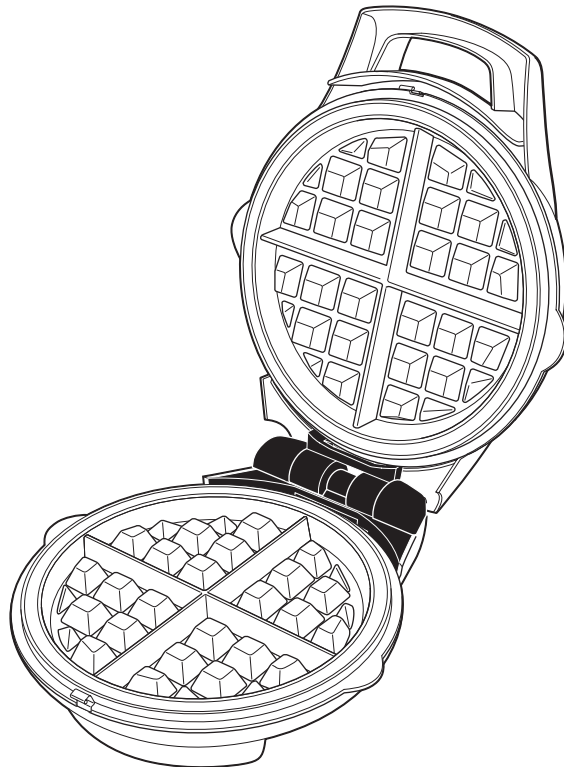


Belgian Waffle Baker

Gaufrier belge

Waflera estilo belga



English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 10

Canada : 1-800-267-2826

Español 18

México: 01 800 71 16 100

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

WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- If the plug on this appliance does not fit in your outlet:
 - Do not modify the plug.
 - Do not use an adaptor.
 - Have an electrician replace the obsolete outlet.

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 risk of electrical shock do not immerse cord, plug or cooking unit 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 Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause hazards or 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. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches (10 to 15 cm) air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry and level surface.
18. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

If the appliance has a grounded-type 3-wire cord, and an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle maker.

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 waffle maker. 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.

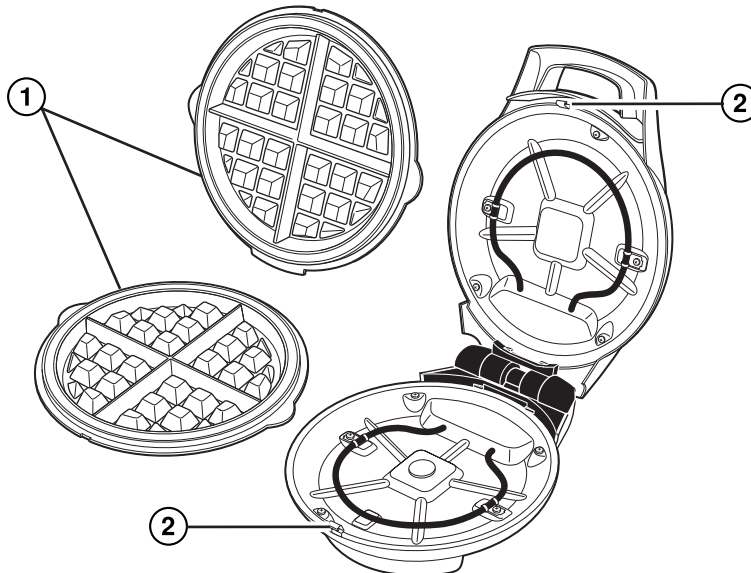
⚠ CAUTION

Burn Hazard

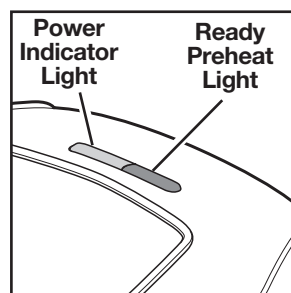
- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitt to protect hand when opening a hot waffle maker.
- Avoid touching Grid Release Button at front of the bottom removable grid as it becomes hot during use.

Parts and Features

1. Removable Grids
2. Grid Release Buttons
3. Indicator Light



3

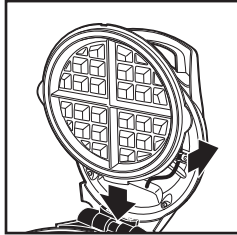


The red Power Indicator Light comes on when the unit is plugged in. For best results, wait about 6 minutes before starting to cook.

How to Use

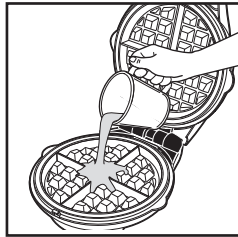
BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy damp cloth. Rinse cloth then wipe grids again. Wipe or brush cooking grids with vegetable oil. This is only recommended before first use.

1. Make sure unit is unplugged.
2. Insert tabs on grid into slots on unit



near hinge area.

3. Press the other side of the grid to snap into place. Repeat with other grid.
4. Close unit and plug into outlet.
5. Let preheat for about 6 minutes.
6. Raise cover and pour about 1 cup (250

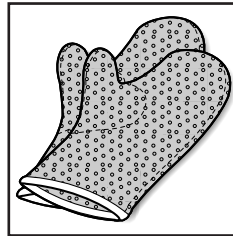


ml) batter onto the **center** of cooking grid. Lower the cover. The **waffle maker** will use a total of 1 cup (250 ml) batter.

7. Waffles are done in about 5 to 8 minutes, depending on recipe, or when steaming stops. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
8. Waffles can be served whole or broken into four quarters. Allow to cool for approximately 10 seconds before breaking.
9. When finished cooking, unplug unit and let cool then follow instructions in "To Clean."

NOTE: Do not operate unit unless grids are securely snapped in place.

WARNING: Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. Escaping steam can burn.



Waffle Baking Tips

- Most waffle recipes can be poured directly onto the nonstick waffle grids. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. 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.
- For soft, tender waffles, cook for about 6 minutes.
- For crisp, breakable waffles, cook for about 6½ to 7 minutes.
- Most waffles are done in about 6 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 6 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.

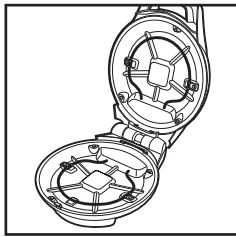
How to Clean

! CAUTION

Burn Hazard

- Allow unit to cool before removing cooking grids.

1. Make sure unit is unplugged and cooking grids have cooled.
2. Press release buttons to remove the cooking grids. Wash in hot, soapy water; rinse and dry. The cooking grids can also be washed in an automatic dishwasher.
3. If grease drips over the grids into the



reflector pans, the reflector pans must also be cleaned. Using a soapy, damp cloth, carefully wipe entire surface of pan to

remove all grease. Let dry.

4. To clean the outside of the unit, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers on the unit. Do not place unit in automatic dishwasher or immerse unit in water or other liquid.
5. The unit may be stored in an upright position. Store removable grids so that nonstick surfaces are not scratched.

Spreads for Waffles

Suggested ideas for foods that make good spreads for Waffles.

Maple Syrup
 Chocolate Syrup
 Powdered Sugar
 Honey
 Jams and Jellies
 Cinnamon Sugar
 Maple Butter

Apple Butter
 Whipped Cream
 Applesauce
 Brown Sugar
 Chocolate Sprinkles
 Cake Frosting
 Peanut Butter

Waffle Recipes

Basic Waffles

2 cups (500 ml) flour	1 $\frac{3}{4}$ cups (425 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) sugar	$\frac{1}{3}$ 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 4 $\frac{1}{2}$ cups (1.125 L) batter.**

Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid. Do not stir berries into batter; this makes blue-gray waffles.

Best Buttermilk Waffles

2 cups (500 ml) flour	3 eggs, separated
$\frac{1}{4}$ cup (60 ml) brown sugar, packed	2 cups (500 ml) buttermilk
1 teaspoon (5 ml) baking soda	$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) butter, melted
1 $\frac{1}{2}$ teaspoons (7.5 ml) baking powder	1 teaspoon (5 ml) vanilla
$\frac{1}{2}$ 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 3 $\frac{1}{2}$ cups (875 ml) batter.

Weekend Waffles

1 cup (250 ml) flour	2 eggs, separated
3 teaspoons (15 ml) baking powder	1 cup (250 ml) milk
$\frac{1}{4}$ teaspoon (1.25 ml) salt	4 tablespoons (60 ml) oil
1 tablespoon (15 ml) sugar	1 teaspoon (5 ml) vanilla

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Set aside. Beat egg whites until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir until smooth. Add oil and vanilla to batter and mix well. Fold egg whites into the batter. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3 $\frac{1}{2}$ cups (875 ml) batter.**

Whole Grain Waffles

½ cup (125 ml) flour	1¼ cups (210 ml) milk
½ cup (125 ml) whole wheat flour	1 tablespoon (15 ml) oil
½ cup (125 ml) quick-cooking rolled oats	1 egg
2 teaspoons (10 ml) baking powder	

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

Buckwheat Waffles

¾ cup (175 ml) buckwheat flour	½ teaspoon (2.5 ml) salt
¾ cup (175 ml) flour	2 eggs
2 tablespoons (30 ml) sugar	1¼ cups (210 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) baking powder	⅓ cup (80 ml) butter, melted

In a large bowl, mix together the buckwheat flour, flour, sugar, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, whisk together eggs, milk, and butter. Pour egg mixture into dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle maker. **Makes 4 cups (1 L) batter.**

Apple Cinnamon Waffles

1½ cups (375 ml) all purpose flour	¼ teaspoon (2.5 ml) ground cloves
2 tablespoons (30 ml) sugar	2 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking powder	1 cup (250 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	3 tablespoons (45 ml) vegetable oil
½ teaspoon (1.25 ml) salt	1 cup (250 ml) apple, finely diced

Combine all dry ingredients in a bowl; stir well. Add eggs, milk, and oil stir with wire whisk until well combined. Pour batter onto waffle maker. Bake about 5 minutes.

Gingerbread Waffles

2¼ cups (560 ml) all purpose flour	1 cup (250 ml) molasses
½ teaspoon (2.5 ml) salt	½ cup (125 ml) milk
1¼ teaspoons (6.25 ml) baking soda	1 egg
1 teaspoon (5 ml) ginger	¼ cup (60 ml) butter (melted) or vegetable oil

In a large bowl, stir together flour, baking soda, sugar, and salt. In another bowl, whisk together eggs, butter, and milk. Add egg mixture to dry ingredients and mix until thoroughly mixed. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3 cups (750 ml) batter.**

“Start With a Mix” Recipes

Try these waffle variations made easy when prepared with a packaged mix.

NOTE: When using packaged pancake and waffle mix, the package directions for waffles call for 2 cups (500 ml) of the packaged mix and 1½ cups (375 ml) of milk or water. Some recipes then add oil and eggs. If the following variations call to reduce or increase the liquid, it is referring to the milk or water. Each recipe will make 3 to 4 cups (750 ml to 1 L) of batter.

Banana-Pecan Waffles

Add 1 mashed banana and ⅓ cup (80 ml) chopped pecans.

Beer Batter Waffles

Replace all the liquid with beer.

Honey & Nut Waffles

Reduce liquid to 1 cup (250 ml). Add ½ cup (125 ml) honey and ⅓ cup (80 ml) chopped nuts.

Applesauce Waffles

Reduce liquid by ½ cup (125 ml). Add 1 cup (250 ml) of applesauce and ½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon.

PB&J Waffles

Add 1 cup (250 ml) peanut butter. Increase liquid by ½ cup (125 ml). Serve topped with melted jelly.

Cinnamon-Sugar Waffles

Combine 1 tablespoon (15 ml) sugar and 1 teaspoon (5 ml) cinnamon. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto grids. Sprinkle batter with some cinnamon-sugar before closing lid.

Muffin Waffles

Packaged muffin mixes can be used in your waffle maker. Mix according to package instructions and bake.

Brownie Waffles

Packaged brownie mixes can be used in your waffle maker. Mix according to package’s “cake” instructions.

Hushpuppy Waffles

Whisk together 1 cup (250 ml) hushpuppy mix, 1 cup (250 ml) water, and 2 tablespoons (30 ml) oil. Let sit 5 minutes. Pour batter onto waffle maker.

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE :** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product, including without limitation: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si la fiche de cet appareil refuse de s'introduire dans la prise :
 - Ne modifiez pas la fiche.
 - N'utilisez pas un adaptateur.
 - Demandez à un électricien de remplacer la prise électrique défectueuse.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions élémentaires, y compris ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou autre liquide.
4. Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que vous l'utilisez en leur présence.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou que vous vous apprêtez à le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé, ou que l'appareil est défectueux, a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composez notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut entraîner des risques ou des blessures.
8. N'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
14. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
15. Lorsque vous utilisez cet appareil, laissez un espace de 4 à 6 po (10 à 15 cm) au-dessus, à l'arrière et des deux côtés de l'appareil afin que l'air circule. N'utilisez pas sur des surfaces où la chaleur peut causer un problème.
16. Assurez-vous que le cordon ou l'utilisateur ne touche à aucune partie chaude de l'appareil à cause du risque de brûlure.
17. Placez l'appareil seulement sur une surface à niveau et sèche.
18. N'enlevez jamais la gaufre avec un ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
19. Laissez toujours l'appareil se refroidir complètement avant de le remettre et n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

L'appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confiez les réparations à un personnel de service qualifié. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est à 3 fils et relié à la terre, toute rallonge utilisée doit également comporter un cordon à 3 fils relié à la terre. Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne faites pas fonctionner un autre appareil à forte consommation sur le même circuit que le gaufrier.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui du gaufrier ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

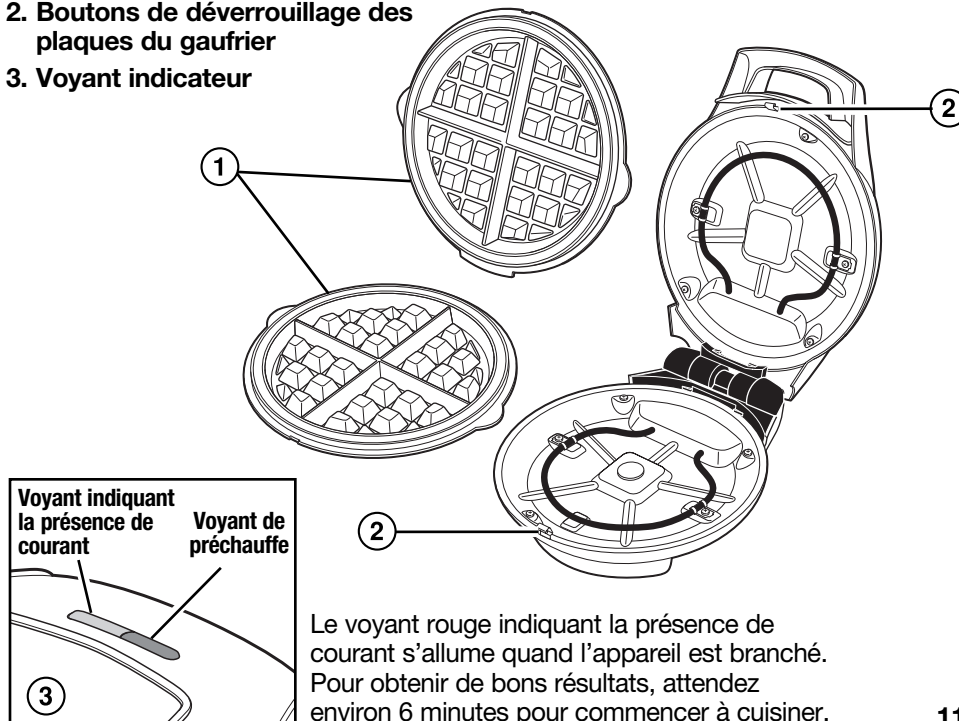
⚠ MISE EN GARDE

Risque de brûlures

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture du gaufrier chaud.
- Évitez de toucher le bouton de déverrouillage des grilles à l'avant de la plaque du gaufrier amovible du bas, car il devient chaud pendant l'usage.

Pièces et caractéristiques

1. Plaques du gaufrier amovibles
2. Boutons de déverrouillage des plaques du gaufrier
3. Voyant indicateur

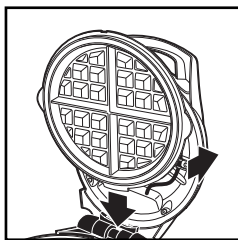


Le voyant rouge indiquant la présence de courant s'allume quand l'appareil est branché. Pour obtenir de bons résultats, attendez environ 6 minutes pour commencer à cuisiner.

Mode d'emploi

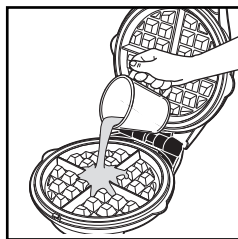
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essayez les plaques de cuisson supérieures et inférieures avec un linge humide et savonneux. Rincez le linge, puis essuyez de nouveau les plaques. Enduisez les plaques d'huile végétale. Cette opération est recommandée seulement avant la première utilisation.

1. S'assurer que l'appareil est débranché.
2. Insérer les onglets dans les fentes de l'appareil près de la charnière.



l'appareil près de la charnière.

3. Appuyer sur le côté opposé du moule pour l'emboîter. Répéter avec l'autre moule.
4. Fermer le couvercle et brancher l'appareil dans la prise.
5. Laisser préchauffer environ 5 minutes.
6. Soulever le couvercle et verser environ 1

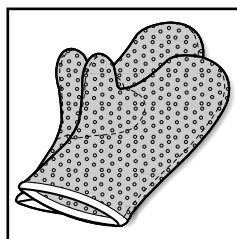


tasse (250 ml) de pâte au **centre** de la plaque du gaufrier. Abaisser le couvercle. Le **gaufrier** utilise au total 1 tasse (250 ml) de pâte.

7. Les gaufres cuisent en environ 6 minutes et demie, selon la recette, ou lorsque la vapeur s'arrête. Retirer la gaufre avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser un ustensile de métal. Il risquerait d'endommager le fini antiadhésif.
8. Les gaufres peuvent être servies entières ou séparées en quartiers. Laissez-les refroidir environ 10 secondes avant de les séparer.
9. Après la cuisson, débrancher l'appareil, le laisser refroidir puis suivre les instructions dans « Nettoyage ».

NOTE : Ne jamais utiliser sans avoir fixé solidement en place les plaques.

AVERTISSEMENT : Utilisez toujours



un gant de cuisine pour vous protéger les mains quand vous ouvrez un gaufrier chaud. La vapeur chaude qui s'échappe peut vous brûler.

Renseignements pratiques pour faire des gaufres

- La plupart des recettes peuvent être versées directement sur les plaques du gaufrier. Utilisez un antiadhésif aérosol de cuisine pour des gaufres de dessert ou pour des recettes avec beaucoup de sucre. 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 200°F (93°C). 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.
- Pour des gaufres molles et tendres, faites-les cuire environ 6 minutes.
- Pour des gaufres croustillantes séparables, faites-les cuire environ 6 minutes et demie à 7 minutes.
- La plupart des gaufres sont prêtes en environ 6 minutes. Certaines des recettes entièrement préparées soi-même peuvent prendre plus de temps. Vérifiez la cuisson après environ 6 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.

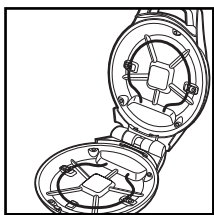
Nettoyage

⚠ ATTENTION

Danger de brûlure

- Laisser l'appareil refroidir avant d'enlever les plaques du gaufrier.

1. S'assurer que l'appareil est débranché et que les moules ont refroidi.
2. Appuyer sur les boutons de dégagement pour retirer les moules. Laver dans une eau chaude savonneuse; rincer et sécher. Les moules peuvent être également lavés dans un lave-vaisselle automatique.
3. Si la graisse dégoutte dans la cuvette ramasse-gouttes, la cuvette doit aussi être nettoyée. À l'aide d'un linge humide savonneux, essuyer soigneusement toute la surface de



la cuvette pour enlever toute la graisse. Laisser sécher.

4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas se servir de nettoyants abrasifs sur l'appareil. Ne pas placer l'appareil dans un lave-vaisselle automatique ni l'immerger dans l'eau ou autre liquide.
5. L'appareil peut être rangé en position verticale. Ranger les moules amovibles de telle sorte que les surfaces antiadhésives ne soient pas égratignées.

Tartinades pour gaufres

Suggestions d'aliments qui se prêtent bien aux tartinades pour gaufres.

Sirup d'érable
Sirop de chocolat
Sucre en poudre
Miel
Confitures et gelées
Sucre à la cannelle
Beurre d'érable

Beurre de pommes
Crème fouettée
Compote de pommes
Cassonade
Brisures de chocolat
Glaçage à gâteau
Beurre d'arachides

Recettes

Gaufres de base

2 tasses (500 ml) de farine	1 ³ / ₄ tasse (425 ml) de lait
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	1 ¹ / ₃ tasse (80 ml) d'huile végétale
1 c. à soupe (15 ml) de levure chimique	2 oeufs
1 c. à thé (5 ml) 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. Bien mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4¹/₂ tasses (1,125 L) de pâte.**

Gaufres 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

2 tasses (500 ml) de farine	3 oeufs, blancs et jaunes séparés
1/4 tasse (60 ml) de sucre brun, tassé	2 tasses (500 ml) de babeurre
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude	1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu
1 1/2 c. à thé (7,5 ml) de levure chimique	1 c. à thé (5 ml) de vanille
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel	

Dans un gros 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 : 3¹/₂ tasses (875 ml) de pâte.**

Gaufres de fin de semaine

1 tasse (250 ml) de farine	2 oeufs, blancs et jaunes séparés
3 c. à thé (15 ml) de levure chimique	1 tasse (250 ml) de lait
1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel	4 c. à soupe (60 ml) d'huile
1 c. à soupe (15 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de vanille

Dans un gros bol, mélanger au fouet la farine, la levure, le sel et le sucre. Mettre de côté. Battre les blancs d'oeufs en neige. Incorporer le lait et les jaunes d'oeufs dans le mélange de farine. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille dans la pâte et bien mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3¹/₂ tasses (875 ml) de pâte.**

Gaufres de blé entier

½ tasse (125 ml) de farine	2 c. à thé (10 ml) de levure chimique
½ tasse (125 ml) de farine de blé entier	1¼ tasse (210 ml) de lait
½ tasse (125 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide	1 c. à soupe (15 ml) d'huile
	1 œuf

Dans un gros bol, mélanger la farine, la farine de blé entier, les flocons d'avoine et la levure. 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 : 3 tasses (750 ml) de pâte.**

Gaufres au sarrasin

¾ tasse (175 ml) de farine de sarrasin	½ c. à thé (2,5 ml) de sel
¾ tasse (175 ml) de farine	2 œufs
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	1¼ tasse (210 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) de levure chimique	⅓ tasse (80 ml) de beurre, fondu

Dans un gros bol, mélanger la farine de sarrasin, la farine, le sucre, la levure et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, battre ensemble les œufs, le lait et le beurre. Incorporer le mélange d'œuf aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4 tasses (1 L) de pâte.**

Gaufres aux pommes et à la cannelle

1½ tasse (375 ml) de farine tout usage	¼ c. à thé (2,5 ml) de muscade moulue
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	2 œufs
2 c. à thé (10 ml) de levure chimique	1 tasse (250 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue	3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale
½ c. à thé (1,25 ml) de sel	1 tasse (250 ml) de pomme en petits dés

Combiner tous les ingrédients dans un bol; bien remuer. Ajouter les œufs, le lait et l'huile et remuer avec un fouet métallique jusqu'à consistance homogène. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. Faire cuire environ 5 minutes.

Gaufres au gingembre

2¼ tasses (560 ml) de farine tout usage	½ tasse (125 ml) de lait
½ c. à thé (2,5 ml) de sel	1 œuf
1¼ c. à thé (6,25 ml) de bicarbonate de soude	¼ de tasse (60 ml) de beurre (fondu) ou d'huile végétale
1 c. à thé (5 ml) de gingembre	
1 tasse (250 ml) de mélasse	

Dans un gros bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Dans un autre bol, fouetter ensemble les œufs, le beurre et le lait. Ajouter le mélange d'ingrédients secs et bien mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier.

Quantité : 3 tasses (750 ml) de pâte.

Recettes « avec un mélange tout prêt »

Essayez ces variations de gaufres faciles à faire avec un mélange tout prêt.

REMARQUE : Lorsqu'on utilise des mélanges à crêpes et à gaufres tout prêts, les instructions sur l'emballage des gaufres indiquent d'ajouter 2 tasses (500 ml) du mélange sec à 1½ tasse (375 ml) de lait ou d'eau. Certaines recettes demandent d'ajouter de l'huile et des oeufs. Lorsque les variations suivantes demandent de réduire ou d'augmenter la quantité de liquide, on parle de lait ou d'eau. Chaque recette donnera environ 3 à 4 tasses (750 ml à 1L) de pâte.

Gaufres aux bananes et pacanes

Ajouter 1 banane écrasée et ⅓ tasse (80 ml) de pacanes hachées.

Gaufres à la bière

Remplacer tous les liquides par de la bière.

Gaufres au miel et aux noix

Réduire le liquide à 1 tasse (250 ml). Ajouter ½ tasse (125 ml) de miel et ⅓ tasse (80 ml) de noix hachées.

Gaufres à la compote de pommes

Réduire le liquide d'une ½ tasse (125 ml). Ajouter 1 tasse (250 ml) de compote de pommes et ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle.

Gaufres au beurre d'arachides et à la gelée

Ajoutez 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides et augmenter le liquide d'une ½ tasse (125 ml). Servir nappées de gelée fondue.

Gaufres à la cannelle et au sucre

Mélanger ensemble 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et 1 c. à thé (5 ml) de cannelle. Vaporiser la plaque du gaufrier d'aérosol de cuisine. Verser la pâte sur la plaque. Saupoudrer la pâte d'un peu du mélange de cannelle et de sucre avant de fermer le couvercle.

Gaufres aux muffins

Vous pouvez utiliser les mélanges à muffins tout prêts dans le gaufrier. Mélanger en suivant les instructions sur l'emballage et faire cuire.

Gaufres aux carrés au chocolat

Vous pouvez utiliser les mélanges à carrés au chocolat tout prêts dans le gaufrier. Mélanger en suivant les instructions « pour gâteau » sur l'emballage.

Gaufres Hushpuppy

Fouetter ensemble 1 tasse (250 ml) de mélange hushpuppy, 1 tasse (250 ml) d'eau et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile. Laisser reposer 5 minutes. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre appareil ménager, composer le numéro sans frais du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre appareil ménager. Ces renseignements nous aideront à répondre à votre question très rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti contre tout vice de main-d'œuvre ou de matériau pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach et cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor Silex et Traditions, à partir de la date de son achat original, à l'exception des modalités suivantes. Pendant cette période, nous réparerons ou nous remplacerons ce produit à notre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR DOMMAGE SPÉCIAL, INCIDENT ET CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a pas de garantie à l'égard des articles suivants qui sont sujet à usure, qui peuvent être fournis avec ce produit, y compris, sans s'y limiter : pièces en verre, contenants en verre, couteaux/tamis, lames, joints, joints d'étanchéité, embrayages, brosses à moteur et/ou agitateurs, etc. Cette garantie ne s'étend qu'au consommateur acheteur initial et ne couvre pas une panne due à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, de la négligence, y compris l'absence de nettoyer le produit régulièrement conformément aux instructions du fabricant, utilisation à des fins commerciales ou tout usage non conforme aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez avoir également d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou selon la province. Certains États ou provinces ne permettent pas de limite sur les garanties impliquées sur les dommages incidents, consécutifs ou spéciaux et par conséquent les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, NE RENVOYEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN. Veuillez appeler LE NUMÉRO DE SERVICE À LA CLIENTÈLE (pour un service plus rapide, veuillez préparer les numéros de modèle, de série et de type pour permettre à la standardiste de vous aider).

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Si el enchufe de este aparato no calza en el tomacorriente:
 - No modifique el enchufe.
 - No use un adaptador.
 - Haga que un electricista reemplace el tomacorriente obsoleto.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
5. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
6. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
7. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
8. No opere el aparato con un cable o clavija dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex puede causar riesgos o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
12. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes.
13. Debe tenerse extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para otro uso que para el que ha sido diseñado.
16. No deje desatendido el aparato cuando lo esté usando.
17. Cuando use este aparato, provea de 4 a 6 pulgadas (10 a 15 cm) de espacio encima, detrás y a ambos lados para que circule el aire. No lo use sobre superficies en las cuales el calor pueda causar problemas.
18. Asegúrese de que ni el cable ni usted toquen ninguna parte caliente del aparato, ya que existe peligro de quemaduras.
19. Coloque el aparato solamente sobre una superficie seca y nivelada.
20. Nunca saque el waffle con ningún dispositivo de corte ni otro utensilio metálico de cocina.
21. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté todavía caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.

En el interior no hay partes que pueda reparar el usuario. Deje el servicio en manos de personal de servicio calificado.

Si el aparato tiene un cable de conexión a tierra de 3 terminales, y se usa un cable eléctrico de extensión, también debe ser un cable de conexión a tierra de 3 terminales.

Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere otro aparato electrodoméstico de alto wattaje en el mismo circuito con la waflera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la waflera. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

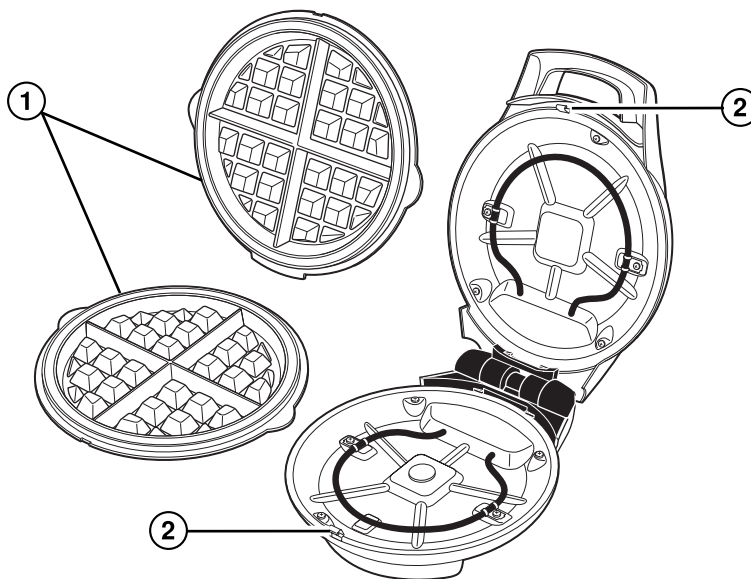
! PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

- El vapor que escapa puede causar quemaduras.
- Use un guante de horno para protegerse la mano cuando abra una waflera caliente.
- Evite tocar el Botón de liberación de la plancha ubicado en el frente de la plancha desmontable inferior ya que se calienta durante el uso.

Piezas y Características

- 1. Planchas desmontables**
- 2. Botones de liberación de la plancha**
- 3. Luz indicadora**

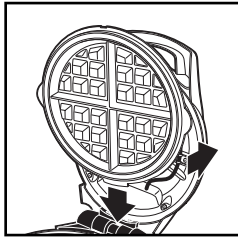


La luz roja indicadora de encendido se enciende cuando se enchufa la unidad. Para mejores resultados, espere alrededor de 6 minutos antes de comenzar a cocinar.

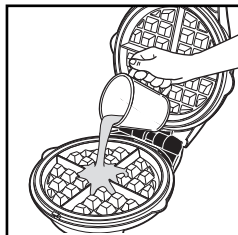
Uso de su waflera

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ: Limpie las planchas de cocción superior e inferior con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y después limpie las planchas de nuevo. Pase por las planchas aceite vegetal con un paño o cepillo. Esto se recomienda sólo antes de usarse por primera vez.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada.
2. Inserte las lengüetas de la plancha en las ranuras de la unidad cerca del área de la bisagra.



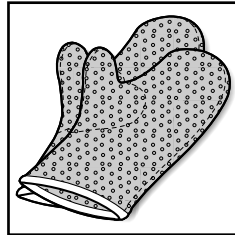
3. Oprima el otro lado de la plancha para que encaje en su lugar. Repita con la otra parrilla.
4. Cierre la unidad y enchufe en el tomacorriente.
5. Deje que se precaliente por unos 6 minutos.
6. Levante la tapa y vierta 1 taza (250 ml) de masa sobre el **centro** de la plancha de cocción. Baje la tapa. La **waflera** utiliza un total de 1 taza (250 ml) de masa.



7. Los waffles se hacen en unos 5 a 8 minutos, según la receta o cuando el vapor deje de salir. Saque el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca use un utensilio de metal. Esto dañará el acabado anti-adherente.
8. Los waffles pueden servirse enteros o partidos en cuatro cuartos. Deje que se enfríen por unos 10 segundos antes de partirlos.
9. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe, después siga las instrucciones en "Limpieza".

NOTA: No utilice la unidad a menos que las planchas estén bien colocadas en su lugar.

ADVERTENCIA: Siempre utilice un guante de cocina para protegerse cuando abra una waflera caliente. El vapor que escapa puede provocar quemaduras.



Consejos para preparar waffles

- La mayoría de las recetas para waffles se pueden verter directamente sobre las planchas antiadherentes para waffles. Use un aerosol de cocina para waffles de postre o cualquier otra receta con mucha azúcar. Si sus waffles comienzan a adherirse, es posible que deba lavar las planchas con un cepillo de nylon para eliminar cualquier partícula que se haya cocinado y adherido a las mismas.
- Los waffles se pueden preparar con anticipación y mantener calientes en un horno a 200°F (93°C). O deje que se enfríen, luego colóquelos en un recipiente hermético y guárdelos en el refrigerador o en el congelador. Se pueden recalentar en un horno de microondas, un horno eléctrico o un horno común.
- Para waffles suaves y tiernos, cocine por aproximadamente 6 minutos.
- Para waffles crujientes y fáciles de partir, cocine por aproximadamente 6½ a 7 minutos.
- La mayoría de los waffles quedan hechos en unos 6 minutos. Algunas de las recetas caseras pueden demorar un poco más. Verifique si están listos a los 6 minutos. Si la cubierta de la waflera no se levanta con facilidad, entonces deje que se cocinen por un minuto más antes de volver a chequear. Cuando deje de salir vapor, eso también indicará que el waffle está bien hecho.

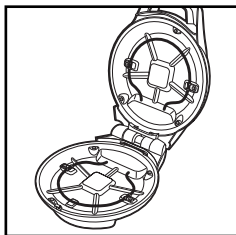
Limpieza

PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras

- Deje que la unidad se enfríe antes de quitar las planchas de cocción.

1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada y de que las planchas de cocción se hayan enfriado.
2. Oprima los botones liberadores para quitar las planchas de cocción. Lave en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque. Las planchas de cocción también se pueden lavar en lavavajillas.
3. Si se escurre grasa por las planchas



a las cacerolas reflectoras, también éstas se deben limpiar. Use un paño húmedo y jabonoso, limpie con cuidado toda

la superficie de las cacerolas para quitar la grasa. Deje secar.

4. Limpie la unidad por fuera con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos en la unidad. No coloque la unidad en una lavavajillas automática ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido.
5. La unidad se puede guardar en posición vertical. Guarde las planchas desmontables para que las superficies antiadherentes no se rayen.

Cubiertas para Waffles

Ideas sugeridas para alimentos que hacen buenas salsas y cubiertas para Waffles.

Jarabe de arce
Jarabe de chocolate
Azúcar en polvo
Miel
Mermeladas y jaleas
Azúcar con canela
Mantequilla de arce

Mantequilla de manzana
Crema batida
Salsa de manzana
Azúcar morena
Chispas de chocolate
Glaseado para pastel
Mantequilla de cacahuete

Receta

Waffles Básicos

2 tazas (500 ml) de harina
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
1 cucharadita (5 ml) de sal
1¾ tazas (425 ml) de leche
⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal
2 huevos

Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Mezcle la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de la leche a los ingredientes secos. Agite hasta que queden mezclados. Vierta la mezcla en la waflera.

Se obtienen 4½ tazas (1,125 L) de masa.

Waffles de arándano: Después de verter la masa en las planchas para waffles, distribuya arándanos frescos sobre la masa y cierre la tapa. No agite los arándanos en la masa a menos que desee obtener waffles gris-azulados.

Hamilton Beach.**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:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • 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. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • 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. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) 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. <p>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.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • 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. 			
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;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 · Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>	

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles 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

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

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
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

Modelos:
26501

Tipo:
WB04

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 650 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Pictou, Ontario K0K 2T0