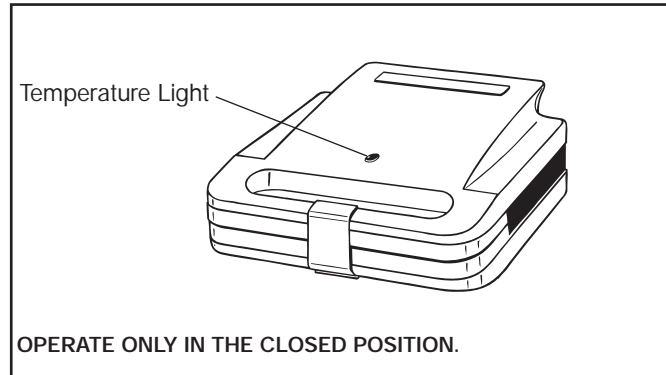
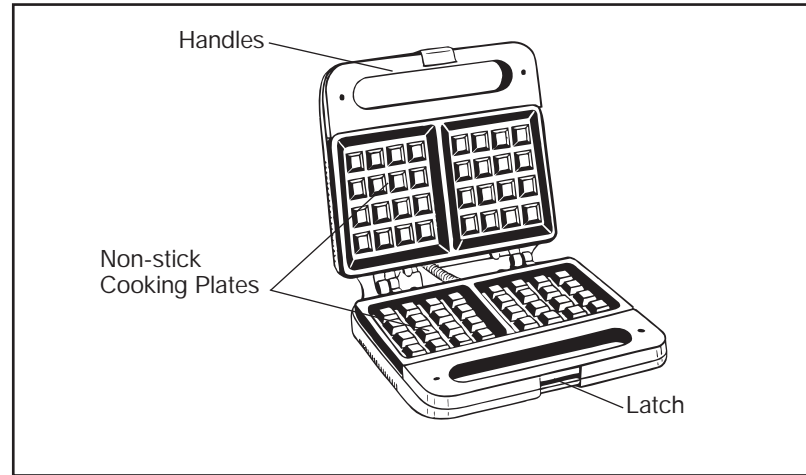


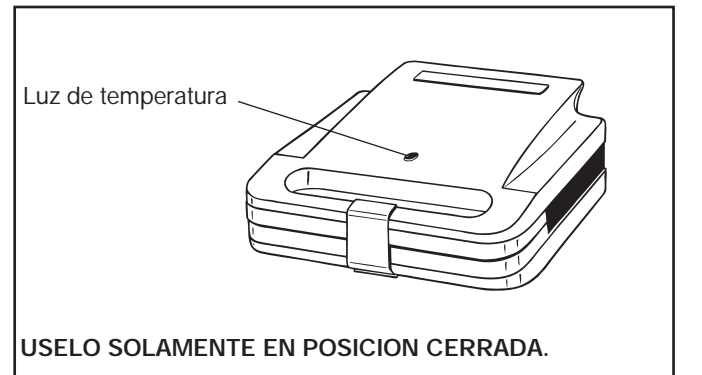
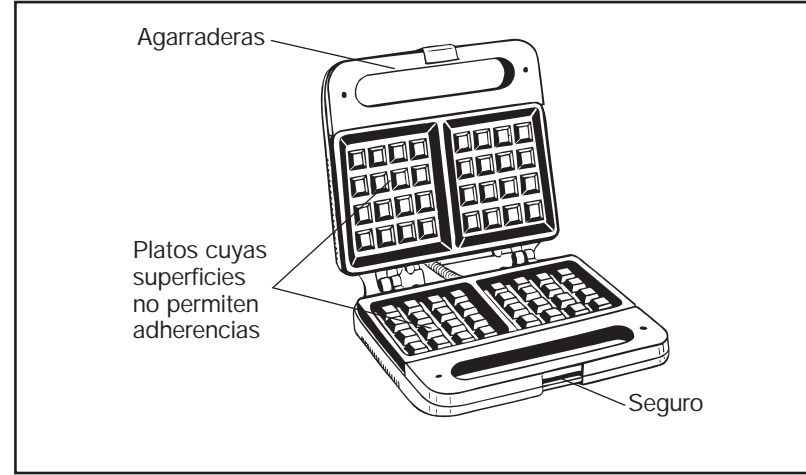
OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

IMPORTANT: Before using, operate the appliance without batter in order to burn off residues on the heating elements. **To avoid burns, caution should be taken when handling the waffle maker. The sides of the Cooking Plates are exposed and may be hot.**

HOW TO USE YOUR WAFFLE MAKER

1. Be sure the Cooking Plates are clean and free from dust. If necessary, wipe with a damp cloth.
2. When using the waffle maker for the first time, brush the Cooking Plates with oil, butter or margarine.
3. Close the lid.
4. Plug appliance into suitable electrical outlet; Temperature Light will come on, indicating the unit has begun heating.
5. While preparing batter, allow appliance to pre-heat, (about 5 minutes). The unit's Temperature Light will turn off when heated.
6. Open waffle maker and pour batter evenly to cover the Cooking Plates. Be careful not to pour too much batter, as excess batter will seep out of Cooking Plates. The Power Light may not be lit; it will re-light while the waffle is cooking.
7. Carefully close the waffle maker. Do not force shut. Steam will be released between the Cooking Plates. Caution should be taken to prevent hands from coming into contact with the steam.
8. Secure the two halves of the waffle maker with the Latch.
9. Cooking time should take approximately 3-5 minutes. Exact cooking time will be a matter of your taste and will depend on type of batter and ingredients used. Temperature Light turns on and off as the unit cycles to maintain ideal heating temperatures; this prevents overheating. Avoid opening your waffle maker before cooking is completed, as this may cause the waffle to stick or bake poorly.
10. When the waffles are cooked, remove them by using a plastic or wooden spatula. Do not use metal tongs or knives, as these may damage the non-stick coating.
11. Keep the lids closed to preserve the heat until ready for the next batch of waffles.
12. After use, immediately unplug from the electrical outlet.
13. If waffles are not to be consumed immediately, place the waffles on a paper napkin to absorb condensation. To keep hot, place on a rack in an ovenproof dish and warm in the oven at about 200°-250°F. Waffles will keep for about 20 minutes and then begin to dry out.

DELECTABLE RECIPES

Basic Waffles

1 cup all-purpose flour	1 tsp. sugar
1 tsp. baking powder	1 cup milk
1/2 tsp. salt	1 egg, separated
1/2 Tbsp. butter, melted	

Sift dry ingredients together in a bowl.

Add egg yolk and milk to the dry ingredients and beat together thoroughly.

Pour a scant 1/2 cup of butter onto the heated waffle mold. The light should be off. When batter is added, the light will go on. When the light goes off again, the waffle is done. Makes about 6 waffles.

Whole Wheat Banana Nut Waffles

1/2 cup whole wheat flour	1/4 tsp. salt
1/2 cup all-purpose flour	3/4 cup milk
1 tsp. baking powder	1 banana
1 Tbsp. melted butter or vegetable oil	1 egg, separated
1/2 cup walnuts, minced	

Sift dry ingredients together in a bowl.

Add egg yolk and milk to the dry ingredients and beat together thoroughly.

Mash banana and beat banana and nuts into batter.

Beat egg white until stiff, stir 1/4 into the batter to lighten it, and then gently fold in the remaining white.

Pour scant 1/3 cup of batter on the heated waffle mold. Makes 6 waffles.

Serve with applesauce or yogurt.

Chocolate Waffles

1 cup all-purpose flour	2/3 cup milk
1 tsp. baking powder	1 egg, separated
1/4 tsp. salt	2 Tbsp. melted butter
2 tsp. sugar	3/4 tsp. vanilla
1-1/2 squares semi-sweet chocolate (1-1/2 ounces)	

Sift dry ingredients together in a bowl.

Add milk, egg yolk and vanilla to dry ingredients and beat until well blended.

Melt butter and chocolate together in microwave or double boiler. Stir chocolate mixture into batter.

Beat egg white until stiff, stir 1/4 into the batter to lighten, and then gently fold in the remaining egg white.

Pour a scant 1/2 cup of batter onto the heated waffle mold.

Makes about 6 waffles. Serve sprinkled with powdered sugar or cinnamon or topped with vanilla ice cream and chocolate sauce.

Chocolate waffles make great ice cream sandwiches!

Freeze them first. Spread with any flavor ice cream, add nuts or raisins, and top with a second waffle.

Peanut Butter Waffles

1 cup all-purpose flour	1/4 cup peanut butter
2 tsp. baking powder	1 cup milk
1/2 tsp. salt	1 egg, separated
2 tsp. sugar	1/2 tsp. vanilla
1/2 Tbsp. melted butter or vegetable oil	

Sift dry ingredients together in a bowl.

Process peanut butter, egg yolk, milk, vanilla and butter together in a blender. Add milk mixture to dry ingredients and beat until well blended.

Pour a scant 1/2 cup of batter onto the heated waffle mold.

Makes about 6 waffles.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

TO CLEAN: NEVER IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. UNPLUG AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners, as this will damage the finish.

Inside cleaning: Wipe Cooking Plates with absorbent paper toweling or a soft cloth. Although the Cooking Plates are coated with a non-stick coating, some batter or ingredients may still adhere to the waffle maker. To remove, simply pour a little cooking oil onto the baked-on food. Allow to stand for 5 to 10 minutes. This should soften the food and make it easy to remove with absorbent paper toweling or a soft cloth. If the preceding measure fails to remove the food residue, we suggest wiping the Cooking Plates with a slightly dampened cloth and a little non-abrasive detergent.

Outside cleaning: Wipe dry with a soft, dry cloth. The waffle maker is designed for Cord Storage and can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact storage.

TO STORE: Unplug unit and allow to cool. Store in its box or in a clean, dry place. Never store it while it is hot or still plugged in. **Never wrap cord tightly around the appliance.** Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

Este artefacto es para USO DOMESTICO SOLAMENTE. Puede ser enchufado en cualquier tomacorriente de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de tomacorriente.

IMPORTANTE: Antes de usarlo, haga funcionar el artefacto sin ninguna masa, para así quemar todos los residuos de los elementos de calentamiento. **Para evitar quemaduras, se debe tener cuidado cuando se esté usando la waflera. Los lados de las Platos están expuestos y pueden estar calientes.**

COMO USAR SU WAFLERA

1. Asegúrese que los platos estén limpios y libres de polvo. Si es necesario, límpielos con un paño húmedo.
2. Cuando use la waflera por primera vez, pásela a los platos una brocha con aceite, mantequilla o margarina.
3. Cierre la tapa.
4. Enchufe el artefacto en un tomacorriente. La Luz de temperatura se encenderá para indicar que la unidad comienza a calentarse.
5. Mientras esté preparando la masa, deje que el artefacto se caliente, (aproximadamente 5 minutos). La Luz de temperatura de la unidad se apagará cuando haya calentado.
6. Abra la waflera y vierta la masa uniformemente para cubrir los platos. Tenga cuidado de no verter mucha masa, el exceso hará que se derrame de los platos. La luz de encendido puede no encenderse; ésta se encenderá nuevamente mientras se esté cocinando la masa.
7. Cierre la waflera cuidadosamente. No la fuerce al cerrarla. Vapor saldrá de entre los platos. Deberá tenerse cuidado de que las manos no estén en contacto con el vapor.
8. Asegure las dos mitades de la waflera con el seguro.
9. El tiempo para su cocción tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. El tiempo exacto de su cocción dependerá de su gusto y el tipo de masa e ingredientes que fueron usados. La Luz de la temperatura se encenderá y se apagará, proceso que realiza la unidad para mantener la temperatura ideal; esto previene a que se recaliente. Evite abrir su waflera antes de que la masa esté cocinada, ya que esto podría hacer que la masa se pegue o que no se cocine bien.
10. Cuando los waffles ya estén cocinados, remuévalos usando una espátula de plástico o de madera. No use tenazas o cuchillos, ya que esto podría dañar el baño que tienen las planchas para evitar que se peguen los waffles.
11. Mantenga la tapa cerrada para conservar la temperatura hasta que esté lista para la siguiente horneada.
12. Después de usarla, desconéctela de inmediato.
13. Si los waffles no van a ser consumidos de inmediato, colóquelos en una servilleta de papel para absorber la condensación. Para mantenerlos calientes, colóquelos en una parrilla en un plato para el horno y caliéntelos a 200° - 250° F. Los waffles se conservarán por 20 minutos por los menos y después comenzarán a secarse.

DELICIOSAS RECETAS

Waffles Básicos

1 taza de harina para todos los usos	1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de polvo de hornear	1 taza de leche
1/2 cucharadita de sal	1 yema de huevo, batida
1/2 cucharada de mantequilla derretida	

Cierne todos los ingredientes juntos en un tazón.

Añada la yema de huevo, leche y la mantequilla derretida a los ingredientes secos y mézclelos bien.

Vierta más o menos 1/2 taza de la masa al molde ya caliente de la waflera. La luz deberá de estar apagada. Cuando se agregue la masa, la luz se encenderá. Cuando se apague la luz nuevamente, el waffle ya está listo.

Se obtienen 6 waffles más o menos.

Waffles de trigo, plátano y nueces

1/2 taza de harina de trigo	1/4 de cucharadita de sal
1/2 taza de harina para todos los usos	3/4 de taza de leche
1 cucharadita de polvo de hornear	1 plátano
1/2 taza de nueces molidas	1 huevo, separado
1 cucharada de mantequilla derretida o aceite vegetal	

Cierne todos los ingredientes secos juntos en un tazón.

Añada la yema de huevo y leche a los ingredientes secos y bátalos bien.

Machaque un plátano y bátalo con las nueces en la masa.

Bata la clara de huevo hasta que esté espesa, añádale 1/4 a la masa para aligerarla y luego poco a poco añádale el resto de la clara, envolviéndola bien en la masa.

Vierta más o menos 1/3 taza de la masa en el molde caliente de la waflera. Se obtienen 6 waffles más o menos. Se sirve con puré de manzana o yogurt.

Wafles de chocolate

1 taza de harina para todos los usos	2/3 de taza de leche
1 cucharadita de polvo de hornear	1 huevo, separado
1/4 de cucharadita de sal	2 Tbsp. melted butter
2 cucharadas de mantequilla derretida	3/4 de cucharadita de vainilla

1-1/2 cuadrados de chocolate semi-dulce (1-1/2 onza)

Cierne todos los ingredientes secos en un tazón.

Agregue la leche, yema de huevo y vainilla a los ingredientes secos y bátalos bien hasta que estén bien mezclados.

Derriba la mantequilla y chocolate juntos en el microondas o en baño maría. Mezcle el chocolate en la masa.

Bata la clara de huevo hasta que esté espesa, añádale 1/4 a la masa para aligerarla y luego suavemente añádale el resto de la clara, envolviéndola bien en la masa.

Vierta más o menos 1/2 taza de la masa en el molde caliente de la waflera. Se obtienen 6 waffles más o menos. Sirvalos salpicados con azúcar en polvo o canela o adórnelo con helados de vainilla y crema de chocolate.

¡Con los waffles de chocolate se hacen deliciosos sandwiches de helados!

Congéelos primero. Cúbralos con cualquier sabor de helados, añádale nueces o pasas y póngale una tapa con un segundo waffle.

Waffles de mantequilla de mani

1 taza de harina para todos los usos	1/4 de taza de mantequilla de mani
2 cucharaditas de polvo de hornear	1 taza de leche
1/2 cucharadita de sal	1 huevo, separado
2 cucharaditas de azúcar	1/2 cucharadita de vainilla
1/2 cucharada de mantequilla derretida o aceite vegetal	

Cierne todos los ingredientes secos en un tazón.

En una licuadora ponga la mantequilla de mani, yema de huevo, leche, vainilla y mantequilla y mézclelos.

Añada la mezcla de la leche a los ingredientes secos y bátala hasta que estén bien mezcladas.

Vierta más o menos 1/2 taza de la masa en el molde caliente de la waflera. Se obtienen 6 waffles más o menos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

PARA EL USUARIO

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si necesita reparación remítalo a personas calificadas.

PARA SU LIMPIEZA: NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO EN EL AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO. DESENCHÚFELO Y DEJE QUE SE ENFRIE ANTES DE LIMPIARLO. No use esponjas de alambre, almohadillas de fregar o limpiadores abrasivos, ya que esto podría dañar el acabado.

Para limpiarlo por dentro: Limpie los platos con papel toalla absorbente o con un paño suave. Aún que los platos están revestidos con una capa para evitar que la masa se pegue, algunas masas o ingredientes pueden adherirse a la waflera. Para removerla, simplemente ponga un poquito de aceite. Déjela por 5 ó 10 minutos. Esto hará que se ablande y será más fácil de removerla con papel toalla absorbente o un paño suave. Si esta medida fallara para remover los residuos de la comida, le sugerimos que la limpie con un paño ligeramente húmedo y un poquito de detergente no abrasivo.

Para limpiarlo por afuera: Límpielo con un paño suave y seco. La waflera está diseñada con un compartimento para guardar el cordón y puede ser colocada en la posición vertical (agarraderas hacia arriba) para guardarla.

PARA GUARDAR: Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Guárdela en su misma caja en un lugar limpio y seco. Nunca la guarde mientras está caliente o enchufada. **Nunca envuelva el cordón ajustado alrededor del artefacto.** No ponga presión al cordón donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste del cordón y su posible rotura.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, especialmente cuando hayan niños, medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

1. No toque las superficies que están calientes. Use agarraderas o manecillas.
2. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cordón, enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
3. Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier artefacto está siendo usado por, en o cerca de niños.
4. Desenchúfela cuando no la esté usando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte y antes de limpiarla.
5. No opere ningún artefacto si tiene el cordón o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
6. El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
7. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes. No deje el cordón colgando de la mesa o del mostrador ya que este podría ser halado.
8. No lo use fuera de la casa.
9. No lo coloque en o cerca de un calentador a gas o eléctrico o en un horno caliente.
10. Tenga mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Para usarla, enchúfela en un tomacorriente eléctrico. Para desconectarla, empuñe el enchufe y retírela del tomacorriente. No tire del cordón.
12. No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Within one year of purchase, we will replace this appliance free if defective in material or workmanship. For replacement, return appliance with evidence of purchase. This warranty is void if appliance has been dropped, abused, altered, misused or tampered with in any way.

SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo debe usarse en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si no entrara en el tomacorriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este dispositivo de seguridad.

Un cordón corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que puede causar uno más grande. Un cordón de extensión puede ser usado con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación de la unidad.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde puede ser jalada por un niño o tropezarse.

SUGERENCIAS PARA SEGURIDAD CON EL CORDON

1. **Nunca hale o tire del cordón o del artefacto.**
2. **Para introducir el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.**
3. **Para desconectar el artefacto, sujete el enchufe y retírela del tomacorriente.**
4. **Antes de cada uso, inspeccione el cordón si tiene cortes y/o raspaduras. Si algo fuera encontrado, esto indica que el artefacto deberá ser revisado y el cordón deberá ser reemplazado. Por favor, devuélvalo a nuestro Departamento de Servicio o a un representante de servicio autorizado.**
5. **Nunca enrolle el cordón ajustadamente alrededor del artefacto, ya que esto podría causar una presión excesiva en el cordón donde éste entra al artefacto y causar desgaste y rotura.**

NO HAGA FUNCIONAR EL ARTEFACTO SI EL CORDON MUESTRA CUALQUIER DAÑO, O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

GARANTIA LIMITADA POR UN AÑO

Dentro de un año de garantía, nosotros le reemplazaremos este artefacto sin costo alguno por defectos en material o manufactura. Para reemplazo, envíe el artefacto con evidencia de compra. Esta garantía es nula si el artefacto se ha caído, abusado, alterado o mal usado en cualquier forma.

GUARDE PARA REFERENCIA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
7. Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as it could be pulled off.
8. Do not use outdoors.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull on the cord.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG:

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the unit.** The extension cord should not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

LINE CORD SAFETY TIPS

1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

EverydayLiving®

ELECTRIC WAFFLE MAKER

WAFLERA ELECTRICA

USE AND CARE BOOK

MANUAL DE USO
Y MANTENIMIENTO

HOUSEHOLD USE ONLY

PARA USO DOMESTICO
SOLAMENTE

