

Waffle Stix™ & Sandwich Toaster

Waffle Stix™ *Gril à sandwichs et gaufrier*

Waffle Stix™ *Waflera y sandwichera*



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	11
Canada : 1-800-267-2826	
Español	20
México: 01 800 71 16 100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

840120400

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 risk of 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, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause hazards or 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 (10 to 15 cm) air space above, behind and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry and level surface.
18. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. 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!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

If the appliance has a grounded-type 3-wire cord, and an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord.

To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle maker.

Your waffle maker will be equipped with one of the following types of plugs:

Polarized plug: This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

2

Grounded-type 3-wire cord (3-prong plug):

This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

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 waffle maker. 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.

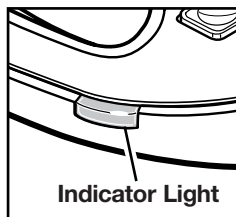
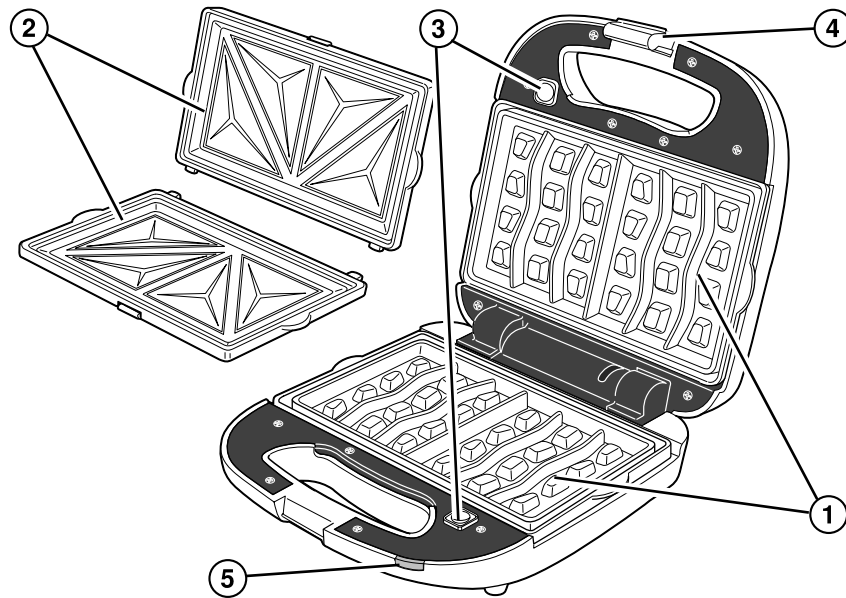
⚠ CAUTION

Burn Hazard

- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitt to protect hand when opening a hot waffle maker.

Parts and Features

1. Removable Waffle Stix™ Grids
2. Removable Sandwich Toaster Grids
3. Grid Release Buttons
4. Lid Lock
5. Indicator Light

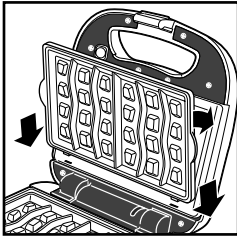


The red indicator light comes on when the unit is plugged in. For best results, wait about 5 minutes before starting to cook.

How to Use

BEFORE FIRST USE: Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy damp cloth. Rinse cloth then wipe grids again. Wipe or brush cooking grids with vegetable oil. This is only recommended before first use.

1. Make sure unit is unplugged. Select preferred cooking grids.
2. Insert tabs on grid into slots on unit near hinge area.



3. Press the other side of the grid to snap into place. Repeat with other grid.
4. Close unit and plug into outlet.
5. Let preheat for about 5 minutes.

To Cook Waffle Stix™:

6. Raise cover and pour about ½ cup (125 ml) batter onto the **center** of **each** cooking grid. Lower the cover. The **waffle maker** will use a total of 1 cup (250 ml) batter.



7. Waffles are done in about 6½ minutes, depending on recipe, or when steaming stops. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
8. Waffles can be served whole or broken into Waffle Stix™ for dipping. Care must be taken when breaking waffles into sticks as waffles are hot. Allow to cool for approximately 10 seconds before breaking.
9. When finished cooking, unplug unit and let cool then follow instructions in "To Clean."

To Toast Sandwiches:

6. Cook sandwiches according to recipe directions. Carefully remove cooked sandwiches.
7. If there is a build-up of grease on the sandwich grids, clean the grids and any surfaces of excess grease before continuing to cook. Follow instructions in "To Clean."
8. When finished cooking, unplug unit and let cool then follow instructions in "To Clean."

NOTES:

- Do not operate unit unless grids are securely snapped in place.
- Do not grill meats, fatty foods, or marinated products on the sandwich toaster grids.

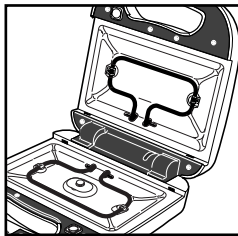
Waffle Stix™ Tips

- 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 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. When the steaming stops is also an indicator that the waffle is done.
- 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.
- Care must be taken when breaking waffles into sticks as waffles are hot. Allow to cool approximately 10 seconds before breaking.
- 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: To reduce risk of burns to hands and fingers, allow unit to cool before removing cooking grids.

1. Make sure unit is unplugged and cooking grids have cooled.
2. Press release buttons to remove the cooking grids. Wash in hot, soapy water; rinse and dry. The cooking grids can also be washed in an automatic dishwasher.
3. If grease drips over the grids into the reflector pans, the reflector pans must also be cleaned. Using a soapy, damp cloth, carefully wipe entire surface of pan to remove all grease. Let dry.
4. To clean the outside of the unit, wipe with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers on the unit. Do not place unit in automatic dishwasher or immerse unit in water or other liquid.
5. The unit may be stored in an upright position. Store removable grids so that nonstick surfaces are not scratched.



remove all grease. Let dry.

Dips and Spreads for Waffle Stix™

Suggested ideas for foods that make good dips and spreads for Waffle Stix™.

Maple Syrup
Chocolate Syrup
Powdered Sugar
Honey
Jams and Jellies
Cinnamon Sugar
Maple Butter

Apple Butter
Whipped Cream
Applesauce
Brown Sugar
Chocolate Sprinkles
Cake Frosting
Peanut Butter

Waffle Stix™ Recipes

Unless otherwise noted, all recipes are suitable for making whole waffles or Waffle Stix™. See above for suggested dips and spreads for Waffle Stix™.

Basic Waffles

2 cups (500 ml) flour	1¾ cups (425 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) sugar	⅓ cup (80 ml) vegetable oil
1 tablespoon (15 ml) baking powder	2 eggs
1 teaspoon (5 ml) salt	

Combine flour, sugar, baking powder, and salt. Stir together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended. Pour batter onto waffle maker. **Makes 4½ cups (1.125 L) batter.**

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

Best Buttermilk Waffles

2 cups (500 ml) flour	3 eggs, separated
¼ cup (60 ml) brown sugar, packed	2 cups (500 ml) buttermilk
1 teaspoon (5 ml) baking soda	½ cup (125 ml) butter, melted
1½ teaspoons (7.5 ml) baking powder	1 teaspoon (5 ml) vanilla
½ teaspoon (2.5 ml) salt	

In a large bowl, mix together flour, sugar, baking soda, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, beat the egg whites until stiff, but not dry. In another bowl, whisk together egg yolks, buttermilk, butter, and vanilla. Pour into dry ingredients and stir briefly until just combined. Fold whites into batter. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3½ cups (875 ml) batter.**

Weekend Waffles

1 cup (250 ml) flour	2 eggs, separated
3 teaspoons (15 ml) baking powder	1 cup (250 ml) milk
¼ teaspoon (1.25 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 batter onto waffle maker. **Makes 3½ cups (875 ml) batter.**

Whole Grain Waffles

½ cup (125 ml) flour	1¼ cups (210 ml) milk
½ cup (125 ml) whole wheat flour	1 tablespoon (15 ml) oil
½ cup (125 ml) quick-cooking rolled oats	1 egg
2 teaspoons (10 ml) baking powder	

In a large bowl, mix together flour, whole wheat flour, rolled oats, and baking powder. Set aside. In a small bowl whisk together milk, oil, and egg. Pour egg mixture into dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3 cups (750 ml) batter.**

Buckwheat Waffles

¾ cup (175 ml) buckwheat flour	½ teaspoon (2.5 ml) salt
¾ cup (175 ml) flour	2 eggs
2 tablespoons (30 ml) sugar	1¼ cups (210 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) baking powder	⅓ cup (80 ml) butter, melted

In a large bowl, mix together the buckwheat flour, flour, sugar, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, whisk together eggs, milk, and butter. Pour egg mixture into dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle maker. **Makes 4 cups (1 L) batter.**

Apple Cinnamon Stix

1½ cups (375 ml) all purpose flour	¼ teaspoon (2.5 ml) ground cloves
2 tablespoons (30 ml) sugar	2 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking powder	1 cup (250 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	3 tablespoons (45 ml) vegetable oil
½ teaspoon (1.25 ml) salt	1 cup (250 ml) apple, finely diced

Combine all dry ingredients in a bowl; stir well. Add eggs, milk, and oil stir with wire whisk until well combined. Pour ½ cup (125 ml) batter into each of the Stix grids. Bake about 5 minutes. **Yields 24 Stix.**

Gingerbread Stix

2¼ cups (560 ml) all purpose flour	1 cup (250 ml) molasses
½ teaspoon (2.5 ml) salt	½ cup (125 ml) milk
1¼ teaspoons (6.25 ml) baking soda	1 egg
1 teaspoon (5 ml) ginger	¼ cup (60 ml) butter (melted) or vegetable oil

In a large bowl, stir together flour, baking soda, sugar, and salt. In another bowl, whisk together eggs, butter, and milk. Add egg mixture to dry ingredients and mix until thoroughly mixed. Pour batter onto waffle maker. **Makes 3 cups (750 ml) batter.**

Pizza Stix

2 cups (500 ml) biscuit mix
⅓ cup (80 ml) milk
2 tablespoons (30 ml) oil
1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
½ teaspoon (2.5 ml) garlic powder
½ cup (125 ml) grated Parmesan cheese

Whisk together all ingredients. Let sit five minutes. Pour batter onto waffle maker. **Makes 18 Stix.**

“Start With a Mix” Recipes

Try these waffle variations made easy when prepared with a packaged mix.

NOTE: When using packaged pancake and waffle mix, the package directions for waffles call for 2 cups (500 ml) of the packaged mix and 1½ cups (375 ml) of milk or water. Some recipes then add oil and eggs. If the following variations call to reduce or increase the liquid, it is referring to the milk or water. Each recipe will make 3 to 4 cups (750 ml to 1 L) of batter.

Banana-Pecan Waffles

Add 1 mashed banana and ⅓ cup (80 ml) chopped pecans.

Beer Batter Waffles

Replace all the liquid with beer.

Honey & Nut Waffles

Reduce liquid to 1 cup (250 ml). Add ½ cup (125 ml) honey and ⅓ cup (80 ml) chopped nuts.

Applesauce Waffles

Reduce liquid by ½ cup (125 ml). Add 1 cup (250 ml) of applesauce and ½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon.

PB&J Waffles

Add 1 cup (250 ml) peanut butter. Increase liquid by ½ cup (125 ml). Serve topped with melted jelly.

Cinnamon-Sugar Waffles

Combine 1 tablespoon (15 ml) sugar and 1 teaspoon (5 ml) cinnamon. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto grids. Sprinkle batter with some cinnamon-sugar before closing lid.

Muffin Stix

Packaged muffin mixes can be used in your waffle maker. Mix according to package instructions and bake.

Brownie Stix

Packaged brownie mixes can be used in your waffle maker. Mix according to package’s “cake” instructions.

Hushpuppy Stix

Whisk together 1 cup (250 ml) hushpuppy mix, 1 cup (250 ml) water, and 2 tablespoons (30 ml) oil. Let sit 5 minutes. Pour batter onto waffle maker.

Sandwich Recipes

Mexi-Pockets

For each sandwich:

2 6-inch (15 cm) packaged corn tortillas 1 tablespoon (15 ml) salsa
1 heaping tablespoon (15 ml) processed cheese dip 2 tablespoons (30 ml) refried beans

Spray grids with nonstick cooking spray. Spread cheese, salsa, and beans on one corn tortilla. Cover with another corn tortilla. Place on sandwich griddle. Close and lock lid and cook approximately 5 minutes. **Caution: Filling is very hot.**

Fruit Turnovers

1 can of refrigerated crescent rolls
Fruit pie filling or fruit preserves
Cinnamon sugar

Open can of crescent rolls and lay flat on countertop. Divide into 4 rectangles. Take each rectangle and press diagonal perforation closed, making 4 solid rectangles. Place one rectangle on sandwich toaster grid. Place 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) of fruit filling onto center of pastry. Cover with another rectangle of pastry. Sprinkle with cinnamon sugar. Close and lock lid. Cook approximately 5 minutes or until desired brownness. Repeat with remaining pastry. **Caution: Filling is very hot. Makes 4 turnovers.**

Bacon Cheese Omelet

2 eggs 2 pieces bacon, cooked and crumbled
½ cup (125 ml) shredded cheddar cheese Salt and pepper to taste

In a small bowl, beat eggs slightly with a fork. Add cheese and bacon; mix. Spray grids with nonstick cooking spray. Pour egg mixture onto sandwich toaster grid. Close and lock lid. Cook approximately 4 to 5 minutes. **Makes 1 serving.**

Cheesy Hashbrowns

1 (1 lb., 4 oz. [565 g]) bag of shredded hash browns (dairy case)
Cheddar cheese, shredded
Butter

For 2 servings of hash browns you will need: 2 cups (500 ml) hash browns, ½ cup (125 ml) cheddar cheese and 2 tablespoons (30 ml) melted butter. Mix these together in a small bowl. Spray grids with nonstick cooking spray. Place hash brown mixture on sandwich toaster grid. Close and lock lid. Cook 10 minutes or until golden brown.

Hot Pastrami Pockets

For each pastrami pocket you will need:

2 slices rye bread 1 slice Swiss cheese
2 to 3 slices of pastrami 1 tablespoon (15 ml) Thousand Island dressing
1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) sauerkraut Butter or margarine

Butter two slices of bread on one side. Place one slice (butter side down) on one side of sandwich toaster grid. Add meat, sauerkraut, dressing, and cheese. Cover with second slice of bread (butter side up). Close and lock lid. Cook approximately 3 minutes or until desired brownness. **Caution: Filling is very hot.**

Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions élémentaires, y compris ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez jamais le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou autre liquide.
4. Surveillez attentivement les enfants lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que vous l'utilisez en leur présence.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou que vous vous apprêtez à le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé, ou que l'appareil est défectueux, a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composez notre numéro de service à la clientèle sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut entraîner des risques ou des blessures.
8. N'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un d'un brûleur électrique ou à gaz, ou dans un four chaud.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
12. Pour débrancher, enlevez la fiche de la prise de courant.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu.
14. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
15. Lorsque vous utilisez cet appareil, laissez un espace de 4 à 6 po (10 à 15 cm) au-dessus, à l'arrière et des deux côtés de l'appareil afin que l'air circule. N'utilisez pas sur des surfaces où la chaleur peut causer un problème.
16. Assurez-vous que le cordon ou l'utilisateur ne touche à aucune partie chaude de l'appareil à cause du risque de brûlure.
17. Placez l'appareil seulement sur une surface à niveau et sèche.
18. N'enlevez jamais la gaufre avec un ustensile coupant ou autre accessoire métallique.
19. Laissez toujours l'appareil se refroidir complètement avant de le remettre et n'enroulez jamais le cordon autour de l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements pour la sécurité du consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

L'appareil ne comporte pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confiez les réparations à un personnel de service qualifié. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est à 3 fils et relié à la terre, toute rallonge utilisée doit également comporter un cordon à 3 fils relié à la terre. Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne faites pas fonctionner un autre appareil à forte consommation sur le même circuit que le gaufrier.

Votre gaufrier est muni de l'un des types de fiche suivants :

Fiche polarisée :

Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de

sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contactez un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. N'essayez pas de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

Cordon à 3 fils relié à la terre (fiche à 3 broches) :

Cette fiche conviendra seulement dans une prise électrique à trois alvéoles. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité destinée à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne convient pas, faites remplacer la prise défectueuse par un électricien qualifié. N'essayez pas de contourner cette mesure de sécurité en modifiant la fiche de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui du gaufrier ou

supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

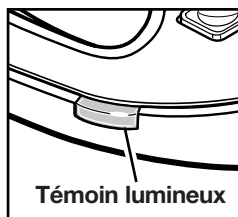
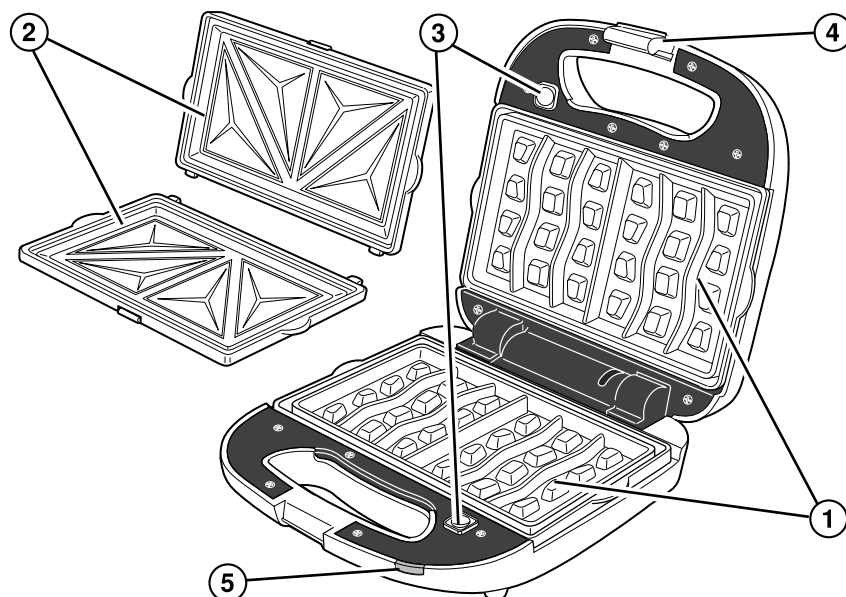
! MISE EN GARDE

Risque de brûlures

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utiliser des mitaines de four pour protéger les mains lors de l'ouverture due gaufrier chaud.

Pièces et caractéristiques

- | | |
|-------------------------------------|--------------------|
| 1. Moules amovibles Waffle Stix™ | 4. Verrouillage |
| 2. Moules amovibles pour sandwiches | 5. Témoin lumineux |
| 3. Boutons de dégagement des moules | |

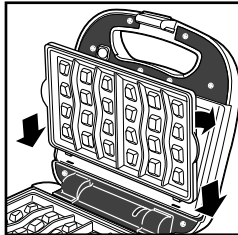


Le témoin rouge s'allume quand l'appareil est branché. Pour obtenir les meilleurs résultats, attendre environ 5 minutes avant de commencer la cuisson.

Mode d'emploi

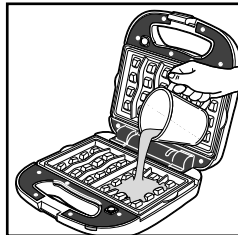
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Essuyez les plaques de cuisson supérieures et inférieures avec un linge humide et savonneux. Rincez le linge, puis essuyez de nouveau les plaques. Enduisez les plaques d'huile végétale. Cette opération est recommandée seulement avant la première utilisation.

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Sélectionner les moules de cuisson à utiliser.
2. Insérer les onglets dans les fentes de l'appareil près de la charnière.
3. Appuyer sur le côté opposé du moule pour l'emboîter. Répéter avec l'autre moule.
4. Fermer le couvercle et brancher l'appareil dans la prise.
5. Laisser préchauffer environ 5 minutes.



Cuisson avec le gaufrier Waffle Stix™ :

6. Relever le couvercle et verser environ ½ tasse (125 ml) de pâte au **centre** de **chaque** moule. Rabaissier le couvercle. Le **gaufrier** utilisera au total 1 tasse (250 ml) de pâte.



7. Les gaufres cuisent en environ 6 minutes et demie, selon la recette, ou lorsque la vapeur s'arrête. Retirer la gaufre avec un ustensile en plastique ou en bois. Ne jamais utiliser un ustensile de métal. Il risquerait d'endommager le fini antiadhésif.
8. Les gaufres peuvent être servies entières ou séparées en bâtonnets Waffle Stix™ à tremper. Il faut procéder avec soin lorsque l'on sépare les gaufres en bâtonnets car elles sont chaudes. Laissez-les refroidir environ 10 secondes avant de les séparer.
9. Après la cuisson, débrancher l'appareil, le laisser refroidir puis suivre les instructions dans « Nettoyage ».

Pour faire griller des sandwichs :

6. Cuire les sandwichs selon les instructions de la recette. Retirer les sandwichs cuits avec précaution.
7. Si de la graisse s'accumule sur les moules à sandwich, nettoyer les moules et toute autre surface avant de continuer la cuisson. Suivre les instructions « Nettoyage ».
8. Après la cuisson, débrancher l'appareil, le laisser refroidir puis suivre les instructions dans « Nettoyage ».

REMARQUES :

- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans que les moules soient bien emboîtés.
- Ne pas faire griller de viandes, d'aliments riches en matières grasses ou de produits marinés sur les moules à sandwich.

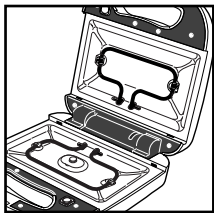
Conseils pour l'utilisation du gaufrier Waffle Stix™

- 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 200°F (93°C). 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 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.
- Pour obtenir des bâtonnets Waffle Stix™, 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.
- Il faut procéder avec soin lorsque l'on sépare les gaufres en bâtonnets car les gaufres sont chaudes. Laissez-les refroidir environ 10 secondes avant de les séparer.
- 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 : Pour réduire le risque de brûlure aux mains et doigts, laisser l'appareil refroidir avant d'enlever les moules.

1. S'assurer que l'appareil est débranché et que les moules ont refroidi.
2. Appuyer sur les boutons de dégagement pour retirer les moules. Laver dans une eau chaude savonneuse; rincer et sécher. Les moules peuvent être également lavés dans un lave-vaisselle automatique.
3. Si la graisse dégoutte dans la cuvette ramasse-gouttes, la cuvette doit aussi être nettoyée. À l'aide d'un linge humide savonneux, essuyer soigneusement toute la surface de la cuvette pour enlever toute la graisse. Laisser sécher.
4. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas se servir de nettoyants abrasifs sur l'appareil. Ne pas placer l'appareil dans un lave-vaisselle automatique ni l'immerger dans l'eau ou autre liquide.
5. L'appareil peut être rangé en position verticale. Ranger les moules amovibles de telle sorte que les surfaces antiadhésives ne soient pas égratignées.



Trempettes et tartinades pour Waffle Stix™

Suggestions d'aliments qui se prêtent bien aux trempettes et tartinades pour Waffle Stix™.

Sirop d'érable
Sirop de chocolat
Sucre en poudre
Miel
Confitures et gelées
Sucre à la cannelle
Beurre d'érable

Beurre de pommes
Crème fouettée
Compote de pommes
Cassonade
Brisures de chocolat
Glaçage à gâteau
Beurre d'arachides

Recettes de gaufres Waffle Stix™

À moins d'avis contraire, toutes les recettes conviennent pour la préparation de gaufres entières ou de Waffle Stix™. Voir les suggestions de trempettes et de tartinades ci-dessus pour les Waffle Stix™.

Gaufres de base

2 tasses (500 ml) de farine	1¾ tasse (425 ml) de lait
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	⅓ tasse (80 ml) d'huile végétale
1 c. à soupe (15 ml) de levure chimique	2 oeufs
1 c. à thé (5 ml) de sel	

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Mélanger le lait, l'huile et les oeufs. Incorporer progressivement le mélange de lait aux ingrédients secs. Bien mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4½ tasses (1,125 L) de pâte.**

Gaufres aux bleuets : Après avoir versé la pâte sur la plaque du gaufrier, la recouvrir de bleuets frais et refermer le couvercle. Ne pas mélanger les baies dans la pâte. Les gaufres prendraient une couleur bleu gris.

Les meilleures gaufres au babeurre

2 tasses (500 ml) de farine	3 oeufs, blancs et jaunes séparés
¼ tasse (60 ml) de sucre brun, tassé	2 tasses (500 ml) de babeurre
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude	½ tasse (125 ml) de beurre, fondu
1½ c. à thé (7,5 ml) de levure chimique	1 c. à thé (5 ml) de vanille
½ c. à thé (2,5 ml) de sel	

Dans un gros bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique, et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, battre les blancs d'oeufs en neige, sans les assécher. Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeufs, le babeurre, le beurre et la vanille. Incorporer le mélange dans les ingrédients secs, sans trop mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3½ tasses (875 ml) de pâte.**

Gaufres de fin de semaine

1 tasse (250 ml) de farine	2 oeufs, blancs et jaunes séparés
3 c. à thé (15 ml) de levure chimique	1 tasse (250 ml) de lait
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel	4 c. à soupe (60 ml) d'huile
1 c. à soupe (15 ml) de sucre	1 c. à thé (5 ml) de vanille

Dans un gros bol, mélanger au fouet la farine, la levure, le sel et le sucre. Mettre de côté. Battre les blancs d'oeufs en neige. Incorporer le lait et les jaunes d'oeufs dans le mélange de farine. Mélanger jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et la vanille dans la pâte et bien mélanger. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3½ tasses (875 ml) de pâte.**

Gaufres de blé entier

½ tasse (125 ml) de farine	2 c. à thé (10 ml) de levure chimique
½ tasse (125 ml) de farine de blé entier	1¼ tasse (210 ml) de lait
½ tasse (125 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide	1 c. à soupe (15 ml) d'huile
	1 oeuf

Dans un gros bol, mélanger la farine, la farine de blé entier, les flocons d'avoine et la levure. Mettre de côté. Dans un petit bol, battre le lait, l'huile et l'oeuf. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 3 tasses (750 ml) de pâte.**

Gaufres au sarrasin

¾ tasse (175 ml) de farine de sarrasin	½ c. à thé (2,5 ml) de sel
¾ tasse (175 ml) de farine	2 oeufs
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	1¼ tasse (210 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) de levure chimique	⅓ tasse (80 ml) de beurre, fondu

Dans un gros bol, mélanger la farine de sarrasin, la farine, le sucre, la levure et le sel. Mettre de côté. Dans un bol moyen, battre ensemble les oeufs, le lait et le beurre. Incorporer le mélange d'oeuf aux ingrédients secs, sans trop mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Quantité : 4 tasses (1 L) de pâte.**

Bâtonnets aux pommes et à la cannelle

1½ tasse (375 ml) de farine tout usage	¼ c. à thé (2,5 ml) de muscade moulue
2 c. à soupe (30 ml) de sucre	2 oeufs
2 c. à thé (10 ml) de levure chimique	1 tasse (250 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue	3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale
½ c. à thé (1,25 ml) de sel	1 tasse (250 ml) de pomme en petits dés

Combiner tous les ingrédients dans un bol; bien remuer. Ajouter les œufs, le lait et l'huile et remuer avec un fouet métallique jusqu'à consistance homogène. Verser ½ tasse (125 ml) de pâte dans chaque moule. Faire cuire environ 5 minutes.

Donne 24 bâtonnets.

Bâtonnets au gingembre

2¼ tasses de farine tout usage	½ tasse de lait
½ c. à thé de sel	1 œuf
1¼ c. à thé de bicarbonate de soude	¼ de tasse de beurre (fondu) ou
1 c. à thé de gingembre	d'huile végétale
1 tasse de mélasse	

Dans un gros bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et le sel. Dans un autre bol, fouetter ensemble les œufs, le beurre et le lait. Ajouter le mélange d'ingrédients secs et bien mélanger. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier.

Quantité : 3 tasses de pâte.

Bâtonnets de pizza

2 tasses (500 ml) de mélange à biscuits	½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
⅓ tasse (80 ml) de lait	½ tasse (125 ml) de fromage parmesan râpé
2 c. à soupe (30 ml) d'huile	
1 c. à thé (5 ml) d'assaisonnement italien	

Fouetter tous les ingrédients ensemble. Laisser reposer cinq minutes. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier. **Donne 18 bâtonnets.**

Recettes « avec un mélange tout prêt »

Essayez ces variations de gaufres faciles à faire avec un mélange tout prêt.

REMARQUE : Lorsqu'on utilise des mélanges à crêpes et à gaufres tout prêts, les instructions sur l'emballage des gaufres indiquent d'ajouter 2 tasses (500 ml) du mélange sec à 1½ tasse (375 ml) de lait ou d'eau. Certaines recettes demandent d'ajouter de l'huile et des oeufs. Lorsque les variations suivantes demandent de réduire ou d'augmenter la quantité de liquide, on parle de lait ou d'eau. Chaque recette donnera environ 3 à 4 tasses (750 ml à 1L) de pâte.

Gaufres aux bananes et pacanes

Ajouter 1 banane écrasée et ⅓ tasse (80 ml) de pacanes hachées.

Gaufres à la bière

Remplacer tous les liquides par de la bière.

Gaufres au miel et aux noix

Réduire le liquide à 1 tasse (250 ml). Ajouter ½ tasse (125 ml) de miel et ⅓ tasse (80 ml) de noix hachées.

Gaufres à la compote de pommes

Réduire le liquide d'une ½ tasse (125 ml). Ajouter 1 tasse (250 ml) de compote de pommes et ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle.

Gaufres au beurre d'arachides et à la gelée

Ajoutez 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides et augmenter le liquide d'une ½ tasse (125 ml). Servir nappées de gelée fondue.

Gaufres à la cannelle et au sucre

Mélanger ensemble 1 c. à soupe (15 ml) de sucre et 1 c. à thé (5 ml) de cannelle. Vaporiser la plaque du gaufrier d'aérosol de cuisine. Verser la pâte sur la plaque. Saupoudrer la pâte d'un peu du mélange de cannelle et de sucre avant de fermer le couvercle.

Bâtonnets aux muffins

Vous pouvez utiliser les mélanges à muffins tout prêts dans le gaufrier. Mélanger en suivant les instructions sur l'emballage et faire cuire.

Bâtonnets aux carrés au chocolat

Vous pouvez utiliser les mélanges à carrés au chocolat tout prêts dans le gaufrier. Mélanger en suivant les instructions « pour gâteau » sur l'emballage.

Bâtonnets Hushpuppy

Fouetter ensemble 1 tasse (250 ml) de mélange hushpuppy, 1 tasse (250 ml) d'eau et 2 c. à soupe (30 ml) d'huile. Laisser reposer 5 minutes. Verser la pâte sur la plaque du gaufrier.

Recettes pour gril à sandwichs

Pochettes mexicaines

Pour chaque sandwich :
 2 tortillas au maïs de 6 po (15 cm)
 1 grosse c. à soupe (15 ml) de trempette au fromage fondu

1 c. à soupe (15 ml) de salsa
 2 c. à soupe (30 ml) de haricots sautés

Vaporiser un enduit végétal sur les plaques pour la cuisson. Étendre le fromage, la salsa et les haricots sur une tortilla au maïs. Recouvrir d'une autre tortilla au maïs. Placer sur le gril à sandwichs. Fermer et verrouiller, puis faire cuire environ 5 minutes.

Mise en garde : la garniture est très chaude.

Chaussons aux fruits

1 boîte de croissants réfrigérés
 Garniture à tarte aux fruits ou conserves de fruits
 Cannelle sucrée

Ouvrir la boîte de croissants et poser à plat sur le comptoir. Diviser en 4 rectangles. Prendre chaque rectangle et presser sur les perforations en diagonale pour les fermer, et obtenir ainsi 4 rectangles solides. Placer un rectangle sur le gril à sandwichs. Mettre 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 ml) de garniture aux fruits au centre de la pâtisserie. Recouvrir d'un autre rectangle de pâtisserie. Saupoudrer de cannelle sucrée. Fermer et verrouiller. Faire cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la pâtisserie soit brunie au goût. Répéter avec le reste des pâtisseries. **Mise en garde : la garniture est très chaude. Donne 4 chaussons.**

Omelette au bacon et fromage

2 œufs
 ½ tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé

2 morceaux de bacon, cuits et émiettés
 Sel et poivre au goût

Dans un petit bol, battre les œufs légèrement avec une fourchette. Ajouter le fromage et le bacon, puis mélanger. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Verser le mélange d'œufs sur le gril à sandwichs. Fermer et verrouiller. Faire cuire environ 4 à 5 minutes. **Donne 1 portion.**

Pommes de terre rissolées au fromage

1 sac (1 lb, 4 onces [565 g]) de pommes de terre rissolées (emballage laitier)
 Fromage cheddar, râpé
 Beurre

Pour deux portions de pommes de terre rissolées, il vous faudra : 2 tasses (500 ml) de pommes de terre rissolées, ½ tasse (125 ml) de fromage cheddar râpé et 2 c. à soupe (30 ml) de beurre fondu. Mélanger ces ingrédients ensemble dans un petit bol. Vaporiser les moules d'un enduit pour la cuisson. Placer le mélange de pommes de terre rissolées sur le gril à sandwichs. Fermer et verrouiller. Faire cuire 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Pochettes épicées au pastrami

Pour chaque pochette au pastrami, il vous faudra :

2 tranches de pain de seigle
 2 à 3 tranches de pastrami
 1 à 2 c. à soupe (15 to 30) de choucroute

1 tranche de fromage suisse
 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigrette Mille-îles
 Beurre ou margarine

Beurrer deux tranches de pain sur un côté. Placer une tranche (côté beurré vers le bas) sur un côté du moule. Ajouter la viande, la choucroute, la vinaigrette et le fromage. Recouvrir de la seconde tranche de pain (côté beurré vers le haut). Fermer et verrouiller le couvercle. Faire cuire environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les pochettes soient brunies au goût.

Mise en garde : la garniture est très chaude.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre appareil ménager, composer le numéro sans frais du service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série, et fournir ces renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de votre appareil ménager. Ces renseignements nous aideront à répondre à votre question très rapidement.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre 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. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
5. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
6. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
7. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
8. No opere el aparato con un cable o clavija dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach/Proctor-Silex puede causar riesgos o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluida la estufa.
12. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes.
13. Debe tenerse extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para otro uso que para el que ha sido diseñado.
16. No deje desatendido el aparato cuando lo esté usando.
17. Cuando use este aparato, provea de 4 a 6 pulgadas (10 a 15 cm) de espacio encima, detrás y a ambos lados para que circule el aire. No lo use sobre superficies en las cuales el calor pueda causar problemas.
18. Asegúrese de que ni el cable ni usted toquen ninguna parte caliente del aparato, ya que existe peligro de quemaduras.
19. Coloque el aparato solamente sobre una superficie seca y nivelada.
20. Nunca saque el waffle con ningún dispositivo de corte ni otro utensilio metálico de cocina.
21. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo y nunca enrolle el cable alrededor del aparato mientras esté todavía caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.

En el interior no hay partes que pueda reparar el usuario. Deje el servicio en manos de personal de servicio calificado.

Si el aparato tiene un cable de conexión a tierra de 3 terminales, y se usa un cable eléctrico de extensión, también debe ser un cable de conexión a tierra de 3 terminales.

Para evitar una sobrecarga del circuito, no opere otro aparato electrodoméstico de alto vataje en el mismo circuito con la waflera.

Su waflera viene equipada con uno de los siguientes tipos de enchufes:

Enchufe polarizado:

Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace

el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

Cable de conexión a tierra de 3 terminales (enchufe de 3 terminales):

Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 terminales. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad de la clavija a tierra modificando el enchufe de alguna manera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto fue elegido para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con él si fuese más largo. Si se necesita un cable eléctrico más largo, podrá usarse un cable de extensión aprobado. La potencia eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la waflera. Se debe tener cuidado al acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.

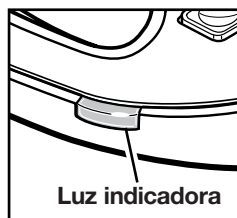
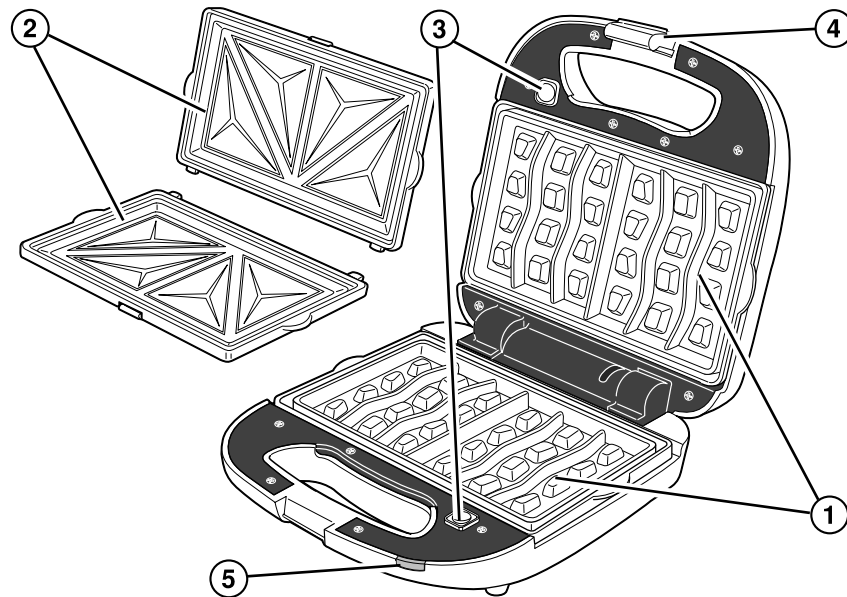
⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de quemaduras

- El vapor que escapa puede causar quemaduras.
- Use un guante de horno para protegerse la mano cuando abra una waflera caliente.

Piezas y Características

1. Planchas removibles Waffle Stix™
2. Planchas removibles para sandwichera
3. Botones liberadores de las planchas
4. Seguro de la cubierta
5. Luz indicadora



La luz indicadora roja se enciende cuando la unidad se enchufa. Para mejores resultados espere unos 5 minutos antes de empezar a cocinar.

Modelo Hamilton Beach:
26291

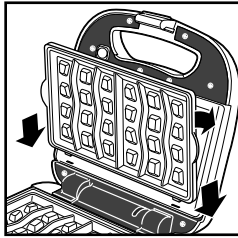
Tipo:
ST11

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 650 W

Uso de su waflera

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ: Limpie las planchas de cocción superior e inferior con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y después limpie las planchas de nuevo. Pase por las planchas aceite vegetal con un paño o cepillo. Esto se recomienda sólo antes de usarse por primera vez.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada. Elija las parrillas de cocción que desee.
2. Inserte las lengüetas de la parrilla en las ranuras de la unidad cerca del área de la bisagra.



3. Oprima el otro lado de la parrilla para que encaje en su lugar. Repita con la otra parrilla.
4. Cierre la unidad y enchufe en el tomacorriente.
5. Deje que se precaliente por unos 5 minutos.

Para hacer waffles con Waffle Stix™:

6. Levante la cubierta y vierta más o menos ½ taza (125 ml) de masa en el **centro** de cada una de las planchas de cocción. Baje la cubierta. La **waflera** usará un total



- de 1 taza (250 ml) de masa.
7. Los waffles se hacen en unos 6½ minutos, según la receta o cuando el vapor deje de salir. Saque el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca use un utensilio de metal. Esto dañará el acabado antiadherente.
8. Los waffles pueden servirse enteros o en tiras Waffle Stix™ para bañar en salsas. Se debe tener cuidado cuando se parten los waffles en tiras ya que los waffles están calientes. Deje que se enfríen por unos 10 segundos antes de partarlos.

9. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe, después siga las instrucciones en "Limpieza".

Para tostar sándwiches:

6. Cocine los sándwiches de acuerdo a las instrucciones de la receta. Saque con cuidado los sándwiches tostados.
7. Si hay residuos de grasa en las planchas para sándwiches, limpie las planchas y otras superficies del exceso de grasa antes de continuar cocinando. Siga las instrucciones en "Limpieza".
8. Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe, después siga las instrucciones en "Limpieza".

NOTAS:

- No use la unidad a menos que las planchas estén encajadas seguras en su lugar.
- No cocine a la parrilla carnes, comidas con alto contenido en grasa o productos marinados en las planchas para tostar sándwiches.

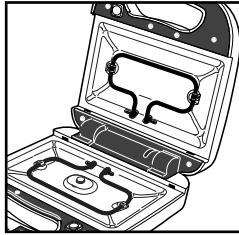
Consejos para preparar waffles con Waffle Stix™

- 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 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.
- 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.
- Se debe tener cuidado cuando se parten los waffles en tiras ya que los waffles están calientes. Deje que se enfríen por unos 10 segundos antes de partirlos.
- 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.

Limpieza

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras en las manos y dedos, deje que la unidad se enfríe antes de quitar las planchas de cocción.

1. Asegúrese de que la unidad está desenchufada y de que las planchas de cocción se hayan enfriado.
2. Oprima los botones liberadores para quitar las planchas de cocción. Lave en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque. Las planchas de cocción también se pueden lavar en lavavajillas automática.
3. Si se escurre grasa por las planchas
4. Limpie la unidad por fuera con un paño húmedo. No use productos de limpieza abrasivos en la unidad. No coloque la unidad en una lavavajillas automática ni la sumerja en agua o cualquier otro líquido.
5. La unidad se puede guardar en posición vertical. Guarde las planchas removibles para que las superficies antiadherentes no se rayen.



a las cacerolas reflectoras, también éstas se deben limpiar. Use un paño húmedo y jabonoso, limpie con cuidado toda

la superficie de las cacerolas para quitar la grasa. Deje secar.

Salsas y cubiertas para Waffle Stix™

Ideas sugeridas para alimentos que hacen buenas salsas y cubiertas para Waffle Stix™.

Jarabe de arce
Jarabe de chocolate
Azúcar en polvo
Miel
Mermeladas y jaleas
Azúcar con canela
Mantequilla de arce

Mantequilla de manzana
Crema batida
Salsa de manzana
Azúcar morena
Chispas de chocolate
Glaseado para pastel
Mantequilla de cacahuete

Recetas de Waffle Stix™

A menos que se indique lo contrario, todas las recetas son adecuadas para hacer waffles enteros o Waffle Stix™. Vea las sugerencias de salsas y cubiertas para Waffle Stix™ arriba escritas.

Waffles Básicos

2 tazas (500 ml) de harina
2 cucharadas (30 ml) de azúcar
1 cucharada (15 ml) de polvo de hornear
1 cucharadita (5 ml) de sal
1¾ tazas (425 ml) de leche
⅓ taza (80 ml) de aceite vegetal
2 huevos

Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Mezcle la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de la leche a los ingredientes secos. Agite hasta que queden mezclados. Vierta la mezcla en la waflera. **Se obtienen 4½ tazas (1,125 L) de masa.**

Waffles de arándano: Después de verter la masa en las planchas para waffles, distribuya arándanos frescos sobre la masa y cierre la tapa. No agite los arándanos en la masa a menos que desee obtener waffles gris-azulados.

Tiras de pizza

2 tazas (500 ml) de mezcla para bizcocho
⅓ taza (80 ml) de leche
2 cucharadas (30 ml) de aceite
1 cucharadita (5 ml) de sazónador italiano
½ cucharadita (2,5 ml) de ajo en polvo
½ taza (125 ml) de queso parmesano rallado

Bata todos los ingredientes juntos. Deje reposar por cinco minutos. Vierta la masa en la waflera. **Se obtienen 18 tiras.**

Recetas con mezclas para preparar pasteles

Pruebe estas variaciones para waffles, que se hacen fácilmente con una mezcla en caja.

NOTA: Cuando use mezclas para panqueques y waffles en caja, las instrucciones de la caja para los waffles piden 2 tazas (500 ml) de mezcla en caja y 1½ taza (375 ml) de leche o agua. En algunas recetas se agrega luego el aceite y los huevos. Si las variaciones siguientes piden reducir o aumentar el líquido, se refieren a la leche o el agua. Con cada receta se obtienen de 3 a 4 tazas (750 ml a 1 L) de masa.

Tiras de chocolate

Los paquetes de mezclas para brownies se pueden usar en su waflera. Mezcle de acuerdo a las instrucciones del paquete para "pastel".

Recetas para sándwiches

Bolsillos mexicanos

Para cada sándwich:

- | | |
|--|---|
| 2 paquetes de tortillas de maíz de 6 pulgadas (15 cm) | 1 cucharada (15 ml) de salsa |
| 1 cucharada (15 ml) sopera de salsa de queso procesado | 2 cucharadas (30 ml) de frijoles refritos |

Rocíe las planchas con aerosol de cocina. Unte el queso, salsa y frijoles en una tortilla de maíz. Cubra con otra tortilla de maíz. Coloque en la plancha para sándwiches. Cierre y asegure la cubierta y cocine por 5 minutos aproximadamente.

Precaución: el relleno está muy caliente.

Hamilton Beach

Proctor Silex

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/>	MODELO:
		Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none"> • 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			
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <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

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

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
(DIMLSA)**

Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio
Col. El Infiernillo C.P. 54878
Cuatitlán, Edo de México
Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles 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

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
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

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840120400

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

12/03

28

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>