

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit proctorsilex.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online

Rendez-vous sur proctorsilex.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils

Visite proctorsilex.com (EE. UU.) o proctorsilex.com.mx (México) para ver otros productos de Proctor Silex o para contactarnos

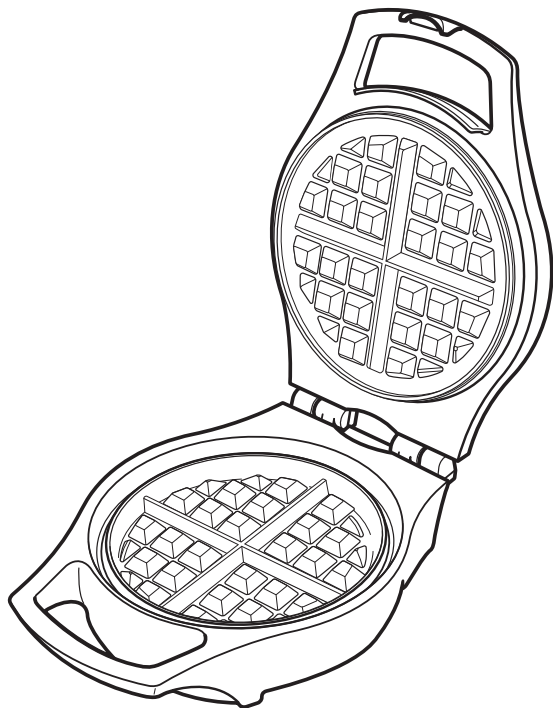
Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 800 71 16 100

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

proctor|silex




Waffle Baker
Gaufrier
Wafflera

English 2
Français 11
Español..... 21

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or an electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
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.
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 wrap the cord around the appliance while it is still hot.
18. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
19.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance 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

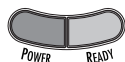
BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking plates with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe plates again.



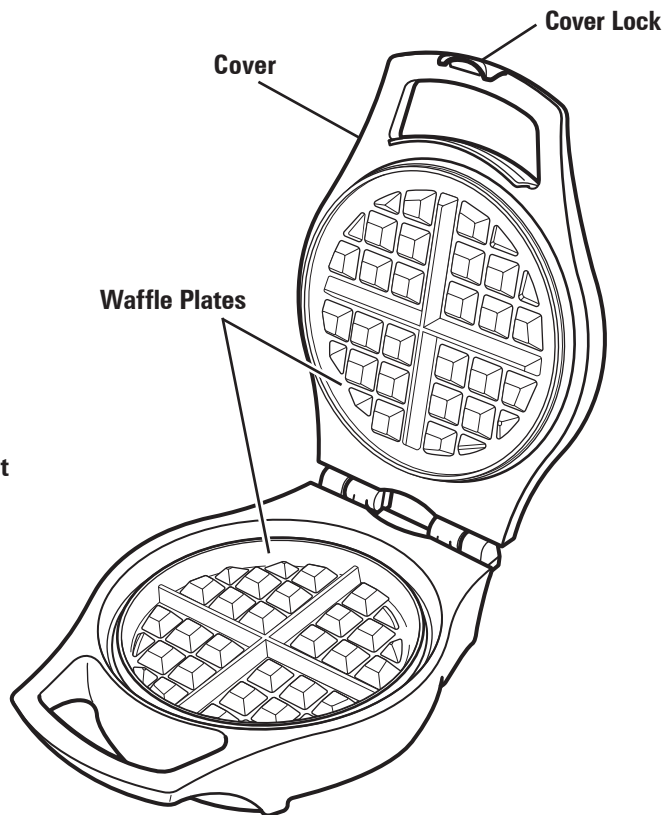
Premeasured Scoop
(makes a whole waffle)
(1/2 to 2/3 cup [118 to 158 ml])



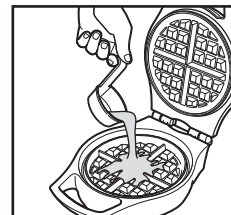
Red ON Light Green READY Light



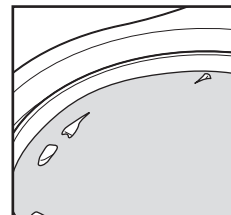
Temperature Control
(on certain models)



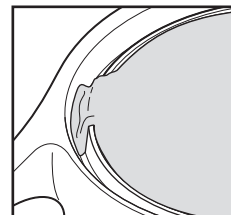
3-Way Mess-Free Features



Use premeasured scoop for the perfect amount of batter.



Deep grids allow batter to go up to 50% of the height of the grids only, leaving room for waffle to rise while baking.

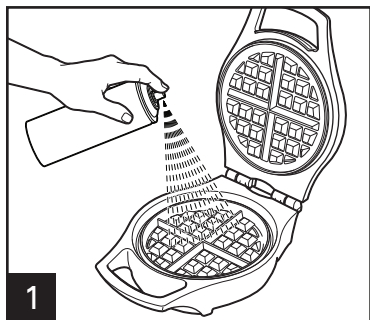


Overflow channel allows excess batter to go into the extra-deep overflow channels, if more batter is used or fruits are added.

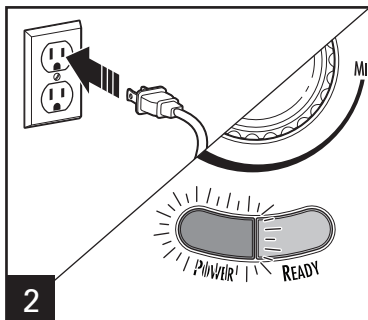
How to Use

⚠ CAUTION Burn Hazard.

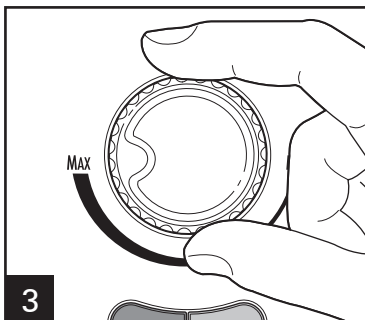
Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. Escaping steam can burn.



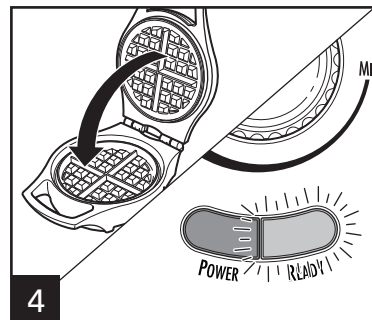
Spray or brush the cooking plates with vegetable oil.



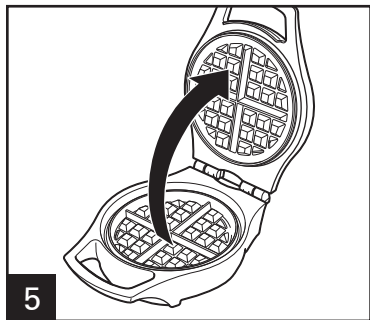
Plug cord into electrical outlet. The red ON light will glow.



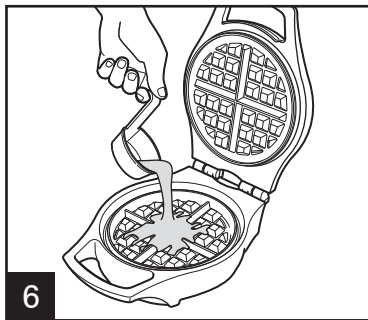
Choose desired temperature (MIN to MAX).



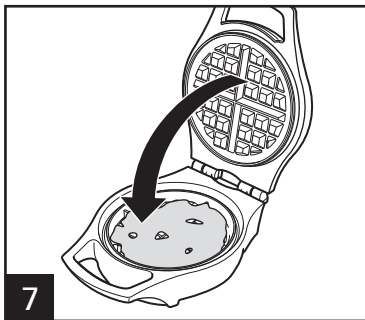
Preheat with cover closed until green READY light glows.



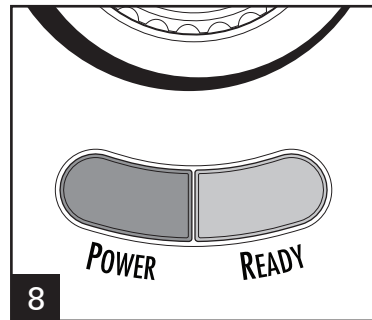
Raise cover.



Pour one full premeasured scoop of batter onto center of cooking plate.

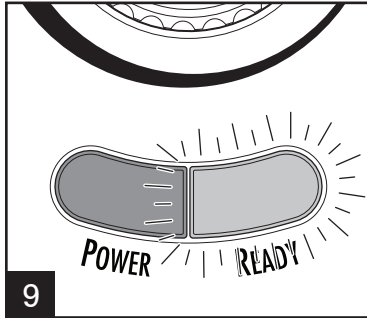


Lower cover.

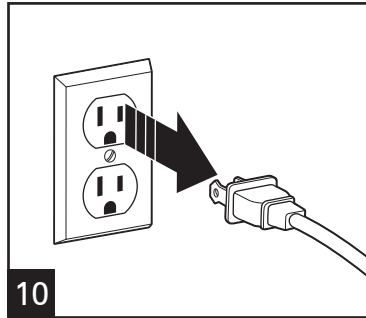


Once you pour the batter on the plates, the green READY light will turn off.

How to Use (cont.)



The green READY light will soon glow again. Waffles are done when the green READY light turns back on or when steaming stops.



Unplug when cooking is completed.

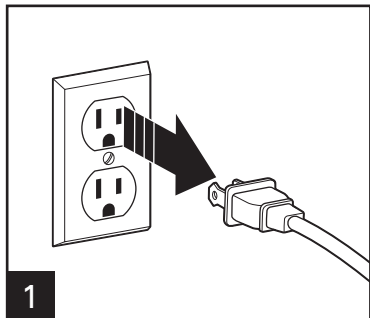
Tips for Making Waffles

- Thickness of waffle batters may vary. Adjust amount of batter as needed.
- 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 (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 5 to 6 minutes.
- For crisp, breakable waffles, cook for about 6 1/2 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 baker doesn't lift up easily, then let it cook a minute more before checking again. Another indicator that the waffle is done is when the steaming stops.
- Only reheat whole waffles in toaster, on lowest setting.
- Do not use metal utensils since they will scratch the nonstick surface.

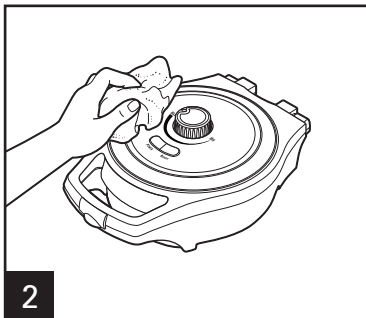
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquid.



Unplug and let cool.



Wipe cooking plates and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth, wipe plates again, and dry.

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/>.

NOTES:

- Only use wooden or plastic cooking utensils to prolong the life of the nonstick coating.
- Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners. This will damage the nonstick coating.

Visit www.proctorsilex.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Recipes

Tips: 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.

Weekend Waffles

Ingredients:

1 cup (237 ml) flour	3 eggs, separated
1 tablespoon (15 ml) baking powder	1 cup (237 ml) milk
1 tablespoon (15 ml) sugar	4 tablespoons (59 ml) oil
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt	1 teaspoon (5 ml) vanilla

Directions:

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, sugar and salt. 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 one premeasured scoop of batter into waffle baker. Cook 5 to 6 minutes or until golden brown.

Makes: 4–6 waffles

Buttermilk Waffles

Ingredients:

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

Directions:

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 one premeasured scoop of batter into waffle baker. Close lid and cook 6 to 7 minutes or until golden brown.

Makes: 4–6 waffles

Banana Sour Cream Waffles

Ingredients:

1 cup (237 ml) flour	1 egg, separated
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder	1 cup (237 ml) sour cream
1/4 teaspoon (1.3 ml) baking soda	1/4 cup (59 ml) milk
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt	1/4 cup (59 ml) butter, melted
	1 ripe banana, mashed

Directions:

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda and salt; set aside. In a small bowl, beat the egg white until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter and banana to flour mixture and mix well. Fold in egg white. Pour one premeasured scoop of batter into waffle baker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown.

Makes: 4–6 waffles

Crispy Ginger Ale Waffles

Ingredients:

2 cups (473 ml) buttermilk baking mix
1 1/2 cups (355 ml) ginger ale
2 tablespoons (30 ml) oil

Directions:

Whisk together buttermilk baking mix, ginger ale and oil. Let sit 5 minutes. Pour one premeasured scoop of batter into waffle baker. Bake 6 minutes.

Makes: 4 waffles

Recipes (cont.)

Cinnamon-Raisin Waffles

Ingredients:

1 cup (237 ml) flour	1/4 teaspoon (1.3 ml) salt
2 tablespoons (30 ml) brown sugar, packed	1 egg
2 teaspoons (10 ml) baking powder	1/2 cup (118 ml) milk
1 1/2 teaspoons (7.4 ml) cinnamon	2 tablespoons (30 ml) oil
	1/3 cup (79 ml) raisins

Directions:

In a small bowl, whisk together flour, sugar, baking powder, cinnamon and salt. In a large bowl, beat egg, milk and oil. Add flour mixture to milk mixture, stirring until batter is just combined. Stir in raisins. Pour one premeasured scoop of batter into waffle baker. Cook 6 to 8 minutes or until golden brown.

Makes: 4–6 waffles

Chocolate Dessert Waffles

Ingredients:

1/4 cup (59 ml) vegetable shortening	3 tablespoons (44 ml) unsweetened baking cocoa
1/2 cup (118 ml) sugar	1 teaspoon (5 ml) baking powder
1 egg	Pinch of salt (1/16 teaspoon [0.3 ml])
1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla	1/2 cup (118 ml) milk
2/3 cup (158 ml) flour	

Directions:

In a small mixing bowl, beat shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla; blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Batter will be thicker than normal waffle batter. Spray grids with nonstick cooking spray. Pour one premeasured scoop of batter into waffle baker. Cook 6 to 7 minutes. Serve with vanilla ice cream.

Makes: 3–4 waffles

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and three (3) years from the date of original purchase in the U.S. 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher le grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de le déplacer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil, incluant les boîtes de conserve, peut provoquer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
12. Exercer une très grande prudence lors du déplacement d'un appareil contenant des aliments, de l'eau ou tout autre liquide chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans supervision.
15. Lors de l'utilisation, laisser 4 à 6 po (10 à 15 cm) 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.
18. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
19.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE** : La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements de sécurité pour les consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec 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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyer les plaques du gaufrier inférieure et supérieure à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon puis essuyer à nouveau les plaques.

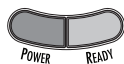


Cuillère graduée
(fait une gaufre entière)
(1/2 à 2/3 tasse [118 à 158 ml])

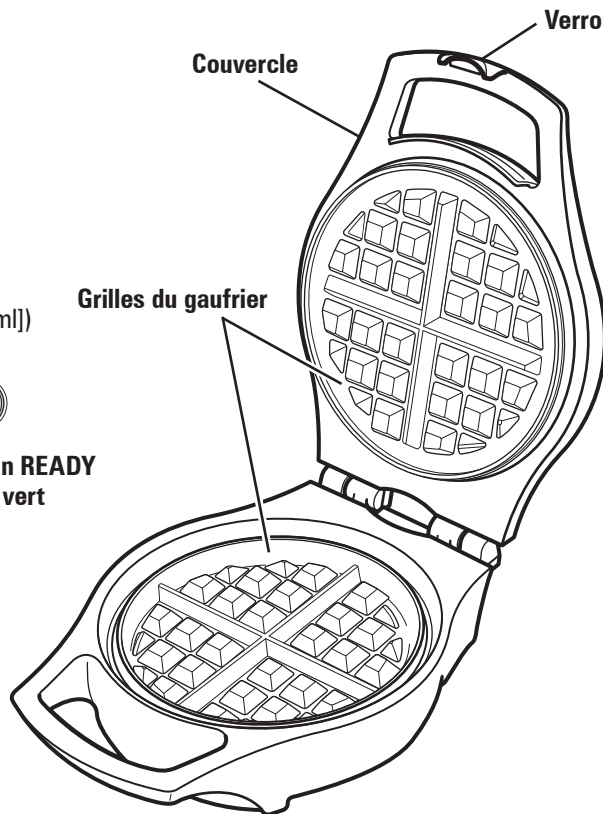


Témoin d'alimentation
(MARCHE) rouge

Témoin READY
(prêt) vert

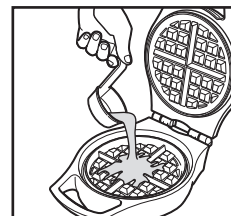


Contrôle de température variable
(sur certains modèles)

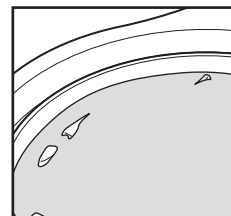


Verrou de couvercle

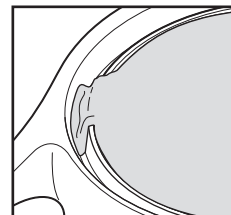
Trois méthodes sans dégât



Utiliser la cuillère graduée pour la quantité exacte de pâte.



Des grilles profondes permettent de remplir jusqu'à la moitié de la profondeur et laisser suffisamment d'espace pour que les gaufres gonflent pendant la cuisson.

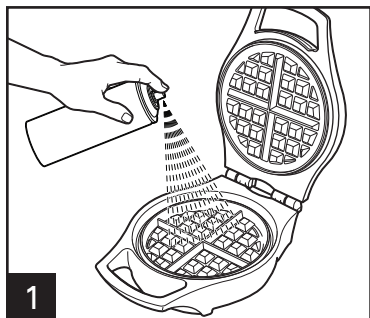


Le canal de trop-plein permet l'écoulement de l'excès de pâte vers des canaux de trop-plein très profonds si l'on utilise une plus grande quantité de pâte ou un ajout de fruits.

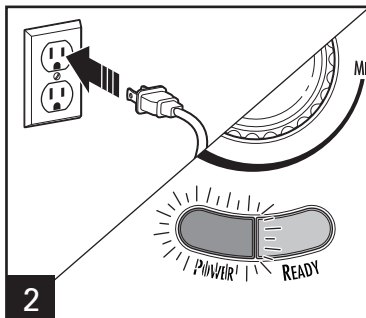
Utilisation

⚠ CAUTION Risque de brûlures.

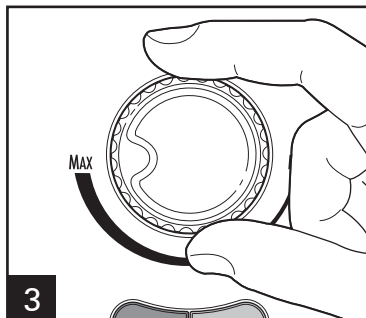
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.



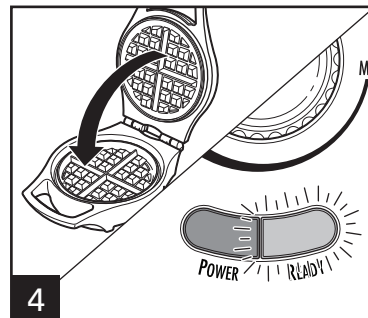
1 Vaporiser ou brosser les plaques du gaufrier avec de l'huile végétale.



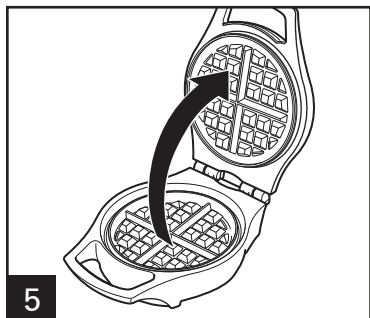
2 Brancher le cordon dans une prise murale. Le témoin d'alimentation (MARCHÉ) rouge s'illuminera.



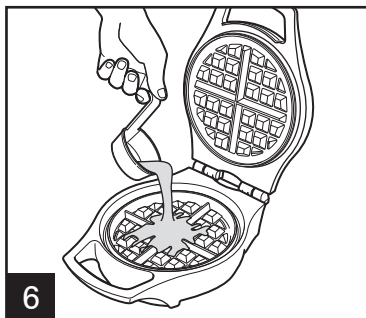
3 Choisir la température désirée (MIN à MAX).



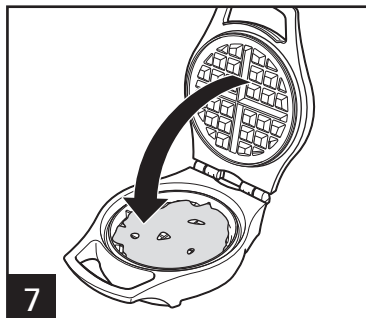
4 Fermer le couvercle et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'allume.



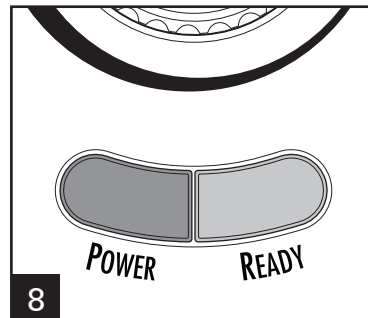
5 Soulever le couvercle.



6 Verser une pleine cuillère graduée de pâte au centre de la plaque du gaufrier.

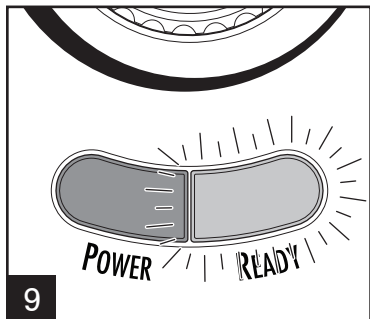


7 Abaisser le couvercle.

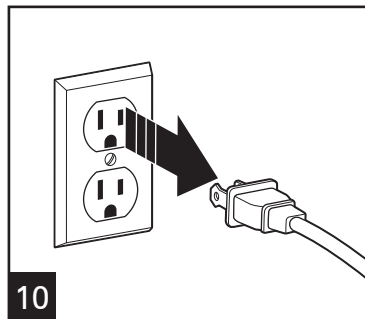


8 Dès que la pâte est versée sur les plaques, le témoin vert READY (prêt) s'éteindra.

Utilisation (suite)



L'indicateur vert READY (prêt) ne tarde pas à se rallumer. Les gaufres sont prêtes lorsque le témoin vert READY (prêt) se rallume ou que la vapeur ne s'échappe plus.

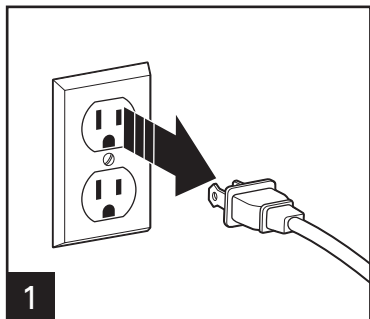


Débrancher lorsque la cuisson est terminée.

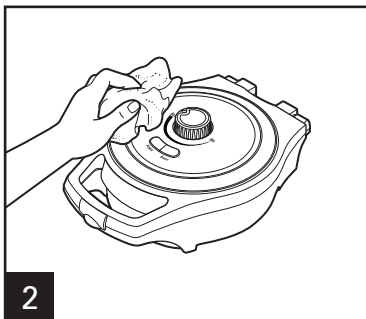
Conseils pour faire des gaufres

- L'épaisseur des pâtes à gaufres peut varier. Ajuster la quantité de pâte au besoin.
- La plupart des recettes peuvent être versées directement sur les plaques du gaufrier. Utiliser 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 93 °C (200 °F). Ou encore, laisser-les refroidir et placer-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 5 à 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. Vérifier 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.
- Ne réchauffer que des gaufres entières dans le grille-pain au réglage le plus bas.
- N'utiliser pas d'ustensiles métalliques ; ils égratigneront la surface antiadhésive.

Entretien et nettoyage



Débrancher et laisser refroidir.



Essuyer les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer à nouveau les plaques.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou tout autre liquide.

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/>.

REMARQUES :

- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour prolonger la durée de vie de l'enduit antiadhésif.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou ne nettoyants abrasifs. Ceci endommagera l'enduit antiadhésif.

Rendez-vous sur www.proctorsilex.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

Recettes

CONSEILS : 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 à micro-ondes.

Gaufres de week-end

Ingrédients :

1 tasse (237 ml) de farine	3 œufs, séparés
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte	1 tasse (237 ml) de lait
1 c. à soupe (15 ml) de sucre	4 c. à soupe (59 ml) d'huile
1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel	1 c. à thé (5 ml) de vanille

Instructions :

Dans un grand bol, battre ensemble la farine, la poudre à pâte, le sucre et le sel. Mettre de côté. Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le lait et les jaunes d'œufs au mélange de la farine. Remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille au mélange et bien mélanger. Incorporer les blancs d'œufs. Verser un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne : 4–6 gaufres

Gaufres au babeurre

Ingrédients :

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

Instructions :

Dans un bol moyen, battre 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 un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne : 4–6 gaufres

Gaufres aux bananes et à la crème sure

Ingrédients :

1 tasse (237 ml) de farine	1 tasse (237 ml) de crème sure
1/2 c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte	1/4 tasse (59 ml) de lait
1/4 c. à thé (1,3 ml) de soda	1/4 tasse (59 ml) de beurre, fondu
1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel	1 banane mûre, écrasée
1 œuf, séparé	

Instructions :

Dans un grand bol, battre les ingrédients secs et les mettre de côté. Dans un petit bol, battre le blanc d'œuf en neige. 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. Verser un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne : 4–6 gaufres

Gaufres croustillantes au soda au gingembre

Ingrédients :

2 tasses (473 ml) de mélange commercial au babeurre
1 1/2 tasses (355 ml) de soda au gingembre
2 c. à soupe (30 ml) d'huile

Instructions :

Fouetter le mélange au babeurre, le soda au gingembre et l'huile. Laisser reposer 5 minutes. Verser un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire 6 minutes.

Donne : 4 gaufres

Recettes (suite)

Gaufres à la cannelle et aux raisins

Ingrédients :

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

Instructions :

Dans un petit bol, fouetter la farine, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle et le sel. Dans un grand bol, battre 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. Y remuer les raisins. Verser une cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Donne : 4–6 gaufres

Gaufres au chocolat

Ingrédients :

1/4 tasse (59 ml) de shortening végétal	3 c. à soupe (44 ml) de cacao non sucré
1/2 tasse (118 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
1 œuf	Pincée de sel (1/16 c. à thé [0,3 ml])
1/2 c. à thé (2,5 ml) de vanille	1/2 tasse (118 ml) de lait
2/3 tasse (158 ml) de farine	

Instructions :

Dans un petit bol, mettre le shortening et le sucre en crème jusqu'à consistance uniforme. 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 une cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Cuire 6 à 7 minutes. Servir avec de la crème glacée à la vanille.

Donne : 3–4 gaufres

Notes

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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 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 utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el horno eléctrico en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el tostador antes de colocar o retirar piezas, o antes de transportarlo.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de aditamentos, incluyendo latas, no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
10. No lo use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
14. No use el aparato para otro propósito 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.
19. No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para Seguridad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato 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

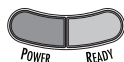
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Limpie las placas de cocción inferior y superior con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño; luego vuelva a limpiar las placas.



Cuchara Medida Previamente
(hace una waffle completos)
(1/2 a 2/3 taza [118 a 158 ml])

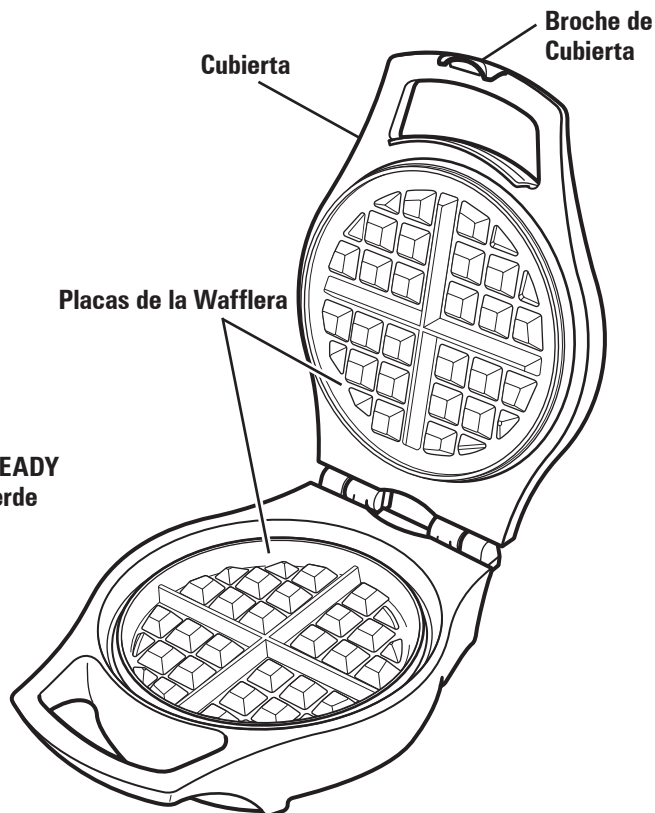


Luz de ON
(encendido) Rojo



Control de Temperatura
(en modelos selectos)

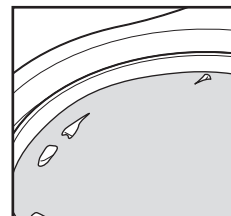
Luz de READY
(listo) Verde



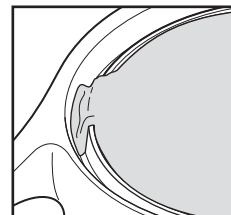
Funciones Fáciles con 3 Opciones



Use una cuchara medida previamente con la cantidad perfecta de masa.



Las rejillas profundas permiten que la masa se eleve hasta un 50% de la altura de las rejillas únicamente, dejando espacio para que el waffle se eleve mientras se hornea.

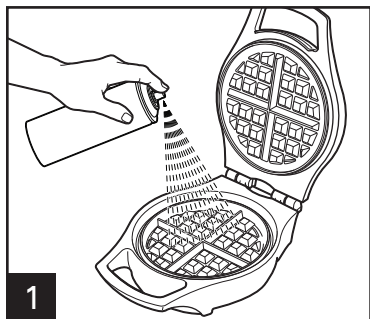


El canal de desborde permite que el exceso de masa ingrese a canales de desborde extra profundos, si se usa más cantidad de masa o se agregan frutas.

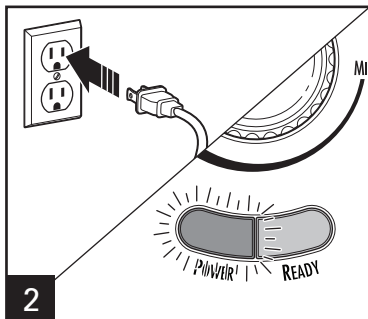
Como Usarlo

⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Quemaduras.

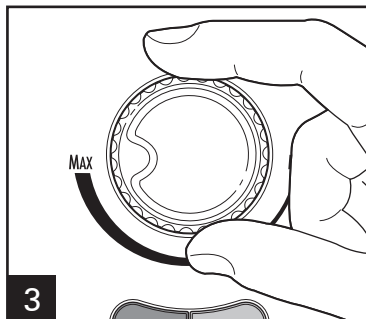
Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la wafflera caliente. El vapor que escapa puede quemar.



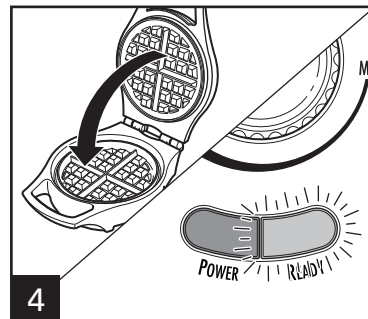
1 Rocíe o pinte con un cepillo las placas de cocción con aceite vegetal.



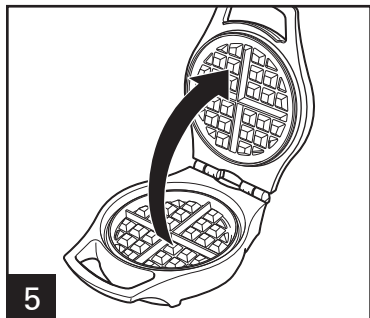
2 Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz roja ON (encendido) brillará.



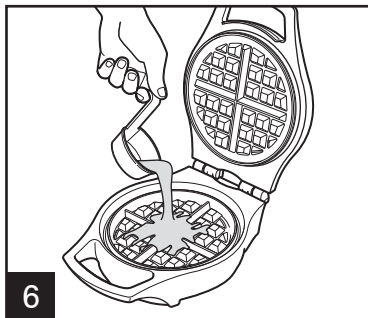
3 Seleccione la temperatura deseada (MIN a MAX).



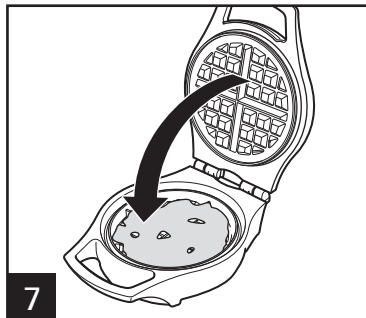
4 Precaliente con la tapa cerrada hasta que la luz verde READY (listo) brille.



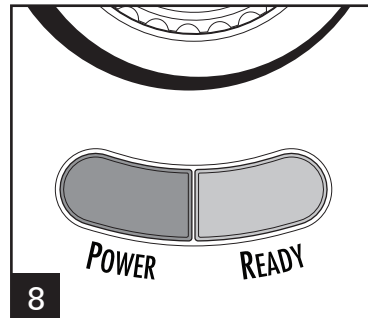
5 Levante la tapa.



6 Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en el centro de la placa de cocción.

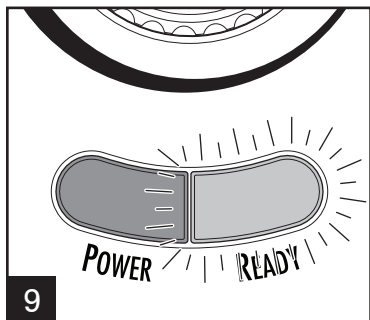


7 Baje la tapa.

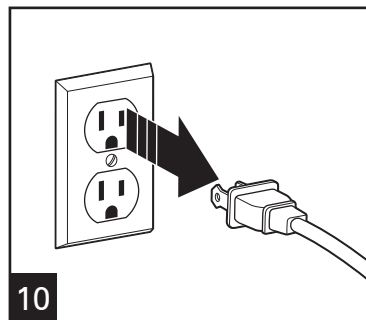


8 Cuando usted vierta la mezcla sobre las placas, la luz verde READY (listo) se apagará.

Como Usarlo (cont.)



La luz verde READY (listo) se encenderá de nuevo lentamente. Los waffles están listos cuando la luz verde READY (listo) se vuelve a encender o cuando se detiene la salida de vapor.



Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar.

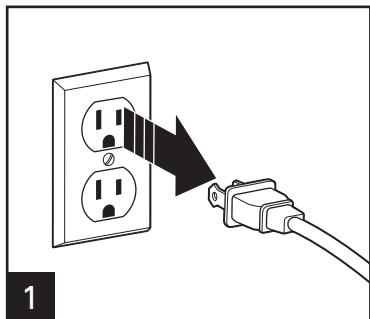
Consejos para Hacer Waffles

- El grosor de la masa de los waffles puede variar. Ajuste la cantidad de masa según sea necesario.
- 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 5 a 6 minutos.
- Para waffles crujientes y fáciles de partir, cocine por aproximadamente 6 1/2 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.
- Sólo recaliente waffles enteros en una tostadora, en la configuración más baja.
- No use utensilios de metal ya que pueden rayar el acabado antiadherente.

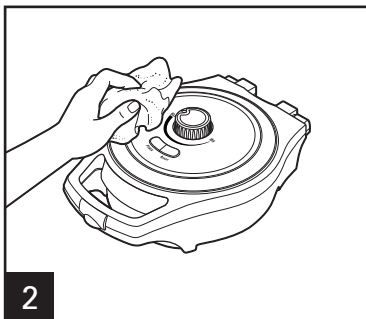
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.



Desenchufe y deje enfriar.



Limpie las placas de cocción y la parte exterior de la unidad con un paño húmedo jabonoso. Enjuague el paño, limpie las placas de nuevo y seque.

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/>.

NOTAS:

- Sólo utilice utensilios de cocción plásticos o de madera para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.
- No utilice esponjillas metálicas o productos de limpieza abrasivos. Esto dañará el revestimiento antiadherente.

¡Visite www.proctorsilex.com.mx para ver otros productos de Proctor Silex o para contactarnos!

Recetas

Waffles de Fin de Semana

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de harina	3 huevos separados
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear	1 taza (237 ml) de leche
1 cucharada (15 ml) de azúcar	4 cucharadas (59 ml) de aceite
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Instrucciones:

En un tazón grande, bata la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. Separe. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes. Agregue la leche y las yemas de huevo a la mezcla de harina. Mezcle hasta lograr una consistencia suave. Agregue el aceite y la vainilla a la mezcla y mezcle bien. Incorpore las claras de huevo a la mezcla. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 5 a 6 minutos o hasta que queden dorados.

Rendimiento: 4–6 waffles

Waffles de Suero de Leche

Ingredientes:

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

Instrucciones:

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 una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados.

Rendimiento: 4–6 waffles

CONSEJOS: Los 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 un horno de microondas.

Waffles de Banana y Crema Agria

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de harina	1 huevo separado
1/2 cucharadita (2.5 ml) de polvo para hornear	1 taza (237 ml) de crema agria
1/4 cucharadita (1.3 ml) de bicarbonato de sodio	1/4 taza (59 ml) de leche
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1/4 taza (59 ml) de mantequilla derretida
	1 banana madura pisada

Instrucciones:

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 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. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados.

Rendimiento: 4–6 waffles

Waffles Crujientes de Ginger Ale

Ingredientes:

2 tazas (473 ml) de mezcla para hornear de suero de leche
1 1/2 tazas (355 ml) de gaseosa de jengibre
2 cucharadas (30 ml) de aceite

Instrucciones:

Bata la mezcla para hornear de suero de leche, la ginger ale y el aceite. Deje reposar por 5 minutos. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Hornee por 6 minutos.

Rendimiento: 4 waffles

Recetas (cont.)

Waffles de Canela y Pasas de Uva

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de harina	1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal
2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno comprimida	1 huevo
2 cucharaditas (10 ml) de polvo para hornear	1/2 taza (118 ml) de leche
1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de canela	2 cucharadas (30 ml) de aceite
	1/3 taza (79 ml) de pasas de uva

Instrucciones:

En un tazón chico, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la canela y la sal. 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 una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 6 a 8 minutos o hasta que queden dorados.

Rendimiento: 4–6 waffles

Waffles de Postre de Chocolate

Ingredientes:

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

Instrucciones:

En un tazón pequeño, mezcle la margarina y el azúcar hasta formar una crema. Agregue el huevo y la vainilla; mezcle hasta que quede homogéneo. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien. La mezcla será más espesa que la normal para waffles. Rocíe las parrillas con aerosol de cocción antiadherente. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 6 a 7 minutos. Sirva con helado con vainilla por encima.

Rendimiento: 3–4 waffles

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

- 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

- 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

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.)
- 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.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, 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.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@proctorsilex.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:

26091

Tipos

WB12

Características Eléctricas:

120 V ~ 60 Hz 650 W

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".