

PowerXL™



WAFFLERA PARA WAFFLES RELLENOS STUFFED WAFFLIZER

HRW6107-LA, HRW6107-CL, HRW6107-AR

**Manual de uso y cuidado
Use & Care Manual**

PowerXL™ Wafflera Para Waffles Rellenos

ANTES DE EMPEZAR

La wafflera **PowerXL™ Wafflera Para Waffles Rellenos** le permite cocinar waffles estilo belga rellenos con todos sus alimentos y rellenos favoritos y así disfrutar de posibilidades infinitas de comidas y golosinas personalizadas. Pero antes de comenzar, es muy importante leer todo el manual, asegurándose de estar familiarizado completamente con el funcionamiento y las precauciones adecuadas de este aparato.

Especificaciones

Número de modelo	Alimentación eléctrica	Potencia nominal
HRW6107-LA	120V~ 60Hz	1000W
HRW6107-CL	220V~ 60Hz	1000W
HRW6107-AR	220V~ 60Hz	1000W

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD **4**

Piezas y Accesorios **7**

Instrucciones de uso **8**

Guía y consejos de Cocción **11**

Cuidado y Limpieza **12**

Resolución de fallas **13**

Preguntas frecuentes **14**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones personales, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- No toque las superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, los enchufes o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe de dos clavijas. Este enchufe está diseñado para entrar de solo una manera en un tomacorriente polarizado. **NOT INTENTE** modificar este enchufe de manera alguna.
- Utilice este aparato solo para el fin para el que has sido diseñado según se describe en este manual.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar un fallo en su funcionamiento o haberse dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- **NO** utilice químicos corrosivos en este aparato.
- 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.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete
- No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla caliente eléctrica o de gas o dentro de un horno caliente.
- Se debe tomar extrema precaución al mover un aparato conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **NO** utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de presentar un fallo en su funcionamiento o que se ha dañado de manera alguna o caído.
- Un cable de alimentación corto es provisto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso.
- Mantenga el cable de alimentación alejado del agua y superficies calientes.
- **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- **PARA EVITAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA**, NO coloque ningún tipo de líquido dentro de la caja principal de la unidad que contiene los componentes eléctricos.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación **ALEJADOS DEL ALCANCE** de los niños cuando el aparato esté funcionando o durante el proceso de enfriamiento.
- Siempre asegúrese de que la palanca de cierre esté enganchada, ya que el vapor se puede acumularse y ocasionar que la mezcla se eleve.
-

- **UTILICE GUANTES DE HORNO** cuando manipule lo componentes calientes o toque las superficies calientes.
- Si el aparato emitiera un humo negro, **DESENCHÚFELO INMEDIATAMENTE** y espere a que el humo se desaparezca antes de manipular el aparato.
- Todo servicio al aparato debe ser realizado solamente por un representante de servicio autorizado. Comuníquese con servicio al cliente, utilizando la información localizada al final de este manual.
- Mientras cocina, la temperatura interna alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. **NUNCA** coloque sus manos dentro del aparato a menos que éste se haya enfriado completamente.
- Cuando vaya a cocinar, no coloque el aparato contra una pared ni cerca de otros electrodomésticos. **NO** coloque nada encima del aparato.
- **NO** almacene ni use este aparato en el exterior.
- **NO** coloque ni utilice este aparato cerca del agua, tal como cerca o en la parte superior del fregadero o áreas similares. Nunca sumerja este aparato en agua.
- **NO** coloque el aparato sobre una estufa, aun cuando la estufa esté fría, ya que podría encender accidentalmente la estufa, ocasionando un incendio, dañando el aparato, su superficie de cocción y su hogar.
- **NO** utilice este aparato sobre o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- Antes de utilizar su nuevo producto sobre cualquier superficie de mostrador, verifique con el fabricante o instalador de mostrador para recomendaciones sobre el uso de electrodomésticos sobre sus superficies. Algunos fabricantes e instaladores pueden recomendar proteger su superficie, colocando una almohadilla resistente al calor o un salvamanteles debajo del aparato para protegerlo contra el calor. Su fabricante o instalador puede recomendar que las bandejas calientes, cazuelas o aparatos eléctricos no deben utilizarse directamente sobre el mostrador. Si no está seguro, coloque un salvamanteles o almohadilla resistente al calor debajo del aparato antes de utilizarlo.
- **NO** coloque nada que no sea comestible dentro del aparato ni coloque el aparato en ningún recipiente ni espacio pequeño limitado mientras el aparato esté caliente o funcionando.
- Siempre utilice el aparato sobre un superficie horizontal, nivelada, estable y no combustible.
- **NO** deje este aparato desatendido mientras esté funcionando.
- **NO** utilice alimentos crudos como rellenos: si es necesario, pre cocine los rellenos. Rellenos crudos, como carnes de red, pollo y huevos no se cocinarán completamente en este aparato. Rellenos crudos deben cocinarse antes de utilizarlos como relleno. Consulte la guía de recetas para instrucciones detalladas.
- **NO** llene en exceso el aparato con la mezcla o masa. Las mezclas y masas se expandirán durante el proceso de cocción.
- **NO** intente forzar el aparato para cerrarlo. Si contiene demasiada cantidad de mezcla o relleno, extraiga según sea necesario.
- **NO** intente desalojar los alimentos ni desenganchar la palanca de cierre o abrir el aparato mientras esté en uso.
- **NO** utilice utensilios afilados (cuchillos o tenedores) para extraer los alimentos del aparato. Estos pueden dañar la capa antiadherente del aparato.
- Siempre desenchufe el aparato después de utilizar y luego deje que el aparato se enfríe 30 minutos como mínimo antes de manipular, limpiar y almacenarlo.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Cuando limpie el interior del aparato, solo utilice jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado a una esponja o paño suave.

- Este aparato no está diseñado para utilizarse con temporizador externo o sistemas de control remoto.
- Este aparato es solo para uso doméstico. Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para propósitos profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo a las instrucciones del manual del usuario, la garantía se convierte inválida y Empower Brands, LLC no será responsable por los daños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Este aparato tiene importantes marcas en la hoja del enchufe.

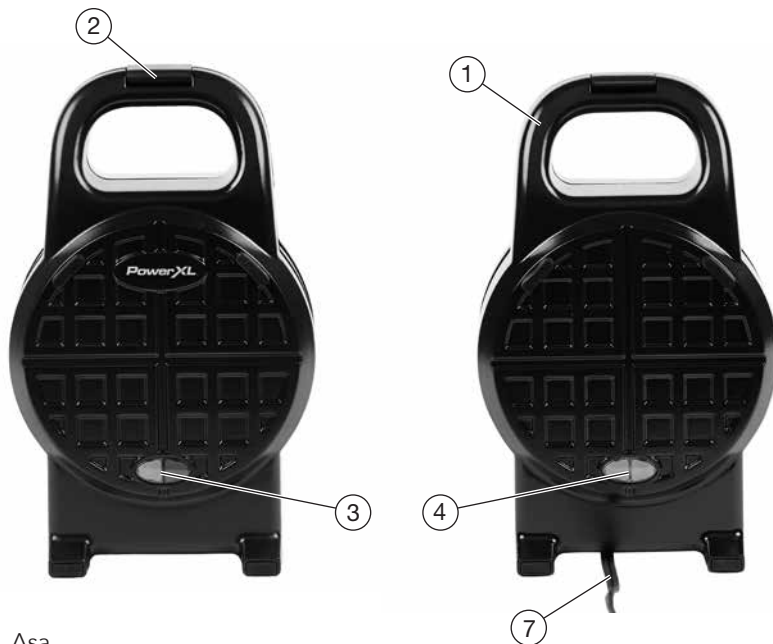
El enchufe o el cable entero (si el enchufe está moldeado en el cable) no es adecuado para el reemplazo. Si está dañado, el electrodoméstico debe ser reemplazado.

Para México solamente: Si el cable de alimentación es dañado, este debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Piezas y Accesorios

NOTA: Desempaque todo el contenido del paquete. Revise el material del paquete cuidadosamente por pieza. Retire toda capa protectora transparente de los componentes.

*Artículos opcionales pueden venderse por separado.



1. Asa
2. Palanca de cierre
3. Luces indicadoras frontales
4. Luces indicadoras traseras
5. Cable de alimentación

Luces indicadoras frontales

La luz indicadora roja se ilumina inmediatamente después de enchufar el aparato a un tomacorriente de 120V y se mantendrá iluminada, siempre y cuando el aparato esté enchufado. La luz indicadora verde se ilumina cuando el aparato se ha precalentado. La luz indicadora verde se enciende y apaga durante el ciclo de cocción, indicando que el aparato está manteniendo la temperatura.

Luces indicadoras traseras

Las luces indicadoras traseras son rojas y se iluminan tan pronto como el aparato esté enchufado y se mantendrá iluminada, siempre y cuando el aparato esté enchufado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

Instrucciones de uso

Antes de utilizar por primera vez

1. Leer todo material, etiquetas adhesivas de advertencia y las etiquetas.
2. Retire todo material de empaque.
3. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño humedecido con agua caliente y detergente suave,
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y un paño o esponja no abrasiva. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo lave en el lavaplatos.
5. Enjuague el aparato con un paño limpio y húmedo. Utilice un paño limpio y seco para secar el interior del aparato. No deje agua estancada en el aparato.
6. Haga funcionar el aparato por unos minutos para quemar la capa protectora de aceite del fabricante (un ligero olor o humo puede producirse durante este proceso, esto es normal):
 - a. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable, resistente al calor.
 - b. Asegúrese de que el aparato esté cerrado, asegurado con la palanca de cierre y girado sobre su costado de manera que las luces indicadoras dobles roja y verde estén mirando directo hacia arriba.
 - c. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de 120V. La luz indicadora roja debe iluminarse para indicar que el aparato está precalentando.
 - d. Espere a que el aparato termine de precalentar, indicado por la luz por la luz indicadora verde cuando se ilumina.
 - e. Permita que el aparato funcione por 3 minutos. Luego, desenganche la palanca de cierre del aparato.
 - f. Limpie el aparato con un paño húmedo o esponja para eliminar cualquier residuo.

Instrucciones de Uso

Uso del Aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor.
2. Asegúrese de que el aparato esté cerrado, asegurado con la palanca de cierre y girado sobre su costado de manera que las luces indicadoras dobles roja y verde estén mirando directo hacia arriba.
3. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de 120V. La luz indicadora roja debe iluminarse para indicar que el aparato está precalentando.
4. Espere a que el aparato termine de precalentar, indicado por la luz por la luz indicadora verde cuando se ilumina.
5. Desenganche la palanca de cierre y abra el aparato, teniendo cuidado de no tocar el interior. Añada la primera capa de mezcla, la cual debe ser la cantidad mínima necesaria para cubrir las rejillas de waffles en la parte inferior del aparato (Fig i). Después de reposar por unos segundos, la mezcla comenzara a elevarse un poco.
6. Posicione el relleno sobre el centro de la primera capa de mezcla (Fig. ii) y cubra con el resto de la mezcla, llenando unos tres cuartos de capacidad del nivel más alto (Fig. iii) NO llene completamente hasta arriba; esto podría sobrellenarlo y ocasionar goteos durante el proceso de cocción.



Fig. i



Fig. ii



Fig. iii

Instrucciones de Uso

7. Cierre el aparato y asegúrelo con la palanca de cierre. Luego, utilice el mango para voltear el aparato (Fig. iv). Después de 5 a 7 minutos, puede abrir el aparato para verificar el progreso de los alimentos. Puede volver a cerrar el aparato para continuar el proceso de cocción para alimentos que requieren más tiempo de cocción. **NO** trate de abrir el aparato durante el proceso de cocción. El vapor puede acumularse mientras la masa se está cocinando.
8. Cuando los alimentos terminen de cocinarse, puede retirarlos del aparato. Utilice guantes de horno antes de manipularlos para protegerse contra el vapor que escapa del aparato. Desenganche la palanca de cierre y abra el aparato. Luego, utilice utensilios de plástico/madera/goma para extraer con cuidado el waffle y colocarlo sobre un plato. No utilice utensilios afilados de metal que pueden rayar la capa antiadherente de cocción (Fig. v).
9. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo (consulte la sección de "Limpieza y Cuidado").

Este aparato cuenta con una capa de cocción antiadherente. **NO** utilice rociadores antiadherentes en aerosol con este aparato. Puede aplicarse una cantidad pequeña antes de verter la mezcla de la masa para ayudar a retirar el waffle cocinado.

Es normal que se escape vapor y se acumule condensación por ambos lados del aparato durante su uso.



Fig. iv



Fig. v

Guía y consejos de Cocción

Consejos

- El uso de guantes de cocina puede proteger contra el contacto accidental con las superficies calientes y el vapor que escapa cuando se desengancha la palanca de cierre del aparato.
- Rellenos, como las carnes, el pollo y los huevos deben cocinarse y los alimentos congelados deben descongelarse antes de utilizarlos para preparar waffles. El tiempo de cocción no es lo suficientemente largo y la temperatura de cocción no está lo suficientemente caliente para cocinar adecuadamente los alimentos crudos o para calentar alimentos congelados utilizados para rellenos.
- La primera capa de la mezcla de masa debe consistir de la cantidad mínima necesaria para cubrir las rejillas de waffles en la parte inferior del aparato. Después de reposar por unos segundos, la masa comenzará a elevarse un poco. Luego, añada su relleno (posicionado en el centro de la masa). El relleno no debe colocarse cerca de los bordes de la masa. Después de añadir el relleno, cúbralo con el resto de la masa, cierre la tapa y voltee el aparato.
- Si utiliza frutas en lata sumergidas en sirope o vegetales en líquido (no relleno de pastel), escurra el líquido lo más posible antes de utilizarlo como relleno.
- Si su relleno consiste de alimentos más sólidos, como jamón cortado en cubos, huevos revueltos o nueces, puede añadir su relleno y presionarlo hacia abajo dentro de la masa con la parte posterior de una cuchara. Asegúrese de cubrir el relleno con la segunda capa de masa.
- El aparato puede acomodar aproximadamente 1 ½ tazas de mezcla para un waffle sin relleno. Waffles con rellenos utilizan menos cantidad de mezcla. La mezcla solo debe llenar cerca de 3 cuartos de la capacidad del nivel más alto dentro del aparato. Espere que la mezcla se expanda durante el proceso de cocción.
- Para máxima seguridad de los alimentos, el departamento de agricultura de los Estados Unidos recomienda una temperatura de 165° F/74° C para las aves; 160° F/71° C para carne molida, ternera y cerdo; y 145° F/63° C, con un período de reposo de 3 minutos para todos los otros tipos de carne de red, cordero y cerdo. También consulte los estándares de seguridad para alimentos de la USDA.
- Para evitar rayones en la capa de cocción, solo utilice utensilios no metálicos. No alce ni corte los alimentos en el aparato utilizando utensilios afilados o puntiagudos, como los cuchillos y tenedores, ya que pueden rayar la superficie de cocción.
- No utilice lana de acero ni otras esponjas metálicas. Estos podrían dejar rayones gruesos. Siempre enjuague bien y seque inmediatamente con una toalla suave.
- Nunca coloque el aparato en posición vertical durante la cocción. Solo colóquelo en posición vertical para almacenarlo.

Cuidado y Limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

Limpieza

1. Limpie el aparato después de cada uso. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y cerciórese de que el aparato este enfriado completamente antes de limpiarlo. NO lo remoje ni sumerja en agua en agua ni lave en el lavaplatos.
2. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño humedecido con agua caliente y detergente suave.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y un paño o esponja no abrasiva.
4. Enjuague el aparato con un paño limpio y húmedo. Utilice un paño limpio y seco para secar el interior del aparato. No deje agua estancada en el aparato.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje enfriar completamente.
2. Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco.
3. Coloque el aparato en un lugar limpio y seco. El aparato puede colocarse en posición vertical para su conveniencia al almacenar.



Resolución de fallas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Su aparato no funciona correctamente.	Puede que el aparato no pueda extraer suficiente potencia del tomacorriente.	Trate de cambiar el cable de alimentación a otro tomacorriente que no tenga enchufado ningún otro electrodoméstico.
	No se puede cerrar la palanca de cierre del aparato.	Verifique que no haya ninguna obstrucción o impedimento para cerrarlo. También asegúrese de que no haya demasiada cantidad de alimentos o mezcla de masa en el aparato.
	Los rellenos no se han cocinado o calentado completamente.	Asegúrese de que los rellenos estén precocinados, si es necesario, y calentados antes de añadirlos al aparato.

Preguntas frecuentes

¿Necesita tiempo el aparato para calentarse?

Sí. El aparato se precalentará automáticamente cuando se enchufa a un tomacorriente. La luz indicadora verde se ilumina cuando termina el ciclo de precalentamiento y está listo para cocinar.

¿Cuánto se calienta este aparato?

La escala de temperatura es de 150° C–190° C (302° F–374° F).

¿Cómo sabré cuando ha terminado el ciclo de cocción?

Revise sus alimentos después de 5 a 7 minutos.

¿Cuánta cantidad de mezcla de masa para waffles necesito?

El aparato puede acomodar aproximadamente 1 ½ tazas de mezcla para un waffle sin relleno. Waffles con rellenos utilizan menos cantidad de mezcla. La mezcla solo debe llenar cerca de 3 cuartos de la capacidad del nivel más alto dentro del aparato. Espere que la mezcla se expanda durante el proceso de cocción.

¿Puedo preparar waffles sin relleno?

Sí. Necesitará aproximadamente 1 ½ tazas para el aparato. Las cantidades de mezcla podrían variar dependiendo de su receta y la mezcla utilizada. Los waffles rellenos utilizarán menos cantidad de mezcla. Nunca llene el interior del aparato más de los 3 cuartos de capacidad. Consulte la guía de recetas para ejemplos de cantidades de mezcla utilizadas con los diferentes rellenos.

¿Por qué goteó la mezcla fuera de los costados durante el ciclo de cocción?

Se añadió demasiada cantidad de mezcla.

¿Por qué hay espacios en mi waffle o por qué no está cubierto mi relleno?

No se añadió la suficiente cantidad de mezcla antes o después de añadir el relleno.

¿Por qué mi waffle no está crujiente?

Puede dejar su waffle en el aparato por más tiempo para cocinarlo más, haciéndolo más crujiente.

¿Puedo utilizar mezcla de masa sin gluten o keto en este aparato?

Sí. Puede utilizar la harina sin gluten para preparar mezclas de masas en este aparato. Siga las instrucciones de su receta.

¿Puedo utilizar puré de frutas tal como salsa de manzana en lugar de aceite en las recetas para masas?

Sí, los waffles pueden prepararse con éxito utilizando puré de frutas como sustituto al aceite.

Cuando levanto el waffle cocinado, éste se separa y solo la mitad de la parte superior del waffle se desprende. ¿Qué estoy haciendo mal?

El waffle puede contener exceso de relleno, el relleno puede no estar colocado en el centro, el waffle no se ha cocinado el tiempo suficiente o no se ha utilizado la suficiente cantidad de mezcla. Asegúrese de que el relleno esté colocado en el centro de manera que los bordes del waffle se sellen al cocinar. Cocine el waffle de 30 segundos a 1 minuto más para permitir que el waffle se cocine completamente.

¿Cómo detengo el funcionamiento/enfrío el aparato?

Debe desenchufar el aparato para detener el proceso de calentamiento y esperar a que se enfríe un mínimo de 30 minutos.

¿Qué sucede si el aparato aún no funciona después de haber probado con todas las sugerencias de resolución de problemas?

Nunca intente reparar el aparato en la casa. Comuníquese con servicio al cliente y siga las instrucciones del manual. El ignorar este procedimiento podría anular su garantía.

PowerXL™ Stuffed Wafflizer

BEFORE YOU BEGIN

The *PowerXL™ Stuffed Wafflizer* lets you cook Belgian-style waffles stuffed with all your favorite foods and fillings for endless possibilities of custom meals and treats. But before you begin, it's very important that you read this entire manual, making certain that you are completely familiar with this appliance's operation and precautions.

Appliance Specifications

Model number	Power Supply	Rated Power
HRW6107-LA	120V~ 60Hz	1000W
HRW6107-CL	220V~ 60Hz	1000W
HRW6107-AR	220V~ 60Hz	1000W

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS **17**

Parts & Accessories **20**

Instructions for Use **21**

Cooking Guidelines & Tips **24**

Care and Cleaning **25**

Troubleshooting **26**

Frequently Asked Questions **27**

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions before using the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
- This appliance has a two-prong plug. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **DO NOT ATTEMPT** to modify the plug in any way.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use corrosive chemicals on this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced or impaired physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless such persons have been given supervision or instruction in operating the appliance by a person responsible for your safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- **NEVER** use with an extension cord. A short power supply cord is provided to reduce the risk from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Unplug the appliance when not in use
- Keep the power cord away from water and heated surfaces.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
- **TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT** put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
- Keep the appliance and its Power Cable **OUT OF THE REACH** of children when the appliance is in operation or during the cooling process.
- Always ensure that the latch is fully engaged because steam can build up and batter will rise.
- **WEAR OVEN MITTS** when handling hot components or touching hot surfaces.
- Should the appliance emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before handling the appliance.
- This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact Customer Service using the information located on the back of this manual.
- While cooking, the internal temperature reaches several hundred degrees Fahrenheit. **NEVER** place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
- When cooking, do not place the appliance against a wall or near other appliances. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not store or use this appliance outdoors.
- Do not place or use this appliance near water, such as near or above a kitchen sink or similar locations. Never submerge this appliance in water.
- Do not place your appliance on a cooktop, even if the cooktop is cool, because you could accidentally turn the cooktop on, causing a fire, damaging the appliance, your cooktop, and your home.

- Do not operate this appliance on or near combustible materials, such as tablecloths or curtains.
- Before using your new appliance on any countertop surface, check with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- Do not place anything inedible inside the appliance or place the appliance in any container or small, confined space while the appliance is heated or in operation.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- Do not leave this appliance unattended while in operation.
- Do not use raw food as filling: pre-cook fillings if necessary. Raw fillings, such as meats, chicken, and eggs, will not be cooked completely in this appliance. Raw fillings should be cooked before using them as a filling in this appliance. See the recipe guide for detailed instructions.
- Do not overfill the appliance with batter or dough. Batters and doughs will expand during the cooking process.
- Do not attempt to force the appliance closed. If there is too much batter or filling inside, remove as needed.
- Do not attempt to dislodge food or unlatch or open the appliance while in operation.
- Do not use sharp utensils (knives or forks) to extract food from the appliance. These implements can damage the appliance's protective nonstick coating.
- Always unplug the appliance after use and then allow the appliance to cool for at least 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- Clean the appliance after every use.
- When cleaning the appliance's interior, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- This appliance is not intended for operation with any external timers or remote-control systems.
- This appliance is for home use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

SAFETY FEATURES

POLARIZED PLUG (120V models only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the power cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

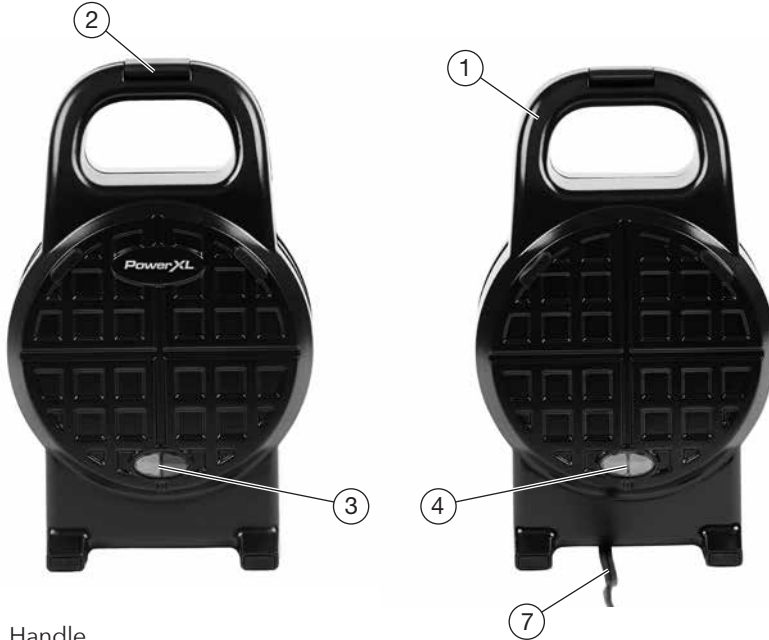
Note: This appliance has important markings on the plug blade. The attachment plug or entire cord set (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement. If damaged, the appliance shall be replaced.

For Mexico market only: If the line cord and plug is damaged it must be replaced by the warranty department listed in the manual.

Parts & Accessories

NOTE: Unpack all contents from the packaging. Check all packaging material carefully for parts. Please remove any clear or blue protective film on the components.

*Optional items may be sold separately.



1. Handle
2. Latch
3. Front Indicator Lights
4. Rear Indicator Lights
5. Power Cord

Front Indicator Lights

The red Indicator Light will illuminate immediately after plugging the appliance into a 120V dedicated outlet and will stay lit as long as the appliance is plugged in. The green Indicator Light illuminates when the appliance has preheated. The green Indicator Light cycles on and off during the cooking cycle, indicating that the appliance is maintaining its temperature.

Rear Indicator Lights

The rear Indicator Lights are red and will illuminate as soon as the appliance is plugged in and will stay lit as long as the appliance is plugged in.

Product may vary slightly from what is illustrated.

Instructions for Use

Before First Use

1. Read all material, warning stickers, and labels.
2. Remove all packing materials.
3. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
4. Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent, and a nonabrasive cloth or sponge. Never submerge the appliance in water or wash in a dishwasher.
5. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.
6. Let the appliance run for a few minutes to burn off the manufacturer's protective coating of oil (a slight odor or smoking might occur during this process; this is normal):
 - a. Locate the appliance on a dry, level, stable, heat-resistant surface.
 - b. Ensure the appliance is closed, latched, and rotated onto its side so that the dual red/green Indicator Lights are facing straight upward.
 - c. Plug the power cord into a 120V dedicated outlet. The red Indicator Light should light up to indicate the appliance is preheating.
 - d. Wait for the appliance to finish preheating, indicated by the adjacent green Indicator Light lighting up.
 - e. Let the appliance run for 3 minutes. Then, unplug the appliance.
 - f. Wipe the appliance off with a damp cloth or sponge to remove any residue.

Instructions for Use

Using the Appliance

1. Place the appliance on a dry, level, stable, heat-resistant surface.
2. Ensure the appliance is closed, latched, and rotated onto its side so that the dual red/green Indicator Lights are facing straight upward.
3. Plug the power cord into a 120V dedicated outlet. The red Indicator Light will light up to indicate the appliance is preheating.
4. Wait for the appliance to finish preheating, indicated by the adjacent green Indicator Light lighting up.
5. Unlatch and open the appliance, being careful not to touch the interior. Add the first layer of batter, which should be as little as needed to cover the waffle prongs on the bottom of the appliance (**Fig. i**). After sitting for a few seconds, the batter will begin to rise a little.
6. Center the filling over the first layer of batter (**Fig. ii**) and cover with the remaining batter, filling up to about three quarters of the way to the top (**Fig. iii**). **DO NOT** fill all the way to the top; this is overfilling and will cause leaking during the cooking process.



Fig. i



Fig. ii



Fig. iii

Instructions for Use

7. Close and latch the appliance. Then, use the handle to flip the appliance over (Fig. iv). After 5-7 minutes, the appliance can be opened to check on the status of the food. The appliance can be closed again to continue the cooking process for more well-done food. **DO NOT** try to open the appliance during the cooking process. Steam can build up while the batter is cooking.



Fig. iv

8. When the food is done cooking, it can be removed from the appliance. Wear oven gloves/mitts before handling to protect against escaping steam. Unlatch and open the appliance. Then, use plastic/wooden/rubber utensils to carefully lift the waffle onto a plate. Do not use sharp metal utensils that may scratch the nonstick coating in the appliance (Fig. v).



Fig. v

9. Unplug the appliance and let it cool before cleaning the appliance (see the "Care & Cleaning" section).

This appliance has a nonstick coating. **DO NOT** use nonstick sprays with this appliance. A small amount of vegetable oil can be applied before pouring the batter to help remove the cooked waffle.

It is normal for steam to escape and condensation to build up on the sides of the appliance during operation.

Cooking Guidelines & Tips

Tips

- Wearing oven mitts/gloves can protect against accidental contact with the heated surfaces and escaping steam when unlatching the appliance.
- Fillings such as meats, chicken, and eggs should be cooked and frozen foods should be thawed before using them to make waffles. The cooking time is not long enough and the cooking temperature is not hot enough to adequately cook uncooked food or heat frozen food used for filling.
- The first layer of batter added should be as little as needed to cover the waffle prongs on the bottom of the appliance. After sitting for a few seconds, the batter will begin to rise a little. Then, add your filling (centered in the middle of the batter). The filling should not be placed near the edges of the batter. After the filling is added, cover it with the remaining batter, close the lid, and flip the appliance.
- If using canned fruits that are in syrup or vegetables that are in liquid (not pie filling), drain as much liquid as possible before using as a filling.
- If your filling is a more solid food, like diced ham, scrambled eggs, or nuts, you can add your filling and press it down into the batter with the back of a spoon. Be sure to cover the filling with the second layer of batter.
- The appliance can hold approximately 1 ½ cups of batter for an unstuffed waffle. Stuffed waffles use less batter. The batter should only fill to about three quarters of the way to the top of the inside of the appliance. Expect the batter to expand during the cooking process.
- For maximum food safety, the U.S. Department of Agriculture recommends 165° F/74° C for all poultry; 160° F/71° C for ground beef, lamb, and pork; and 145° F/63° C, with a 3-minute resting period, for all other types of beef, lamb, and pork. Also review the USDA Food Safety Standards.
- To prevent scratching the coating, use only nonmetallic utensils. Do not lift or cut food in the appliance using sharp utensils, such as forks and knives, which can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads. They could leave coarse scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.
- Never stand the appliance up vertically while cooking. Only stand up the appliance for storage.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning

1. Clean the appliance after each use. Unplug the power cord from the outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning. **DO NOT** soak or submerge the appliance in water or wash in a dishwasher.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the inside of the appliance with warm water, a mild detergent, and a nonabrasive cloth or sponge.
4. Rinse the appliance with a clean, damp cloth. Use a clean, dry cloth to dry the appliance interior. Do not leave standing water in the appliance.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure the appliance is clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place. The appliance may stand vertically for convenient storage.



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Your appliance is not working correctly.	The appliance may not be able to draw enough operating power from the outlet.	Try switching the power cord to an outlet that has no other appliances attached to it.
	The appliance cannot be latched shut.	Make sure there is nothing blocking or impeding the closure in anyway. Additionally, make sure there is not too much food or batter in the appliance.
	The fillings have not been cooked or heated completely.	Ensure that fillings are precooked if necessary and heated before adding them to the appliance.

Frequently Asked Questions

Does the appliance need time to heat up?

Yes. The appliance will preheat automatically when plugged into an electrical outlet. The green Indicator Light illuminates when preheating is finished and cooking can begin.

How hot does this appliance get?

The temperature range is 302° F–374° F (150° C–190° C).

How will I know when cooking is complete?

Check your food after 5–7 minutes.

How much waffle batter do I need?

The appliance can hold approximately 1 ½ cups of batter for an unstuffed waffle. Stuffed waffles use less batter. The batter should only fill to about three quarters of the way to the top of the inside of the appliance. Expect the batter to expand during the cooking process.

Can I make a waffle with no filling?

Yes. You will need approximately 1 ½ cups of batter for the appliance. Quantities of batter may vary depending on your recipe and the batter used. Stuffed waffles will use less batter. Never fill the interior of the appliance above three-quarters capacity. Refer to the recipe guide for examples of the amounts of batter used with different fillings.

Why did batter leak out of the sides during the cooking cycle?

Too much batter was added.

Why are there gaps in my waffle or why is my filling not covered?

Not enough batter was added before or after adding the filling.

Why is the waffle not crispy?

You can leave your waffle in the appliance longer to cook it more, making it crispier.

Can I use gluten-free or keto waffle batter in this appliance?

Yes. Gluten-free flour can be used to make batters to use in the appliance. Follow your recipe.

Can I use puréed fruit like applesauce in place of oil in the batter recipes?

Yes, waffles can be made successfully using puréed fruit as a substitute for oil.

When I lift the baked waffle, the waffle separates and only the top half of the waffle comes out. What I am doing wrong?

The waffle may have too much filling, the filling might not be centered, the waffle has not been baked long enough, or not enough batter has been used. Make sure the filling is centered so that the edges of the waffle can seal when it cooks. Bake the waffle for another 30 seconds to 1 minute to allow the waffle to cook through.

How do I stop operation/cool the appliance?

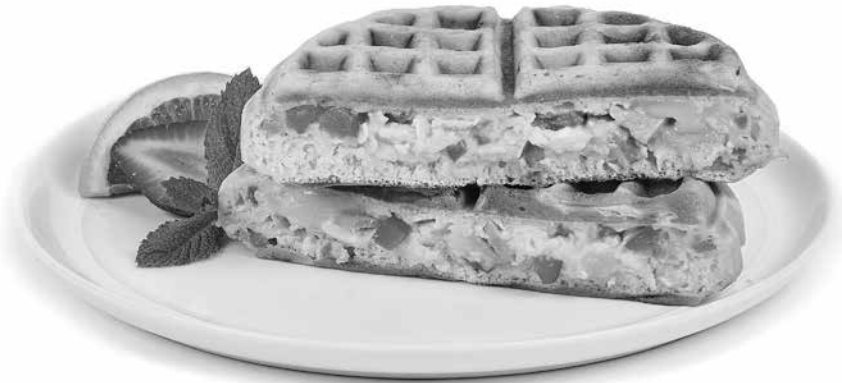
You must unplug the appliance to stop the heating process and allow at least 30 minutes to cool.

What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt home repair. Contact Customer Service and follow the procedures set forth by the manual. Failure to do so could render your guarantee null and void.

PowerXL™

WAFFLERA PARA WAFFLES RELLENOS STUFFED WAFFLIZER



Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

® Marca registrada y ™ marca comercial por Empower Brands, LLC.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC

© 2023 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Todos los derechos reservados.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

4/23 29332

Made in China.

Fabricado en China.

T22-9003214-A

S/E