



Waffle Baker

READ BEFORE USE

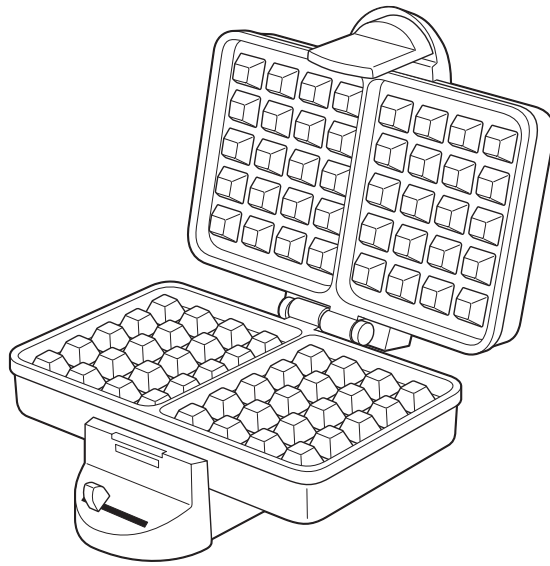
Gaufrier

À LIRE AVANT UTILISATION

Waflera

LEA ANTES DE USAR

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



English	2
USA: 1-800-851-8900	
Visit proctorsilex.com for delicious recipes and to register your product online!	
Français	6
Canada : 1-800-267-2826	
Consulter proctorsilex.ca pour les recettes délicieuses et pour enregistrer votre produit !	
Español.....	10
En México: 01-800-71-16-100	
Visite proctorsilex.com para recetas deliciosas y para registro de su producto en línea.	

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 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. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
17. Always allow the appliance to cool before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

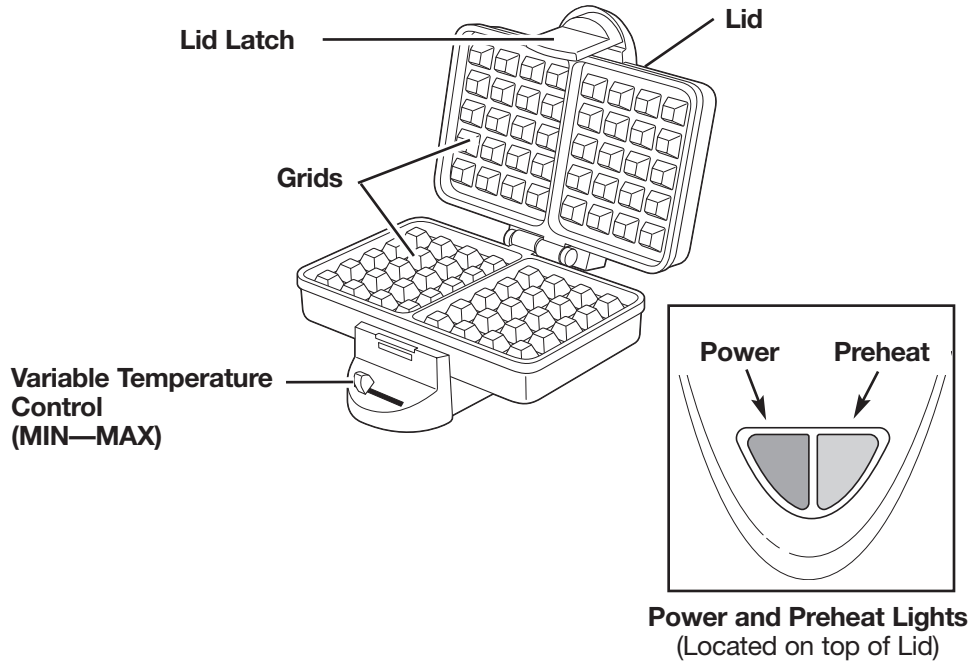
This appliance is intended for household use only.

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 using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

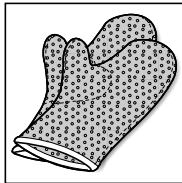
To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle baker.

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. 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.

Parts & Features



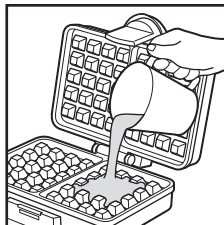
Using Your Waffle Baker



⚠ WARNING Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. 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 cooking 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. Choose desired temperature (MIN—MAX) and preheat with cover closed until the green PREHEAT light comes on.
3. Raise cover and pour about $\frac{1}{3}$ cup (80 ml) batter onto the **center** of **each** cooking grid. Lower the cover.
4. Waffles are done in about 3-6 minutes, depending on chosen temperature (MIN—MAX), recipe, or when steaming begins to stop. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
5. Unplug unit when through cooking. Let cool.



Power and Preheat Lights

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

The green PREHEAT Light comes on

when the waffle baker 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.

Cleaning Your Waffle Baker

▲ 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.

Waffle Baker Usage 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 (90°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 3-6 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 baker 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.

Basic Waffles Recipe

- 2 cups (500 ml) flour
- 2 tablespoons (30 ml) sugar
- 1 tablespoon (15 ml) baking powder
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 1¾ cups (440 ml) milk
- ⅓ cup (85 ml) vegetable oil
- 2 eggs

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 baker.

Makes 4½ cups (1.125 L) batter.

Basic Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid.

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 hundred eighty (180) days from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product at our option. 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

proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

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.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner 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 brûleur électrique ou au 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. Pendant l'utilisation, laissez un espace de 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. N'enlevez jamais la gaufre avec un ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
17. Laissez toujours l'appareil se refroidir avant de le remiser et n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité

Cet appareil électroménager ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères.

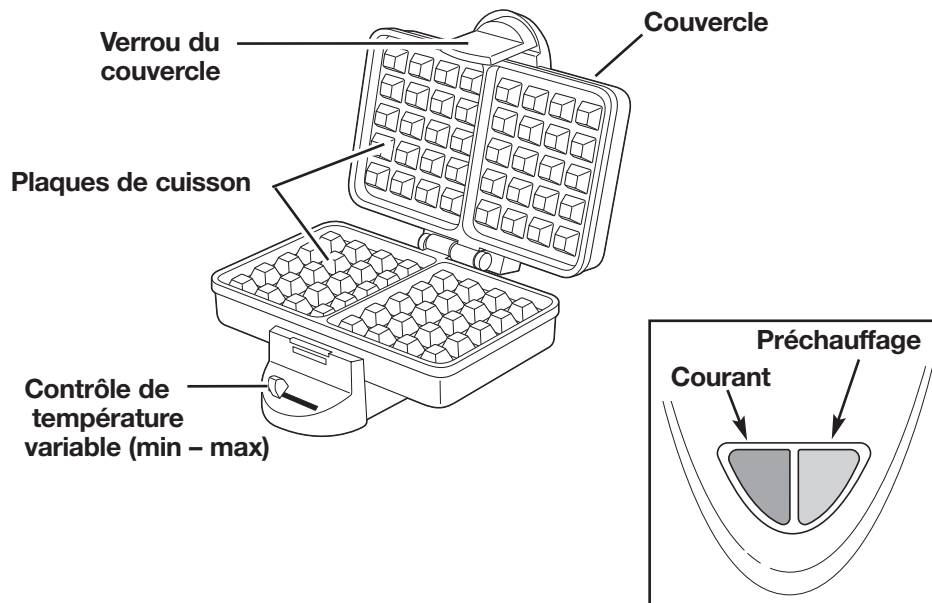
AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

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 utilisé pour cet appareil a été choisie pour réduire le danger de vous faire trébucher ou de s'emmêler, que pourrait entraîner un cordon plus long.

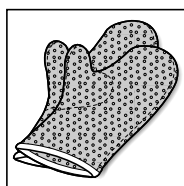
Si un cordon d'alimentation plus long est nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge approuvée. La notation électrique de cette rallonge doit être égale ou supérieure à la notation de la bouilloire. Il faut faire attention de bien placer la rallonge, en évitant qu'elle entoure le comptoir ou le haut de la table, où un enfant pourrait la tirer ou elle pourrait faire trébucher.

Pièces et caractéristiques



Voyants lumineux de courant et de préchauffage
(localisé sur le couvercle)

Utilisation du gaufrier



⚠ ADVERTISSEMENT Toujours porter des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyez 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. Branchez le cordon dans une prise de courant électrique. Le témoin d'alimentation rouge s'allumera.
2. Choisissez la température désirée (MIN—MAX) and préchauffez l'appareil, couvercle fermé, jusqu'à ce que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume.
3. Soulevez le couvercle et versez environ $\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) de pâte au **centre** de **chaque** plaque de cuisson. Abaissez le couvercle.
4. Les gaufres sont prêtes en environ 3 – 6 minutes, selon la température choisie (MIN-MAX), la recette ou le moment où elles commencent à ne plus dégager de vapeur. Retirez les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. N'utilisez jamais un ustensile en métal; il endommagerait le fini antiadhésif.
5. 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 désirée. Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le témoin de PRÉCHAUFFAGE vert s'allume avant de verser le pâte.

Ce témoin s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson.

Nettoyage de votre bouilloire

⚠ ADVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide que ce soit.

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.

Conseils pour l'utilisation du gaufrier

- 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 (90°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.
- La plupart des gaufres sont prêtes en environ 3 à 6 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.

Gaufres de base

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 c. à soupe (30 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de levure chimique
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1³/₄ tasse (440 ml) de lait
- 1/3 tasse (85 ml) d'huile végétale
- 2 oeufs

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 : 4½ tasses (1.125 L) 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.

Service à la clientèle

Si vous avez une requête dans le cadre de cette garantie, composez le numéro de notre service à la clientèle. Pour un service plus rapide, veuillez avoir à portée de main les numéros de modèle, de type et de série ci-dessous. Ces numéros se trouvent sous votre appareil.

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

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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 cent quatre-vingt (180) jours 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. 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

proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

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. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
5. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
6. 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.
7. 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.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
11. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes.
12. Debe tenerse extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
14. No use el aparato para otro uso que para el que ha sido diseñado.
15. No deje desatendido el aparato cuando lo esté usando.
16. Durante uso, 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.
17. Nunca saque el waffle con ningún dispositivo de corte ni otro utensilio metálico de cocina.
18. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté todavía caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad de consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

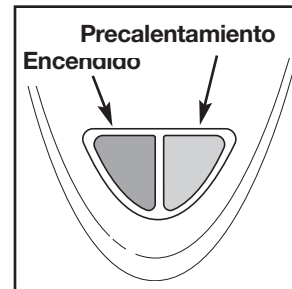
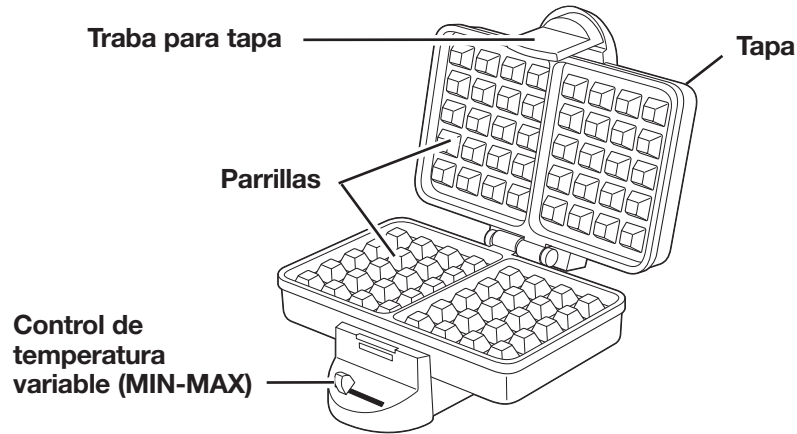
¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica, no haga funcionar ningún otro aparato de alto vataje en el mismo circuito de la waflera.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo.

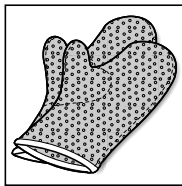
Si se necesita un cordón más largo, puede utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la clasificación de la waflera. Debe tenerse cuidado al colocar el cable de extensión a fin de que no cuelgue sobre la mesada o mesa, donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente.

Piezas y características



Luces de encendido
y de precalentamiento
(localizado en la tapa)

Cómo usar su waflera



⚠ ADVERTENCIA Siempre utilice guantes de cocina para proteger las manos cuando abra una waflera caliente. El vapor que sale puede quemar.

ANTES DEL PRIMER USO: Limpie las parrillas inferior y superior con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño y vuelva a limpiar las parrillas. Limpie o cepille las parrillas de cocción con aceite vegetal. Esto se recomienda sólo para el primer uso.

1. Enchufe el cable en el tomacorriente. Se prenderá la luz roja de ENCENDIDO.
2. Elija la temperatura deseada (MIN—MAX) y precaliente con la tapa cerrada hasta que la luz verde de PRECALENTAMIENTO se encienda.
3. Levante la tapa y vierta $\frac{1}{3}$ taza (80 ml) de masa sobre el centro de cada parrilla de cocción. Baje la tapa.
4. Los waffles se cocinan en 3-6 minutos, dependiendo de la temperatura seleccionada (MIN—MAX), la receta o cuando el vapor comienza a desaparecer. Quite el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal. Esto dañará el revestimiento antiadherente.
5. Desenchufe la unidad cuando haya terminado la cocción. Deje enfriar.



Luces de encendido y de precalentamiento

La luz roja de ENCENDIDO se prende cuando la waflera se enchufa. Esta luz permanecerá encendida hasta que la unidad se desenchufe.

La luz verde de PRECALENTAMIENTO se enciende cuando la waflera ha alcanzado la temperatura deseada.

Para mejores resultados, espere hasta que la luz verde de PRECALENTAMIENTO se encienda antes de verter la masa para waffles. Esta luz se encenderá y apagará durante la cocción.

Cómo limpiar su waflera

▲ ADVERTENCIA Peligro de descarga eléctrica. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

1. Desenchufe del tomacorriente y deje enfriar.
2. Limpie las parrillas de cocción y la parte exterior de la unidad con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y vuelva a limpiar las parrillas
3. No use esponjillas metálicas o abrasivas o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la unidad. Nunca use objetos filosos o con punta para limpiar el artefacto.
4. Siempre deje que el artefacto se enfríe por completo antes de guardarlo. La unidad puede guardarse en posición vertical para ahorrar espacio.

Consejos de uso de la waflera

- 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.
- La mayoría de los waffles quedan hechos en unos 3-6 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.

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.



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: 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 180 DÍAS.</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 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. 			
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 01 800 71 16 100 E-mail: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</p>	

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

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

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

Modelo	Tipo:	Características Eléctricas:
26007	WB03	120 V~ 60 Hz 650 W

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