

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit 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.

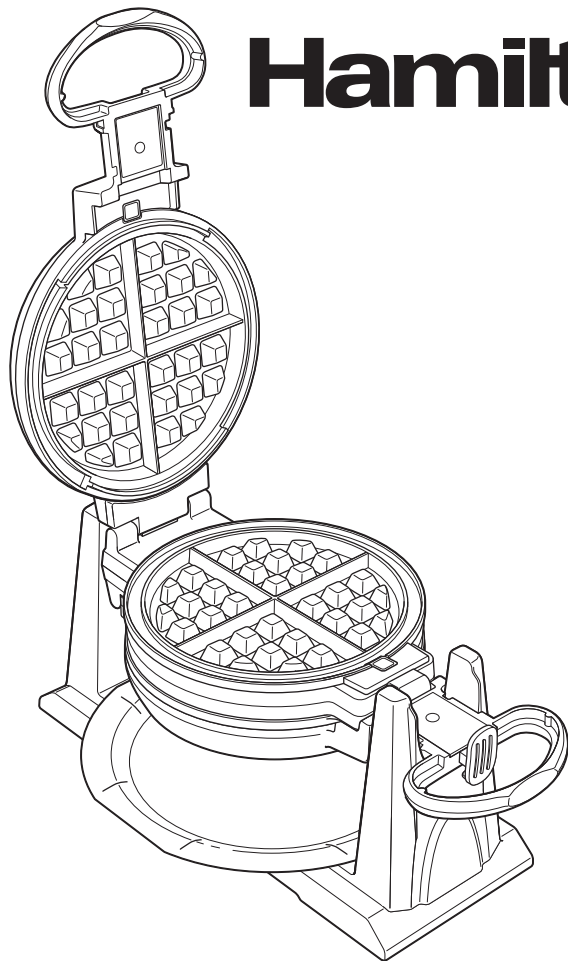
Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

For Questions: 1.800.851.8900
For recipes, tips, product information and registration:
www.hamiltonbeach.com

Pour des questions : 1.800.267.2826
Pour des recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement :
www.hamiltonbeach.com

Para preguntas: 800 71 16 100
Para recetas, consejos, información del producto y registro:
www.hamiltonbeach.com.mx
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



Hamilton Beach®

Double Flip Waffle Maker Gaufrier rotatif double Máquina para hacer waffles con doble vuelta


English 2

Français 10

Español 20

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 a 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 an 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 waffle 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. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
19.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance 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 should 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.

Parts and Features

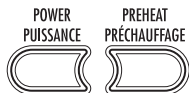
To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

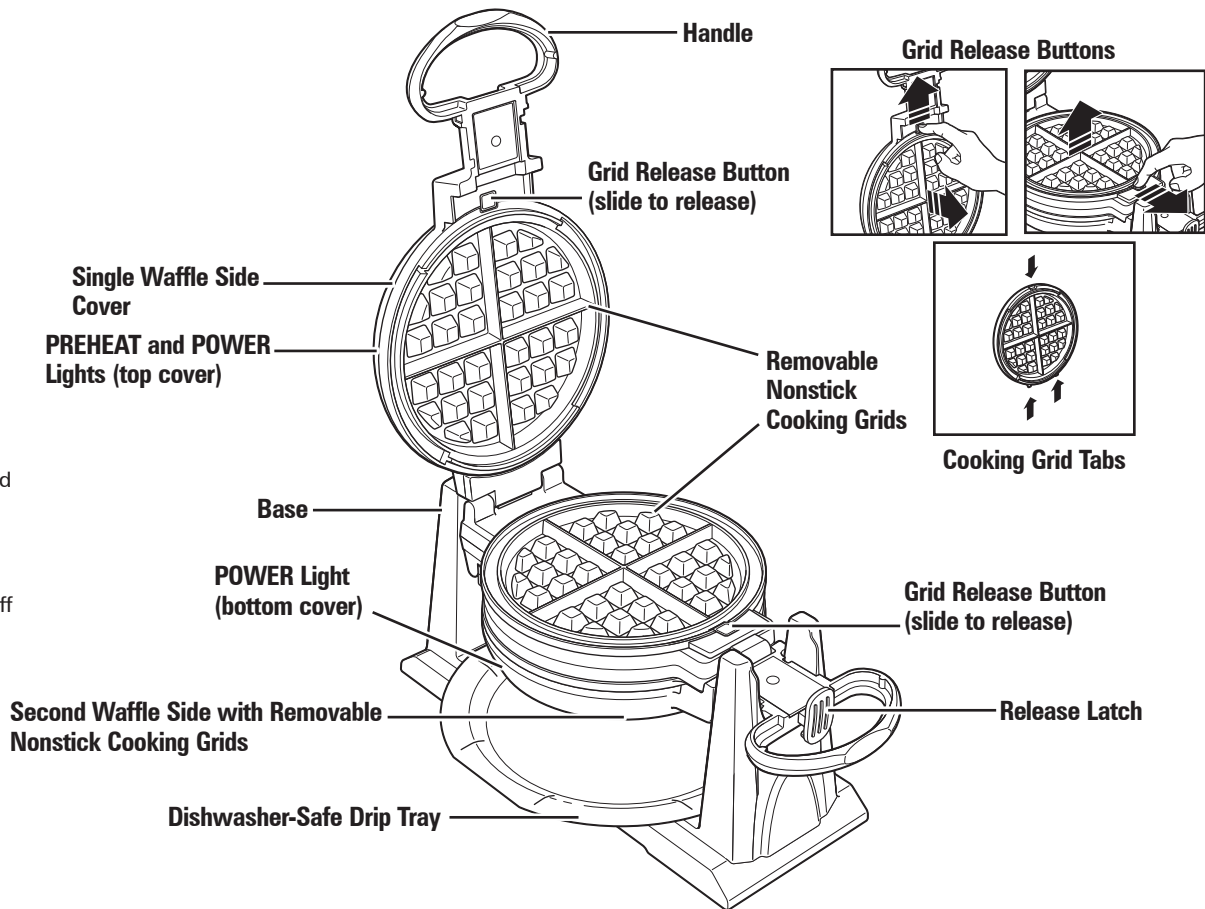
Mexico: 800 71 16 100



The red POWER Light comes on when appliance is first plugged in. This light will stay on until unit is unplugged.

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

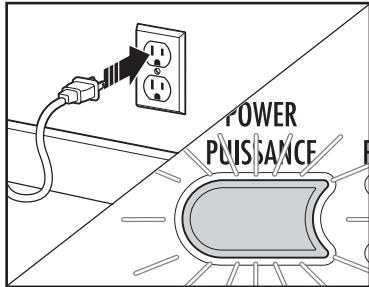
The green light will cycle on and off during baking.



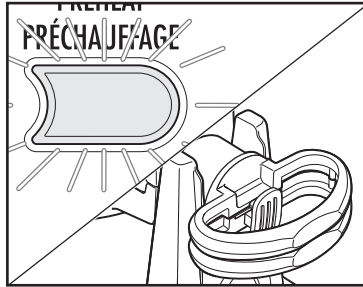
How to Make a Single Waffle

Before first use: Wipe Cooking Grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe Grids again. Wipe or brush Grids with vegetable oil. This is only recommended before first use. Waffle browning will improve with each subsequent batch. Cooking Grids are dishwasher-safe.

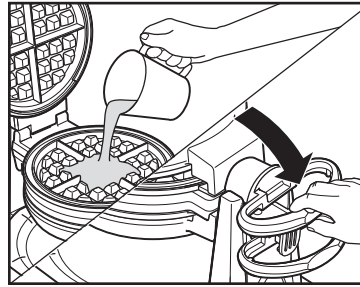
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot waffle maker. Escaping steam can burn.



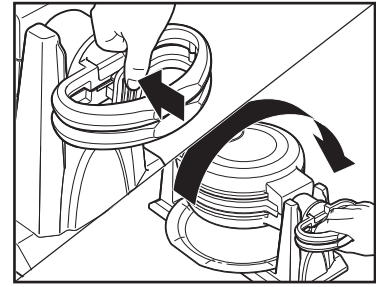
1. Plug into outlet. Red POWER Light will glow. Slide Drip Tray onto Base.



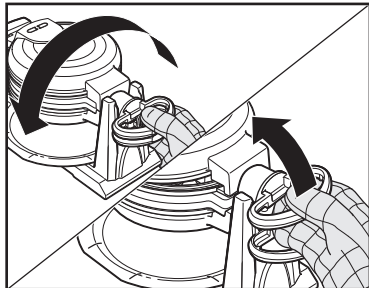
2. Preheat with Cover closed until green PREHEAT Light comes on. Pull Release Latch toward Handle to unlock.



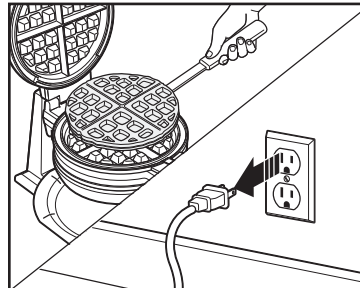
3. When making a waffle, lift Cover that says FILL THIS SIDE FIRST. Pour about 2/3 cup (125 ml) of batter into center of lower Grid, allowing batter to spread for even filling; then lower Cover. Be careful not to pour too much batter onto Grid to avoid overflow. **TIP:** Adjust amount of batter as needed.



4. Within 10 seconds of closing Cover, push Release Latch toward Grid to lock and turn Handle clockwise to flip Waffle Maker. Waffle will be done in about 3 to 5 minutes, depending on recipe and when steaming begins to stop.



5. Using an oven mitt, pull Release Latch toward Handle to unlock. Raise Cover to check waffle doneness. If waffle is not done, lower Cover to continue cooking.

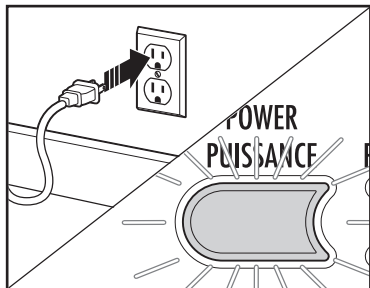


6. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating of the appliance. Unplug unit when through cooking. Let cool.

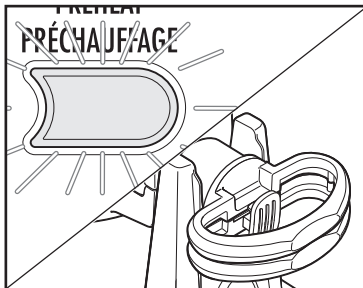
How to Make Two Waffles

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

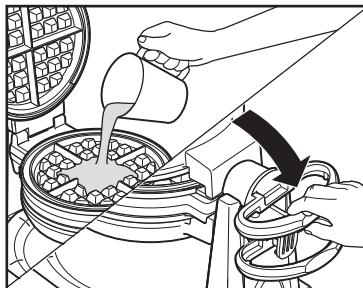
Before first use: Wipe the Cooking Grids with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe Grids again. Wipe or brush Grids with vegetable oil. This is only recommended before first use. Waffle browning will improve with each subsequent batch. Cooking Grids are dishwasher-safe.



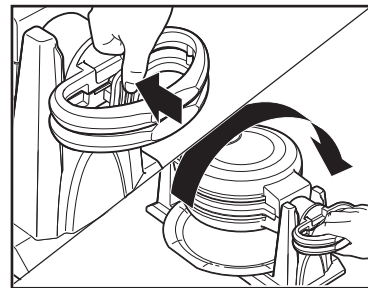
1. Plug into outlet. Red POWER Light will glow. Slide Drip Tray onto Base.



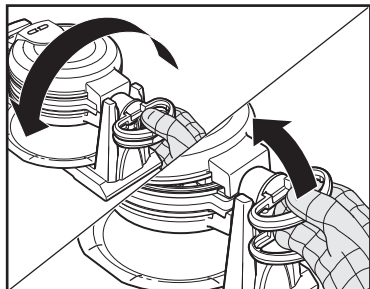
2. Preheat with Cover closed until green PREHEAT Light comes on. Pull Release Latch toward Handle to unlock.



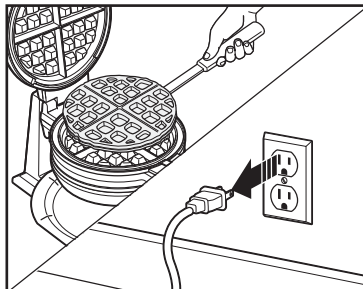
3. **To make first waffle**, lift Cover that says FILL THIS SIDE FIRST. Pour about 2/3 cup (160 ml) of batter into center of lower Grid, allowing batter to spread for even filling; then lower Cover. Be careful not to pour too much batter onto Grid to avoid overflow.
TIP: Adjust amount of batter as needed.



4. Within 10 seconds of closing Cover, push Release Latch toward Grid to lock and turn Handle clockwise to flip Waffle Maker. **To make second waffle**, pull Release Latch toward Handle to unlock. Raise Cover to access Lower Grid and pour about 2/3 cup (160 mL) batter into center of Lower Grid. Lower Cover, push Release Latch toward Grid to lock into place, and turn Handle counter-clockwise to flip Waffle Maker. Waffles are done in about 3 to 5 minutes, depending on recipe and when steaming begins to stop.



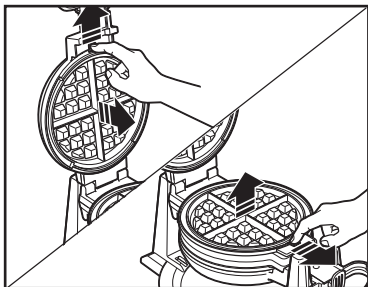
5. Using an oven mitt, pull Release Latch toward Handle to unlock. Raise Cover to check waffle doneness. Remove first waffle if done. If waffle is not done, lower Cover to continue cooking. **To remove second waffle:** Close Cover. Lock Release Latch and turn Handle clockwise to opposite side. Unlock Release Latch and raise Cover to check waffle doneness. If waffle is not done, lower Cover to continue cooking.



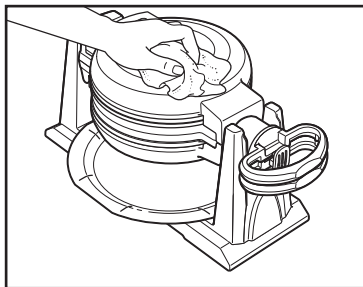
6. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating of the appliance. Unplug unit when through cooking. Let cool.

Care and Cleaning

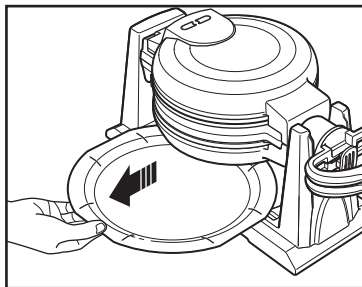
⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.



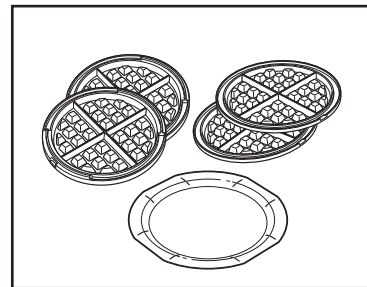
1. Unplug unit and allow to cool completely before removing Grids. To remove Grids, press Grid Release Button away from Grids, and then pull Grid out.



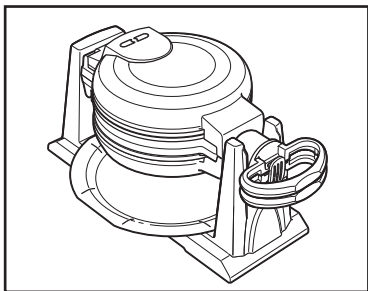
2. Wipe outside of unit with a damp, soapy cloth. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning purposes.



3. Clean Drip Tray by rinsing off excess overflowed batter with hot water; then use a soapy cloth to clean Drip Tray and rinse again with hot water.



4. Wash Grids and Drip Tray in hot, soapy water or the dishwasher. DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



5. To reinstall Grids: Pull Release Latch toward Handle to unlock. Lift Cover, align Tabs on Grid with inserts in Cover, and press Grid to latch, sliding Grid Release Button, if necessary. Repeat with remaining Grids.

NOTE: Tabs for Grids are spaced further apart on Cover of each waffle side.

6. Always allow the appliance to cool down completely and lock Cover by pushing Release Latch toward Grids before storing.

Usage Tips

- To make your family a quick, hot breakfast, use any of the waffle mixes currently available on the market.
- Save time and prepare waffles ahead. Let cool and wrap in plastic wrap and store in an airtight container in freezer.
- Save additional time in the morning by preparing waffle batter the night before and refrigerating it. Make sure waffle batter reaches room temperature before use. Using fresh batter results in fluffier waffles.
- 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 Cover to fully close.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F (93°C) oven.
- Most waffles are done in about 3 to 5 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 3 to 5 minutes. If Cover of 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 steaming is reduced and stops.
- Reheat in a microwave oven, a toaster oven, or a regular oven.
- If waffles start to stick, spray a small amount of nonstick cooking spray on Grids before preheating.

Troubleshooting

Waffle Maker will not turn on or POWER Light is not illuminated.

- Check to make sure it is plugged into an electrical outlet. If not, plug into working electrical outlet.

Waffle taking too long to cook or waffle not done.

- Check recipe for waffle cooking time. Waffles are cooked when steaming stops.
- Slightly lift Cover; if waffle starts to release it is cooked. If it doesn't, continue to cook 1 to 2 minutes.

Difficulty closing Cover.

- Reduce amount of mix-ins. Nuts or chocolate chips may make the Cover difficult to close if you do not spread the batter in the unit evenly when pouring batter onto Grids.

Waffle sticking to Grids.

- Spray a small amount of cooking spray on Grids before preheating.
- Waffle isn't fully cooked. Wait until steaming stops to remove waffle.
- Grids need to be cleaned. Clean Grids after each use.

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., 120 V ~ 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 in the U.S. or 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 les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale 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 d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
12. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans supervision.
15. Lors de l'utilisation, laisser 10 à 15 cm (4 à 6 po) de libre au-dessus, derrière et sur les deux côtés de l'appareil pour permettre la circulation d'air.
16. Ne jamais retirer les gaufres 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. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
19.  **ATTENTION : SURFACE CHAUD.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec 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.

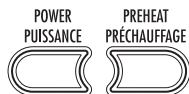
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

É.-U. : 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.ca

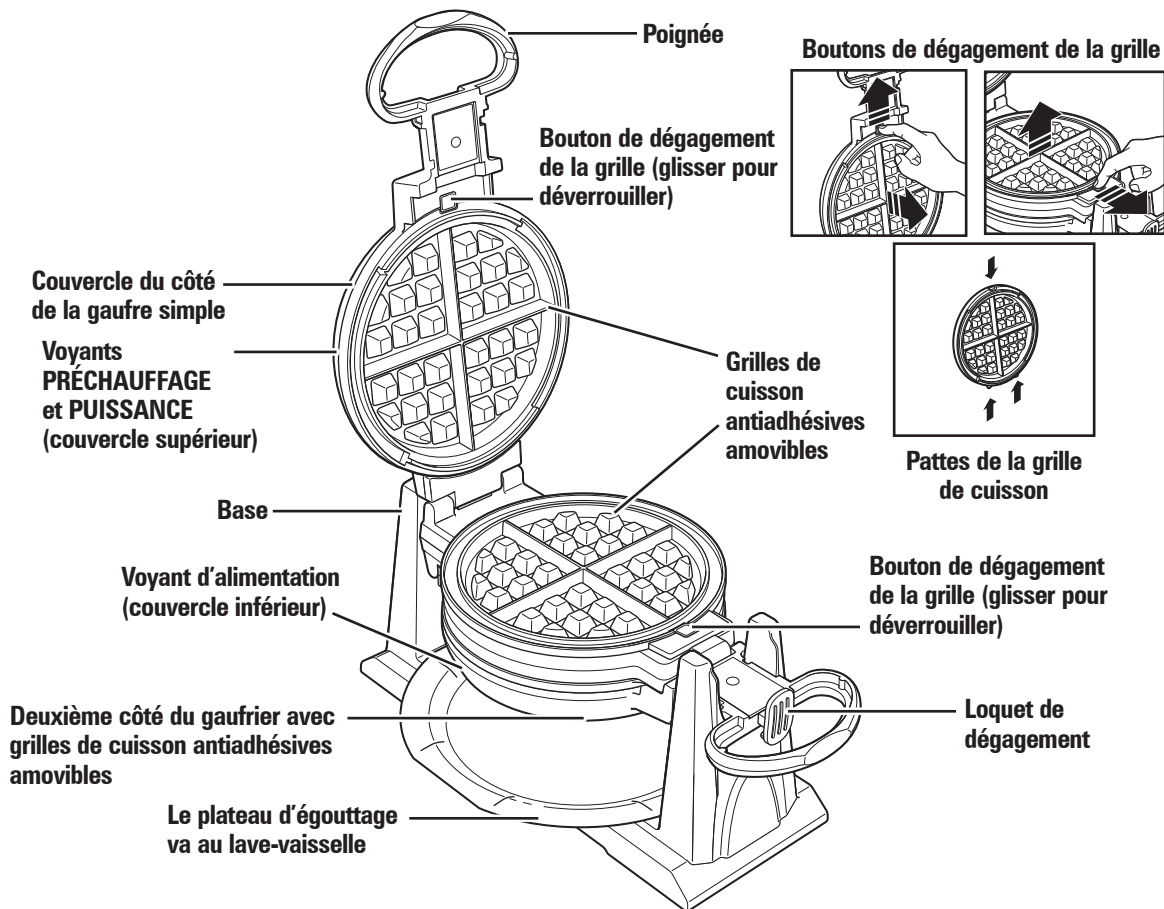
Canada : 1.800.267.2826



Le voyant rouge PUISSANCE s'allume lors du branchement de l'appareil. Ce voyant restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

Le voyant vert PRÉCHAUFFAGE s'allume lorsque l'appareil a atteint la température souhaitée. Pour de meilleurs résultats, attendre jusqu'à ce que le voyant vert PRÉCHAUFFAGE s'allume avant d'ajouter de la pâte à gaufrette.

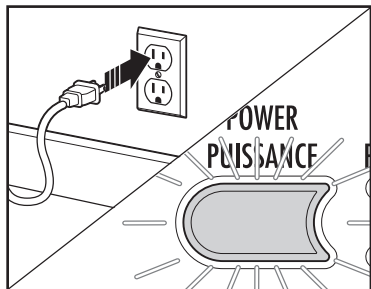
Le voyant vert de préchauffage vert clignotera durant la cuisson.



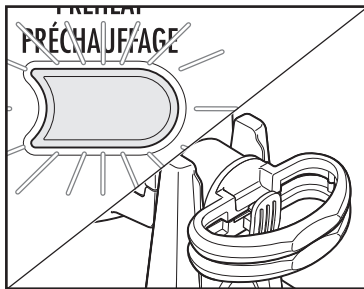
Comment fabriquer une seule gaufre

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez un gaufrier chaud. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler.

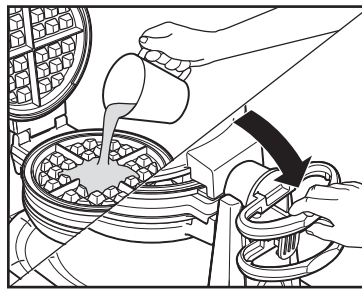
Avant la première utilisation : Essuyer les grilles de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer les grilles à nouveau. Essuyer ou frotter les grilles avec de l'huile végétale. Cette recommandation ne concerne que la première utilisation. Le dorage des gaufres s'améliorera après la cuisson de chaque gaufre. Les grilles de cuisson vont au lave-vaisselle.



1. Brancher dans la prise. Le voyant rouge PUISSANCE s'allumera. Glisser le plateau d'égouttage dans la base.

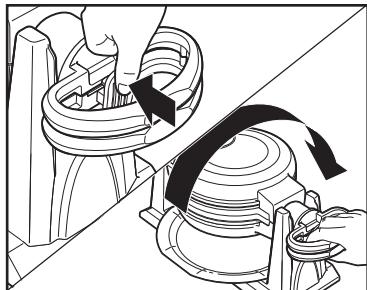


2. Préchauffer avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le voyant vert PRÉCHAUFFAGE s'allume. Tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller.

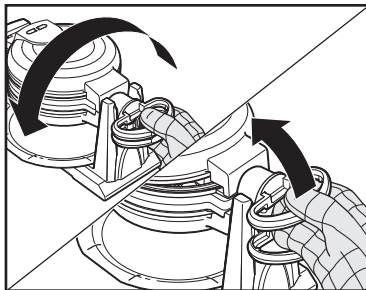


3. Lors de la préparation des gaufres, veuillez soulever le couvercle mentionnant « FILL THIS SIDE FIRST » (remplir ce côté en premier). Verser environ 160 ml (2/3 tasse) de pâte à gaufre au centre de la grille inférieure en laissant la pâte s'étendre pour un remplissage uniforme. Abaisser ensuite le couvercle. Veiller à ne pas verser une trop grande quantité de pâte dans la grille pour éviter les débordements.
CONSEIL : Vous pouvez ajuster la quantité de pâte au besoin.

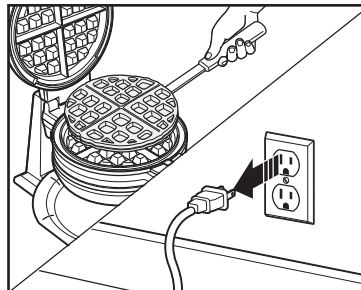
Comment fabriquer une seule gaufre (suite)



4. Dans les 10 secondes après avoir refermé le couvercle, pousser le loquet de dégagement vers la grille pour la verrouiller et tourner la poignée dans le sens horaire pour faire pivoter le gaufrier. La gaufre sera cuite en 3 à 5 minutes en fonction de la recette et du moment où la vapeur cesse de se dégager.



5. À l'aide de gants de cuisine, tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller. Soulever le couvercle et vérifier le degré de cuisson de la gaufre. Si la gaufre n'est pas cuite, abaisser le couvercle et poursuivre la cuisson.

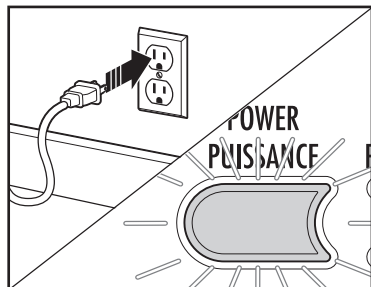


6. Retirer la gaufre à l'aide d'un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'ustensile en métal, car celui-ci endommagera le revêtement antiadhésif de l'appareil. Débrancher l'appareil à la fin de la cuisson. Laisser refroidir.

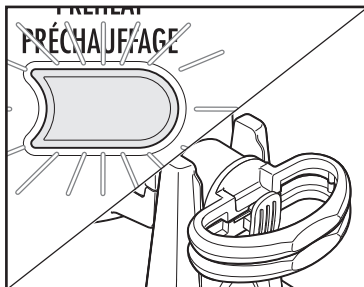
Comment préparer deux gaufres

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez un gaufrier chaud. La vapeur qui s'échappe peut vous brûler.

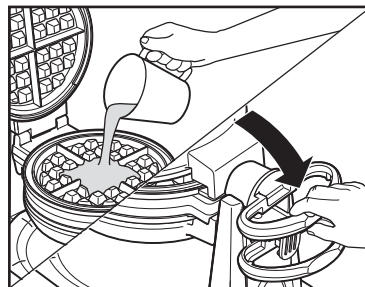
Avant la première utilisation : Essuyer les grilles de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Rincer le chiffon et essuyer les grilles à nouveau. Essuyer ou frotter les grilles avec de l'huile végétale. Cette recommandation ne concerne que la première utilisation. Le dorage des gaufres s'améliorera après la cuisson de chaque gaufre. Les grilles de cuisson vont au lave-vaisselle.



1. Brancher dans la prise. Le voyant rouge PUISSANCE s'allumera. Glisser le plateau d'égouttage dans la base.

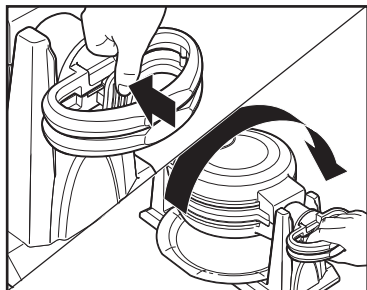


2. Préchauffer avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le voyant vert PRÉCHAUFFAGE s'allume. Tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller.

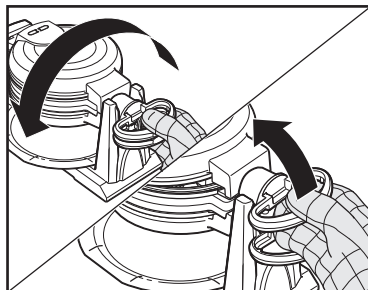


3. **Pour préparer la première gaufre,** veuillez soulever le couvercle mentionnant « **FILL THIS SIDE FIRST** » (remplir ce côté en premier). Verser environ 160 ml (2/3 tasse) de pâte à gaufre au centre de la grille inférieure en laissant la pâte s'étendre pour un remplissage uniforme. Abaisser ensuite le couvercle. Veiller à ne pas verser une trop grande quantité de pâte dans la grille pour éviter les débordements.
CONSEIL : Vous pouvez ajuster la quantité de pâte au besoin.

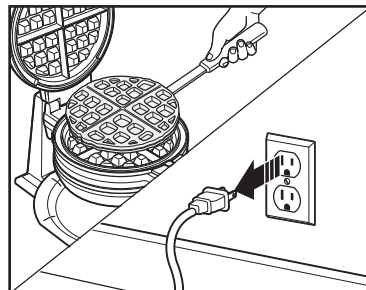
Comment préparer deux gaufres (suite)



4. Dans les 10 secondes après avoir refermé le couvercle, pousser le loquet de dégagement vers la grille pour la verrouiller et tourner la poignée dans le sens horaire pour faire pivoter le gaufrier. **Pour préparer la deuxième gaufre**, tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller. Soulever le couvercle pour accéder à la grille inférieure et verser environ 160 ml (2/3 tasse) de pâte à gaufre au centre de la grille inférieure. Abaisser le couvercle, pousser le loquet de dégagement vers la grille pour la verrouiller et tourner la poignée dans le sens horaire pour faire pivoter le gaufrier. Les gaufres seront cuites en 3 à 5 minutes en fonction de la recette et du moment où la vapeur cesse de se dégager.



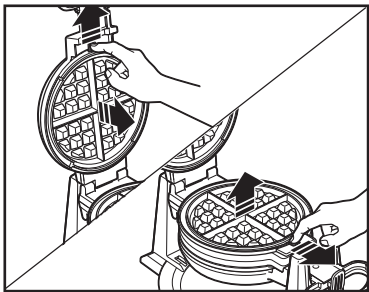
5. À l'aide de gants de cuisine, tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller. Soulever le couvercle et vérifier le degré de cuisson de la gaufre. Retirer la première gaufre si celle-ci est cuite à point. Si la gaufre n'est pas cuite, abaisser le couvercle et poursuivre la cuisson. **Pour retirer la deuxième gaufre** : Fermer le couvercle. Verrouiller le loquet de dégagement et tourner la poignée dans le sens horaire vers le côté opposé. Déverrouiller le loquet de dégagement et soulever le couvercle pour vérifier le degré de cuisson de la gaufre. Si la gaufre n'est pas cuite, abaisser le couvercle et poursuivre la cuisson.



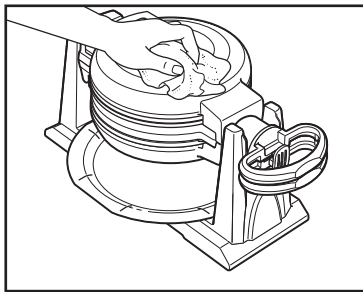
6. Retirer la gaufre à l'aide d'un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser d'ustensile en métal, car celui-ci endommagera le revêtement antiadhésif de l'appareil. Débrancher l'appareil à la fin de la cuisson. Laisser refroidir.

Entretien et nettoyage

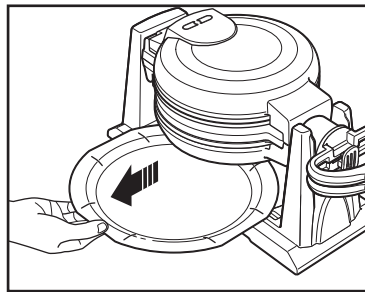
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'alimentation avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans tout liquide.



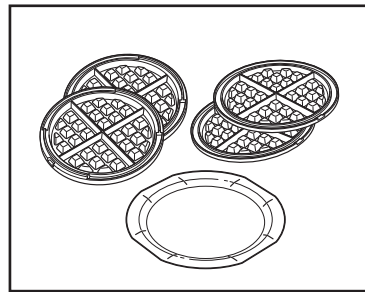
1. Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement avant de retirer les grilles. Pour retirer les grilles, appuyer sur le bouton de dégagement des grilles du côté opposé des grilles et tirer pour les retirer.



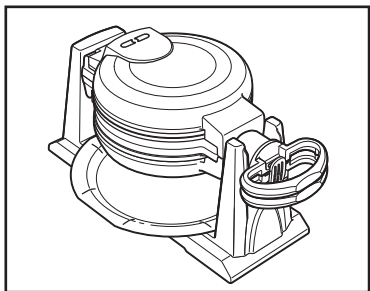
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampon à récurer ou de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ne jamais utiliser d'objets tranchants ou pointus pour le nettoyage.



3. Nettoyer le plateau d'égouttage en rinçant l'excès de pâte sous l'eau chaude. Utiliser ensuite un chiffon savonneux pour nettoyer le plateau d'égouttage et rincer à nouveau sous l'eau chaude.



4. Laver les grilles et le plateau d'égouttage dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. NE PAS utiliser le cycle « SANI » lors du nettoyage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager votre produit.



5. Pour remettre les grilles en place : Tirer le loquet de dégagement vers la poignée pour déverrouiller. Soulever le couvercle, aligner les pattes de la grille avec les encoches du couvercle et appuyer sur la grille pour enclencher, en glissant le bouton de dégagement de la grille si nécessaire. Répéter l'opération avec les autres grilles. **REMARQUE** : Les pattes pour les grilles sont espacées sur les couvercles de chaque côté du gaufrier.

6. Veuillez toujours laisser l'appareil refroidir complètement et verrouiller le couvercle en poussant le loquet de dégagement vers les grilles avant de ranger.

Conseils d'utilisation

- Pour préparer rapidement un déjeuner chaud pour toute la famille, veuillez utiliser n'importe lequel des mélanges à gaufres offerts sur le marché.
- Gagnez du temps en préparant les gaufres à l'avance. Laisser refroidir et envelopper dans une pellicule de plastique et ranger au congélateur dans un contenant hermétique.
- Gagnez encore plus de temps le matin en préparant la pâte à gaufres et en la mettant au réfrigérateur la veille. Veiller à ce que la pâte à gaufres atteigne la température ambiante avant de l'utiliser. De la pâte fraîchement préparée permet de réaliser des gaufres plus moelleuses.
- Si vos gaufres commencent à coller, il peut être nécessaire de brosser les grilles à l'aide d'une brosse en nylon pour éliminer toute trace d'aliments collés.
- Si vous ajoutez des noix dans les gaufres, utilisez de noix hachées dans la pâte et/ou saupoudrer sur la pâte de façon uniforme pour permettre au couvercle d'être fermé complètement.
- Les gaufres peuvent être préparées à l'avance et gardées au chaud dans le four à 93 °C (200 °F).
- La plupart des gaufres sont cuites en 3 à 5 minutes. Certaines recettes préparées à partir d'ingrédients frais peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Vérifier le degré de cuisson entre 3 et 5 minutes. Si le couvercle ne se soulève pas avec facilité, poursuivez la cuisson de la gaufre pendant une minute avant de vérifier à nouveau. Lorsque la gaufre cesse de dégager de la vapeur, cela constitue un autre signe que celle-ci est prête.
- Réchauffer dans un four à micro-ondes, un four grille-pain ou un four ordinaire.
- Si les gaufres commencent à coller, vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson antiadhésive sur les grilles avant de préchauffer.

Dépannage

Le gaufrier ne s'allume pas ou le témoin PUISSANCE ne s'allume pas.

- Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise électrique. Sinon, brancher l'appareil dans une prise électrique.

La gaufre prend trop de temps à cuire ou ne cuit pas complètement.

- Consulter la recette pour vérifier la durée de cuisson suggérée. Les gaufres sont cuites lorsqu'elles ne dégagent plus de vapeur.
- Soulever légèrement le couvercle. Si la gaufre commence à se détacher, elle est cuite. Sinon, poursuivre la cuisson pendant 1 ou 2 minutes.

Le couvercle est difficile à fermer.

- Réduire la quantité d'ingrédients ajoutés. Les noix ou les brisures de chocolat peuvent faire en sorte que le couvercle soit difficile à fermer si vous ne répandez pas la pâte uniformément lorsque vous la versez sur les grilles.

La gaufre colle sur les grilles.

- Vaporiser une petite quantité d'huile de cuisson sur les grilles avant de préchauffer.
- La gaufre n'est pas complètement cuite. Attendre jusqu'à ce que la gaufre ne dégage plus de vapeur avant de la retirer.
- Les grilles doivent être nettoyées. Veuillez nettoyer les grilles après chaque utilisation.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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 de 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 États-Unis. 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 hamiltonbeach.com aux É.-U. ou 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 por o 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 los manijas o las perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni cualquier parte del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
12. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
13. Se debe tener precaución extrema cuando se mueve un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. No use el aparato sin atenderlo.
16. Durante su uso, deje un espacio de 4 a 6 pulgadas (10 a 15 cm) 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 está caliente.
19. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato 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 electricista 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.

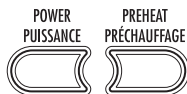
Piezas y características

Para ordenar piezas:

EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

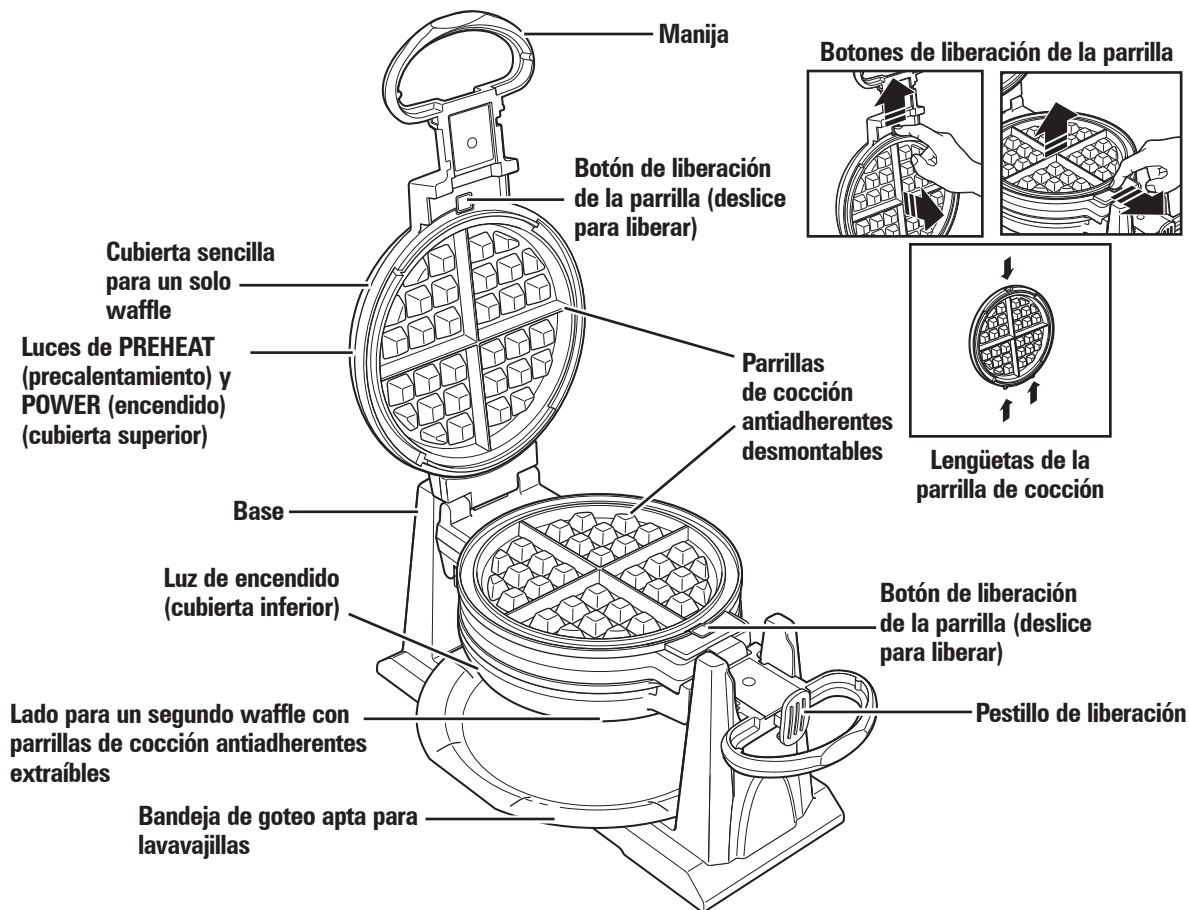
México: 800 71 16 100



La luz roja de POWER (encendido) se enciende cuando el aparato se enchufa por primera vez. Esta luz permanecerá encendida hasta que la unidad se desenchufe.

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

La luz verde indicadora se encenderá y apagará durante el horneado.



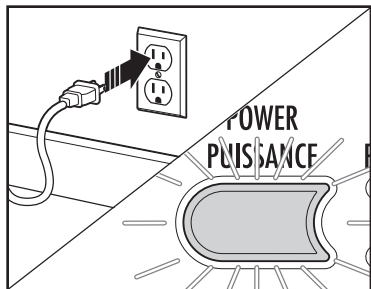
Cómo hacer un solo waffle



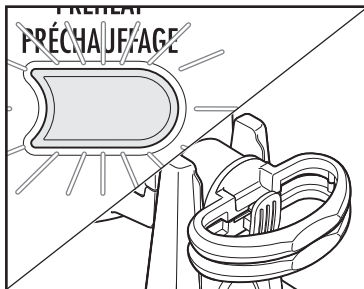
ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras. Use siempre un guante de cocina para proteger su mano al abrir una waflera caliente. El vapor que se escapa puede producir quemaduras.

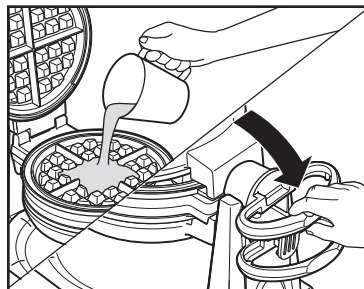
Antes del primer uso: Limpie las parrillas de cocción con un paño jabonoso húmedo. Enjuague el paño, a continuación limpie nuevamente las parrillas. Limpie o cepille las parrillas con aceite vegetal. Esto solo se recomienda antes del primer uso. El dorado de los waffles mejorará con cada lote posterior. Las parrillas de cocción son aptas para lavavajillas.



1. Enchufe en un tomacorriente. La luz de POWER (encendido) roja se encenderá. Deslice la bandeja de goteo sobre la base.

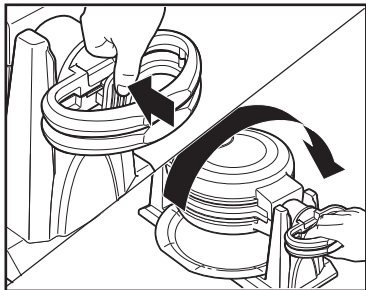


2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentamiento). Jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear.

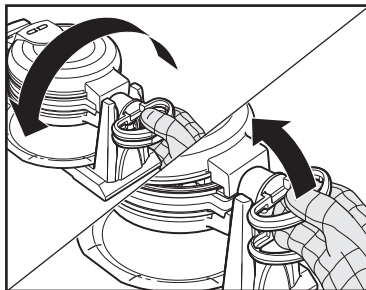


3. Al hacer un waffle, levante la cubierta que dice "FILL THIS SIDE FIRST" (llene este lado primero). Vierta aproximadamente 2/3 de taza (160 ml) de masa en el centro de la parrilla inferior, permitiendo que la masa se extienda para un llenado uniforme; a continuación baje la cubierta. Tenga cuidado de no verter demasiada masa en la parrilla para evitar el desbordamiento. **CONSEJO:** Ajuste la cantidad de masa según sea necesario.

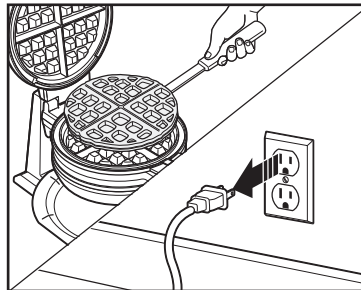
Cómo hacer un solo waffle (cont.)



4. Dentro de los 10 segundos de cerrar la tapa, empuje el pestillo de liberación hacia la parrilla para bloquear y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj para voltear la wafflera. El waffle se cocerá en unos 3 a 5 minutos, dependiendo de la receta y cuando el vapor comience a detenerse.



5. Utilizando un guante para horno, jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear. Levante la cubierta para verificar el grado de cocción del waffle. Si el waffle no está bien cocido, baje la tapa para continuar la cocción.

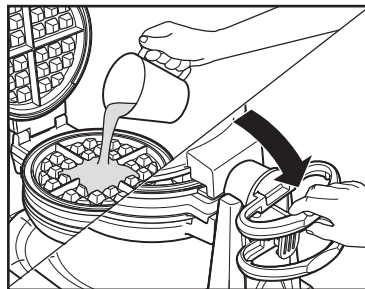
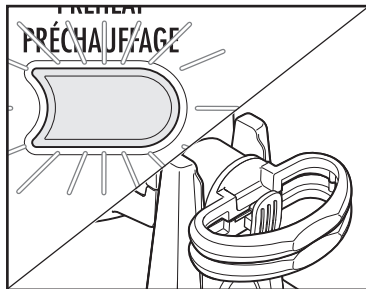
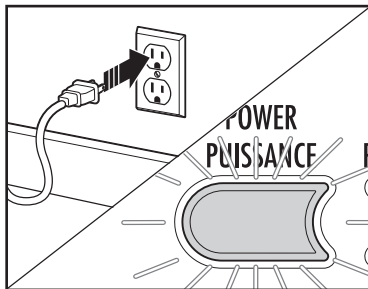


6. Retire el waffle con un utensilio de plástico o madera. Nunca use metal. Esto dañará el revestimiento antiadherente del aparato. Desenchufe la unidad al terminar de cocinar. Deje enfriar.

Cómo hacer dos waffles

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras.** Use siempre un guante de cocina para proteger su mano al abrir una waflera caliente. El vapor que se escapa puede producir quemaduras.

Antes del primer uso: Limpie las parrillas de cocción con un paño jabonoso húmedo. Enjuague el paño, a continuación limpie nuevamente las parrillas. Limpie o cepille las parrillas con aceite vegetal. Esto solo se recomienda antes del primer uso. El dorado de los waffles mejorará con cada lote posterior. Las parrillas de cocción son aptas para lavavajillas.



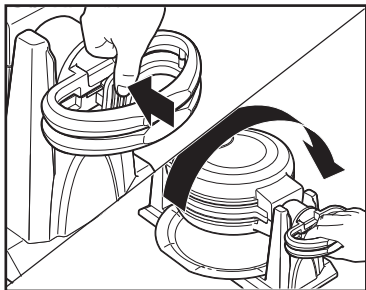
1. Enchufe en un tomacorriente. La luz de POWER (encendido) roja se encenderá. Deslice la bandeja de goteo sobre la base.

2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que se encienda la luz verde PREHEAT (precalentamiento). Jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear.

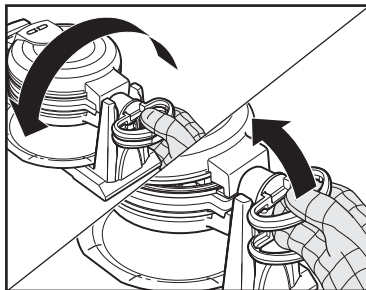
3. Al hacer el primer waffle, levante la cubierta que dice "FILL THIS SIDE FIRST" (llene este lado primero). Vierta aproximadamente 2/3 de taza (160 ml) de masa en el centro de la parrilla inferior, permitiendo que la masa se extienda para un llenado uniforme; a continuación baje la cubierta. Tenga cuidado de no verter demasiada masa en la parrilla para evitar el desbordamiento.

CONSEJO: Ajuste la cantidad de masa según sea necesario.

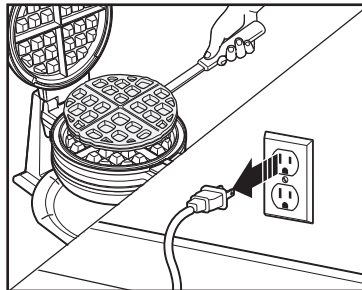
Cómo hacer dos waffles (cont.)



4. Dentro de los 10 segundos de cerrar la tapa, empuje el pestillo de liberación hacia la parrilla para bloquear y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj para voltear la wafflera. **Para hacer un segundo waffle**, jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear. Levante la cubierta para acceder a la parrilla inferior y vierta aproximadamente 2/3 de taza (160 ml) de masa en el centro de la parrilla inferior. Baje la cubierta, empuje el pestillo de liberación hacia la parrilla para bloquear y gire la manija en sentido contrario al de las agujas del reloj para voltear la wafflera. Los waffles se cocerán en unos 3 a 5 minutos, dependiendo de la receta y cuando el vapor comience a detenerse.



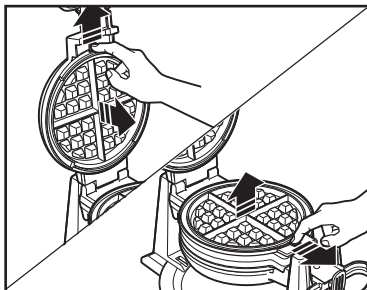
5. Utilizando un guante para horno, jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear. Levante la cubierta para verificar el grado de cocción del waffle. Retire el primer waffle si está cocido. Si el waffle no está bien cocido, baje la tapa para continuar la cocción. **Para retirar el segundo waffle**: Cierre la cubierta. Bloquee el pestillo de liberación y gire la manija en el sentido de las agujas del reloj hacia el lado opuesto. Desbloquee el pestillo de liberación y levante la cubierta para verificar que el waffle esté cocido. Si el waffle no está bien cocido, baje la tapa para continuar la cocción.



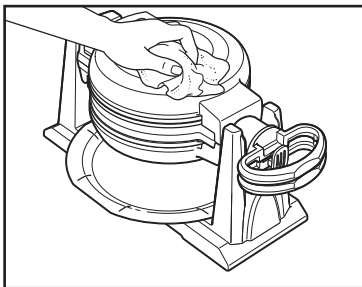
6. Retire el waffle con un utensilio de plástico o madera. Nunca use metal. Esto dañará el revestimiento antiadherente del aparato. Desenchufe la unidad al terminar de cocinar. Deje enfriar.

Cuidado y limpieza

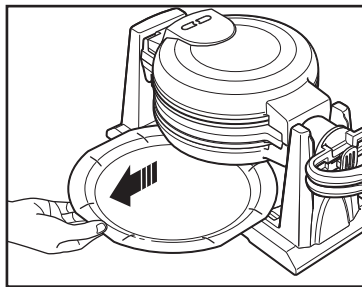
⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.



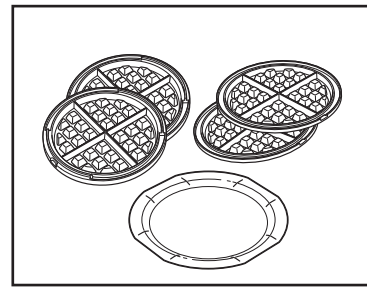
1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo antes de retirar las parrillas. Para retirar las parrillas, presione el botón de liberación de las parrillas alejándolo de las parrillas y luego extraiga la parrilla.



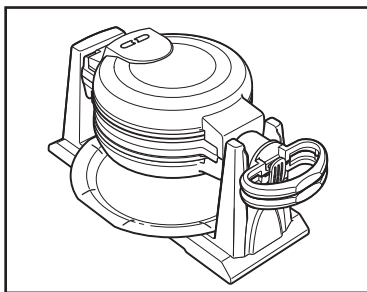
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo jabonoso. No use lana de acero, estropajos ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o puntiagudos para fines de limpieza.



3. Limpie la bandeja de goteo enjuagando el exceso de masa desbordada con agua caliente; luego use un paño jabonoso para limpiar la bandeja de goteo y enjuague nuevamente con agua caliente.



4. Lave las parrillas y la bandeja de goteo en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. NO use la configuración "SANI" al lavarlas en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar su producto.



5. Para reinstalar las parrillas: Jale el pestillo de liberación hacia la manija para desbloquear. Levante la cubierta, alinee las lengüetas de la parrilla con los insertos en la cubierta y presione la parrilla para trabarla, deslizando el botón de liberación de la parrilla si es necesario. Repita con las parrillas restantes.

NOTA: Las lengüetas para las parrillas están más separadas en la cubierta de cada lado del waffle.

6. Siempre permita que el aparato se enfríe por completo y bloquee la cubierta presionando el seguro de liberación hacia las parrillas antes de guardarlo.

Consejos para el uso

- Para preparar a su familia un desayuno rápido y caliente, use cualquiera de las mezclas para waffle disponibles actualmente en el mercado.
- Ahorre tiempo y prepare waffles con anticipación. Deje enfriar y envuélvalos en una envoltura de plástico y guárdelos en un recipiente hermético en el congelador.
- Ahorre tiempo adicional en la mañana preparando la masa para waffles en la noche anterior y refrigerándola. Asegúrese de que la masa para waffles alcance la temperatura ambiente antes de usarla. El uso de masa preparada recientemente da como resultado waffles más esponjosos.
- Si sus waffles comienzan a pegarse, es posible que necesite limpiar las parrillas con un cepillo de nylon para eliminar las partículas de comida cocidas.
- Si añade nueces en la masa para waffles, use nueces picadas y/o distribuya uniformemente la masa para permitir que la tapa se cierre completamente.
- Los waffles pueden prepararse con anticipación y mantenerse calientes en un horno a 200°F (93°C).
- La mayoría de los waffles se cuecen en 3 a 5 minutos. Algunas de las recetas hechas desde cero pueden tardar un poco más. Verifique la cocción en aproximadamente 3 a 5 minutos. Si la cubierta de la wafflera no se levanta fácilmente, deje que el waffle se cocine un minuto más antes de volver a revisar. Otro indicador de que el waffle está cocido es cuando el vapor se reduce y se detiene.
- Recaliente en un horno de microondas, un horno tostador o un horno normal.
- Si los waffles empiezan a pegarse, rocíe una pequeña cantidad de aerosol antiadherente para cocinar en las rejillas antes de precalentar.

Resolviendo problemas

La wafflera no se enciende o la luz de POWER (encendido) no está iluminada.

- Verifique para asegurarse de que esté bien enchufada en un tomacorriente. De lo contrario, conéctela a un tomacorriente que funcione.

El waffle tarda demasiado tiempo para cocinarse o está crudo.

- Compruebe en la receta el tiempo de cocción de los waffles. Los waffles están cocinados cuando cesa el vapor.
- Levante ligeramente la cubierta; si el waffle comienza a soltarse, está cocinado. Si no lo hace, continúe cocinando de 1 a 2 minutos.

Dificultad para cerrar la cubierta.

- Reduzca la cantidad de masa. Las nueces o las chispas de chocolate pueden dificultar el cierre de la tapa si no se distribuye uniformemente la masa en la unidad cuando se vierte en las parrillas.

El waffle se pega a las parrillas.

- Rocíe una pequeña cantidad de aerosol para cocinar en las parrillas antes de precalentar.
- El waffle no está completamente cocinado. Espere hasta que el vapor cese para sacar el waffle.
- Las parrillas necesitan limpiarse. Limpie las parrillas después de cada uso.

Notes

Remarques

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 al:

Centro de Atención al Consumidor: 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 o 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, 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.

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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro Monterrey, N.L., CP 6400
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
26201

Tipo:
WB19

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1300 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".