

proctorsilex

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

Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

For questions and other information:
USA: proctorsilex.com


Pour des questions et d'autres informations :
Canada: proctorsilex.ca

Para preguntas y otra información:
México: proctorsilex.com.mx

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 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.
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 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

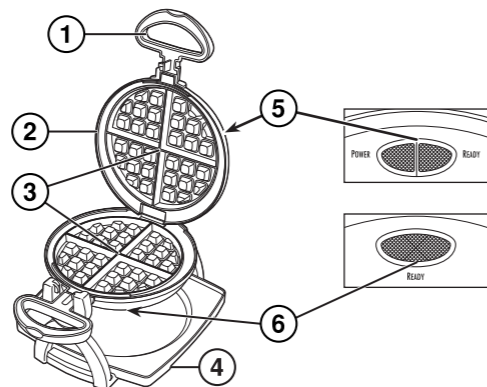
This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical 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.

Before first use: Wipe the bottom and top waffle grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe grids again. Wipe or brush waffle grids with vegetable oil. This is only recommended before first use. Waffle browning will improve with each subsequent batch.



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Cool-Touch Easy-Flip Handle | 5. Red POWER Light/
Green READY Light
(located on top of cover) |
| 2. Cover (on top) | 6. Green READY Light
(located on flipside) |
| 3. Waffle Grids | |
| 4. Drip Tray | |

Parts and Features

⚠ CAUTION Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

NOTE: The Red POWER Light comes on when the appliance is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged. The Green READY Lights come on when the appliance has reached the desired temperature. For best results, wait until Green READY Lights come on before adding waffle batter. These lights will cycle on and off during baking and are not an indication that the waffle is ready.

How to Use

1. Plug cord into electrical outlet. The Red POWER Light will glow.
2. Close cover and wait until the Green READY Light comes on.
3. Raise Cover. Pour 3/4 cup batter into center of the Grids, allowing batter to spread for even filling. Lower Cover.
Tip: Adjust amount of batter as needed.
4. Turn Handle clockwise to flip Waffle Maker and lock into place within 10 seconds of closing Cover. Waffles are done in about 3–5 minutes, depending on the recipe, when the green READY lights come on, or when steaming begins to stop. Cook time may be reduced when making multiple batches.

5. Using an oven mitt, turn Handle counterclockwise and open Cover. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating of the appliance. Unplug unit when through cooking. Let cool.

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot Waffle Maker. Escaping steam can burn.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

1. Unplug unit and allow to cool.
2. Wipe Waffle Grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe Grids again. 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.
3. Wash Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry.
4. For storing: Allow the appliance to cool down completely. Lock the Cover by rotating the Handle.

Waffle-making Tips

- For variety, try using your Waffle Maker to make French toast waffles or hash browns.
- Save additional time in the morning by preparing waffle batter the night before and refrigerating it. Make sure waffle batter reaches room temperature before use. Using fresh batter results in fluffier waffles.
- If your waffles start to stick, the Grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- If using nuts in waffle batter, use chopped nuts and/or evenly spread batter to allow Cover to fully close.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven.
- Most waffles are done in about 5 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the Cover of the Waffle Maker doesn't lift up easily, then let the waffle cook a minute more before checking again.
- To store, let waffles cool and pack in an airtight container; store in refrigerator or freezer for reheating later.
- Reheat in a microwave oven, toaster oven, or regular oven.

Troubleshooting

Waffle Maker will not turn on or POWER Light is not illuminated.

- Check to make sure it is plugged into an electrical outlet. If not, plug into working electrical outlet.

Waffle taking too long to cook or waffle not done.

- Check recipe for waffle cooking time. Waffles are cooked when steaming stops.
- Slightly lift Cover; if waffle starts to release it is cooked. If it doesn't, continue to cook 1 to 2 minutes.

Difficulty closing Cover.

- Reduce amount of mix-ins. Nuts or chocolate chips may make the Cover difficult to close if you do not spread the batter in the unit evenly when pouring batter onto Grids.

Waffle sticking to Grids.

- Spray a small amount of cooking spray on Grids before preheating.
- Waffle isn't fully cooked. Wait until steaming stops to remove waffle.
- Grids need to be cleaned. Clean Grids after each use.

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 three (3) years 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.

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 les boutons.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
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 de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne placer jamais votre appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
15. Pendant le fonctionnement, prévoir de 4 à 6 po (10 à 15 cm) d'espace tout autour de l'appareil.
16. Ne jamais retirer les gaufres à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
17. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.
18. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

19.  **ATTENTION : SURFACE CHAUD.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

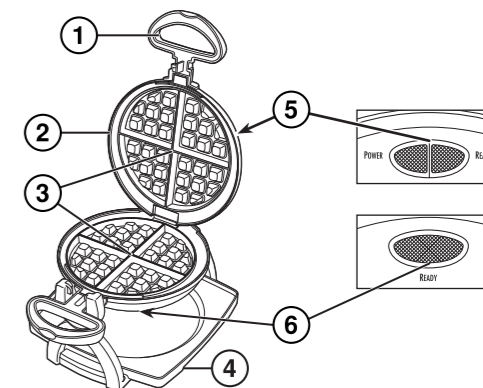
Ce produit est fourni avec une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche à prise de terre (3 lames) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche 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 trébuché accidentellement.

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

Avant la première utilisation: Essuyer les grilles de gaufrier et de fond avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les grilles à nouveau. Essuyer ou brosser les grilles avec de l'huile végétale. Cette étape est recommandée avant la première utilisation seulement. Le brunissage s'améliorera au cours des lots subséquents.

Pièces et caractéristiques



- | | |
|---|---|
| 1. Poignée facile à tourner à isolation thermique | 5. Témoin d'alimentation rouge/témoin de prêt vert (situé sur le couvercle) |
| 2. Couvercle (dessus) | 6. Témoin de prêt vert (situé sous le gaufrier) |
| 3. Grilles du gaufrier | |
| 4. Ramasse-gouttes | |

⚠ ATTENTION Surface chaud. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

REMARQUE : Le témoin d'alimentation (POWER) rouge s'allume lors du branchement de l'appareil. Ce témoin restera illuminé jusqu'au débranchement de l'appareil.

Les témoins de prêt (READY) vert s'allument lorsque l'appareil a atteint le degré de température désirée. Pour des résultats optimaux, attendre que les témoins vert de prêt (READY) s'allument avant de verser la pâte à gaufres. Ces témoins s'allument et s'éteignent pendant la cuisson et ne signifient pas que la gaufre est cuite.

Utilisation

1. Brancher la fiche dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (POWER) rouge s'allumera.
2. Fermer le couvercle et attendre jusqu'à ce que le témoin vert (READY) prêt s'allume.

- Soulever le couvercle. Verser les 3/4 de la pâte au centre des grilles, en laissant la pâte s'étendre uniformément. Abaisser le couvercle. Astuce : vous pouvez ajuster la quantité de pâte au besoin.
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour retourner le gaufrier et verrouiller en place dans les 10 secondes après la fermeture du couvercle. Les gaufres sont prêtes après environ 3 à 5 minutes de cuisson, selon la recette, lorsque les témoins verts READY (prêt) s'allument ou lorsqu'elles ne dégagent plus de vapeur. La durée de cuisson peut être réduite lorsque vous préparez plusieurs recettes.
- En utilisant un gant de cuisinier, tourner la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et ouvrir le couvercle. Retirer les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser un ustensile en métal; il endommagerait le fini antiadhésif. Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Toujours utilisant un gant de cuisiner pour se protéger la main lors de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans tout liquide.

- Débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir.
- Essuyer les grilles de gaufrier et l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les grilles à nouveau. 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.
- Laver le ramasse-gouttes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Pour ranger : Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger. Verrouiller le couvercle en toumant la poignée.

Conseils

- Pour varier, essayez le gaufrier pour préparer du pain doré, faire griller des gaufres ou des galettes de pomme de terre.
- Économiser du temps le matin en préparant le mélange à gaufre la veille puis réfrigérer. S'assurer que le mélange à gaufre atteint la température ambiante avant de commencer la cuisson. L'utilisation d'une pâte fraîche procure des gaufres plus légères.
- Utiliser un enduit pour cuisson avant de verser la pâte sur les grilles, surtout pour des gaufres desserts ou des recettes contenant beaucoup de sucre.
- Si les gaufres ont collé, les grilles peuvent être récurées à l'aide d'une brosse en nylon pour enlever toutes les particules d'aliments cuits.
- Pour une pâte à gaufres contenant des noix, utiliser des noix hachées et étendre uniformément la pâte pour permettre la fermeture du couvercle.
- Les gaufres peuvent être préparées à l'avance et gardées au chaud au four à 93 °C (200 °F).
- La durée de cuisson de la plupart des gaufres est de 5 minutes environ. Les recettes faites approximativement peuvent nécessiter une durée de cuisson plus longue. Vérifier la cuisson après 5 minutes environ. Si le couvercle du gaufrier ne s'ouvre pas facilement, laisser cuire la gaufre une minute de plus et essayer de soulever à nouveau le couvercle. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus, signifie également que la gaufre est cuite.
- Pour conserver les gaufres et les réchauffer ultérieurement, laisser refroidir les gaufres et les emballer dans un contenant hermétique puis mettre le contenant au réfrigérateur ou au congélateur.
- Réchauffer au four à microondes, grille-pain/four ou dans un four classique.

Dépannage

Le gaufrier ne s'allume pas ou le témoin POWER (alimentation) ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise électrique. Sinon, brancher l'appareil dans une prise électrique.

La gaufre prend trop de temps à cuire ou ne cuit pas complètement.

- Consulter la recette pour vérifier la durée de cuisson suggérée. Les gaufres sont cuites lorsqu'elles ne dégagent plus de vapeur.
- Soulever légèrement le couvercle. Si la gaufre commence à se détacher, elle est cuite. Sinon, poursuivre la cuisson pendant 1 ou 2 minutes.

Le couvercle est difficile à fermer.

- Réduire la quantité d'ingrédients ajoutés. Les noix ou les brisures de chocolat peuvent faire en sorte que le couvercle soit difficile à fermer si vous ne répandez pas la pâte uniformément lorsque vous la versez sur les grilles.

La gaufre colle sur les grilles.

- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson sur les grilles avant de préchauffer.

- La gaufre n'est pas complètement cuite. Attendre jusqu'à ce que la gaufre ne dégagne plus de vapeur avant de la retirer.
- Les grilles doivent être nettoyées. Veuillez nettoyer les grilles après chaque utilisation.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d’œuvre pour une période de trois (3) ans 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 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.

- La gaufre n'est pas complètement cuite. Attendre jusqu'à ce que la gaufre ne dégagne plus de vapeur avant de la retirer.
- Les grilles doivent être nettoyées. Veuillez nettoyer les grilles après chaque utilisation.

- La gaufre n'est pas complètement cuite. Attendre jusqu'à ce que la gaufre ne dégagne plus de vapeur avant de la retirer.
- Les grilles doivent être nettoyées. Veuillez nettoyer les grilles après chaque utilisation.

AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans tout liquide.

- Débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir.
- Essuyer les grilles de gaufrier et l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge et essuyer les grilles à nouveau. 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.
- Laver le ramasse-gouttes dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
- Pour ranger : Attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de le ranger. Verrouiller le couvercle en toumant la poignée.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Déconnecter la source de courant électrique avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans tout liquide.

9. No lo use en exteriores.
10. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar lesiones.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
13. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
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 (10 a 15 cm) pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
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 superfi cies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

1. **Manija de Giro Sencillo Fría al Tacto**
2. **Cubierta (arriba)**
3. **Parrillas para Waffles**
4. **Charola de Goteo**
5. **Luz de Encendido Roja/ Luz de Listo Verde (ubicadas debajo de la wafflera)**
6. **Luz de Listo Verde (ubicada debajo de la wafflera)**

1. **Manija de Giro Sencillo Fría al Tacto**
2. **Cubierta (arriba)**
3. **Parrillas para Waffles**
4. **Charola de Goteo**
5. **Luz de Encendido Roja/ Luz de Listo Verde (ubicadas debajo de la wafflera)**
6. **Luz de Listo Verde (ubicada debajo de la wafflera)**

se desconecte. Las luces de Listo (READY) verde se enciende cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada. Para mejores resultados, espere hasta que las luces de Listo (READY) verde se encienda antes de agregar el batido para waffles. Esta luces se encenderá y apagará durante el horneado y no son un indicador de que el waffle esté listo.

Cómo usarlo

- Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de POWER (encendido) roja se encenderá.
- Cierre la cubierta y espere hasta que se encienda la luz de LISTO verde.
- Levanta la cubierta. Vierta ¾ de taza de masa en el centro de las parrillas, permitiendo que la masa se extienda para un llenado uniforme. Baje la cubierta. Consejo: Ajuste la cantidad de masa según sea necesario.
- Gire la manija en sentido de las agujas del reloj para girar la wafflera y trábela en su lugar dentro de los 10 segundos después de cerrar la tapa. Los waffles se hacen en aproximadamente 3-5 minutos, dependiendo de la receta, cuando se encienden las luces verdes de READY (listo) o cuando el vapor comienza a detenerse. El tiempo de cocción puede reducirse cuando se hacen cocciones múltiples.
- Usando un guante de cocina, gire la manija en sentido contrario a las agujas del reloj y abra la tapa. Quite el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal. Esto dañará el revestimiento antiadherente. Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de quemarse.** Siempre utilice un guante de cocina para proteger su mano cuando abra una wafflera caliente. El vapor que escapa puede quemar.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de descarga eléctrica.** Desconecte de la toma antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

- Desconecte de la toma y deje enfriar.
- Limpie las parrillas de cocción y el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las parrillas de nuevo. 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.
- Lave la charola de goteo con agua caliente y jabón Enjuague y seque.
- Para almacenar: Deje que el artefacto se enfríe por completo. Trabe la tapa rotando la manija.

Consejos para preparar waffles

- Para variar, intente usar su waflera para hacer waffles de tostadas francesas o hash browns.
- Ahorre tiempo adicional por las mañanas preparando la mezcla para waffles la noche anterior y refrigerándola. Asegúrese de que la mezcla para waffles alcance temperatura ambiente antes de utilizarla. El uso de masa fresca se permitirá obtener wafles más suaves y esponjosos.
- Utilice un aerosol para cocción antes de verter la mezcla dentro de las parrillas, especialmente para waffles de postre o recetas con mucha azúcar.
- Si sus waffles comienzan a pegarse, las parrillas pueden necesitar tallarse con una brocha de nylon para remover partículas cocidas de alimento.
- Si usará nueces para la masa del wafle, agréguelos cortados y/o de forma pareja esparza la masa de modo que la tapa se cierre totalmente.
- Los waffles pueden hacerse antes de tiempo y mantenerse calientes en un horno a 200°F (93°C).
- La mayoría de los waffles están listos en aproximadamente 5 minutos. Algunas de las recetas que se preparan desde el inicio pueden tomar un poco más. Revise si están preparados en aproximadamente 5 minutos. Si la tapa de la wafflera no se levanta fácilmente, entonces deje que la wafflera siga cocinando por un minuto antes de chequear de nuevo. Otro indicador de que el waffle está listo es que la formación de vapor se detenga.
- Para almacenarlos, deje que los waffles se enfríen y guárdelos en un recipiente hermético; almacene en el refrigerador o congelador para recalentarlos más tarde.
- Vuelva a calentar en un horno de microondas, u horno tostador o un horno normal.

Resolviendo problemas

La wafflera no se enciende o la luz de POWER (encendido) no está iluminada.

- Verifique para asegurarse de que esté bien enchufada en un tomacorriente. De lo contrario, conéctela a un tomacorriente que funcione.

El waffle tarda demasiado tiempo para cocinarse o está crudo.

- Compruebe en la receta el tiempo de cocción de los waffles. Los waffles están cocinados cuando cesa el vapor.
- Levante ligeramente la cubierta; si el waffle comienza a soltarse, está cocinado. Si no lo hace, continúe cocinando de 1 a 2 minutos.

Difficultad para cerrar la cubierta.

- Reduzca la cantidad de masa. Las nueces o las chispas de chocolate pueden dificultar el cierre de la tapa si no se distribuye uniformemente la masa en la unidad cuando se vierte en las parrillas.

El waffle se pega a las parrillas.

- Rocie una pequeña cantidad de aerosol para cocinar en las rejillas antes de precalentar.
- El waffle no está completamente cocinado. Espere hasta que el vapor cese para sacar el waffle.
- Las parrillas necesitan limpiarse. Limpie las parrillas después de cada uso.

proctor silex	Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo Ciudad de México, C.P. 11560	
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 al: 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		
<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; proporciona 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 transportation 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 o enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso Industrial, semi-industrial o comercial).</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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, 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 ___		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:
MES ___		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
AÑO ___		800 71 16 100
		Email: mexico.service@proctorsilex.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro, Monterrey, N.L., CP 64000 Tel: 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480	
Modelo:	Tipos	Características Eléctricas:
26090	WB18	120 V ~ 60 Hz 800 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”.		
840346100		05/20