

proctorsilex

Petite Waffle Maker Petite Gaufrier Petite Wafflera



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

proctorsilex.com
For recipes, tips and product
information.

proctorsilex.ca
Pour des recettes,
des conseils et des
renseignements sur
le produit.

proctorsilex.com.mx
Para recetas, consejos, y
información del producto.

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

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE. Scan code or visit: register.proctorsilex.com.



PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB. Balayez le code ou visitez le register.proctorsilex.com.


INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB. Escanee el código o visite register.proctorsilex.com.

Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible sólo a clientes de los Estados Unidos

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised. 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. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
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.

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock

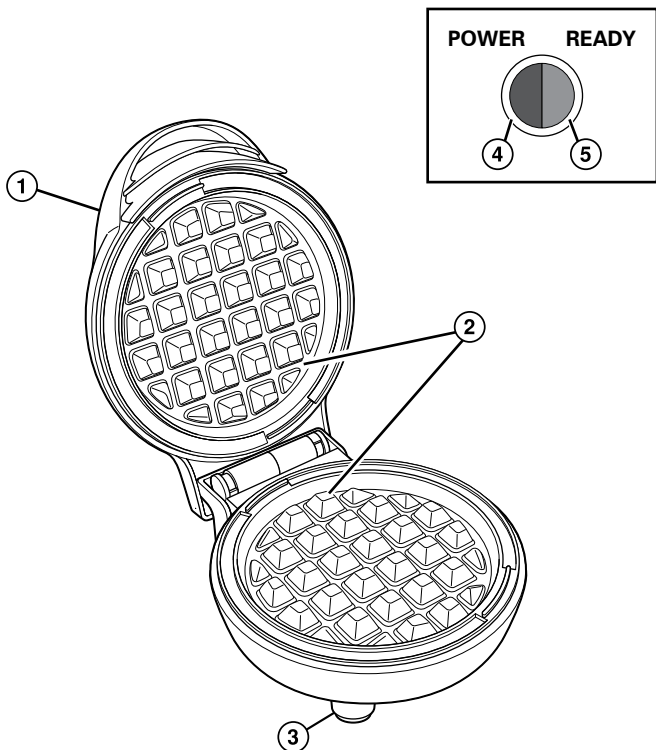
Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into 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. 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. on the same circuit with this appliance.

Parts and Features



1. Cover
2. Nonstick Waffle Grids
3. Rubber Feet (2 in front)

4. Red POWER Light
5. Green READY Light

How to Use

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

Before first use: Wipe the bottom and top Waffle Grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe Grids again.

1. Plug cord into electrical outlet. The red **POWER** light comes on.
2. Preheat with cover closed until green **READY** light comes on.
3. Raise Cover and pour about 1/4 cup (59 mL) of batter into bottom Waffle Grid. Lower Cover.



4. Once you pour the batter on Grid, green **READY** light will turn off when heating. Light will cycle on and off and does not indicate that waffle is done.
5. Waffles are done in about 2 to 3 minutes, depending on recipe, or when steaming begins to stop. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
6. Unplug when finished cooking and let cool completely before storing.

POWER and READY Lights

Red **POWER** light comes on when Waffle Maker is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.

Green **READY** light comes on when Waffle Maker has reached ideal temperature to add batter. For best results, wait until **READY** light comes on before adding the waffle batter. Green **READY** light will cycle on and off when heating and does not indicate that waffle is done.

Waffle Maker Tips

- Most waffle recipes can be poured directly onto the Nonstick Waffle Grids. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. If your waffles start to stick, Grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (90°C) oven.
- To store waffles, let cool and then pack in an airtight container. Store in refrigerator or freezer. Waffles can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, a toaster, or a regular oven.
- Most waffles are done in about 2 to 3 minutes. Check for doneness when steaming begins to stop. If the cover doesn't lift easily, let waffle cook a minute more before checking again.

Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or base in water or any other liquid.

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe Waffle Grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe Grids again.
3. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning purposes.

Recipe

TIP: 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 a microwave oven, a toaster, or a regular oven.

Basic Waffles

1 cup (125 g) flour	3/4 cup (177 mL) milk
1 tablespoon (17 g) sugar	3 tablespoons (44 mL) vegetable oil
1 1/2 teaspoons (7 g) baking powder	1 egg
1/2 teaspoon (3 g) salt	

In a large bowl, combine flour, sugar, baking powder and salt; set aside. In a small bowl, whisk together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to flour mixture. Stir until just blended. Pour 1/4 cup (59 mL) of batter into waffle maker. Close cover and cook 2 to 3 minutes or until golden brown.

Serves: 8

Test Kitchen Tip: The packaged mix waffles are done in about 2 to 2 1/2 minutes. Made-from-scratch recipes take a little longer.

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 replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, 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., 120 V ~ 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 warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, or visit proctorsilex.com/customer-service in the U.S. or proctorsilex.ca/customer-service in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

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. Le nettoyage et l'entretien ne doit pas être fait par des enfants à moins d'être sous supervision. 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 l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher 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. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
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. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil 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 de l'huile chaud ou autres liquides chauds.
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 consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

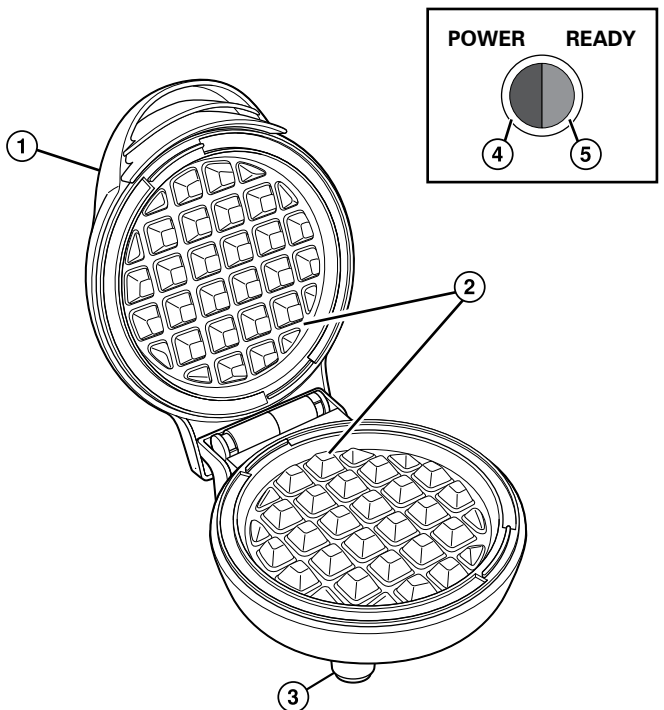
Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit 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. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques



1. Couvercle
2. Grilles antiadhésives
3. Pieds en caoutchouc
(2 à l'avant)

4. Voyant rouge POWER
(alimentation)
5. Voyant vert READY (prêt)

Utilisation

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

Avant la première utilisation : Essuyer les grilles inférieures et supérieures à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer les grilles à nouveau.

1. Brancher le cordon dans une prise murale. Le voyant rouge **POWER** (alimentation) s'illuminera.
2. Préchauffer avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume.
3. Soulever le couvercle et verser environ 60 mL (1/4 t.) de pâte dans la grille inférieure du gaufrier. Abaisser le couvercle.



4. Une fois que vous avez versé la pâte sur la grille, le voyant vert **READY** (prêt) s'éteindra lors du réchauffement. Le voyant vert clignotera durant la cuisson, mais cela n'indique pas que la gaufre est prête.
5. Les gaufres sont cuites après 2 à 3 minutes environ, selon la recette ou lorsque la vapeur ne s'échappe plus. Retirer les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques. Ceci pourra endommager l'enduit antiadhésif.
6. Débrancher lorsque la cuisson des gaufres est terminée et laisser refroidir complètement avant de ranger.

Voyants **POWER** (alimentation) et **READY** (prêt)

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

Le voyant vert **READY** (prêt) s'allume lorsque le gaufrier a atteint la température idéale pour verser la pâte. Pour de meilleurs résultats, attendre jusqu'à ce que le voyant vert **READY** (prêt) s'allume avant d'ajouter de la pâte à gaufre. Le voyant vert **READY** (prêt) clignotera durant la cuisson, mais cela n'indique pas que la gaufre est prête.

Conseils à propos du gaufrier

- La plupart des recettes de pâte à gaufres peuvent être versées directement sur les grilles antiadhésives du gaufrier. Vaporiser un enduit à cuisson pour les gaufres-dessert ou toute recette contenant une grande quantité de sucre. Si vos gaufres commencent à coller, il peut être nécessaire de brosser les grilles à l'aide d'une brosse en nylon pour éliminer toute trace d'aliments collés.
- Les gaufres peuvent être préparées et gardées au chaud au four à 90 °C (200 °F).
- Pour stocker les gaufres, laisser refroidir et emballer dans un contenant hermétique. Stocker au réfrigérateur ou au congélateur. Les gaufres peuvent être réchauffées au four micro-ondes, au four grille-pain ou au four.
- La plupart des gaufres sont cuites après environ 2 à 3 minutes. Les recettes faites approximativement peuvent demander plus de temps. Vérifier si les gaufres sont cuites lorsque la vapeur cesse de s'échapper. Si le couvercle ne se soulève pas facilement, laisser cuire les gaufres une minute de plus et vérifier à nouveau.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Pour réduire le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débrancher la fiche de la prise et laisser refroidir.
2. Essuyer les grilles du gaufres et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer les grilles à nouveau.
3. Ne pas utiliser de tampon métallique à récuser ou de poudre à nettoyer sur aucune pièce de l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets affûtés ou pointus pour les besoins de nettoyage.

Recette

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

Recette de base pour gaufres

125 g (1 tasse) de farine	177 mL (3/4 tasse) de lait
17 g (1 c. à soupe) de sucre	44 mL (3 c. à soupe) d'huile végétale
7 g (1,5 c. à soupe) de poudre à pâte	1 oeuf
3 g (0,5 c. à thé) de sel	

Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et réserver. Dans un petit bol, fouetter le lait, l'huile et les œufs. Ajouter graduellement le mélange de lait au mélange de farine. Mélanger légèrement le tout. Verser environ 59 mL (1/4 de tasse) du mélange au gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir: 8

Conseil de la cuisine laboratoire : Le temps de cuisson d'une pâte à gaufres maison peut être plus long qu'un mélange à crêpe et à gaufre préparé. Le temps de cuisson est d'environ 2 à 2 1/2 minutes pour une pâte à gaufres préparée. Une recette préparée à la maison prend un peu plus de temps.

Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de trois (3) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article 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.


Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Customer Service Department, 4421 Waterfront Dr., Glen Allen, VA 23060, ou visiter le site proctorsilex.com/customer-service aux États-Unis ou proctorsilex.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez repérer les numéros de modèle, de type et de séries 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. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas, o antes de transportarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
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. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de aditamentos, no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
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 aceite caliente 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 aparato 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

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

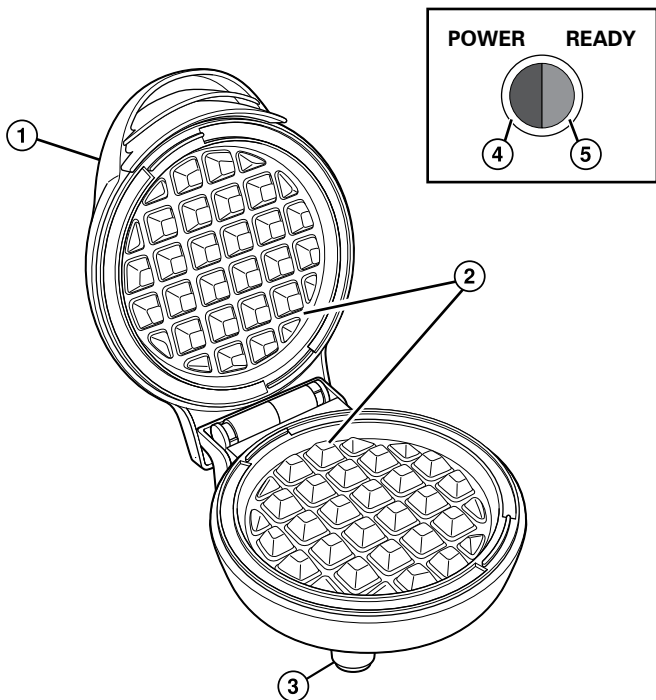
⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir

el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita un cordón más largo, se puede usar un cable de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. 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.

Piezas y características



1. Tapa
2. Rejillas antiadherentes
3. Patas de hule (2 al frente)

4. Luz rojo de POWER (encendido)
5. Luz verde de READY (listo)

Cómo usar

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

Antes del primer uso: Limpie las rejillas para waffle inferior y superior con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño, a continuación limpie nuevamente las rejillas.

1. Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz rojo de **POWER** (encendido) brillará.
2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que se encienda la luz verde **READY** (listo).
3. Levante la tapa y vierta aproximadamente 1/4 de taza (59 mL) de masa en la rejilla para waffles inferior. Baje la tapa.



4. Una vez que vierta la masa en la rejilla, la luz verde **READY** (listo) se apagará al estar calentando. La luz se encenderá y apagará repetidamente y ello no indica que el waffle está listo.
5. Los waffles están listos en aproximadamente 2 a 3 minutos, dependiendo de la receta, o cuando deje de emitir vapor. Remueva el waffle con un utensilio de plástico o madera. Nunca use metal. Esto dañará el recubrimiento antiadherente.
6. Desenchufe al terminar la cocción y deje enfriar por completo antes de guardarlo.

Luces **POWER** (encendido) y **READY** (listo)

La luz rojo de **POWER** (encendido) se enciende cuando la wafflera cuando se conecta por primera vez. La luz permanecerá encendida hasta que la unidad se desconecte.

La luz verde **READY** (listo) se enciende cuando la wafflera ha alcanzado la temperatura ideal para agregar la masa. Para obtener mejores resultados, espere hasta que se encienda la luz verde **READY** (listo) antes de agregar la masa para waffles. La luz verde **READY** (listo) se encenderá y apagará repetidamente durante el calentamiento y ello no indica que el waffle está listo.

Consejos para usar la wafflera

- La mayoría de las recetas de waffles se pueden verter directamente sobre las rejillas antiadherentes para waffles. Use un aerosol para cocinar para waffles de postre o cualquier receta con mucha azúcar. Si sus waffles comienzan a pegarse, es posible que necesite limpiar las rejillas con un cepillo de nylon para eliminar las partículas de comida cocidas.
- Los waffles pueden hacerse antes de tiempo y mantenerse calientes en un horno a 200°F (90°C).
- Para almacenar los waffles, déjelos enfriar y luego empaque en un contenedor hermético. Almacene en refrigerador o congelador. Los waffles pueden ser recalentados en un horno de microondas, horno tostador, u horno regular.
- La mayoría de los waffles se cocinan en 2 a 3 minutos. Las recetas hechas desde cero pueden tomar más tiempo. Revise si está hecho cuando deje de emitir vapor. Si la tapa no se abre fácilmente, deje que los waffles se cocinen un minuto más antes de revisarlo de nuevo.

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.

1. Desconecte la toma y deje enfriar.
2. Limpie las rejillas de la wafflera y el exterior de la unidad con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y limpie nuevamente las rejillas.
3. No use estropajos de fibra de acero, o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o picudos con propósitos de limpieza.

Receta

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

Waffles básicos

1 taza (125 g) de harina	3/4 taza (177 mL) de leche
1 cucharada (17 g) de azúcar	3 cucharadas (44 mL) de aceite vegetal
1.5 cucharaditas (7 g) de polvo para hornear	1 huevo
1/2 cucharadita (3 g) de sal	

En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal; separe. En un tazón pequeño, bata la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de leche a la mezcla de harina. Revuelva hasta apenas mezclar. Vierta alrededor de 1/4 taza (59 mL) de mezcla en la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 2 a 3 minutos o hasta que queden dorados.

Servir: 8

Consejo de cocina de prueba: Las mezclas de waffles de paquete se cocinan en alrededor de 2 a 2 1/2 minutos. Las recetas hechas en casa tardan unos minutos más.

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

- 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:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- 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 Elias 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:
26100

Tipo:
WB21

Características Eléctricas:
120 V ~ 60 Hz 400 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".