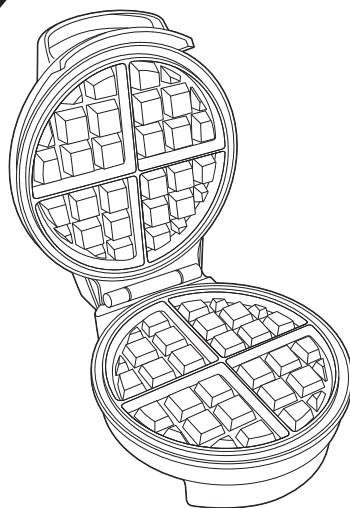




Waffle Baker
Gaufrier
Wafflera



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

840237100

English.....	2
USA: 1-800-851-8900	
www.proctorsilex.com	
Français.....	13
Canada : 1-800-267-2826	
www.proctorsilex.ca	
Español	24
México: 01 800 71 16 100	
www.proctorsilex.com.mx	

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 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 electrical and mechanical 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.** When using this appliance, 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 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

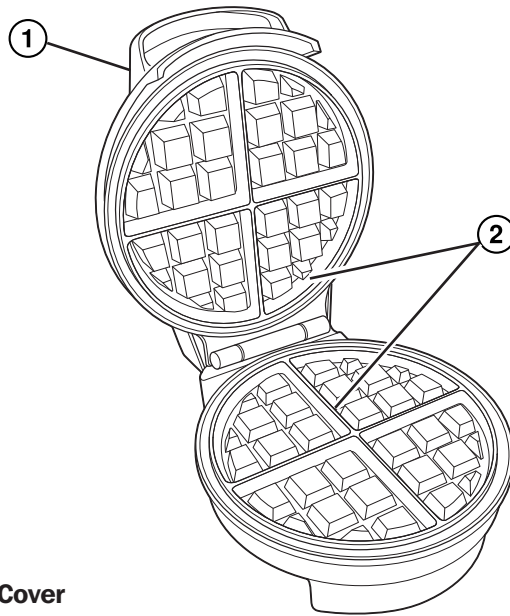
This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or 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 fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

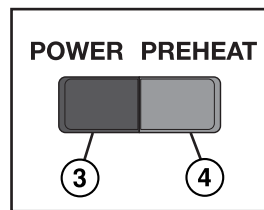
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounding 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.

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

Parts and Features



- 1. Cover**
- 2. Waffle Plates**
- 3. Red POWER Light**
- 4. Green PREHEAT Light**



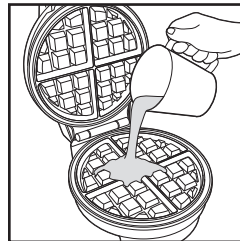
How to Use

⚠ WARNING Burn Hazard.

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

BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking plates with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe plates again.

1. Plug cord into electrical outlet. The red POWER light comes on.
2. Preheat with cover closed until green PREHEAT light comes on.
3. Use a cooking spray before pouring batter into the plates, especially for dessert waffles or recipes with a lot of sugar.
4. Raise cover and pour about 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into the bottom waffle plate. Lower the cover.
5. Once you pour the batter on the plate, the green PREHEAT light will turn off. The green PREHEAT light will cycle on and off and does not indicate that the waffle is done.
6. Waffles are done in about 5 to 8 minutes, depending on recipe, or when steaming begins to stop. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
7. Unplug unit when through cooking. Let cool.



POWER and PREHEAT Lights

The red POWER 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 PREHEAT light comes on before adding the waffle batter.

The green PREHEAT light will cycle on and off and does not indicate that the waffle is done.

Waffle Baker Tips

- Most waffle recipes can be poured directly onto the nonstick waffle plates. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. If your waffles start to stick, the plates 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.
- To store waffles, let cool and then pack in an airtight container. Store in refrigerator or freezer. Waffles can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, or regular oven.
- Most waffles are done in about 5 to 8 minutes. Recipes made from scratch may take longer. Check for doneness when steaming begins to stop. If the cover doesn't lift easily, let the waffle cook a minute more before checking again.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical 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 waffle plates and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe plates 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.

IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit:
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Recipes

TIPS: The Belgian waffle plates hold more batter than the traditional plates of a waffle baker. These recipes give a range of batter to use, for example, 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml). The larger amount should be used for a Belgian waffle.

Waffles can be frozen and then reheated. Make a large batch ahead of time and let cool on a cooling rack. Freeze in airtight storage bags; then heat in an oven or microwave oven.

Basic Waffles

2 cups (473 ml) flour	1¾ cups (414 ml) milk
2 Tablespoons (30 ml) sugar	1/3 cup (79 ml) vegetable oil
1 Tablespoon (15 ml) baking powder	2 eggs
1 teaspoon (5 ml) salt	

In a large bowl, combine flour, sugar, baking powder and salt; set aside. In a small bowl, whisk together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to flour mixture. Stir until just blended. Pour 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Serves: 8**

Basic Blueberry Waffles: After pouring batter onto waffle plates, sprinkle fresh blueberries over batter; then close cover. Do not stir berries into batter or you will have blue-gray waffles.

Test Kitchen Tips: Homemade waffle batter may take longer to cook than packaged pancake and waffle mix. The packaged mix waffles are done in about 5 minutes. Made-from-scratch recipes take a few minutes more.

Recipes (cont.)

Buttermilk Waffles

1½ cups (355 ml) flour	1½ cups (355 ml) buttermilk
1½ teaspoons (7.4 ml) baking powder	6 Tablespoons (89 ml) butter, melted
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda	2 eggs, beaten lightly
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt	

In a medium bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; stir in buttermilk, butter, and eggs, stirring until thoroughly mixed (batter will be thick). Pour 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 to 7 minutes or until golden brown.

Serves: 4 to 6

Banana Sour Cream Waffles

1 cup (237 ml) flour	1 cup (237 ml) sour cream
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder	1/4 cup (59 ml) milk
1/4 teaspoon (1.2 ml) baking soda	1/4 cup (59 ml) butter, melted
1/4 teaspoon (1.2 ml) salt	1 ripe banana, mashed
1 egg, separated	

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; set aside. In a small bowl, beat the egg white with a whisk until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter, and banana to the flour mixture and mix well. Fold in the whipped egg white. Pour 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Serves: 4 to 6**

Recipes (cont.)

Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup (237 ml) flour	1 egg
2 Tablespoons (30 ml) brown sugar, packed	1/2 cup (118 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) baking powder	2 Tablespoons (30 ml) oil
1/4 teaspoon (1.2 ml) salt	1/3 cup (79 ml) raisins
1½ teaspoons (7.4 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 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 to 8 minutes or until golden brown. **Serves: 4 to 6**

Crispy Ginger Ale Waffles

2 cups (473 ml) baking mix (for example, Bisquick)
2 Tablespoons (30 ml) oil
1½ cups (355 ml) ginger ale

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit 5 minutes. Pour 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 minutes or until golden brown.

Serves: 4

Recipes (cont.)

Chocolate Dessert Waffles

1/4 cup (59 ml) vegetable shortening	1 teaspoon (5 ml) baking powder
1/2 cup (118 ml) sugar	Pinch of salt (1/16 teaspoon [0.3 ml])
1 egg	1/2 cup (118 ml) milk
1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla	
2/3 cup (158 ml) flour	
3 Tablespoons (44 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 plates with nonstick cooking spray. Pour 2/3 to 3/4 cup (158 to 177 ml) of batter into waffle baker. Close cover and cook 6 to 7 minutes. Remove and serve topped with vanilla ice cream.

Serves: 3 to 4

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used 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 in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- 3.** Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou d'autres liquides.
- 4.** Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil par des enfants ou à leur proximité.
- 5.** Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas en utilisation ou avant son nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
- 6.** Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagés, après une panne ou s'il a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. 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 pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures corporelles.
- 8.** Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 9.** Ne pas laisser le cordon pendre d'un coin de table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude y compris la cuisinière.
- 10.** Ne pas mettre près d'un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four allumé.
- 11.** Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide brûlant.
- 12.** Pour débrancher, enlever la fiche de la prise murale.
- 13.** Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
- 14.** Ne pas faire fonctionner l'appareil sans supervision.
- 15.** Lors de l'utilisation, laisser 10 à 15 centimètres de libre au-dessus, derrière et sur les deux côtés de l'appareil pour permettre la circulation d'air. Ne pas utiliser sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur.

16. Ne jamais enlever la gaufre avec un genre d'ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
17. Toujours laisser refroidir l'appareil complètement avant de le remiser et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

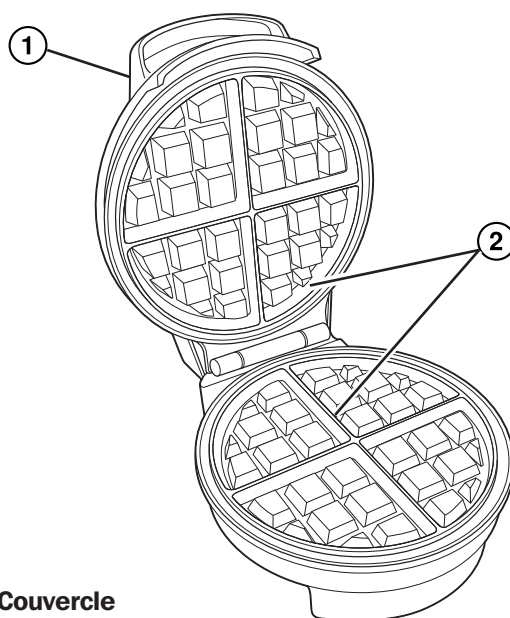
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec 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 complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

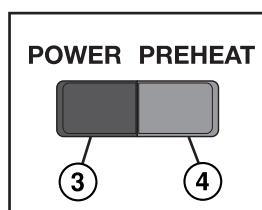
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise, si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à 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 pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

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

Pièces et caractéristiques



1. Couvercle
2. Plaques à gaufres
3. Témoin d'alimentation (POWER) rouge
4. Le témoin de préchauffage (PREHEAT) vert



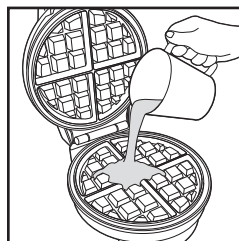
Utilisation

⚠ 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 plaques de couvercle et de fond avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les plaques à nouveau.

1. Brancher le cordon dans une prise murale. Le témoin d'alimentation (POWER) rouge s'illuminera.
2. Préchauffer en fermant le couvercle jusqu'à ce que le témoin de préchauffage (PREHEAT) vert s'allume.
3. Utiliser un enduit pour cuisson avant de verser la pâte sur les plaques, surtout pour des gaufres desserts ou des recettes contenant beaucoup de sucre.
4. Soulever le couvercle et verser 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) de pâte sur la plaque inférieure du gaufrier. Abaisser le couvercle.
5. Dès que la pâte est versée sur la plaque, le témoin de préchauffage (PREHEAT) vert s'éteindra. Le témoin de préchauffage (PREHEAT) s'allumera et s'éteindra, mais ceci n'indique pas que la gaufre est cuite.
6. Les gaufres sont cuites après 5 à 8 minutes environ, selon la recette ou lorsque la vapeur ne s'échappe plus. Retirer les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques. Ceci pourra endommager l'enduit antiadhésif.
7. Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.



Témoins d'alimentation et de préchauffage

Le témoin d'alimentation (POWER) rouge s'allume dès le branchement du gaufrier. Le témoin reste allumé jusqu'au débranchement de l'appareil.

Le témoin de préchauffage (PREHEAT) vert s'allume dès que le gaufrier a atteint la température de réglage désirée. Pour des résultats optimaux, attendre que le témoin de préchauffage (PREHEAT) s'allume avant de verser la pâte à gaufre. Le témoin de préchauffage (PREHEAT) s'allumera et s'éteindra, mais ceci n'indique pas que la gaufre est cuite.

Conseils

- La plupart des recettes de gaufres peuvent être versées directement sur les plaques de cuisson antiadhésives. Vaporiser un enduit à cuisson pour les gaufres-dessert ou toute recette contenant une grande quantité de sucre. Si les gaufres ont collé, les plaques peuvent être récurées à l'aide d'une brosse en nylon pour enlever toutes les particules d'aliments cuits.
- Les gaufres peuvent être préparées et gardées au chaud au four à 90 °C (200 °F).
- Pour stocker les gaufres, laisser refroidir et emballer dans un contenant hermétique. Stocker au réfrigérateur ou au congélateur. Les gaufres peuvent être réchauffées au four micro-ondes, au four grille-pain ou au four.
- La plupart des gaufres sont cuites après environ 5 à 8 minutes. Les recettes faites approximativement peuvent demander plus de temps. Vérifier si les gaufres sont cuites lorsque la vapeur cesse de s'échapper. Si le couvercle ne se soulève pas facilement, laisser cuire les gaufres une minute de plus et vérifier à nouveau.

Entretien et 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. Débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir.
2. Essuyer les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les plaques à nouveau.
3. Ne pas utiliser de tampon métallique à récurer ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.

SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Recettes

CONSEILS : Les plaques à gaufres belge contient plus de mélange que les plaques traditionnelles d'un gaufrier. Ces recettes donnent une gamme de mélange à utiliser, par exemple, 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 tasse). La quantité plus considérable devrait être utilisée pour un gaufre belge.

Les gaufres peuvent être congelées, puis réchauffées. Faire une grande quantité d'avance et les laisser refroidir sur une clayette. Congeler dans des sacs hermétiques puis réchauffer dans un four ou dans un four micro-ondes.

Recettes (suite)

Recette de base pour gaufres

473 ml (2 tasses) de farine	414 ml (1 ³ / ₄ tasse) de lait
30 ml (2 c. à soupe) de sucre	79 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
15 ml (1 c. à soupe) de poudre à pâte	2 oeufs
5 ml (1 c. à thé) de sel	

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et réserver. Dans un petit bol, fouetter le lait, l'huile et les œufs. Ajouter graduellement le mélange de lait au mélange de farine. Mélanger légèrement le tout. Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir : 8

Gaufres de base aux bleuets : Après avoir versé la pâte sur les plaques, saupoudrer des bleuets frais sur la pâte et fermer le couvercle. Ne pas mélanger les bleuets dans la pâte pour éviter que la couleur des gaufres soit bleutée.

Conseils : Le temps de cuisson d'une pâte à gaufres maison peut être plus long qu'un mélange à crêpe et à gaufre préparé. Le temps de cuisson est d'environ 5 minutes pour une pâte à gaufres préparée. Une recette préparée à la maison ne prend que quelques minutes de plus.

Recettes (suite)

Gaufres au babeurre

355 ml (1½ tasses) de farine	355 ml (1½ tasses) de babeurre
7,4 ml (1½ c. à thé) de poudre à pâte	89 ml (6 c. à soupe) de beurre, fondu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de soda	2 œufs, battus légèrement
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel	

Dans un bol moyen, fouetter la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Remuer le babeurre, le beurre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un bon mélange (la pâte devrait être épaisse). Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Servir : 4 à 6**

Gaufres aux bananes et à la crème sure

237 ml (1 tasse) de farine	237 ml (1 tasse) de crème sure
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte	59 ml (1/4 tasse) de lait
1,2 ml (1/4 c. à thé) de soda	59 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
1,2 ml (1/4 c. à thé) de sel	1 banane mûre, écrasée
1 œuf, séparé	

Dans un grand bol, fouetter les ingrédients secs et les mettre de côté. Dans un petit bol, battre le blanc d'œuf en neige avec un fouet. Ajouter le jaune d'œuf, la crème sure, le lait, le beurre et la banane au mélange de farine et bien mélanger. Incorporer le blanc d'œuf battu. Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Servir : 4 à 6**

Recettes (suite)

Gaufres à la cannelle et aux raisins

237 ml (1 tasse) de farine	1 œuf
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade, tassée	118 ml (1/2 tasse) de lait
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte	30 ml (2 c. à soupe) d'huile
1,2 ml (1/4 c. à thé) de sel	79 ml (1/3 tasse) de raisins
7,4 ml (1½ c. à thé) de cannelle	

Dans un petit bol, fouetter la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Dans un grand bol, fouetter l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le mélange de farine au mélange de lait. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit tout juste combiné. Remuer les raisins. Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Servir : 4 à 6**

Gaufres croustillantes au soda au gingembre

473 ml (2 tasses) de mélange commercial (par exemple Bisquick)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile
355 ml (1½ tasses) de soda au gingembre

Fouetter le mélange commercial, l'huile et le soda au gingembre. Laisser reposer 5 minutes. Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Servir : 4**

Recettes (suite)

Gaufres de dessert au chocolat

59 ml (1/4 tasse) de graisse végétal	5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
118 ml (1/2 tasse) de sucre	Pincée de sel (0.3 ml [1/16 c. à thé])
1 œuf	118 ml (1/2 tasse) de lait
2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille	
158 ml (2/3 tasse) de farine	
44 ml (3 c. à soupe) de cacao 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 le reste des ingrédients et bien mélanger. Le mélange devrait être plus épais que le mélange normal pour gaufres. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Verser environ 158 à 177 ml (2/3 à 3/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes. Retirer du gaufrier et servir avec de la crème glacée à la vanille. **Servir : 3 à 4**

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 aux É.-U. ou 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.** Lea todas las instrucciones.
- 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.** Para desconectar, remueva el enchufe de la toma de la pared.
- 14.** No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
- 15.** No use el aparato sin atenderlo.
- 16.** Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire. No utilice en superficies sobre las cuales el calor puede provocar un problema.

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

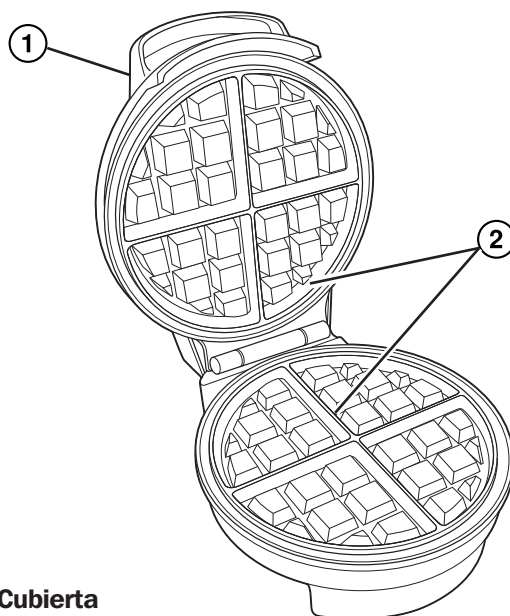
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

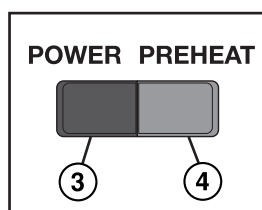
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

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

Partes y Características



- 1. Cubierta**
- 2. Planchas para Waffles**
- 3. Luz de POWER (encendido) Rojo**
- 4. Luz de PREHEAT (precalentamiento) Verde**



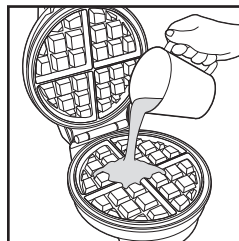
Como Usarlo

⚠ 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 planchas para waffles superiores e inferiores con un trapo húmedo jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las planchas de nuevo.

1. Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de POWER (encendido) rojo brillará.
2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que la luz de PREHEAT (precalentamiento) verde se encienda.
3. Utilice un aerosol para cocción antes de verter la mezcla dentro de las planchas, especialmente para waffles de postre o recetas con mucha azúcar.
4. Levante la cubierta y vierta 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la placa inferior de la wafflera. Baje la tapa.
5. Una vez que vierta la masa en la placa, la luz de PREHEAT (precalentamiento) verde que indica que está lista se apagará. La luz de PREHEAT (precalentamiento) verde se encenderá y apagará y no indica que el waffle esté hecho.
6. Los waffles están listos en aproximadamente 5 a 8 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.
7. Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.



Luces de ENCENDIDO y PRECALENTAMIENTO

La luz de POWER (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 PREHEAT (precalentamiento) verde se enciende cuando la wafflera ha alcanzado la temperatura deseada. Para mejores resultados, espere hasta que la luz de PREHEAT (precalentamiento) se encienda antes de agregar batido de waffle. La luz de PREHEAT (precalentamiento) verde se encenderá y apagará y no indica que el waffle esté hecho.

Consejos

- La mayoría de las recetas de waffles pueden ser vaciadas directamente a las planchas de cocción antiadherentes. Use un aerosol para cocinar para waffles de postre o cualquier receta con mucha azúcar. Si sus waffles comienzan a pegarse, las planchas 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 (90°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 a 8 minutos. Las recetas hechas desde cero pueden tomar más tiempo. Revise si está hecho 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.

Cuidado y Limpieza

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga.

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 planchas de cocción y el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las planchas 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.

SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página:
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

Recetas

CONSEJOS: La planchas de waffles belgas puede contener más mezcla que las planchas tradicionales de una wafflera. Estas recetas ofrecen un rango de mezcla para usar, por ejemplo, 2/3 a 3/4 de taza (158 a 177 ml). La cantidad mayor debe utilizarse para una waffle belga.

La waffles pueden congelarse y luego recalentarse. Prepare una tanda grande con antelación y deje enfriar en una rejilla de enfriamiento. Congele en bolsas de almacenamiento herméticas y luego caliente en un horno o microondas.

Recetas (cont.)

Waffles Básicos

2 tazas (237 ml) de harina	1¾ tazas (414 ml) de leche
2 cucharadas (40 ml) de azúcar	1/3 taza (177 ml) de aceite vegetal
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear	2 huevos
1 cucharadita (5 ml) de sal	

En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal; separe. En un tazón pequeño, bata la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de leche a la mezcla de harina. Revuelva hasta apenas mezclar. Vierta alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados.

Servir: 8

Waffles Básicos de Arándanos: Después de verter la mezcla sobre las planchas, esparza arándanos frescos sobre la mezcla y luego cierre la cubierta. No revuelva los arándanos dentro de la mezcla ya que saldrán waffles de color gris azulado.

Consejos de Cocina: La mezcla de waffles casera puede tardar más tiempo en prepararse que las mezclas de panqueques y waffles de paquete. Las mezclas de waffles de paquete se cocinan en alrededor de 5 minutos. Las recetas hechas en casa tardan unos minutos más.

Recetas (cont.)

Waffles de Suero de Leche

1½ tazas (355 ml) de harina	1½ tazas (355 ml) de suero de leche
1½ cucharadita (7.4 ml) de polvo para hornear	6 cucharada (89 ml) de mantequilla derretida
1/2 cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato de sodio	2 huevos ligeramente batidos
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal	

En un tazón medio, bata la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal; mezcle el suero de leche, la mantequilla y los huevos, hasta que quede bien mezclado (la mezcla quedará espesa). Vierta alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados. **Servir: 4 a 6**

Waffles de Banana y Crema Agria

1 taza (237 ml) de harina	1 taza (237 ml) de crema agria
1/2 cucharadita (2.5 ml) de polvo para hornear	1/4 taza (59 ml) de leche
1/4 cucharadita (1.2 ml) de bicarbonato de sodio	1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
1/4 cucharadita (1.2 ml) de sal	1 banana madura pisada
1 huevo separado	

En un tazón grande, bata la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal; separe. En un tazón pequeño, bata la clara de huevo con un batidor de alambre hasta que se formen picos. Agregue la yema, la crema agria, la leche, la mantequilla y la banana a la mezcla de harina y mezcle bien. Incorpore la clara de huevo batida. Vierta alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados. **Servir: 4 a 6**

Recetas (cont.)

Waffles de Canela y Pasas de Uva

1 taza (237 ml) de harina	1 huevo
2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno comprimida	1/2 taza (118 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de polvo para hornear	2 cucharadas (30 ml) de aceite
1/4 cucharadita (1.2 ml) de sal	1/3 taza (79 ml) de pasas de uva
1½ cucharaditas (7.4 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, bata 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 alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 8 minutos o hasta que queden dorados. **Servir: 4 a 6**

Waffles Crujientes de Ginger Ale

2 tazas (473 ml) de mezcla para hornear (por ejemplo, Bisquick)
2 cucharadas (30 ml) de aceite
1½ tazas (355 ml) de gaseosa de jengibre

Bata la mezcla para hornear, el aceite y la gaseosa de jengibre. Deje reposar por 5 minutos. Vierta alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 minutos o hasta que queden dorados. **Servir: 4**

Recetas (cont.)

Waffles de Postre de Chocolate

1/4 taza (59 ml) de margarina vegetal	1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
1/2 taza (118 ml) de azúcar	Una pizca de sal (1/16 cucharadita [0.3 ml])
1 huevo	1/2 taza (118 ml) de leche
1/2 cucharadita (2.5 ml) de vainilla	
2/3 taza (158 ml) de harina	
3 cucharadas (44 ml) de cacao para hornear sin endulzar	

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 planchas con aerosol de cocción antiadherente. Vierta alrededor de 2/3 a 3/4 taza (158 a 177 ml) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos. Quite y sirva con helado con vainilla por encima. **Servir: 3 a 4**



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz 124-301
Colonia Palmitas,
Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, México, Distrito Federal
01-800-71-16-100

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 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: a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>		

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>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> <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. 		
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>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: 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

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

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
26070	WB15	120V~ 60Hz 650W

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".

840237100

11/13