

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

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVísite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**Questions?**

Please call us – our friendly associates are ready to help.  
USA: 1.800.851.8900

**Questions ?**

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

# Hamilton Beach®

Deep Dish Belgium  
Waffle Maker

Maître-gaufrier avec  
plats profonds  
pour gaufres belges

Wafflera Estilo Belga  
de Plato Profundo



English ..... 2

Français..... 12

Español ..... 22

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. During use, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation.
16. Never remove the food 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. This appliance is not intended for deep-frying foods.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## **Other Consumer Safety Information**

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ 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.

# Parts and Features

\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

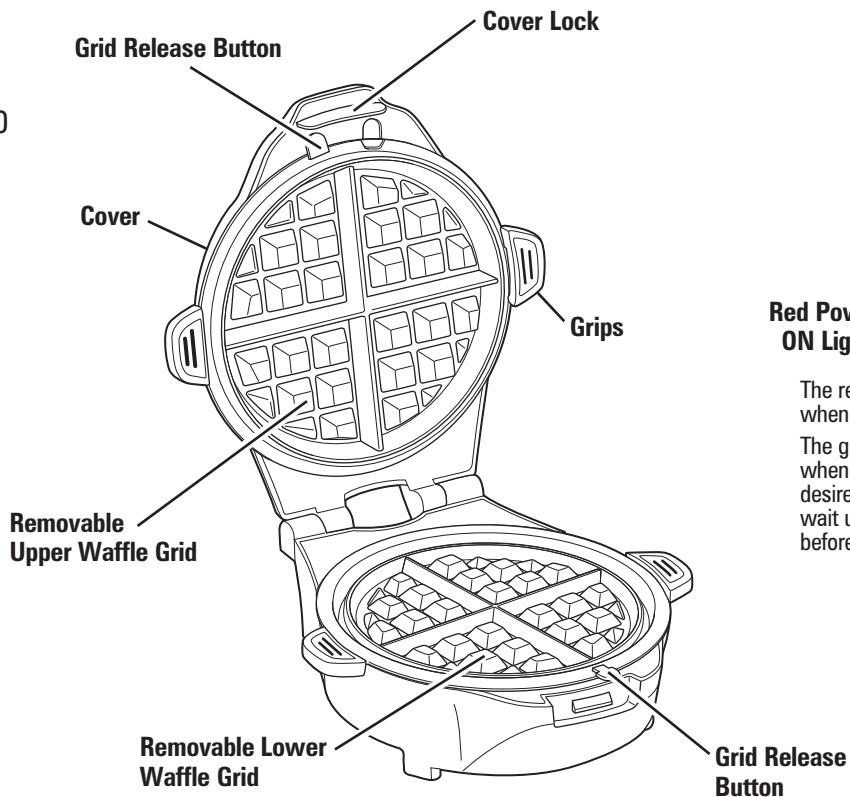
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

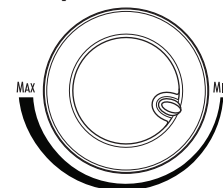


**Premeasured Scoop**  
(1/2 cup/118 ml)

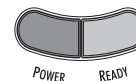


**BEFORE FIRST USE:** Wash grids in dishwasher or in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe or brush waffle grids with vegetable oil or spray with nonstick spray. This is only recommended before first use and can be done periodically if sticking occurs.

## Temperature Control



**Red Power ON Light**

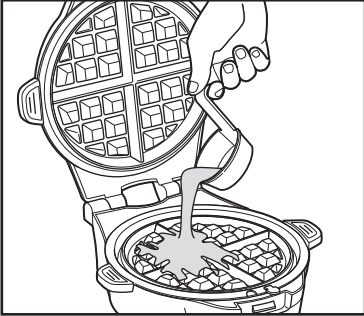


**Green READY Light**

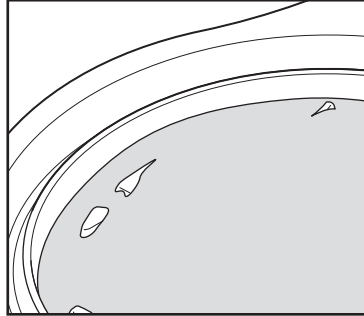
The red Power ON light comes on when the appliance is first plugged in.

The green READY light comes on when the appliance has reached the desired temperature. For best results, wait until green READY light comes on before adding waffle batter.

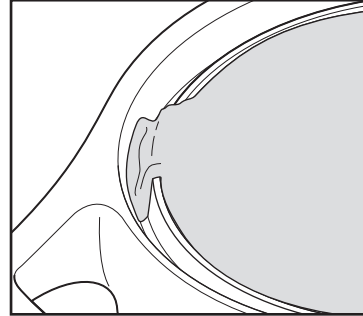
# 3-Way Mess-Free Waffle Features



**1.** The premeasured scoop is the perfect size for measuring and pouring batter. Use two scoops for Belgium waffles.



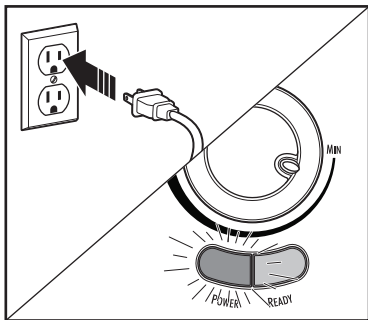
**2.** Deep grids leave room for waffles to rise while baking.



**3.** Extra-deep overflow channel gives excess batter a place to go without dripping outside the waffle maker.

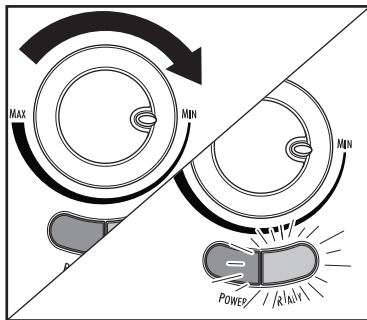
# How to Use

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



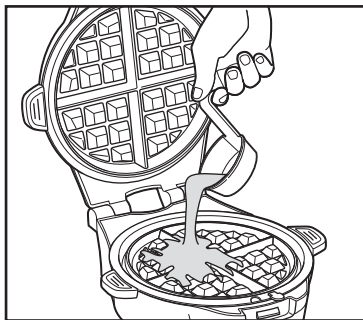
1. Plug into outlet. The red Power ON light comes on. Do not preheat or operate unit unless grids are in place.

**TIP:** A small amount of nonstick cooking spray can be used on the grids before preheating.



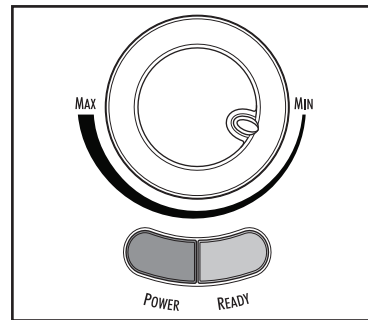
2. Choose desired waffle heat setting and preheat with cover closed until the green READY light comes on.

**TIP:** Waffle color and crispness are determined by the temperature of the grids. The higher the temperature, the browner and crisper the waffle.

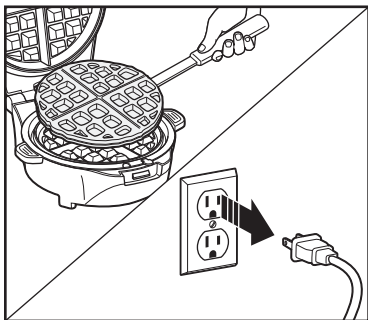


3. Raise cover and pour two FULL scoops of batter onto center of bottom cooking grid. The green READY light goes off. Lower cover.

**TIP:** When adding nuts, fruits, or chocolate chips to your waffle, reduce the waffle batter by 2 tablespoons (30 ml).



4. Waffles are done in about 6 to 8 minutes, depending on the heat setting and type of recipe. Waffles are done when the green READY light turns back on, or when steaming begins to stop.



5. Using an oven mitt, open cover. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating of the appliance. Turn control to "MIN." Unplug unit when through cooking. Let cool.

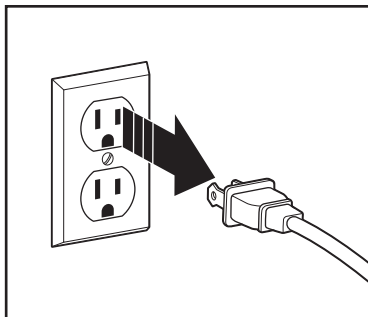
# Usage Tips

- To make your family a quick, hot breakfast, use any of the waffle mixes currently available on the market.
- Use a cooking spray before pouring batter into the grids, especially for dessert waffles or recipes with a lot of sugar.
- If your waffles start to stick, the grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- If using nuts in waffle batter, use chopped nuts and/or evenly spread batter to allow lid to fully close.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven.
- Reheat in a microwave oven, a toaster oven, or a regular oven.
- Most waffles are done in about 6–8 minutes, depending on the heat setting selected. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the cover of the waffle maker doesn't lift up easily, then let the waffle cook a minute more before checking again. Another indicator that the waffle is done is when the green READY light comes on or when the steaming slows or stops.
- To store, let waffles cool and pack in an airtight container; store in refrigerator or freezer for reheating later.

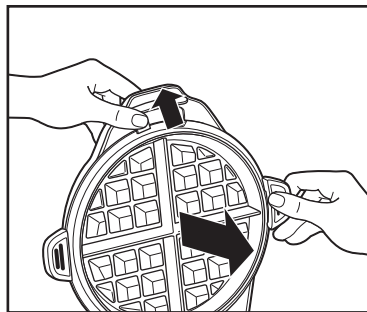
# Care and Cleaning

## **⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard.**

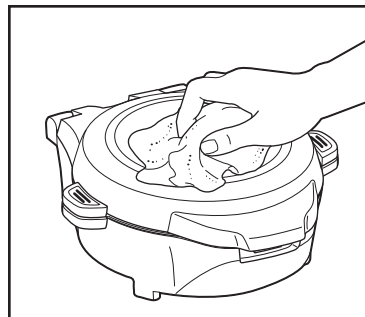
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



1. Turn control to "MIN." Unplug unit when through cooking. Let cool.



2. Remove installed grids by pressing the release buttons in the direction of the small arrow, pulling out grids.



3. Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning.



4. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. The back sides of waffle and skillet grids may discolor. This is normal.

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Low, poor, or slow heating.

- Allow waffle maker to heat for 5 to 7 minutes before use.

Cooking too slow.

- Ensure grids are fully installed.

Waffles are too light.

- Adjust temperature towards MAX (darker setting).



# Suggested Toppings and Spreads for Waffles

Maple Syrup  
Chocolate Syrup  
Powdered Sugar  
Honey  
Jams and Jellies

Cinnamon Sugar  
Maple Butter  
Apple Butter  
Whipped Cream  
Applesauce

Brown Sugar  
Chocolate Sprinkles  
Cake Frosting  
Peanut Butter

Suggested ideas to stir into batter before cooking: small pieces of fresh fruit, dried fruit, chocolate chips, chocolate covered raisins, or nuts.

**TIP:** Certain fresh fruits like blueberries will turn batter blue. Do not stir into batter; sprinkle over batter before cooking.

## Recipes

### Basic Waffles

#### Ingredients:

2 cups (473 ml) flour  
2 tablespoons (30 ml) sugar  
1 tablespoon (15 ml) baking powder  
1 teaspoon (5 ml) salt  
1 3/4 cups (414 ml) milk  
1/3 cup (79 ml) vegetable oil  
2 eggs

#### Directions:

Combine flour, sugar, baking powder and salt. Stir together milk, oil and eggs. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended. Pour two premeasured scoops of batter into the middle of the waffle maker. **Serves:** 6 (1/2 waffle each)

**Blueberry Waffles:** After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter; then close lid. Do not stir berries into batter; this makes blue-gray waffles.

**To Make a Savory Waffle:** Add your favorite freshly chopped or dried savory spices to the batter. Follow How to Use.

# Notes

# 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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit [hamiltonbeach.com](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation de tout accessoire auxiliaire contre-indiqué par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
12. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
15. Pendant le fonctionnement, prévoir de 4 à 6 po (10 à 15 cm) d'espace tout autour de l'appareil.
16. Ne jamais retirer les aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine métalliques ou tout autre dispositif de coupe.
17. Toujours permettre le refroidissement de l'appareil avant de le ranger et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est chaud.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture des aliments.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**⚠ 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 contrecarrez 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.

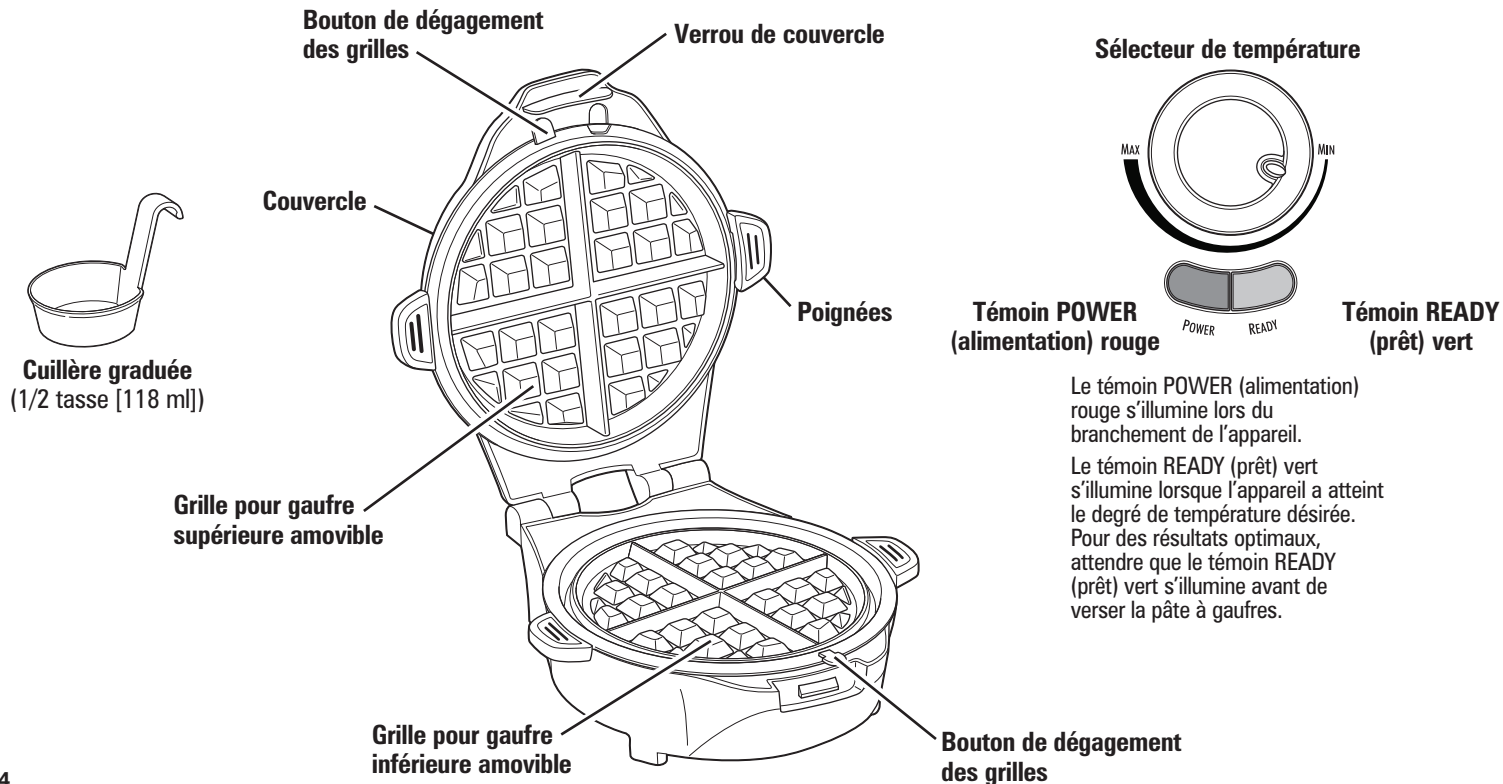
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes 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.

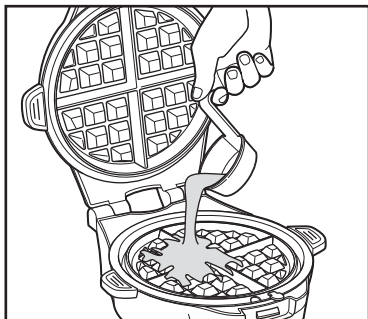
# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

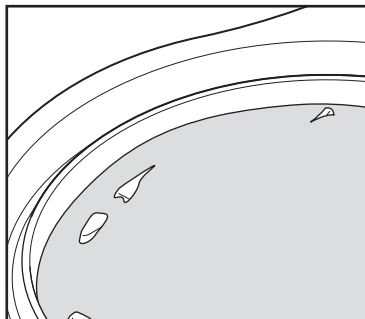
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:** Laver les plaques dans au lave-vaisselle ou l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer ou brosser les grilles pour gaufre avec de l'huile végétale ou un enduit pour cuisson antiadhésif. Ceci est recommandé seulement avant la première utilisation et à répéter périodiquement si les aliments collent par la suite.



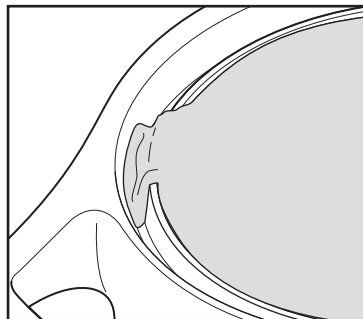
# Trois méthodes sans dégât



**1.** Cuillère graduée est parfaite pour mesurer et verser la pâte. Utiliser deux cuillères pour faire des gaufres belges.



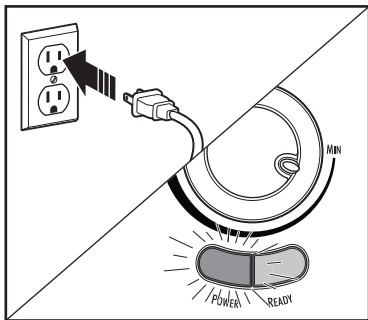
**2.** Grilles de cuisson profondes pour permettre le gonflement des gaufres pendant la cuisson.



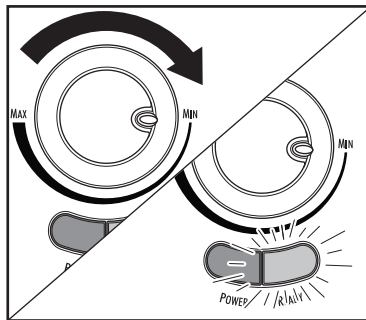
**3.** Le canal de trop-plein très profonds offre un espace additionnel d'égouttement de l'excès de pâte vers l'extérieur du gaufrier.

# Utiliser

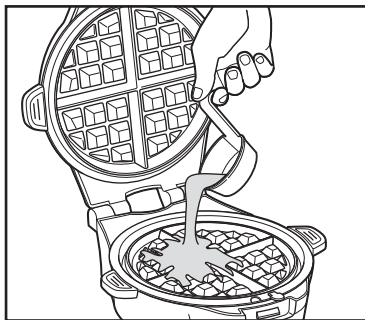
**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlure.** Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un gaufrier chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.



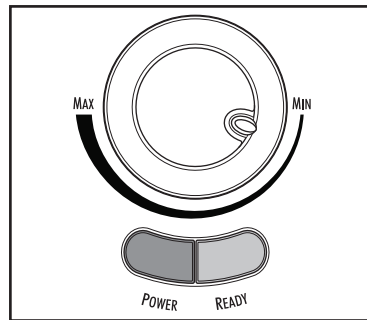
1. Brancher dans la prise de courant. Le témoin POWER (alimentation) rouge s'allume. Ne pas préchauffer ou faire fonctionner l'appareil sans avoir installé correctement les grilles. **CONSEIL** : Utiliser une petite quantité d'enduit pour cuisson en vaporisateur antiadhésif sur les grilles avant le préchauffage.



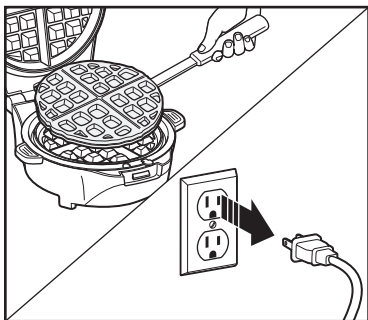
2. Choisir le réglage de chaleur à gaufres désirée, fermer le couvercle et préchauffer jusqu'à ce que le témoin de READY (prêt) vert s'allume. **CONSEIL** : L'intensité du brunissage et de tendreté est déterminée par la température des grilles de cuisson. Plus la température est élevée, plus la gaufre sera brune et croquante.



3. Soulever le couvercle et verser deux mesures PLEINES de pâte au centre de la grille de cuisson inférieure. Le témoin de READY (prêt) vert éteint. Abaisser le couvercle. **CONSEIL** : Réduire la quantité de pâte à gaufre de 2 cuillères à soupe (30 ml) pour pouvoir ajouter des noix, fruits ou pépites de chocolat à la gaufre.



4. Les gaufres sont prêtes en environ 6 à 8 minutes, selon le réglage de chaleur et la recette. Les gaufres sont prêtes lorsque le témoin READY (prêt) vert de rallume ou lorsque la vapeur ne se dégage plus.



5. En utilisant un gant de cuisinier, ouvrir le couvercle. Retirer les gaufres avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser un ustensile en métal ; il endommagerait le fini antiadhésif. Tourner la commande à « MIN ». Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.



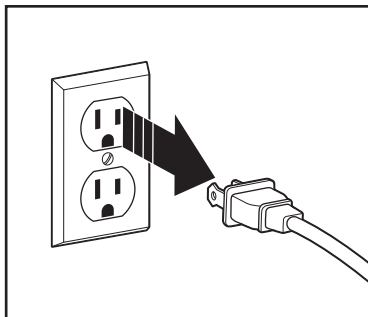
# Conseils

- Utiliser des mélanges à gaufre offerts actuellement sur le marché pour faire un déjeuner rapide et chaud pour toute la famille.
- Utiliser un enduit pour cuisson avant de verser la pâte sur les grilles, surtout pour des gaufres desserts ou des recettes contenant beaucoup de sucre.
- Si les gaufres ont collé, les grilles peuvent être récurées à l'aide d'une brosse en nylon pour enlever toutes les particules d'aliments cuits.
- Pour une pâte à gaufres contenant des noix, utiliser des noix hachées et étendre uniformément la pâte pour permettre la fermeture du couvercle.
- Les gaufres peuvent être préparées à l'avance et gardées au chaud au four à 200 °F (93 °C).
- Réchauffer au four à microondes, grille-pain/four ou dans un four classique.
- La durée de cuisson de la plupart des gaufres est de 6 à 8 minutes environ, selon le réglage de chaleur choisi. Les recettes faites approximativement peuvent nécessiter une durée de cuisson plus longue. Vérifier la cuisson après 5 minutes environ. Si le couvercle du gaufrier ne se soulève pas facilement, laisser cuire une minute de plus puis revérifier la cuisson. Lorsque le témoin READY (prêt) vert s'allume ou que la vapeur ne s'échappe plus, signifie également que la gaufre est cuite.
- Pour conserver les gaufres et les réchauffer ultérieurement, laisser refroidir les gaufres et les emballer dans un contenant hermétique puis mettre le contenant au réfrigérateur ou au congélateur.

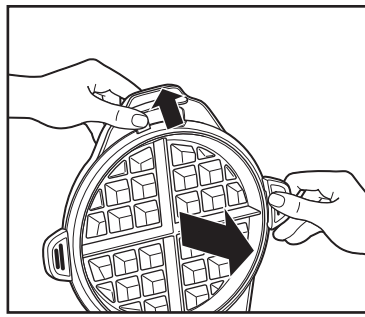
# Entretien et nettoyage

## **⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

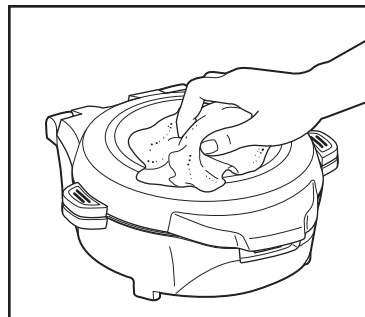
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide.



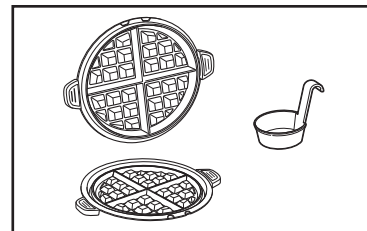
1. Tourner la commande à « MIN ». Débrancher l'appareil dès que vous avez terminé. Laisser refroidir.



2. Retirer les grilles installées en appuyant sur les boutons de dégagement et les pousser vers la petite flèche.



3. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge imbibé d'eau savonneuse. 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.



**LAVABLES AU  
LAVE-VAISSELLE**

4. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit. Les parois arrière des grilles pour gaufre et des plaques de cuisson peuvent se décolorer. Ceci est normal.

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Chauffage inférieur, faible ou lent.

• Laisser gaufres/pôle à frire chauffer 5 à 7 minutes avant de commencer la cuisson.

Cuisson trop lente.

• S'assurer que les grilles sont installées correctement.

Les gaufres ne sont pas assez brunes.

• Régler le sélecteur de température à MAX (réglage plus intense).

# Garnitures et tartinades suggérées pour accompagner les gaufres

Sirop d'érable  
Sirop au chocolat  
Sucre super fin  
Miel  
Confitures et gelées

Sucre à la cannelle  
Beurre d'érable  
Beurre de pomme  
Crème fouettée  
Compote de pommes

Cassonade  
Chocolat râpé  
Glaçage à gâteaux  
Beurre d'arachide

Suggestions à incorporer à la pâte avant la cuisson : de petits morceaux de fruits frais, des fruits séchés, des pépites de chocolat, des raisins enrobés de chocolat ou des noix.

**CONSEIL** : Certains fruits frais comme les bleuets coloreront la pâte de bleu. Ne pas les mélanger à la pâte. Parsemer ces fruits sur la pâte avant de la cuire.

## Recettes

### Recette de base pour gaufres

#### Ingrédients :

2 tasses (473 ml) de farine	1 cuillère à thé (5 ml) de sel
2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre	1 3/4 tasse (414 ml) de lait
1 cuillère à soupe (15 ml) de levure chimique	1/3 de tasse (79 ml) d'huile végétale
	2 œufs

#### Instructions :

Combiner la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Mélanger le lait, l'huile et les œufs. Verser graduellement le mélange de lait aux ingrédients secs. Remuer pour le tout. Verser deux mesures de pâte au centre de la grille pour gaufre. **Donne**: 6 portions (1/2 gaufre chacune).

**Gaufres aux bleuets** : Après avoir versé la pâte sur les grilles pour gaufre, parsemer des bleuets frais sur la pâte puis fermer le couvercle. Ne pas mélanger les baies dans la pâte pour éviter une coloration bleue des gaufres.

**Pour faire une gaufre salée** : Ajouter les épices fraîches hachées ou séchées préférées à la pâte. Consulter le chapitre Utiliser.

# Notes

# 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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# 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 cerca de niños. 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 las manijas o perillas.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes o antes de limpiar.
7. 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
14. No use el aparato sin atenderlo.
15. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.
16. Nunca remueva el alimento con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
17. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.
18. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro 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 cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe 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

\*Para ordenar partes:

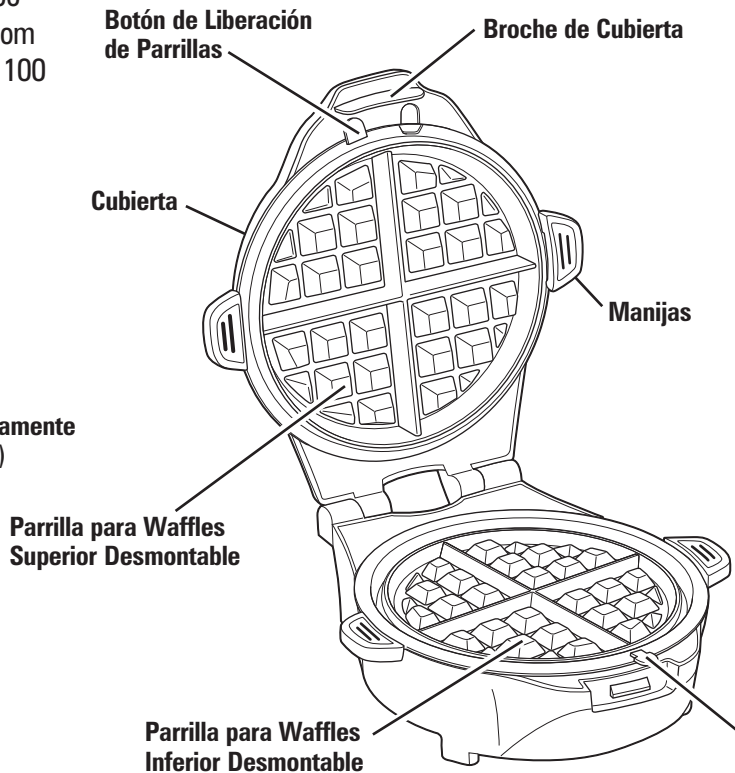
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

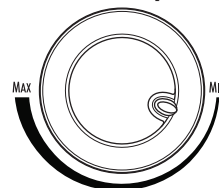


**Cuchara Medida Previamente**  
(1/2 taza/118 ml)

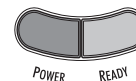


**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave las parrillas en el lavavajillas o en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. Unte o cepille las parrillas para waffles con aceite vegetal o rocíe con aerosol antiadherente. Esto sólo se recomienda antes del primer uso, y puede realizarse periódicamente si los alimentos se pegan.

## Control de Temperatura



**Luz POWER**  
(encendido)  
**Roja**



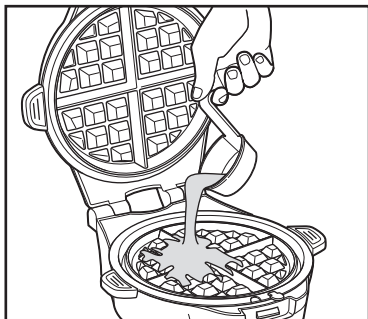
**Luz READY**  
(listo)  
**Verde**

La luz POWER (encendido) roja se enciende cuando el aparato es conectado por primera vez.

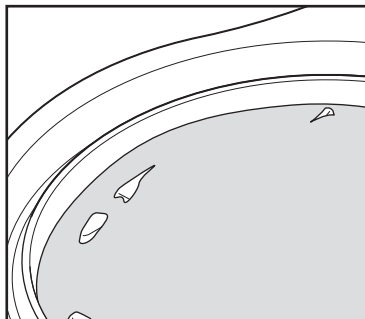
La luz READY (listo) verde se enciende cuando el aparato ha alcanzado la temperatura deseada. Para mejores resultados, espere hasta que la luz READY (listo) verde se encienda antes de agregar el batido para waffles.



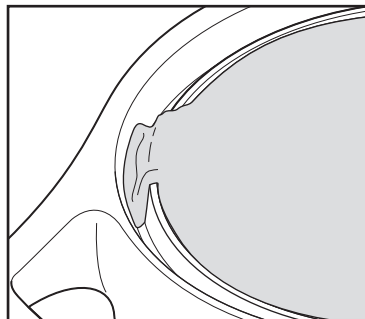
# Funciones Fáciles con 3 Opciones



**1.** Cuchara medida previamente es perfecto para medir y verter la mezcla. Utilice dos cucharadas para waffles estilo belga.



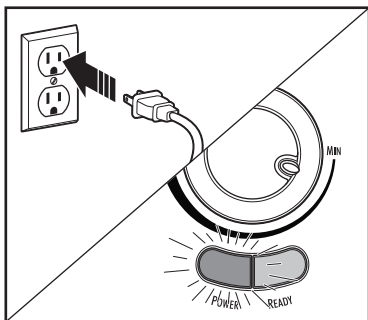
**2.** Las profundas parrillas dejan espacio para que los waffles se eleven mientras se cocinan.



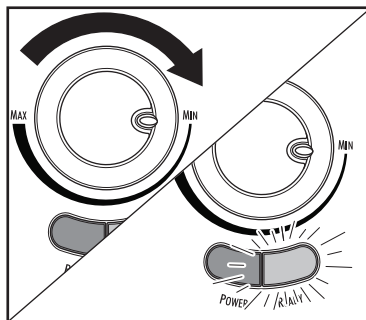
**3.** El canal para desbordes extra profundo ofrece un espacio para el exceso de masa sin gotear por fuera de la wafflera.

# Como Usarlo

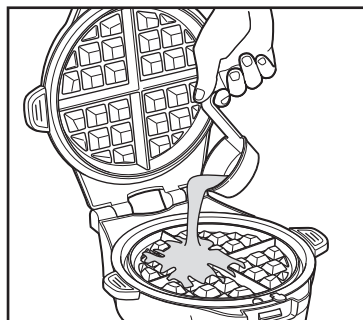
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la wafflera caliente. El vapor que escapa puede quemar.



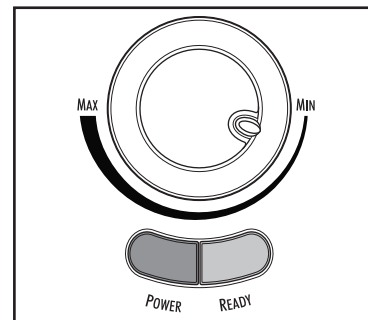
1. Enchufe en el tomacorriente. Se prenderá la luz POWER (encendido) roja. No precaliente ni utilice la unidad sin las parrillas en su lugar. **CONSEJO:** Puede usarse una pequeña cantidad de aerosol para cocción antiadherente en las parrillas antes de precalentar.



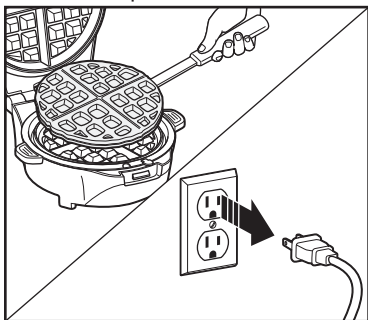
2. Elija la configuración de calor deseada y precaliente con la tapa cerrada hasta que se encienda la luz READY (listo) verde. **CONSEJO:** El color de los waffles y cuán crujientes quedan se ven determinados por la temperatura de las parrillas. Cuanto más elevada la temperatura, más dorado y crujiente quedará el waffle.



3. Levante la cubierta y vierta dos cucharadas LLENAS de masa en el centro de la parrilla de cocción inferior. La luz READY (listo) verde se apaga. Baje la cubierta. **CONSEJO:** Cuando agregue nueces, frutas o trocitos de chocolate a su waffle, reduzca la masa en 2 cucharadas (30 ml).



4. Los waffles están listos en 6 a 8 minutos, dependiendo de la configuración de calor y el tipo de receta. Los waffles están listos cuando la luz de READY (listo) verde se vuelve a encender o cuando se detiene la salida de vapor.



5. Usando un guante de cocina, abra la tapa. Quite el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca utilice metal. Esto dañará el revestimiento antiadherente. Gire el control a "MIN". Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.

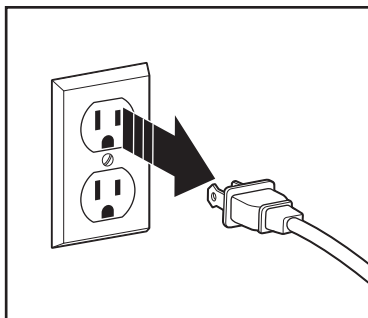
# Consejos de Uso

- Para prepararle a su familia un desayuno rápido y caliente, utilice cualquiera de las mezclas para waffles disponibles en el mercado en la actualidad.
- Utilice un aerosol para cocción antes de verter la mezcla dentro de las parrillas, especialmente para waffles de postre o recetas con mucha azúcar.
- Si sus waffles comienzan a pegarse, las parrillas pueden necesitar tallarse con una brocha de nylon para remover partículas cocidas de alimento.
- Si usará nueces para la masa del waffle, agréguelos cortados y/o de forma pareja esparza la masa de modo que la tapa se cierre totalmente.
- Los waffles pueden hacerse antes de tiempo y mantenerse calientes en un horno a 200°F (93°C).
- Vuelva a calentar en un horno de microondas, u horno tostador o un horno normal.
- La mayoría de los waffles están listos en aproximadamente 6 a 8 minutos, dependiendo de la configuración de calor seleccionada. Algunas de las recetas que se preparan desde el inicio pueden tomar un poco más. Revise si están preparados en aproximadamente 5 minutos. Si la cubierta de la wafflera no se levanta fácilmente, entonces deje cocinar un minuto antes de revisar otra vez. Otro indicador de que el waffle está listo es que la luz READY (listo) verde se enciendan o que la formación de vapor se detenga.
- Para almacenarlos, deje que los waffles se enfríen y guárdelos en un recipiente hermético; almacene en el refrigerador o congelador para recalentarlos más tarde.

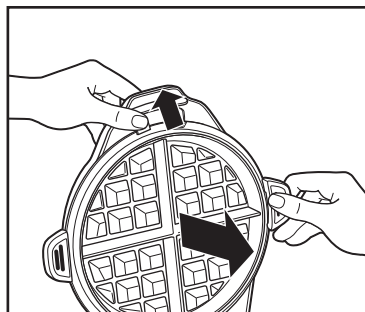
# Cuidado y Limpieza

## **⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.**

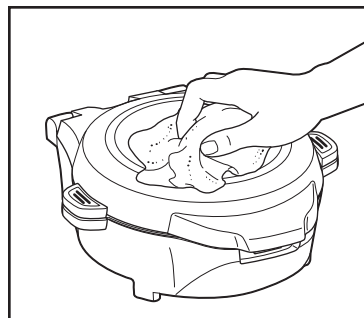
Desconecte de la toma antes de limpiar. No sumerja el cable, enchufe o base en agua u otro líquido.



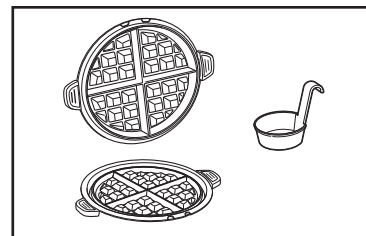
1. Gire el control a "MIN". Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar. Deje enfriar.



2. Quite las parrillas instaladas presionando los botones de liberación en la dirección de la flechita, sacando las parrillas.



3. Limpie el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. 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.



**RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS**

4. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto. Los lados traseros de las parrillas para waffles y sartén pueden decolorarse. Esto es normal.

# Resolviendo Problemas

## PROBLEMA

## CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

Calentamiento bajo, pobre o lento.

- Deje que la parrillas para waffles/sartén se caliente por 5 a 7 minutos antes de usar.

Cocción muy lenta.

- Verifique que las rejillas estén bien colocadas.

Los waffles están muy pálidos.

- Ajuste la temperatura hacia MAX (configuración más oscura).

# Coberturas y Pastas para Untar Sugeridas para los Waffles

Jarabe de Arce  
Jarabe de Chocolate  
Azúcar en Polvo  
Miel  
Mermeladas y Jaleas

Azúcar con Canela  
Mantequilla de Arce  
Mantequilla de Manzana  
Crema Batida  
Puré de Manzana

Azúcar Moreno  
Trocitos de Chocolate  
Glaseado de Pastel  
Mantequilla de Maní

Sugerencias para mezclar en la masa antes de cocinar: Pedacitos de fruta fresca, fruta seca, chispas de chocolate, pasas cubiertas con chocolate o nueces.

**CONSEJO:** Algunas frutas frescas, como los arándanos, tornarán azul el color de la masa. No las mezcle dentro de la masa; espárzalas sobre la masa antes de cocinar.

## Recetas

### Waffles Básicos

#### Ingredientes:

2 tazas (473 ml) de harina	1 cucharadita (5 ml) de sal
2 cucharadas (30 ml) de azúcar	1 3/4 tazas (414 ml) de leche
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear	1/3 taza (79 ml) de aceite vegetal
	2 huevos

#### Instrucciones:

Mezcle la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Combine la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de leche a los ingredientes secos. Revuelva hasta apenas mezclar. Vierta dos cucharadas premedidas de masa en el medio de la wafflera.

**Rendimiento:** 6 (1/2 waffle cada uno)

**Waffles de Arándanos:** Después de verter la mezcla sobre las parrillas, esparza arándanos frescos sobre la mezcla y luego cierre la tapa. No revuelva los arándanos dentro de la mezcla; esto crea waffles de color gris azulado.

**Para Preparar un Waffle Sabroso:** Agregue sus especias favoritas picadas frescas o secas a la masa. Siga las instrucciones de Cómo Usarlo.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-401  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Ciudad de México  
01 800 71 16 100

## PÓLIZA DE GARANTÍA

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 sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### 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 de enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la 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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> <b>01 800 71 16 100</b> Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

Int. Hipermart

Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

**Modelo:**  
**26048**

**Tipo:**  
**ST28**

**Características Eléctricas:**  
**120 V~ 60 Hz 650 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".**