



*Waffle Maker*

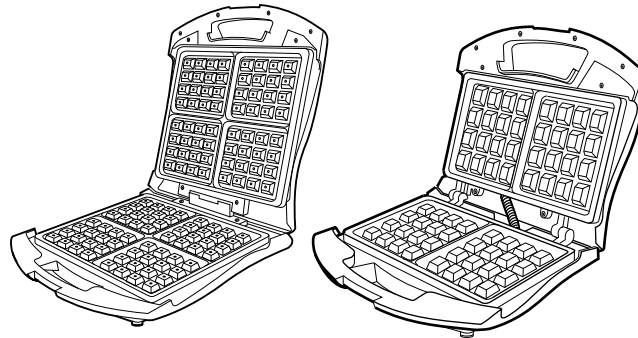
READ BEFORE USE

*Gaufrier*

À LIRE AVANT UTILISATION

*Wafflera*

LEA ANTES DE USAR



English .....	2
USA: 1-800-851-8900	
Français .....	11
Canada : 1-800-267-2826	
Español .....	21
En México: 01-800-71-16-100	

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the appliance 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not use appliance unattended.
14. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation.
15. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
16. Always allow the appliance to cool before putting it away, and never wrap the cord around the appliance while it is still hot.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

2

## OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

**This appliance is intended for household use only.**

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

### **Polarized Plug:**

**WARNING! Shock Hazard:** This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

### **Grounded (3-prong) Plug:**

**WARNING! Shock Hazard:** This product is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

3

## How to Use

---

### **⚠ WARNING** Burn Hazard.

Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot waffle maker. Escaping steam can burn.

**BEFORE FIRST USE:** Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe grids again. Wipe or brush waffle grids with vegetable oil. This is only recommended before first use.

1. Plug cord into electrical outlet. The red POWER ON light will glow.
2. Preheat with cover closed until green PREHEAT light comes on.
3. Use a cooking spray before pouring batter into the grids, especially for dessert waffles or recipes with a lot of sugar.
4. Raise cover and pour 1/4 cup (60 ml) batter onto center of each cooking grid. Lower cover.  
The 2-grid waffle maker will use a total of 1/2 cup (125 ml) batter.  
The 4-grid waffle maker will use a total of 1 cup (250 ml) batter.  
**NOTE:** The 4-grid waffle maker will make more consistent waffles if the batter is spread out with a plastic spatula.
5. Waffles are done in about 5 minutes, depending on recipe, or when steaming stops. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
6. Unplug unit when through cooking. Let cool.

## POWER ON and PREHEAT Lights

---

The red POWER ON light comes on when the waffle maker is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.

The green PREHEAT light comes on when the waffle maker has reached the desired temperature. For best results, wait until the green PREHEAT light comes on before adding the waffle batter. This light will cycle on and off during baking.

## Tips

---

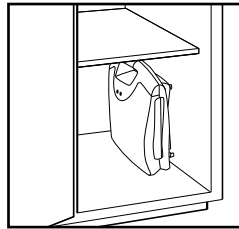
- Always use a cooking spray before pouring batter into grids. If your waffles start to stick, the grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven. Or let them cool and pack in an airtight container; store in refrigerator or freezer. They can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, or regular oven.
- Most waffles are done in about 5 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the cover of the waffle maker doesn't lift up easily, then let it cook a minute more before checking again. When the steaming stops is also an indicator that the waffle is done.

## How to Clean

### **⚠ WARNING Shock Hazard.**

To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or base in water or any other liquid.

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe cooking grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe grids again.
3. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning purposes.
4. Always allow the appliance to cool down completely before storing. The unit can be stored upright to save space.



## Recipes

### Basic Waffles

2 cups (500 ml) flour	1¾ (430 ml) cups milk
2 tablespoons (30 ml) sugar	1/3 cup (80 ml) vegetable oil
1 tablespoon (15 ml) baking powder	2 eggs
1 teaspoon (5 ml) salt	

Combine flour, sugar, baking powder, and salt. Stir together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended. Pour batter onto waffle maker. **Makes 4½ cups (1.13 L) batter.**

**Basic Blueberry Waffles:** After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid. Do not stir berries into batter unless you want blue-gray waffles.

### Best Buttermilk Waffles

2 cups (500 ml) flour	3 eggs, separated
1/4 cup (60 ml) brown sugar, packed	2 cups (500 ml) buttermilk
1 teaspoon (5 ml) baking soda	1/2 cup (125 ml) butter, melted
1½ teaspoons (7.5 ml) baking powder	1 teaspoon (5 ml) vanilla
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt	

In a large bowl, mix together flour, sugar, baking soda, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, beat the egg whites until stiff, but not dry. In another bowl, whisk together egg yolks, buttermilk, butter, and vanilla. Pour into dry ingredients and stir briefly until just combined. Fold whites into batter. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3½ cups (875 ml) batter.**

## Recipes (cont.)

### Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup (250 ml) flour	1 egg
2 tablespoons (30 ml) brown sugar, packed	1/2 cup (125 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) baking powder	2 tablespoons (30 ml) oil
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt	1/3 cup (80 ml) raisins
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) cinnamon	

In a small bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, salt, and cinnamon. In a large bowl, whisk together the egg, milk, and oil. Add the flour mixture to the milk mixture. Stir until the batter is just combined. Stir in the raisins. Pour batter onto the waffle maker. **Makes 2 cups (500 ml) batter.**

### Whole Grain Waffles

1/2 cup (125 ml) flour	1 1/4 cups (310 ml) milk
1/2 cup (125 ml) whole wheat flour	1 tablespoon (15 ml) oil
1/2 cup (125 ml) quick-cooking rolled oats	1 egg
2 teaspoons (10 ml) baking powder	

In a large bowl, mix together the flour, whole wheat flour, rolled oats, and baking powder. Set aside. In a small bowl, whisk together the milk, oil, and egg. Pour the egg mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3 cups (750 ml) batter.**

## Recipes (cont.)

### Chocolate Dessert Waffles

1/4 cup (60 ml) vegetable shortening	1 teaspoon (5 ml) baking powder
1/2 cup (125 ml) sugar	Pinch of salt (1/16 teaspoon [0.3 ml])
1 egg	
1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla	
2/3 cup (160 ml) flour	
3 tablespoons (45 ml) unsweetened baking cocoa	

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla; blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Batter will be thicker than normal waffle batter. Spray grids with nonstick cooking spray. Pour batter onto waffle maker. Remove and serve topped with vanilla ice cream. **Makes 2 cups (500 ml) batter.**

#### LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim.

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [proctorsilex.com](http://proctorsilex.com) in the U.S. or [proctorsilex.ca](http://proctorsilex.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être prises y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou suite à une défectuosité, si l'appareil est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
13. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

14. Pendant le fonctionnement, prévoir de 10 à 15 cm (4 à 6 po) d'espace tout autour de l'appareil.
15. Ne jamais retirer les gaufres à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
16. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

#### Modèle 26400 :

Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

#### Modèle 26500 :

Ce produit est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est doté d'une fiche avec mise à la terre, la rallonge doit également posséder une prise avec mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table et pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

## Utilisation

### ⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure.

Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Essuyer les grilles de couvercle et de fond avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les grilles à nouveau. Essuyer ou brosser les grilles avec de l'huile végétale. Cette étape est recommandée avant la première utilisation seulement.

1. Branchez le cordon dans une prise de courant électrique. Le témoin d'ALIMENTATION rouge s'allumera.
2. Préchauffez l'appareil, couvercle fermé, jusqu'à ce que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume.
3. Utiliser un enduit pour cuisson avant de verser la pâte sur les grilles, surtout pour des gaufres desserts ou des recettes contenant beaucoup de sucre.



## Utilisation

4. Soulevez le couvercle et versez environ 60 ml (1/4 tasse) de pâte au centre de chaque plaque de cuisson. Abaissez le couvercle.  
Le gaufrier à 2 plaques utilisera au total 125 ml (1/2 tasse) de pâte.  
Le gaufrier à 4 plaques utilisera au total 250 ml (1 tasse) de pâte.  
**REMARQUE :** Le gaufrier à 4 plaques donnera des gaufres plus uniformes si la pâte est étendue avec une spatule.
5. Les gaufres sont prêtes au bout de 5 minutes environ, selon la recette ou lorsque la vapeur s'arrête. Retirez les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. N'utilisez jamais un ustensile en métal ; il endommagerait le fini antiadhésif.
6. Débranchez l'appareil lorsque la cuisson est terminée. Laissez-le se refroidir.

## Témoins d'ALIMENTATION et de PRÉCHAUFFAGE

Le témoin d'ALIMENTATION rouge s'allume dès que le gaufrier est branché. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

Le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume dès que le gaufrier atteint la température idéale. Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume avant de verser la pâte. Ce témoin s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson.

## Conseils

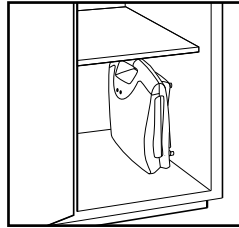
- Toujours utiliser un enduit pour cuisson avant de verser la pâte sur les grilles. Si vos gaufres commencent à coller, les plaques doivent être brossées avec une brosse de nylon pour enlever toute particule d'aliment cuit.
- Les gaufres peuvent être faites d'avance et gardées chaudes au four à 93 °C (200 °F). Ou encore, laissez-les refroidir et placez-les dans un contenant hermétique que l'on garde au réfrigérateur ou au congélateur. Ces gaufres peuvent être réchauffées dans un four à micro-ondes, un four-gril ou un four ordinaire.
- La plupart des gaufres sont prêtes en environ 5 minutes. Certaines des recettes entièrement préparées soi-même peuvent prendre plus de temps. Vérifiez la cuisson après environ 5 minutes. Si vous avez des difficultés à soulever le couvercle du gaufrier, laissez cuire une minute de plus avant de vérifier. Lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier, cela signifie généralement que la gaufre est cuite.

## Nettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le se refroidir.
2. Essuyez les plaques de cuisson et la surface extérieure de l'appareil avec un linge humide et savonneux. Rincez le linge et essuyez de nouveau les plaques.
3. N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer ou de produits nettoyants abrasifs sur l'appareil. N'utilisez jamais des objets pointus ou coupants pour le nettoyage.
4. Laissez toujours l'appareil se refroidir complètement avant de le remiser. L'appareil peut être remis à la verticale pour prendre moins d'espace.



## Recettes

### Gaufres de base

500 ml (2 tasses) de farine	430 ml (1¾ tasses) de lait
30 ml (2 c. à soupe) de sucre	80 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique	2 oeufs
5 ml (1 c. à thé) de sel	

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Mélanger le lait, l'huile et les oeufs. Incorporer progressivement le mélange de lait aux ingrédients secs. Remuer jusqu'à que juste mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 1.13 L (4½ tasses) de pâte.**

**Gaufres de base aux bleuets :** Après avoir versé la pâte sur la plaque du gaufrier, la recouvrir de bleuets frais et refermer le couvercle. Ne pas mélanger les baies dans la pâte. Les gaufres prendraient une couleur bleu-gris.

### Les meilleures gaufres au babeurre

500 ml (2 tasses) de farine	3 oeufs, blancs et jaunes séparés
60 ml (1/4 tasse) de sucre brun tassé	500 ml (2 tasses) de babeurre
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude	125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
7.5 ml (1½ c. à thé) de levure chimique	5 ml (1 c. à thé) de vanille
2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel	

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, battre les blancs d'oeufs en neige, sans les assécher. Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeufs, le babeurre, le beurre et la vanille. Incorporer le mélange dans les ingrédients secs, sans trop mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 875 ml (3½ tasses) de pâte.**

## Recettes (suite)

### Gaufres à la cannelle et aux raisins

250 ml (1 tasse) de farine	1 œuf
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade, tassée	125 ml (1/2 tasse) de lait
10 ml (2 c. à thé) de levure chimique	30 ml (2 c. à soupe) d'huile
1,3 ml (1/4 c. à thé) de sel	80 ml (1/3 tasse) de raisins secs
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de cannelle	

Dans un petit bol, mélanger au fouet la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et la cannelle. Dans un grand bol, battre l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le mélange de farine au mélange de lait. Remuer jusqu'à que le mélange soit tout juste combiné. Remuer les raisins. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 500 ml (2 tasses) de pâte.**

### Gaufres de blé entier

125 ml (1/2 tasse) de farine	10 ml (2 c. à thé) de levure chimique
125 ml (1/2 tasse) de farine de blé entier	310 ml (1 1/4 tasses) de lait
125 ml (1/2 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide	15 ml (1 c. à soupe) d'huile
	1 œuf

Dans un grand bol, mélanger la farine, la farine de blé entier, les flocons d'avoine et la levure chimique. Mettre de côté. Dans un petit bol, battre le lait, l'huile et l'œuf. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 750 ml (3 tasses) de pâte.**

## Recettes (suite)

### Gaufres de dessert au chocolat

60 ml (1/4 tasse) de graisse végétale	5 ml (1 c. à thé) de levure chimique
125 ml (1/2 tasse) de sucre	1 pincée de sel (0,3 ml [1/16 c. à thé])
1 œuf	
2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille	
160 ml (2/3 tasse) de farine	
45 ml (3 c. à soupe) de cacao de cuisson non sucré	

Dans un petit bol à mélanger, mélanger le sucre et la graisse végétale jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Le mélange devrait être plus épais que le mélange normal pour gaufres. Vaporiser la plaque du gaufrier d'aérosol de cuisine. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. Retirer et servir garnies de crème glacée à la vanille. **Quantité : 500 ml (2 tasses) de pâte.**

#### GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.proctorsilex.com](http://www.proctorsilex.com) aux É.-U. ou [www.proctorsilex.ca](http://www.proctorsilex.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Read all instructions.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
14. No use el aparato sin atenderlo.
15. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.

16. Nunca remueva el waffle con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
17. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

**Este aparato está planeado para uso doméstico.**

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

#### Enchufe Polarizado

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

#### Enchufe con Conexión a Tierra (3 clavijas)

Este producto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un eléctrico reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. Se debe de tener cuidado de acomodar el cable extensión de manera que no cuelgue de una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

### Como Usarlo

#### **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.**

Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la wafflera caliente. El vapor que escapa puede quemar.

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Limpie las parrillas para waffles superiores e inferiores con un trapo húmedo jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las parrillas de nuevo. Limpie o cepille las parrillas para waffles con aceite vegetal. Esto se recomienda solamente antes del primer uso.

1. Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de ENCENDIDO rojo se encenderá.
2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que la luz de PRECALENTAR verde se encienda.
3. Utilice un aerosol para cocción antes de verter la mezcla dentro de las parrillas, especialmente para waffles de postre o recetas con mucha azúcar.

## Como Usarlo

- Levante la tapa y vacíe cerca de 1/4 de taza (60 ml) de batido en el centro de cada cuadro para waffle. Baje la tapa.  
La wafflera de 2 parrillas utilizará un total de 1/2 taza (125 ml) de mezcla.  
La wafflera de 4 parrillas utilizará un total de 1 taza (250 ml) de mezcla.  
**NOTA:** La wafflera de 4 parrillas prepara waffles más consistentes si la mezcla se esparce con una espátula plástica.
- Los waffles están listos en aproximadamente 5 minutos, dependiendo de la receta, o cuando deje de emitir vapor. Remueva el waffle con un utensilio de plástico o madera. Nunca use metal. Esto dañará el recubrimiento antiadherente.
- Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

## Luces de ENCENDIDO y PRECALENTAR

La luz de ENCENDIDO rojo se enciende cuando la wafflera cuando se conecta por primera vez. La luz permanecerá encendida hasta que la unidad se desconecte.

La luz de PRECALENTAR verde se enciende cuando la wafflera ha alcanzado la temperatura deseada. Para mejores resultados, espere hasta que la luz de PRECALENTAR verde se encienda antes de agregar batido de waffle. Esta luz se ciclará entre encendido y apagado durante el cocinado.

## Consejos

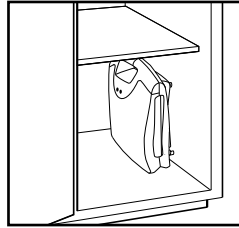
- Siempre utilice un aerosol para cocción antes de verter la mezcla dentro de las parrillas. Si sus waffles comienzan a pegarse, las parrillas pueden necesitar tallarse con una brocha de nylon para remover partículas cocidas de alimento.
- Los waffles pueden hacerse antes de tiempo y mantenerse calientes en un horno a 200°F (93°C). Para almacenar los waffles, déjelos enfriar y luego empaque en un contenedor hermético. Almacene en refrigerador o congelador. Los waffles pueden ser recalentados en un horno de microondas, horno tostador, u horno regular.
- La mayoría de los waffles se cocinan en 5 minutos. Las recetas hechas desde cero pueden tomar más tiempo. Revise si está hecho después de aproximadamente 5 minutos o cuando deje de emitir vapor. Si la tapa no se abre fácilmente, deje que los waffles se cocinen un minuto más antes de revisarlo de nuevo.

## Limpieza

### ⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.

1. Desconecte la toma y deje enfriar.
2. Limpie las parrillas de cocción y el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las parrillas de nuevo.
3. No use estropajos de fibra de acero o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.
4. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de almacenar. La unidad puede ser almacenada verticalmente para ahorrar espacio.



## Recetas

### Waffles Básicos

2 tazas (500 ml) de harina	1¾ tazas (430 ml) de leche
2 cucharadas (30 ml) de azúcar	1/3 taza (80 ml) de aceite vegetal
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear	2 huevos
1 cucharadita (5 ml) de sal	

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Combine la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de leche a los ingredientes secos. Revuelva hasta apenas mezclar. Vierta la mezcla sobre la wafflera. **Alcanza para 4½ tazas (1.13 L) de mezcla.**

**Waffles Básicos de Arándanos:** Después de verter la mezcla sobre las parrillas, esparza arándanos frescos sobre la mezcla y luego cierre la tapa. No revuelva los arándanos dentro de la mezcla a menos que desee preparar waffles de color gris azulado.

### Waffles de Suero de Leche

2 tazas (500 ml) de harina	3 huevos separados
1/4 taza (60 ml) de azúcar moreno comprimida	2 tazas (500 ml) de suero de leche
1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio	1/2 taza (125 ml) de mantequilla derretida
1½ cucharaditas (7.5 ml) de polvo para hornear	1 cucharadita (5 ml) de vainilla
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal	

En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal. Separe. En un tazón mediano, bata las claras de huevo hasta que estén firmes, pero no secas. En otro tazón, bata las yemas de huevo, el suero de leche, la mantequilla y la vainilla. Vierta sobre los ingredientes secos y revuelva brevemente hasta apenas mezclar. Incorpore las claras a la mezcla. Vierta la mezcla sobre la wafflera. **Alcanza para 3½ tazas (875 ml) de mezcla.**



## Recetas (cont.)

### Waffles de Canela y Pasas de Uva

1 taza (250 ml) de harina	1 huevo
2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno comprimida	1/2 taza (125 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de polvo para hornear	2 cucharadas (30 ml) de aceite
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1/3 taza (80 ml) de pasas de uva
1½ cucharaditas (7.5 ml) de canela	

En un tazón pequeño, bata la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la canela. En un tazón grande, mezcle el huevo, la leche y el aceite. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de leche. Mezcle hasta apenas combinar. Vierta las pasas de uva. Vierta la mezcla sobre la wafflera. **Alcanza para 2 tazas (500 ml) de mezcla.**

### Waffles Integrales

1/2 taza (125 ml) de harina	1¼ tazas (310 ml) de leche
1/2 taza (125 ml) de harina integral	1 cucharada (15 ml) de aceite
1/2 taza (125 ml) de cocción rápida copos de avena	1 huevo
2 cucharaditas (10 ml) de polvo para hornear	

En un tazón grande, mezcle la harina, la harina integral, la avena arrollada y el polvo para hornear. Separe. En un tazón pequeño, mezcle la leche, el aceite y el huevo. Vierta la mezcla de huevo sobre los ingredientes secos y revuelva hasta apenas combinar. Vierta la mezcla sobre la wafflera. **Alcanza para 3 tazas (750 ml) de mezcla.**

## Recetas (cont.)

### Waffles de Postre de Chocolate

1/4 taza (60 ml) de margarina vegetal	3 cucharadas (45 ml) de cacao para hornear sin endulzar
1/2 taza (125 ml) de azúcar	1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
1 huevo	Una pizca de sal (1/16 cucharadita [0.3 ml])
1/2 cucharadita (2.5 ml) de vainilla	
2/3 taza (160 ml) de harina	

En un tazón pequeño, mezcle la margarina y el azúcar hasta formar una crema. Agregue el huevo y la vainilla; mezcle hasta que quede homogéneo. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien. La mezcla será más espesa que la normal para waffles. Rocíe las parrillas con aerosol de cocción antiadherente. Vierta mezcla en de la wafflera. Quite y sirva con helado con vainilla por encima.

**Alcanza para 2 tazas (500 ml) de mezcla.**

**Proctor Silex**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06  
 Fax. 52 82 3167

**PÓLIZA DE GARANTÍA**

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.</li> </ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:          a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.          (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>		

30

**EXCEPCIONES (continuación)**

- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.  
 c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.  
 d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).
- El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;"><b>Grupo HB PS, S.A. de C.V.</b>  <b>(DIMALSA)</b>  <b>Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio</b>  <b>Col. El Infiernillo C.P. 54878</b>  <b>Cuautitlán, Edo de México</b>  <b>Tel. (55) 58 99 62 42</b>  <b>Fax. (55) 58 70 64 42 y (55) 26 20 21 02</b></p>

31

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailles  
No. 1499  
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.  
Tel: 01 55 5235 2323  
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA  
Av. Patriotismo No. 875-B  
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.  
Tel: 01 55 5563 8723  
Fax: 01 55 5615 1856

**Jalisco**

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO  
CASTILLO  
Garibaldi No. 1450  
Ladrón de Guevara  
GUADALAJARA 44660 Jal.  
Tel: 01 33 3825 3480  
Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

DISTRIBUIDORA TURMIX  
Av. Paseo Triunfo de la Rep.  
No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030  
Fax: 01 656 617 8030

**Nuevo Leon**

FERNANDO SEPULVEDA  
REFACCIONES  
Ruperto Martínez No. 238 Ote.  
Centro MONTERREY, 64000 N.L.  
Tel: 01 81 8343 6700  
Fax: 01 81 8344 0486

<b>Modelo:</b>	<b>Tipo:</b>	<b>Características Eléctricas:</b>
<b>26050Y</b>	<b>ST18</b>	<b>120 V~ 60Hz 700W</b>

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".