damage the cooking plates.





Cooled down waffles can be frozen. Cool down the waffles on a metal rack first, and then place them in a freezer bag or covered container with wax paper in between each waffle.

## CLEANING AND MAINTENANCE


1. Unplug the waffle maker and let it cool completely before cleaning it. There is no need to detach the cooking plates to clean the appliance. Do not immerse the appliance in water. Do not put in the dishwasher.
  2. Clean off crumbs from the grooves with a soft brush.
  3. If there is still some batter in the grid, add a layer of oil on the batter. Wait for 5 minutes to let it become soft, and then clean the batter with a paper towel or damp cloth.
  4. Wipe away the remaining vegetable oil or butter from the grid with a paper towel or a damp cloth. Do not use rough sponges or brushes, as it may scratch the appliance.
  5. Use a damp cloth to wipe the housing of the appliance.
  6. Occasionally, you can use a small amount of soft detergent to wipe any stains from the housing. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- 
- 

## RECIPES

### CLASSIC WAFFLES

- 2 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 4 teaspoons baking powder
- 2 tablespoons white sugar
- 2 eggs



- 
- 1 1/2 cups warm milk
  - 1/3 cup butter, melted
  - 1 teaspoon vanilla extract
1. In a large bowl, mix together flour, salt, baking powder and sugar; set aside. Coat the cooking plates of the waffle maker with oil and preheat.
  2. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the milk mixture into the flour mixture; beat until blended.
  3. Ladle the batter into a preheated waffle iron. Cook the waffles until golden and crisp. Serve immediately.

---

### **BLUEBERRY BUTTERMILK WAFFLES**

- 2 cups all purpose flour, spooned and leveled, plus 1 teaspoon for dusting berries
  - 2 tablespoons sugar
  - 2 teaspoons baking powder
  - 1 teaspoon baking soda
  - 1/2 teaspoon salt
  - 2 cups low-fat buttermilk
  - 1/2 cup (1 stick) unsalted butter, melted and cooled
  - 2 large eggs
  - 1 cup fresh blueberries (6 ounces), plus more for serving
  - Sweetened crème fraîche and confectioners' sugar, for serving
1. Preheat oven to 275° F; set a rack on a baking sheet and place in oven. Coat the cooking plates of the waffle maker with oil and preheat.
  2. In a medium bowl, whisk together flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt; set aside. In a large bowl, whisk together buttermilk, butter, and eggs. Add flour mixture to buttermilk mixture and stir just until batter is combined. Toss berries in 1 teaspoon flour; fold into batter.
  3. Pour 1 cup batter (this may vary depending on size of waffle iron) in the center of iron, spreading evenly with a spatula. Close iron; cook until waffles are golden brown and crisp, 7 to 8 minutes. Remove from iron and quickly toss back and forth from hand to hand to cool slightly and allow waffles to crisp up. Transfer to rack in oven; repeat with remaining batter. Serve with blueberries, crème fraîche, and a sprinkle of confectioners' sugar.



## LIMITED TWO YEAR WARRANTY

The limited warranty on this product covers defects in materials and workmanship, such this be the case, please bring product back to one of our stores along with original receipt or proof of purchase or call us at 1 888-786-5375. The warranty obligations of THINKKITCHEN for this product are limited to the terms set forth below.

This limited warranty does not cover any damage, deterioration or malfunction resulting from any alteration, modification, improper or unreasonable use or maintenance, misuse, abuse, accident, neglect, exposure to excess moisture, fire, lightning, power surges, or other acts of nature. This limited warranty does not cover any unauthorized tampering with this product, any repairs attempted by anyone unauthorized by THINKKITCHEN to make such repairs, or any other cause which does not relate directly to a defect in materials and/or workmanship of this product.







**thinkkitchen™**

GAUFRIER DOUBLE  
DOUBLE WAFFLE MAKER

1300 WATTS / 120 V

