

Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

How to Use

This appliance is for household use only.

GETTING STARTED

- Open the unit by lifting the handle **(A)**.
IMPORTANT: Condition the non-stick cooking surfaces with a light coating of cooking oil before first use. Do not use non-stick cooking spray. Brush the oil onto the cooking surfaces or wipe on with a paper towel. Be sure to coat the cooking surfaces. Wipe off excess oil with paper towels. The first waffle will absorb any excess oil and may have a greasy, blotchy appearance. Discard it. Subsequent waffles will be much better.

- After conditioning, allow to cool. Clean the cooking surfaces as instructed in “Care and Cleaning”.

BAKING WAFFLES

- Before pre-heating for first use, condition both the upper and lower cooking surfaces (See “IMPORTANT” under "GETTING STARTED").
- Close the lid and plug the cord into a standard electrical outlet. The ready light **(B)** will come on to indicate the unit is heating. When the ready light goes out (after about 5 minutes), the unit is ready.
- Open the unit and pour about 2/3 cup (160 ml) of batter onto the lower cooking surface. Don’t pour too much as excess batter will seep out over the edges. Spread the batter toward the edges using a rubber spatula for even waffles.
- Close the lid, but don’t force it shut. The hinge is designed to be loose to allow the waffle to rise evenly and for steam to escape. Keep hands away from the unit as steam may escape when baking. The ready light will come on. Cooking time is 4-5 minutes depending on the type of batter/ingredients. You may notice moisture on the sides or near the handle. This is normal. Avoid opening the unit during baking as this may cause the waffle to stick or bake poorly.
- The ready light will go out when the waffle is done. You may cook it longer for a crispier waffle. Open the top and carefully remove the waffle using a fork. Be careful not to scratch the non-stick finish. Should sticking occur, lightly re-oil the cooking surfaces. Keep the lid closed between cooking batches of waffles to preserve heat.

- When all waffles are baked, unplug the cord, open the unit, and allow it to cool before cleaning.

HELPFUL HINTS

- Waffle batter can be added any time the ready light is out. It is not necessary to pour the batter immediately after the light goes out.
- Baked waffles freeze well. Cool the waffles, place paper towels between them, wrap waffles in plastic wrap or freezer bags, and freeze.
- Packaged pancake mix or baking mix work well with this product.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

- Be sure the unit is unplugged and completely COOL before cleaning. Wipe the cooking surfaces with a damp sponge or cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT nor run water directly onto the cooking surface.
- Do not use steel wool or other abrasive cleaners on the cooking surfaces as they may damage the non-stick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad. Be sure to clean the handles after each use.
- Clean the outside surfaces by wiping with a damp or soapy sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth. Do not use harsh or abrasive cleaners that may scratch or mar the exterior surfaces. Never spray or apply cleaners directly to the waffle maker; instead, apply the cleaner to a cloth and rub on.

STORAGE

Wrap the cord around the cord wrap (B) and stand the unit up on a shelf, counter, or in a cabinet.

Como usar

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

ANTES DEL USO

- Abra la unidad alzando el mango **(A)**.
IMPORTANTE: Antes de usar la waflera por primera vez, cure las superficies antiadherentes con una fina capa de aceite de cocina. No use aceites rociadores. Pase el aceite con una brocha o con una toalla de papel. El primer waffle tiende a absorber el aceite y resulta grasoso. Despójelo. Las tandas a seguir resultarán mejores.

- Después de curar la waflera con aceite, permita que se enfríe. Limpie los superficies de cocinar según se indica en la sección Cuidado y limpieza.

PREPARACION DE LOS WAFLES

- Antes de calentar la waflera por primera vez, cure ambas superficies para cocinar (Consulte la nota “IMPORTANTE” de la sección "ANTES DEL USO").
- Cierre la tapa y enchufe la unidad a una toma de corriente standard. Aparecerá la luz indicadora **(B)** para indicar que la waflera se está calentando. Cuando se apaga la luz (después de 5 minutos), la unidad está lista.
- Abra la waflera y vierta 2/3 de taza (160 ml) de la mezcla sobre la superficie inferior. No vierta más mezcla de la cuenta para que no rebalse sobre los costados. Distribuya la mezcla por parejo con una espátula de goma.
- Cierre la tapa, pero no a la fuerza. El cierre se ha diseñado para quedar holgado, permitiendo así que crezcan los wafles por parejo y que escape el vapor. Mantenga las manos alejadas de la unidad mientras cocina ya que puede emitir vapor. La luz indicadora se iluminará. El tiempo de cocción es de 4-5 minutos conforme al tipo de mezcla y los ingredientes que se usen. Si nota humedad en los costados o cerca del mango, no tenga cuidado que eso es normal. Evite abrir la unidad mientras se preparan los wafles para que no se peguen ni resulten mal cocidos.
- La luz indicadora se apagará una vez listo el waffle. Se puede cocinar más tiempo si desea un waffle más tostado. Abra la tapa y retire el waffle con un tenedor. Tenga cuidado de no rayar la superficie antiadherente. Si los alimentos se llegasen a pegar, aceite las superficies de cocinar nuevamente. Mantenga la waflera cerrada entre tandas para que retenga el calor.

- Una vez preparados todos los waffles, desconecte el cable y abra la unidad para que se enfríe antes de limpiarla.

CONSEJOS PRACTICOS

- La mezcla de los wafles puede verterse siempre y cuando la luz indicadora esté apagada. No es necesario agregar la mezcla inmediatamente después de haberse apagado la luz.
- Los wafles ya preparados se congelan bien. Permita que se enfríen, coloque papel toalla entre uno y otro y guárdelos en bolsas plásticas diseñadas para el congelador.
- Las mezclas de paquete para panqueques o para waffles resultan bien con esta unidad.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas de utilidad para el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

LIMPIEZA

- Asegúrese de que la unidad esté desconectada y de que se haya ENFRIADO totalmente antes de limpiarla. Limpie las superficies para cocinar con un paño o con una esponja húmeda. NO SUMERJA LA UNIDAD ni permita que corra agua directamente sobre las superficies para cocinar.
- Para no dañar el acabado antiadherente de las superficies para cocinar no use almohadillas de fibras metálicas ni de textura abrasiva. Para retirar los residuos pegados, use un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de nailon. Asegúrese de limpiar siempre las asas después de cada uso.
- Limpie el exterior de la waflera con un paño o una esponja humedecida con agua enjabonada. No use limpiadores abrasivos que puedan rayar o manchar las superficies exteriores. Seque bien con un paño suave. Nunca rocíe ni aplique los limpiadores directamente a la waflera; aplíquelos a un paño y frotela.

ALMACENAMIENTO

Enrolle el cable (B) y coloque la unidad verticalmente en un estante, sobre el mostrador, o dentro de un gabinete.

Utilisation

L’appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

Préparatifs

- Ouvrir l’appareil en soulevant la poignée **(A)**.
IMPORTANT : Enduire les surfaces de cuisson antiadhésives d’une mince pellicule d’huile de cuisson avant la première utilisation. Ne pas utiliser d’enduit de cuisson antiadhésif. Enduire les surfaces de cuisson d’huile à l’aide d’une brosse ou d’un essuie-tout. Bien recouvrir les surfaces de cuisson. Essuyer le surplus avec des essuie-tout. La première gaufre absorbe le surplus d’huile et elle peut être légèrement graisseuse et marbrée. La jeter. Les autres gaufres seront beaucoup mieux.

- Après le traitement, laisser refroidir l’appareil. Bien nettoyer les surfaces de cuisson de la manière décrite dans la rubrique Entretien et nettoyage.

CUISON DES GAUFRES

- Avant de réchauffer l’appareil en vue de la première utilisation, traiter les deux surfaces de cuisson (voir le point « IMPORTANT » de la rubrique « Préparatifs »).
- Refermer le couvercle et brancher l’appareil dans une prise standard. Le témoin **(B)** s’allume pour indiquer que l’appareil réchauffe. Lorsque le témoin s’éteint (au bout d’environ 5 minutes), l’appareil est prêt.
- Ouvrir l’appareil et verser environ 160 ml (2/3 cup) de mélange sur la surface inférieure de cuisson. Éviter de trop verser de mélange afin qu’il ne déborde pas de l’appareil. Étendre le mélange vers le rebord de l’appareil à l’aide d’une spatule en caoutchouc pour obtenir une gaufre uniforme.
- Refermer le couvercle sans le forcer. La charnière est conçue pour être lâche afin de permettre à la gaufre de gonfler uniformément et pour laisser la vapeur s’échapper. Éloigner les mains de l’appareil pendant la cuisson car de la vapeur peut s’en échapper. Le témoin s’allume. La cuisson prend de 4 à 5 minutes environ selon le type de mélange et les ingrédients. Il peut se former de l’humidité sur les parois de l’appareil ou sur la poignée; il s’agit d’une situation normale. Éviter d’ouvrir l’appareil pendant la cuisson car la gaufre risque de coller ou de mal cuire.
- Le témoin s’éteint lorsque la gaufre est cuite. On la fait cuire plus longtemps lorsqu’on veut une gaufre croustillante. Ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre à l’aide d’une fourchette. Prendre soin de ne pas égratigner le fini antiadhésif. En cas d’adhésion des gaufres, enduire de nouveau une mince pellicule d’huile. Refermer l’appareil entre la cuisson de gaufres afin d’en préserver la chaleur.

- Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, débrancher l’appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

CONSEILS PRATIQUES

- On peut verser du mélange dans le gaufrier lorsque le témoin est éteint. Il n’est pas nécessaire de verser le mélange dès que le témoin s’éteint.
- Les gaufres cuites se congèlent bien. Laisser refroidir les gaufres. Placer un essuie-tout entre chaque gaufre, bien les envelopper dans du plastique ou des sacs à congeler, et les congeler.
- Les mélanges à crêpes ou à gâteaux se cuisinent bien dans l’appareil.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE

- S’assurer que l’appareil est débranché et complètement REFROIDI avant de le nettoyer. Essuyer les surfaces de cuisson à l’aide d’un chiffon ou d’une éponge humide. NE JAMAIS IMMERGER L’APPAREIL, ni faire couler de l’eau directement sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d’acier ni de produits abrasifs sur les surfaces de cuisson car ces produits peuvent en endommager le revêtement antiadhésif. Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l’appareil pendant la cuisson, utiliser une brosse en plastique à poils de nylon, un tampon en nylon. Bien nettoyer les poignées après chaque utilisation.
- Essuyer les surfaces extérieures avec une éponge ou un chiffon humide ou savonneux. Bien assécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits nettoyants forts ni abrasifs au risque d’égratigner les surfaces extérieures. Ne jamais vaporiser ni enduire de produits nettoyants directement sur l’appareil. Il faut plutôt imbibé le chiffon de produit nettoyant, puis nettoyer l’appareil.

RANGEMENT

Enrouler le cordon autour du socle (B) et ranger l’appareil à la verticale sur une tablette, sur le comptoir ou dans une armoire.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>