

# Hamilton Beach®

*Waffle Maker*

READ BEFORE USE

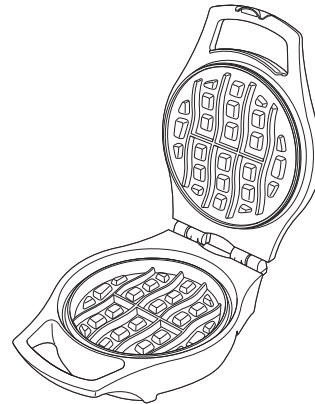
*Gaufrier*

À LIRE AVANT UTILISATION

*Wafflera*

LEA ANTES DE USAR

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



English .....	2
<b>USA: 1-800-851-8900</b>	
Français .....	15
<b>Canada : 1-800-267-2826</b>	
Español .....	29
<b>En México: 01-800-71-16-100</b>	

840212701

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. 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. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not use appliance unattended.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.

2

17. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

**WARNING! Shock Hazard:** This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded 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.

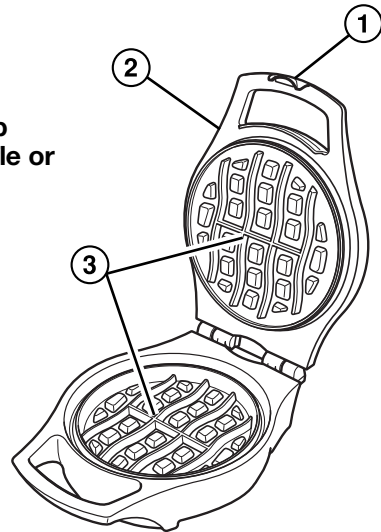
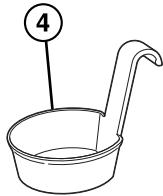
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. If the appliance is of the grounding type, the extension cord must also be a grounding-type, 3-wire cord. 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.

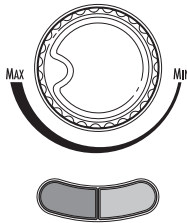
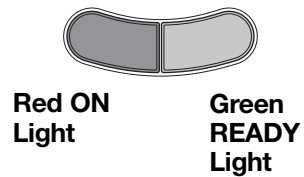
3

## Parts and Features

1. Cover Lock
2. Cover
3. Waffle Grids
4. Pre-measured Scoop  
(makes a whole waffle or  
8 Waffle Stix™)  
(1/2 to 2/3 cup  
[125 to 150 ml])

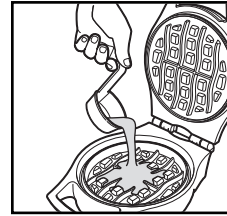


### Temperature Control (on certain models)

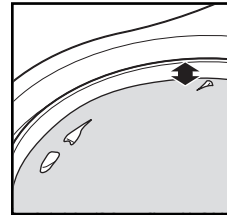


4

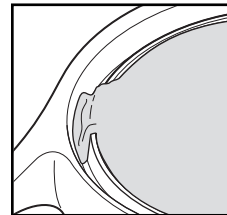
## 3-Way Mess-Free Features



Use pre-measured scoop for the perfect amount of batter.



Deep grids allow batter to go up to 50% of the height of the grids only, leaving room for waffle to rise while baking.



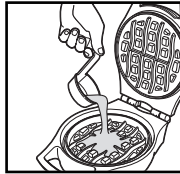
Overflow channel allows excess batter to go into the extra-deep overflow channels, if more batter is used or fruits are added.

5

## How to Use

**BEFORE FIRST USE:** Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe grids again.

1. Spray or brush the cooking grids with vegetable oil.
2. Plug cord into electrical outlet. The red ON light will glow.
3. Choose desired temperature (MIN to MAX).
4. Preheat with cover closed until green READY light glows.
5. Raise cover and pour one full pre-measured scoop of batter onto center of cooking grid. Lower cover.
6. Once you pour the batter on the grids, the green ready light will turn off. The green READY light will soon glow again.
7. Waffles are done when the green READY light turns back on.
8. Unplug unit when cooking is completed.



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

## Tips for Making Waffles and Waffle Stix™

- Thickness of waffle batters may vary. Adjust amount of batter as needed.
- Most waffle recipes can be poured directly onto the nonstick waffle grids. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. If your waffles start to stick, the grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven. Or let them cool and pack in an airtight container; store in refrigerator or freezer. They can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, or regular oven.
- For soft, tender waffles, cook for about 5 to 6 minutes.
- For crisp, breakable waffles, cook for about 6½ to 7 minutes.
- Most waffles are done in about 6 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 6 minutes. If the cover of the waffle maker doesn't lift up easily, then let it cook a minute more before checking again. Another indicator that the waffle is done is when the steaming stops.

## Tips for Making Waffles and Waffle Stix™ (cont.)

- To make Waffle Stix™, break waffles along lines. Care must be taken when breaking waffles into sticks as waffles are hot upon removal from waffle maker. Allow to cool approximately 10 seconds before breaking, but do not wait too long. Waffles tend to lose crispness with time and will become more difficult to break.
- Only reheat whole waffles in toaster. Do not reheat Waffle Stix™ individually. Reheat on lowest toaster setting.
- Do not break into sticks while waffle is in waffle maker. Remove the waffle prior to breaking. Do not use metal utensils as they will scratch the nonstick surface.

## How to Clean

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

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquid.

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe cooking grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe grids again.
3. **NOTICE:** Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit.

### **IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:**

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit:  
<http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

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!



## Recipes

**TIPS:** Waffles can be frozen and then reheated. Make a large batch ahead of time and let cool on a cooling rack. Freeze in airtight storage bags; then heat in an oven or microwave.

### Weekend Waffles

1 cup (250 ml) flour	3 eggs, separated
3 teaspoons (15 ml) baking powder	1 cup (250 ml) milk
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt	4 tablespoons (60 ml) oil
1 tablespoon (15 ml) sugar	1 teaspoon (5 ml) vanilla

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Set aside. Beat egg whites until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir until smooth. Add oil and vanilla to batter and mix well. Fold egg whites into the batter. Pour one pre-measured scoop of batter into the middle of the waffle maker. Cook 5 to 6 minutes or until golden brown.

**Makes 4 to 6 waffles.**

10

## Recipes (cont.)

### Buttermilk Waffles

1½ cups (375 ml) flour	1½ cups (375 ml) buttermilk
1½ teaspoons (7.5 ml) baking powder	6 tablespoons (90 ml) butter, melted
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda	2 eggs, beaten lightly
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt	

In a medium bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; stir in buttermilk, butter, and eggs, stirring until thoroughly mixed (batter will be thick). Pour one pre-measured scoop of batter into the middle of the waffle maker. Close lid and cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 4 to 6 waffles.**

### Banana Sour Cream Waffles

1 cup (250 ml) flour	1 cup (250 ml) sour cream
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking powder	1/4 cup (60 ml) milk
1/4 teaspoon (1.3 ml) baking soda	1/4 cup (60 ml) butter, melted
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt	1 ripe banana, mashed
1 egg, separated	

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt; set aside. In a small bowl, beat the egg white with a whisk until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter, and banana to the flour mixture and mix well. Fold in the whipped egg white. Pour one pre-measured scoop of batter into the waffle maker. Cook 6 to 7 minutes or until golden brown. **Makes 4 to 6 waffles.**

11

## Recipes (cont.)

### Cinnamon-Raisin Waffles

1 cup (250 ml) flour                      1 egg  
 2 tablespoons (30 ml) brown sugar, packed      1/2 cup (125 ml) milk  
 2 teaspoons (10 ml) baking powder      2 tablespoons (30 ml) oil  
 1/3 cup (80 ml) raisins  
 1/4 teaspoon (1.3 ml) salt  
 1½ teaspoons (7.5 ml) cinnamon

In a small bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, salt, and cinnamon. In a large bowl, whisk together the egg, milk, and oil. Add the flour mixture to the milk mixture. Stir until the batter is just combined. Stir in the raisins. Pour one pre-measured scoop of batter onto the waffle maker. Cook 6 to 8 minutes or until golden brown.

**Makes 4 to 6 waffles.**

### Crispy Ginger Ale Waffles

2 cups (500 ml) baking mix (for example, Bisquick)  
 2 tablespoons (30 ml) oil  
 1½ cups (375 ml) ginger ale

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit 5 minutes. Pour one pre-measured scoop into waffle maker.

Bake 6 minutes. **Makes 4 waffles.**

## Recipes (cont.)

### Chocolate Dessert Waffles

1/4 cup (60 ml) vegetable shortening                      1 teaspoon (5 ml) baking powder  
 1/2 cup (125 ml) sugar                      Pinch of salt (1/16 teaspoon [0.3 ml])  
 1 egg    1/2 cup (125 ml) milk  
 1/2 teaspoon (2.5 ml) vanilla  
 2/3 cup (150 ml) flour  
 3 tablespoons (45 ml) unsweetened baking cocoa

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla; blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Batter will be thicker than normal waffle batter. Spray grids with nonstick cooking spray. Pour one pre-measured scoop of batter into the middle of the waffle maker. Close lid and cook 6 to 7 minutes. Remove and serve topped with vanilla ice cream.

**Makes 3 to 4 waffles.**

#### 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 one (1) year from the date of original purchase. 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.



## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être prises y compris les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'unité de cuisson dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de l'appareil par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas en utilisation ou avant son nettoyage. Le laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il présente un cordon ou une fiche endommagés, après une panne ou s'il a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparation électrique ou mécanique ou ajustement.
7. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures corporelles.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'un coin de table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude y compris la cuisinière.
10. Ne pas mettre près d'un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four allumé.
11. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide brûlant.
12. Pour débrancher, enlever la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans supervision.
15. Lors de l'utilisation, laisser 10 à 15 centimètres de libre au-dessus, derrière et sur les deux côtés de l'appareil pour permettre la circulation d'air. Ne pas utiliser sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur.

16. Ne jamais enlever la gaufre avec un genre d'ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
17. Toujours laisser refroidir l'appareil complètement avant de le remiser et ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### RENSEIGNEMENTS POUR LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Ce produit est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon 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. Si cet appareil est du type à mise à la terre, la rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

16

## Pièces et caractéristiques

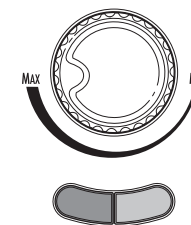
1. Verrou de couvercle
2. Couvercle
3. Grilles du gaufrier
4. Cuillère graduée (fait une gaufre entière ou 8 des bâtonnets Waffle Stix<sup>MC</sup>) (115 à 150 ml [1/2 à 2/3 tasse])



Contrôle de température variable (sur certains modèles)

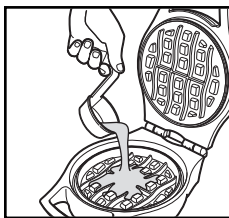
Témoin d'alimentation (MARCHE) rouge

Témoin READY (prêt) vert

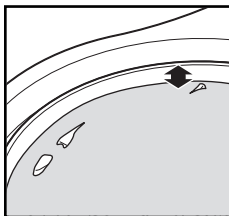


17

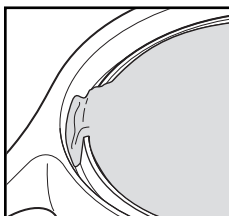
## Trois méthodes sans dégât



Utiliser la cuillère graduée pour la quantité exacte de pâte.



Des grilles profondes permettent de remplir jusqu'à la moitié de la profondeur et laisser suffisamment d'espace pour que les gaufres gonflent pendant la cuisson.



Le canal de trop-plein permet l'écoulement de l'excès de pâte vers des canaux de trop-plein très profonds si l'on utilise une plus grande quantité de pâte ou un ajout de fruits.

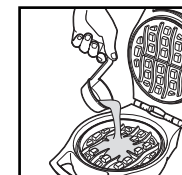
18

## Utilisation

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Essuyer les plaques de cuisson inférieure et supérieure à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer à nouveau les plaques.

1. Vaporiser ou brosser les plaques de cuisson à l'huile végétale.
2. Brancher le cordon dans une prise murale. Le témoin d'alimentation (MARCHE) rouge s'illuminera.
3. Choisir la température désirée (MIN à MAX).
4. Fermer le couvercle et préchauffer jusqu'à ce que le témoin vert READY (prêt) s'allume.
5. Soulever le couvercle et verser une cuillère graduée pleine de pâte au centre de la grille de cuisson. Abaisser le couvercle.
6. Dès que la pâte est versée sur les grilles, le témoin vert READY (prêt) s'éteindra. L'indicateur vert de PRÊT ne tarde pas à se rallumer.
7. Les gaufres sont prêtes lorsque le témoin vert READY (prêt) se rallume.
8. Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

**MISE EN GARDE :** 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.



19

## Conseils pour faire des gaufres ou des bâtonnets gaufrés Waffle Stix<sup>MC</sup>

- L'épaisseur des pâtes à gaufres peut varier. Ajuster la quantité de pâte au besoin.
- La plupart des recettes peuvent être versées directement sur les plaques du gaufrier. Utilisez un antiadhésif aérosol de cuisine pour des gaufres de dessert ou pour des recettes avec beaucoup de sucre. Si vos gaufres commencent à coller, les plaques doivent être brossées avec une brosse de nylon pour enlever toute particule d'aliment cuit.
- Les gaufres peuvent être faites d'avance et gardées chaudes au four à 93 °C (200 °F). Ou encore, laissez-les refroidir et placez-les dans un contenant hermétique que l'on garde au réfrigérateur ou au congélateur. Ces gaufres peuvent être réchauffées dans un four à micro-ondes, un four-gril ou un four ordinaire.
- Pour des gaufres molles et tendres, faites-les cuire environ 5 à 6 minutes.
- Pour des gaufres croustillantes séparables, faites-les cuire environ 6 minutes et demie à 7 minutes.
- La plupart des gaufres sont prêtes en environ 6 minutes. Certaines des recettes entièrement préparées soi-même peuvent prendre plus de temps. Vérifiez la cuisson après environ 6 minutes. Si vous avez des difficultés à soulever le couvercle du gaufrier, laissez cuire une minute de plus avant de vérifier. Lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier, cela signifie généralement que la gaufre est cuite.

## Conseils pour faire des gaufres ou des bâtonnets gaufrés Waffle Stix<sup>MC</sup> (suite)

- Pour obtenir des bâtonnets Waffle Stix<sup>MC</sup>, séparez les gaufres le long des lignes. Il faut procéder avec soin lorsque l'on sépare les gaufres en bâtonnets car les gaufres sont très chaudes quand on les sort du gaufrier. Laissez-les refroidir environ 10 secondes avant de les séparer, mais n'attendez pas trop longtemps. Les gaufres tendent à se ramollir à la longue et deviennent plus difficiles à séparer.
- Ne réchauffez que des gaufres entières dans le grille-pain. Ne réchauffez pas de gaufres individuelles en bâtonnets. Réchauffez au réglage le plus bas.
- Ne séparez pas les gaufres en bâtonnets dans le gaufrier. Sortez-les avant de les séparer. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ; ils égratigneront la surface antiadhésive.

## Nettoyage

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

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.  
Ne pas immerger le cordon, la fiche ou le socle dans l'eau ou tout autre liquide.

1. S'assurer que l'appareil est débranché et que les moules ont refroidi.
2. Essuyer les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer à nouveau les plaques.
3. **AVIS** : Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs sur les surfaces de l'appareil.

### **SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :**

Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

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, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !



## Recettes

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

### **Gaufres de week-end**

250 ml (1 tasse) de farine	3 œufs, séparés
15 ml (3 c. à thé) de poudre à pâte	250 ml (1 tasse) de lait
1,3 ml (1/4 c. à thé) de sel	60 ml (4 c. à soupe) d'huile
15 ml (1 c. à soupe) de sucre	5 ml (1 c. à thé) de vanille

Dans un grand bol, battre ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Mettre de côté. Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter le lait et les jaunes d'œufs au mélange de la farine. Remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille au mélange et bien mélanger. Incorporer les blancs d'œufs. Verser un cuillère graduée du mélange au milieu du gaufrier. Faire cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

**Donne 4 à 6 gaufres.**

## Recettes (suite)

### Gaufres au babeurre

375 ml (1½ tasses) de farine	375 ml (1½ tasses) de babeurre
7,5 ml (1½ c. à thé) de poudre à pâte	90 ml (6 c. à soupe) de beurre, fondu
2,5 ml (1/2 c. à thé) de soda	2 œufs, battus légèrement
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel	

Dans un bol moyen, battre la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Remuer le babeurre, le beurre et les œufs jusqu'à l'obtention d'un bon mélange (la pâte devrait être épaisse). Verser un cuillère graduée de mélange au milieu du gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 4 à 6 gaufres.**

### Gaufres aux bananes et à la crème sure

250 ml (1 tasse) de farine	250 ml (1 tasse) de crème sure
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte	60 ml (1/4 tasse) de lait
1,3 ml (1/4 c. à thé) de soda	60 ml (1/4 tasse) de beurre, fondu
1,3 ml (1/4 c. à thé) de sel	1 banane mûre, écrasée
1 œuf, séparé	

Dans un grand bol, battre les ingrédients secs et les mettre de côté. Dans un petit bol, battre le blanc d'œuf en neige avec un fouet. Ajouter le jaune d'œuf, la crème sure, le lait, le beurre et la banane au mélange de farine et bien mélanger. Incorporer le blanc d'œuf battu. Verser un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 4 à 6 gaufres.**

## Recettes (suite)

### Gaufres à la cannelle et aux raisins

250 ml (1 tasse) de farine	1 œuf
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade, tassée	125 ml (1/2 tasse) de lait
10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte	30 ml (2 c. à soupe) d'huile
1,3 ml (1/4 c. à thé) de sel	80 ml (1/3 tasse) de raisins secs
7,5 ml (1½ c. à thé) de cannelle	

Dans un petit bol, battre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Dans un grand bol, battre l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter le mélange de farine au mélange de lait. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit tout juste combiné. Y remuer les raisins. Verser un cuillère graduée de mélange dans le gaufrier. Faire cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. **Donne 4 à 6 gaufres.**

### Gaufres croustillantes au soda au gingembre

500 ml (2 tasses) de mélange commercial (par exemple Bisquick)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile
375 ml (1½ tasses) de soda au gingembre

Battre le mélange commercial, l'huile et le soda au gingembre. Laisser reposer 5 minutes. Verser un cuillère graduée dans le gaufrier. Faire cuire 6 minutes. **Donne 4 gaufres.**

## Recettes (suite)

### Gaufres au chocolat

60 ml (1/4 tasse) de shortening végétal	5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
125 ml (1/2 tasse) de sucre	Pincée de sel (0,3 ml [1/16 c. à thé])
1 œuf	
2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille	125 ml (1/2 tasse) de lait
150 ml (2/3 tasse) de farine	
45 ml (3 c. à soupe) de cacao non sucré	

Dans un petit bol, mettre le shortening et le sucre en crème jusqu'à consistance uniforme. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Le mélange devrait être plus épais que le mélange normal pour gaufres. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer un cuillère graduée du mélange au milieu du gaufrier. Fermer le couvercle et faire cuire 6 à 7 minutes. Retirer du gaufrier et servir avec de la crème glacée à la vanille. **Donne 3 à 4 gaufres.**

## 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'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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 use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
4. Para protegerse contra riesgos por descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
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 un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente 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. Para desconectar, remueva el enchufe de la toma de la pared.
14. No use el aparato para otro uso que no sea para el que fue hecho.
15. No use el aparato sin atenderlo.
16. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas por encima, por detrás y a ambos lados para circulación del aire.

17. Nunca remueva el waffle con ningún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
18. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté caliente.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga: Este producto es provisto con un enchufe ya sea polarizado (con un cuchilla ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

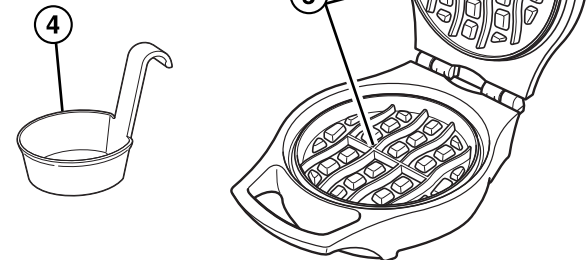
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

30

## Partes y Características

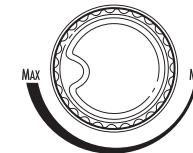
1. Broche de Cubierta
2. Cubierta
3. Parrillas para Waffles
4. Cuchara Medida Previamente (hace una waffle completos o 8 Waffle Stix™) (1/2 a 2/3 taza [125 a 150 ml])



Luz de ON  
(encendido)  
Rojo

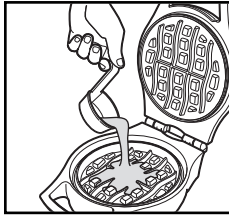
Luz de  
READY  
(listo)  
Verde

Control de  
Temperatura Variable  
(en modelos selectos)

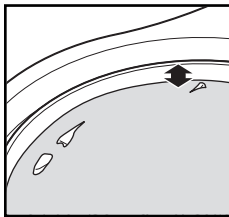


31

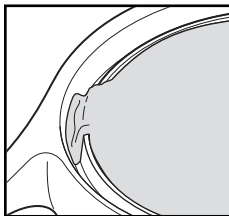
## Funciones Fáciles con 3 Opciones



Use una cuchara medida previamente con la cantidad perfecta de masa.



Las rejillas profundas permiten que la masa se eleve hasta un 50% de la altura de las rejillas únicamente, dejando espacio para que el waffle se eleve mientras se hornea.

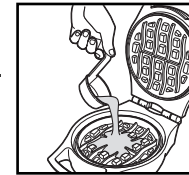


El canal de desborde permite que el exceso de masa ingrese a canales de desborde extra profundos, si se usa más cantidad de masa o se agregan frutas.

## Como Usarlo

**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Limpie las parrillas para waffles superiores e inferiores con un trapo húmedo jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las parrillas de nuevo.

1. Rocíe o pinte las parrillas de cocción con aerosol antiadherente.
2. Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz roja ON (encendido) brillará.
3. Seleccione la temperatura deseada (MIN a MAX).
4. Precaliente con la tapa cerrada hasta que la luz verde READY (listo) brille.
5. Levante la tapa y vierta una cucharada entera medida previamente de masa en el centro de la rejilla de cocción. Baje la tapa.
6. Una vez que vierta la masa en las rejillas, la luz verde que indica que está lista se apagará. La luz verde READY (listo) se encenderá de nuevo lentamente.
7. Los waffles estarán listos cuando la luz verde READY (listo) se vuelve a encender.
8. Desconecte la unidad cuando acabe de cocinar.



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

## Consejos para Hacer Waffles y Waffle Stix™

- El grosor de la masa de los waffles puede variar. Ajuste la cantidad de masa según sea necesario.
- La mayoría de las recetas para waffles se pueden verter directamente sobre las planchas antiadherentes para waffles. Use un aerosol de cocina para waffles de postre o cualquier otra receta con mucha azúcar. Si sus waffles comienzan a adherirse, es posible que deba lavar las planchas con un cepillo de nylon para eliminar cualquier partícula que se haya cocinado y adherido a las mismas.
- Los waffles se pueden preparar con anticipación y mantener calientes en un horno a 200°F (93°C). O deje que se enfríen, luego colóquelos en un recipiente hermético y guárdelos en el refrigerador o en el congelador. Se pueden recalentar en un horno de microondas, un horno eléctrico o un horno común.
- Para waffles suaves y tiernos, cocine por aproximadamente 5 a 6 minutos.
- Para waffles crujientes y fáciles de partir, cocine por aproximadamente 6½ a 7 minutos.
- La mayoría de los waffles quedan hechos en unos 6 minutos. Algunas de las recetas caseras pueden demorar un poco más. Verifique si están listos a los 6 minutos. Si la cubierta de la waflera no se levanta con facilidad, entonces deje que se cocinen por un minuto más antes de volver a chequear. Cuando deje de salir vapor, eso también indicará que el waffle está bien hecho.

## Consejos para Hacer Waffles y Waffle Stix™ (cont.)

- Para hacer Waffle Stix™, parta los waffles a lo largo de las líneas. Se debe tener cuidado cuando se parten los waffles en tiras ya que los waffles están calientes al salir de la waflera. Deje que se enfríen por unos 10 segundos antes de partirlos, pero no espere por mucho tiempo. Los waffles tienden a volverse menos crujientes con el paso del tiempo y serán más difíciles de partir.
- Recaliente sólo los waffles completos en un tostador. No recaliente los Waffle Stix™ individualmente. Recaliente a la temperatura más baja del tostador.
- No los parta en tiras mientras los waffles están en la waflera. Saque el waffle antes de partirlo. No use utensilios de metal ya que pueden rayar el acabado antiadherente.

## Como Limpieza

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

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

1. Desconecte la toma y deje enfriar.
2. Limpie las parrillas de cocción y el exterior de la unidad con un trapo húmedo y jabonoso. Enjuague el trapo y limpie las parrillas de nuevo.
3. **AVISO:** No use estropajos de fibra de acero o limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la unidad.

### **SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:**

El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!



## Recetas

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

### **Waffles de Fin de Semana**

1 taza (250 ml) de harina	1 taza (250 ml) de leche
1 cucharada (15 ml) de polvo para hornear	4 cucharadas (60 ml) de aceite
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1 cucharadita (5 ml) de vainilla
1 cucharada (15 ml) de azúcar	
3 huevos separados	

En un tazón grande, bata la harina, el polvo para hornear, la sal y el azúcar. Separe. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes. Agregue la leche y las yemas de huevo a la mezcla de harina. Mezcle hasta lograr una consistencia suave. Agregue el aceite y la vainilla a la mezcla y mezcle bien. Incorpore las claras de huevo a la mezcla. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 5 a 6 minutos o hasta que queden dorados. **Alcanza para 4 a 6 waffles.**

## Recetas (cont.)

### Waffles de Suero de Leche

1½ (375 ml) tazas de harina	1½ tazas (375 ml) de suero
1½ cucharaditas (7.5 ml) de polvo para hornear	de leche
1/2 cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato de sodio	6 cucharadas (90 ml) de mantequilla derretida
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal	2 huevos ligeramente batidos

En un tazón medio, bata la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal; mezcle el suero de leche, la mantequilla y los huevos, hasta que quede bien mezclado (la mezcla quedará espesa). Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en el medio de la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados.

**Alcanza para 4 a 6 waffles.**

38

## Recetas (cont.)

### Waffles de Banana y Crema Agria

1 taza (250 ml) de harina	1 huevo separado
1/2 cucharadita (2.5 ml) de polvo para hornear	1 taza (250 ml) de crema agria
1/4 cucharadita (1.3 ml) de bicarbonato de sodio	1/4 taza (60 ml) de leche
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1/4 taza (60 ml) de mantequilla derretida
	1 banana madura pisada

En un tazón grande, bata la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal; separe. En un tazón pequeño, bata la clara de huevo con un batidor de alambre hasta que se formen picos. Agregue la yema, la crema agria, la leche, la mantequilla y la banana a la mezcla de harina y mezcle bien. Incorpore la clara de huevo batida. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 6 a 7 minutos o hasta que queden dorados.

**Alcanza para 4 a 6 waffles.**

39

## Recetas (cont.)

### Waffles de Canela y Pasas de Uva

1 taza (250 ml) de harina	1 huevo
2 cucharadas (30 ml) de azúcar moreno comprimida	1/2 taza (125 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de polvo para hornear	2 cucharadas (30 ml) de aceite
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal	1/3 taza (80 ml) de pasas de uva
1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de canela	

En un tazón pequeño, bata la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la canela. En un tazón grande, mezcle el huevo, la leche y el aceite. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de leche. Mezcle hasta apenas combinar. Vierta las pasas de uva. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cocine de 6 a 8 minutos o hasta que queden dorados. **Alcanza para 4 a 6 waffles.**

### Waffles Crujientes de Ginger Ale

2 tazas (500 ml) de mezcla para hornear (por ejemplo, Bisquick)  
 2 cucharadas (30 ml) de aceite  
 1 1/2 tazas (375 ml) de gaseosa de jengibre

Bata la mezcla para hornear, el aceite y la gaseosa de jengibre. Deje reposar por 5 minutos. Vierta una cuchara medida previamente sobre la wafflera. Hornee por 6 minutos.

**Alcanza para 4 waffles.**

## Recetas (cont.)

### Waffles de Postre de Chocolate

1/4 taza (60 ml) de margarina vegetal	1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
1/2 taza (125 ml) de azúcar	Una pizca de sal (1/16 cucharadita [0.3 ml])
1 huevo	1/2 taza (125 ml) de leche
1/2 cucharadita (2.5 ml) de vainilla	
2/3 taza (160 ml) de harina	
3 cucharadas (45 ml) de cacao para hornear sin endulzar	

En un tazón pequeño, mezcle la margarina y el azúcar hasta formar una crema. Agregue el huevo y la vainilla; mezcle hasta que quede homogéneo. Agregue los ingredientes restantes y mezcle bien. La mezcla será más espesa que la normal para waffles. Rocíe las parrillas con aerosol de cocción antiadherente. Vierta una cuchara medida previamente de mezcla en medio de la wafflera. Cierre la tapa y cocine de 6 a 7 minutos. Quite y sirva con helado con vainilla por encima. **Alcanza para 3 a 4 waffles.**

**Hamilton Beach**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601  
 Col. Palmitas Polanco  
 México, D.F. C.P. 11560  
 01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>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:  <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b></p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b></p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li> <li>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.</li> <li>Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li> </ul>		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.</li> <li>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.</li> </ul>		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p>		

42

EXCEPCIONES (continuación)		
<p>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.            d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA ___ MES ___ AÑO ___		<p>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:</p> <p><b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b>  <b>01 800 71 16 100</b>  <b>E-mail:</b>  <b>mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</b></p>

43



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

**Distrito Federal**

ELECTRODOMÉSTICOS  
Av. Plutarco Elias Cailles  
No. 1499  
Zacahuitzco 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

**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

**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

<b>Modelos:</b>	<b>Tipo:</b>	<b>Características Eléctricas:</b>
<b>26040, 26041</b>	<b>WB12</b>	<b>120V~ 60Hz 650W</b>

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".

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>