



ELECTRICAL CORD: The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord with a polarized plug may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 Volts, or 6 amperes/220 volts and have the appropriate agency listing. When using a longer cord, be sure it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

How To Use – English

BEFORE FIRST USE

- Open the unit so that the top section stands vertically (see illustration). The hinge between the sections is designed to be loose. This allows waffles to rise evenly and for steam to escape.
- 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 may absorb the oil and have a greasy, blotchy appearance. Subsequent waffles will be much better.
- After conditioning, clean the cooking surfaces thoroughly by wiping with a damp sponge or cloth. **DO NOT IMMERSE** the unit and do not run water directly onto the cooking surfaces. Dry the surface with a cloth or paper towel.

BAKING WAFFLES

- Before preheating for first use, condition both the upper and lower cooking surfaces (See "IMPORTANT" under "Before First Use".)
- Close the unit and plug the cord into a standard electrical outlet—the Power Light comes on (A). Use the preheat time to prepare your batter (see "Recipes" for suggestions). When the Ready Light comes on (after about 5 minutes), the unit is ready to use.
- Open the unit and pour about 1/2 cup 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.
- Carefully close the top. Keep hands away from the unit as steam may escape during baking and the chrome will get HOT. The Ready Light will go off. Cooking time is 3-1/2 to 4 minutes depending on the type of batter/ingredients you used. You may notice some moisture on the sides or near the handle during baking—this is normal. Avoid opening the unit during the baking cycle as this may cause the waffle to stick or bake unevenly.
- When the waffle is done, the Ready Light will come on. Open the top and carefully remove the waffle using a fork or rubber spatula. Be careful not to scratch the non-stick finish. Should sticking occur, lightly re-oil the cooking surfaces. Because the Waffle Maker semi-cuts the waffle into 2 sections, you may want to have a plate nearby when removing the waffle in case it separates. 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 on. It is not necessary to pour the batter immediately after the light comes on.
- Baked waffles freeze well. Cook all the batter. Cool the waffles and place paper towels between them. Wrap waffles in plastic wrap or freezer bags, and freeze. You can reheat in a toaster or toaster oven.

Care and Cleaning

NOTE: No maintenance or service to this appliance is required other than the cleaning procedure described in this manual.

- 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 pads or other abrasive cleaners on the cooking surfaces as they will 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 to restore the chrome shine. Do not use harsh or abrasive cleaners that may scratch or mar the surfaces. Never spray or apply cleaners directly to the Waffle Maker; instead, apply the cleaner to a cloth and rub on.
- Close the unit and snap the Latch to secure it shut. For compact storage, this Waffle Maker is designed to stand vertically on a shelf, counter, or in a cabinet.

NOTE: If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

RECIPES

Crisp & Golden Waffles

<i>1 egg</i>	<i>1/4 teaspoon salt</i>
<i>2 cups all-purpose flour</i>	<i>1-1/2 cups milk</i>
<i>3 tablespoons sugar</i>	<i>1/4 cup vegetable oil</i>
<i>3 teaspoons baking powder</i>	<i>1 teaspoon vanilla</i>

In medium bowl, beat egg until frothy. Add remaining ingredients; mix until smooth. Add 1/2 cup batter to preheated Waffle Maker and spread evenly with rubber spatula. Close unit and bake until Ready Light comes on (3-1/2 to 4 minutes.) Carefully remove waffle (lightly re-oil if sticking occurs.) Repeat with remaining batter.

Makes: 5 (2-section)

Oatmeal Raisin Waffles

<i>1 egg</i>	<i>1/4 teaspoon salt</i>
<i>2 cups all-purpose flour</i>	<i>1-1/2 cups milk</i>
<i>1/2 cup quick cooking oats</i>	<i>3 tablespoons vegetable oil</i>
<i>3 tablespoons sugar</i>	<i>6 tablespoons raisins</i>
<i>3 teaspoons baking powder</i>	

In medium bowl, beat egg until frothy. Add remaining ingredients, except raisins; mix until smooth. Stir in raisins. Batter will be thick. Add 1/2-cup batter to preheated Waffle Maker and spread evenly with rubber spatula. Close unit and bake until the Ready Light comes on (about 3-1/2 minutes). Carefully remove waffle (lightly re-oil if sticking occurs). Repeat with remaining batter.

Makes: 6 (2-section) waffles

EL CABLE ELECTRICO: El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use un cable de extensión enlistado por UL (Underwriters Laboratories), NOM, o uno aprobado por una agencia apropiada. La extensión deberá estar calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts o una de 6 amperes y 220 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

Como usar - Español

ANTES DE USAR LA WAFLERA POR PRIMERA VEZ

- Abra la unidad de manera que la parte superior permanezca en posición vertical (consulte la ilustración). La bisagra entre las secciones ha sido diseñada para quedar floja. Esto permite que los waffles crezcan de manera uniforme y que salga el vapor.
- IMPORTANTE:** Antes de usar la waflera por primera vez, acondicione las superficies antiadherentes de cocinar con una ligera capa de aceite de cocinar. No utilice aceite de rociar sino que una brocha para aplicar el aceite. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. El primer waffle podría absorber más aceite y resultar grasoso, pero los demás resultarán mucho mejor.
- Después de acondicionar las superficies de cocinar, límpielas bien con una esponja o con un paño suave humedecido. **NO SUMERJA** la unidad en agua ni deje correr agua de la llave directamente sobre las superficies de cocinar. Seque las superficies de cocinar con un paño suave o con una toalla de papel.

COMO HORNEAR LOS WAFLS

- Antes de precalentar la unidad por primera vez, acondicione tanto la superficie de cocinar superior como la inferior. (Consulte "IMPORTANTE" bajo "ANTES DE USAR LA WAFLERA POR PRIMERA VEZ").
- Cierre la unidad y enchúfela a una toma de corriente normal. La luz de encendido se iluminará (A). Prepare la mezcla de los waffles mientras la unidad se calienta. (Consulte la sección de "Recetas" para algunas sugerencias). Una vez que la luz de cocción se enciende, (al cabo de unos 5 minutos), la unidad está lista para hornear.
- Abra la unidad y vierta aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en la superficie inferior de cocinar. No vierta más de la cantidad indicada para evitar que la mezcla rebalse sobre los bordes de la unidad. Distribuya la mezcla desde el centro hacia los bordes con una espátula de goma para que los waffles resulten uniformes.
- Cierre la tapa con cuidado. Mantenga las manos alejadas de la unidad ya que podría haber escape de vapor y el cromo se pone muy CALIENTE. Mientras los waffles se hornean, la luz de cocción se apagará. El tiempo de cocción es de 3-5 minutos según el tipo de ingredientes que haya usado en la mezcla. Mientras los waffles se hornean, es normal que se forme cierta cantidad de humedad a los costados o cerca de la agarradera de la unidad. Evite abrir la unidad mientras los waffles se hornean para que no se peguen ni resulten mal cocidos.
- Una vez cocido el waffle, la luz de cocción se encenderá. Abra la parte superior de la waflera con cuidado y retire el waffle con un tenedor o con una espátula de goma. Tenga cuidado de no rayar las superficies antiadherentes. Si observa que los waffles se están pegando, frote ligeramente las superficies de cocinar con un poco más de aceite. Ya que la waflera corta parcialmente los waffles en dos secciones, para evitar que el waffle se separe, procure tener un plato a la mano cuando sea hora de retirar el waffle de la unidad. A fin de preservar el calor, mantenga la unidad cerrada entre la preparación de una tanda y otra.
- Una vez horneados los waffles, desconecte el cable, abra la unidad y permita que se enfríe antes de limpiarla.

CONSEJOS PRACTICOS

- La mezcla de los waffles se puede verter siempre que la luz indicadora esté encendida. No es necesario agregar la mezcla inmediatamente después de haberse encendido la luz.
- Los waffles ya preparados se congelan bien. Cocine toda la mezcla. Permita que los waffles se enfríen, coloque papel toalla entre uno y otro y guárdelos en bolsas plásticas diseñadas para el congelador. Los waffles se pueden recalentar en un tostador o en un horno tostador.

Cuidado y limpieza

NOTA: Esta unidad no requiere de ningún mantenimiento ni servicio aparte del cuidado que se recomienda a continuación.

- Asegúrese que la unidad esté desconectada y que se haya ENFRIADO completamente antes de limpiarla. Limpie las superficies de cocinar con un paño o con una esponja húmeda. **NO SUMERJA LA UNIDAD** ni permita que corra agua directamente sobre las superficies de cocinar.
- A fin de no dañar el acabado antiadherente de las superficies de cocinar no utilice almohadillas de fibras metálicas ni de textura abrasiva. Para retirar los residuos adheridos, 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 frótelas.
- Cierre la unidad y asegúrese que la aldaba esté bien cerrada. Esta waflera ha sido diseñada para almacenamiento vertical compacto en un estante o adentro de un gabinete.

RECETAS

Wafles dorados y crujientes

<i>1 huevo</i>	<i>1/4 cdta. de sal</i>
<i>2 tazas de harina para todo propósito</i>	<i>1-1/2 taza de leche</i>
<i>3 cdas. de azúcar</i>	<i>1/4 taza de aceite vegetal</i>
<i>3 cdts. de polvo de hornear</i>	<i>1 cdta. de vainilla</i>

En un recipiente mediano, bata el huevo hasta quedar espumoso. Agregue los demás ingredientes. Una vez precalentada la waflera, agregue 1/2 taza llena de la mezcla y distribúyala de manera uniforme con una espátula de goma. Cierre la unidad y hornée hasta encenderse la luz indicadora (al cabo de aproximadamente 3-1/2 - 4 minutos). Retire el waffle con cuidado (frote más aceite si el waffle se adhiere a la waflera). Repita el mismo procedimiento con la mezcla sobrante

Da para 5 waffles de (2 secciones)

Wafles con avena y pasas

<i>1 huevo</i>	<i>3 cdts. de polvo de hornear</i>
<i>2 tazas de harina para todo propósito</i>	<i>1/4 cdta. de sal</i>
<i>1/2 taza de avena de cocción rápida</i>	<i>1-1/2 taza de leche</i>
<i>3 cdas.(45 ml) de azúcar</i>	<i>3 cucharadas de aceite vegetal</i>
	<i>6 cucharadas de pasas</i>

En un recipiente mediano, bata el huevo hasta quedar espumoso. Agregue los demás ingredientes, excepto las pasas y mezcle hasta quedar suave. Agregue las pasas. La mezcla queda de consistencia espesa. Una vez precalentada la waflera, agregue 1/2 taza llena de la mezcla y distribúyala de manera uniforme con una espátula de goma. Cierre la unidad y hornée hasta encenderse la luz indicadora (al cabo de aproximadamente 3-1/2 - 4 minutos). Retire el waffle con cuidado (frote más aceite si el waffle se adhiere a la waflera). Repita el mismo procedimiento con la mezcla sobrante.

Da para 6 waffles de (2 secciones)

RECETTES

Gaufres dorées et croustillantes

<i>1 oeuf</i>	<i>1/4 c. à thé de sel</i>
<i>2 t de farine tout usage</i>	<i>1 1/2 t de lait</i>
<i>3 c. à table de sucre</i>	<i>1/4 t d'huile végétale</i>
<i>3 c. à thé de levure chimique</i>	<i>11 c. à thé de vanille</i>

Dans un bol moyen, battre l'oeuf jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients; mélér jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser 1/2 t de mélange dans le gaufrier réchauffé et le répandre uniformément à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Abaisser le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le témoin de cuisson s'allume (de 3 1/2 à 4 minutes). Retirer soigneusement la gaufre (enduire de nouveau une mince pellicule d'huile si la gaufre colle). Répéter ces directives pour le reste du mélange.

Rendement : 5 gaufres (de 2 sections).

Gaufres à l'avoine et aux raisins

<i>1 oeuf</i>	<i>3 c. à table de sucre</i>
<i>2 t de farine tout usage</i>	<i>3 c. à thé de levure chimique</i>
<i>3 c. à table d'huile végétale</i>	<i>1/4 c. à thé de sel</i>
<i>1 1/2 t de lait</i>	<i>6c. à table de raisins secs</i>
<i>1/2 t de flocons d'avoine à cuisson rapide</i>	<i>1/2 t de flocons d'avoine à cuisson rapide</i>

Dans un bol moyen, battre l'oeuf jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les raisins secs; mélér jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter les raisins secs. Le mélange sera épais. Verser 1/2 t de mélange dans le gaufrier réchauffé et le répandre uniformément à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Abaisser le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le témoin de cuisson s'allume (environ 3-1/2 - 4 minutes). Retirer soigneusement la gaufre (enduire de nouveau une mince pellicule d'huile si la gaufre colle). Répéter ces directives pour le reste du mélange.

Rendement : 6 gaufres (de 2 sections).

CORDON : La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts ou 6 ampères, 220 volts, certifié par tout organisme reconnu, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

Utilisation - Français

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Ouvrir l'appareil de sorte que la section supérieur soit à la verticale (de la manière illustrée). La charnière est conçue pour être lâche afin de permettre à la gaufre de gonfler uniformément et pour laisser la vapeur s'échapper.
- 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 toutes les surfaces de cuisson. Essuyer le surplus avec un essuie-tout. La première gaufre absorbe le surplus d'huile et elle peut être légèrement grasseuse et marbrée. Les autres gaufres seront beaucoup mieux.
- Après le traitement, bien nettoyer les surfaces de cuisson en les essuyant avec un chiffon ou une éponge humide. **NE PAS IMMERGER** l'appareil et ne pas verser d'eau sur les surfaces de cuisson. Essuyer les surfaces avec un chiffon ou un essuie-tout.

CUISSON 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 « Avant la première utilisation »).
- Refermer le couvercle et brancher l'appareil dans une prise standard. Le témoin de mise sous tension s'allume (A). Préparer le mélange à gaufres pendant le réchauffement de l'appareil (voir la section des recettes pour trouver des suggestions). Lorsque le témoin de cuisson s'allume (au bout d'environ 5 minutes), l'appareil est prêt.
- Ouvrir l'appareil et verser environ 1/2t 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 doucement le couvercle. Éloigner les mains de l'appareil pendant la cuisson car de la vapeur peut s'en échapper et le chrome devient BRÛLANT. Le témoin de cuisson s'éteint. La cuisson prend de 3,5 à 4 minutes selon le type de mélange et les ingrédients. Il peut se former de l'humidité sur les parois de l'appareil ou près de 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 de cuisson s'allume lorsque la gaufre est cuite. Ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre à l'aide d'une fourchette ou d'une spatule en coutchouc. Prendre soin de ne pas égratigner le fini antiadhésif. En cas d'adhésion des gaufres, enduire de nouveau une mince pellicule d'huile. Puisque l'appareil découpe en partie les gaufres en deux sections, il est préférable d'avoir une assiette près de l'appareil lorsqu'on retire la gaufre au cas où une section s'en détache. 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 de cuisson est allumé. Il n'est pas nécessaire de verser le mélange dès que le témoin s'allume.
- Les gaufres cuites se congèlent bien. Préparer tout le mélange. 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. On peut les réchauffer dans un grille-pain ou dans un grille-pain four.

Entretien et nettoyage

NOTE : L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf les directives relatives au nettoyage du présent guide.

- 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 ou 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 pour faire briller le chrome. 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 imbiber le chiffon de produit nettoyant, puis nettoyer l'appareil.
- Refermer l'appareil et enclencher le loquet pour le fermer. Le gaufrier se place à la verticale sur une tablette, un comptoir ou dans une armoire afin d'en assurer le rangement compact

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.**
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni tout autre composant du gaufrier.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés pour l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Prendre toutes les précautions nécessaires lorsqu'on déplace un appareil renfermant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour utiliser l'appareil, brancher le cordon dans une prise. Pour le débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- Utiliser le gaufrier uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Ne pas utiliser un appareil électrique lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique SEULEMENT et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.**

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

NEED HELP?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do NOT** return the product to the place of purchase. **Do NOT** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

FULL ONE-YEAR WARRANTY (Applies only in U.S. and Canada)

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

NOTA: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

¿NECESITA AYUDA?

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

Solamente en México, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-847-2309.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA (Este párrafo no aplica para EUA y Canadá)

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados.

NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque. BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN (Valable aux É.-U. et au Canada seulement)

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica o llame gratis al número "800" apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la unidad puede causar lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes ni que cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado cuando lleve la unidad de un lugar a otro, especialmente si contiene aceite u otro líquido caliente.
- Para operar, enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- No utilice la waflera con ningún otro fin más que para el que ha sido diseñada.
- No opere la waflera en la presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. El uso con cualquier otro fin anulará la garantía de inmediato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)


Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un toma de corriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, inviértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.**

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para prevenir la remoción de la cubierta inferior. A fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de remover la cubierta inferior.** El interior de la unidad no contiene partes útiles al usuario. Cualquier servicio de mantenimiento deberá realizarse únicamente por personal autorizado

<p>In Latin America only En Latino América únicamente En Amérique latine seulement</p>	<p>Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano. For the nearest service center, please see the appropriate address below.</p>	
<p>ARGENTINA Av Maipu 3850 1636 Olivos, Buenos Aires Tel: 0-800-8-1221</p> <p>COLOMBIA Carrera 38 No. 166-64 Santa Fe de Bogota Tel: 571-677-7496</p> <p>COSTA RICA 200 metros Norte y 150 oeste del edificio Mercedes Benz Paseo Colon Av. 3, calle 26 Bis Tel: (506) 257-5716</p> <p>CHILE Cruz Del Sur 64 Las Condes Santiago Tel: 562-370-8523</p> <p>ECUADOR Manuel Larrea 726 y Bogota Quito Tel: 593-256-8551</p> <p>EL SALVADOR 27 Calle Poniente y 25 Ave. Norte No. 1510 San Salvador Tel: 503-226-0022</p> <p>GUATEMALA 3a calle 4-14 Zona 9 Ciudad de Guatemala Tel: 331-50-20</p>	<p>MÉXICO Lázaro Cárdenas #18 Ciudad de México Tel: 5-588-9377 01-800-847-2309</p> <p>•VERACRUZ Prolongación Dias Mirón #4280 (entre Violetas y Magnolias) Col. Remes 91920 Veracruz, Ver. Tel: (91-29) 21-70-16</p> <p>•PUEBLA 17 Norte #205 72000 Puebla, Pue. Tel: (91-22) 46-37-26</p> <p>•TORREÓN Blvd. Independecia 96 Pte. 27000 Torreón, Coah. Tel: (91-17) 16-52-65</p> <p>•MÉRIDA Calle 63 #459-A (entre 50 y 52) 97000 Mérida, Yuc. Tel: (91-99) 23-54-90</p> <p>•GUADALAJARA Av. Vallarta #4901-A Col. Prados Vallarta 45020 Zapopan, Jal. Tel: (91-36) 73-28-15</p>	<p>•QUERÉTARO Av. Madero 139, Pte. 76000 Querétaro, Qro. Tel: (91-42) 14-16-60</p> <p>PANAMA Via Brazil y Ave. Samuel Lewis #31 Ciudad de Panama Tel: 507-264-2243</p> <p>PERU Av. Javier Prado Este # 1516 San Isidro Lima Tel: 225-6237</p> <p>PUERTO RICO Calle C #14 Rexco Industrial Park Caparra Heights Station San Juan, P.R. 00934 Tel: 1-800-347-5117</p> <p>VENEZUELA Av. Casanova edificio Girasol Nivel Mezzanina Local A Sabana Grande, Caracas Tel: (212) 782-3645</p>
<p>For service in U.S.A./Canada call 1-800-231-9786</p> <p>Para servicio en los E. U. y Canadá llame al 1-800-231-9786</p> <p>Pour le service aux É.-U. et au Canada, composer le 1-800-231-9786</p>		

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR	Fecha de compra _____
	Modelo _____

	Copyright © 2002 Applica Consumer Products, Inc. Pub. No.178457-00-RV00 Product made in People's Republic of China Printed in People's Republic of China
--	---

Product may vary slightly from what is illustrated.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

2002/5-30-55E/S/F

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or any other part of this unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To use Waffle Maker, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord.
- Do not use Waffle Maker for other than intended use.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is for household use only not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician. **Do not attempt to defeat this safety feature.**

TAMPER -RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

BLACK & DECKER®

Belgian Waffle Maker (English)

Waflera estilo belga (Español)

Gaufrier (Français)



U.S.A./Canada **1-800-231-9786**
Mexico 01-800-847-2309

http://www.blackanddecker.com

Série WMB600CH Series

650W 120V~ 60 Hz
650W 220V~ 50/60Hz