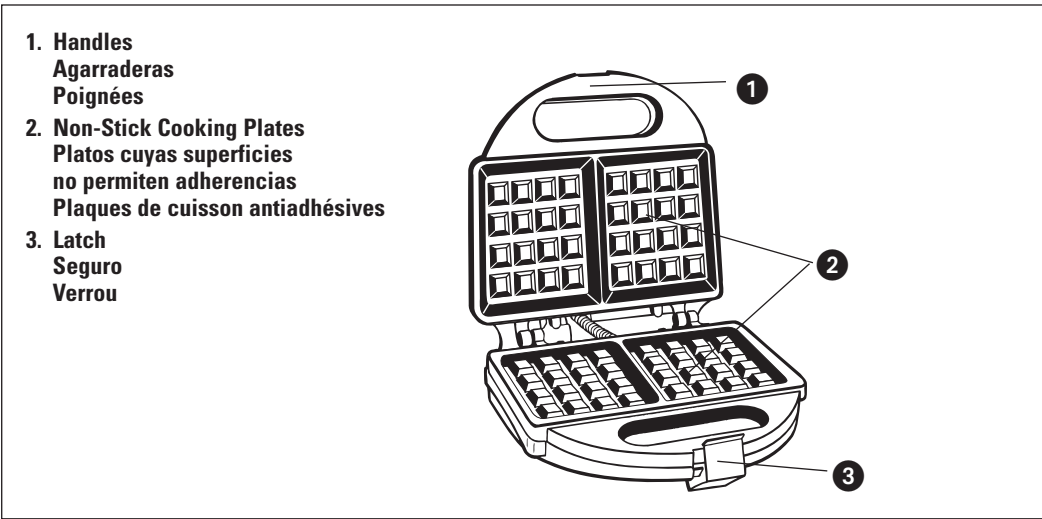


OPERATING INSTRUCTIONS/INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO/MODE D'EMPLOI

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS/ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES/LE PRODUIT PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DES ILLUSTRATIONS



LINE CORD SAFETY TIPS

- Never pull or yank on cord or the appliance.**
- To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
- To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
- Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.**
- Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other type of outlet.

FEATURES

- Thermostatically controlled fast and even heat distribution.
- The red power light turns on with initial plug-in. The amber ready signal light will turn on and off, as the thermostat automatically keeps the waffle maker at the proper baking temperature.
- Non-stick grids offer peak performance and easy clean-up.
- Unique plastic handles stay cool during baking.
- Base of the unit allows for the cord to be wrapped around and easily stored.

BEFORE INITIAL USE

After unpacking the waffle maker, open cover and wipe the top and bottom grids with a damp cloth and towel dry. Brush or wipe the toasting grids with a small amount of vegetable oil or non-stick cooking spray.

HOW TO USE

- Insert plug firmly into wall outlet. The red power light will turn on.
- Lightly glaze both heating plates with a small amount of vegetable oil or a non-stick spray, and close the casing for the waffle maker to heat up (only necessary before first use).
- Begin baking. After 4-6 minutes the amber light will turn off, ndicating that the waffle maker is ready for use. Lift the casing and spread batter over the bottom heating plates, enough to completely cover the surface. The amber light will illuminate.
- Close the casing to ensure that the mixture is spread evenly; lock the handle. Normal cooking time will be 3-6 minutes for each waffle. The amber light will turn off indicating that the waffles are cooked.
- Remove the waffle from the grids with a plastic (non-metallic) utensil.
- Unplug the power supply cord after cooking and allow the waffle maker to cool down.

Bake your favorite waffles quickly and easily. Follow your own recipes, or see below for additional recipes.

WAFFLE RECIPES

TRADITIONAL WAFFLES

3 eggs	3/8 teaspoon salt
1 cup milk	1 tablespoon baking powder
1/2 cup melted butter or margarine	2 teapoons sugar
2 cups flour	

Beat whole eggs in a bowl until thick. Beat milk and melted butter into eggs. In a separate bowl, combine remaining ingredients. Sift into egg mixture and mix well. Bake as directed.

LIGHTER, CRISPER WAFFLES

1-3/4 cups all-purpose flour	1-3/4 cups milk
1 tablespoon baking powder	1/2 cup cooking oil, melted shortening or butter
3/8 teaspoon salt	2 egg whites
2 egg yolks	

In a separate mixing bowl, stir together flour, baking powder and 3/8 teaspoon salt. In a small bowl, beat egg yolks with a fork. Beat in milk and cooking oil. Add to flour mixture. In a small mixing bowl beat egg whites until stiff. Gently fold beaten egg whites into flour-milk mixture. Do not overmix. Bake as directed.

VARIATION: CINNAMON-APPLE

Add 1 apple peeled and shredded, 1 teaspoon of vanilla, 3/8 teaspoon cinnamon to the batter.

CHOCOLATE WAFFLES

2 eggs-lightly beaten	1/4 cup melted butter or shortening
2 tablespoons sugar	1-1/2 cup sifted flour
2/3 cup milk	1 tablespoon baking powder
1 teaspoon vanilla	3/8 teaspoon salt
1/2 cup chocolate syrup	

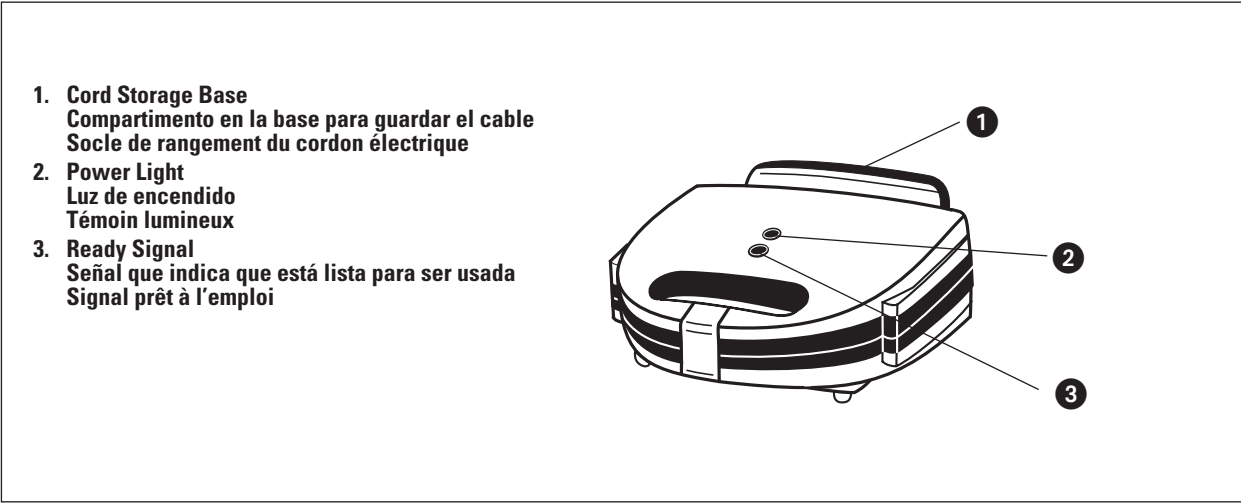
Combine eggs, sugar, milk and vanilla. In a separate bowl, blend chocolate syrup with butter. Let cool, stir into egg mixture. Combine all dry ingredients (flour, baking powder and salt). Add egg and chocolate batters to dry ingredients and stir until smooth. Bake as directed.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

TO CLEAN: Always unplug the waffle maker from the power source and wait until it cools down before cleaning. There is no need to take the waffle maker apart for cleaning. Dry with a paper towel to absorb excess oils. Brush crumbs from the grooves, and wipe with a damp cloth and mild soap. Never immerse in water. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface. Do not use cleansers or oven cleaners on the heating plates. To clean handles and other parts, use a damp cloth with mild soap and towel dry.

TO STORE: Unplug waffle maker and store in its box or in a dry place. Store the cord loosely coiled; **never wrap it tightly around the unit.** Store with cord wrapped securely around the cord storage base. Do not put any stress on cord where it enters the appliance as it may cause the cord to fray and possibly break.



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELECTRICO

- Nunca hale ni tire del cable ni de la unidad.**
- Para conectar, sujete con firmeza el enchufe y guíelo dentro de la toma de corriente.**
- Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.**
- Antes de usar el aparato, verifique que el cable no tenga cortaduras ni abrasiones. De ser así, la unidad debe ser revisada y el cable debe ser reemplazado.**
- Nunca enrolle el cable de manera apretada en torno a la unidad, ya que el exceso de presión en las uniones del cable con la unidad o con el enchufe pueden raerlo o romperlo.**

NO OPERE LA UNIDAD SI EL CABLE PRESENTA CUALQUIER DAÑO, SI LA UNIDAD FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

COMO USAR

Este aparato es para uso doméstico y puede ser enchufado en cualquier toma de corriente alterna (corriente ordinaria doméstica). No use ningún otro tipo de toma de corriente.

CARACTERISTICAS

- Termostáticamente controlado para una rápida y pareja distribución de temperatura.
- La luz roja de encendido se enciende cuando se enchufa inicialmente. La luz ámbar se apagará y encenderá mientras el termostato mantiene la waflera a la debida temperatura para hornear.
- Parrillas anti-adherentes de gran rendimiento y fáciles de limpiar.
- Unicas agarraderas de plástico que se mantienen frías durante el horneado.
- La base de la unidad le permite enrollar el cable alrededor para guardarla fácilmente.

ANTES DE SU USO INICIAL

Antes de desempacar la waflera, abra la cubierta y limpie las parrillas de la parte superior y la base con un paño húmedo y séquelas bien. Pásele a las parrillas un brocha o un paño con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol.

COMO USARLA:

- Enchúfela. La luz roja de encendido se encenderá.
- Ligeramente engrase ambos platos de calentamiento con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aceite en aerosol y cierre la cubierta para que se caliente la waflera (necesario solamente antes de su uso inicial).
- Comienza el horneado. Después de 4 a 6 minutos, la luz ámbar se apagará, indicando que la waflera está lista para ser usada. Levante la cubierta y vierta la mezcla en los platos de calentamiento de la parte de abajo, lo suficiente para cubrir la superficie. La luz ámbar se iluminará.
- Cierre la cubierta para asegurarse de que la mezcla esté extendida en forma pareja. El tiempo normal de cocción será de 3 a 6 minutos por cada waffle. La luz ámbar se apagará indicando que los waffles están hechos.
- Retire los waffles de las parrillas con un utensilio de plástico (no metálico).
- Desenchúfela después de la cocción y déjela que se enfrie.

Hornee sus waffles favoritos rápido y fácilmente. Siga sus propias recetas o vea abajo unas adicionales.

RECETA DE WAFLES

WAFLES TRADICIONALES

3 huevos	3/8 cucharaditas de sal
1 taza de leche	1 cucharada de polvo de hornear
1/2 taza de mantequilla o margarina derretida	2 cucharaditas de azúcar
2 tazas de harina	

Bata los huevos enteros hasta que espesen. Bata la leche y la mantequilla y agréguelos a la mezcla de los huevos. En un tazón separado, combine los ingredientes restantes. Agréguelos a la mezcla de los huevos y una todo bien. Hornéelos como se indica.

SUAVES Y CRUJIENTES WAFLES

1-3/4 tazas de harina para todos los usos	1-3/4 tazas de leche
1 cucharada polvo de hornear	1/2 taza aceite, mantequilla o margarina derretida
3/8 cucharaditas de sal	2 claras de huevos
2 yemas de huevo	

En un tazón separado, mezclar la harina, polvo de hornear y 3/8 cucharaditas de sal. En un tazón pequeño batir las yemas de huevo con un tenedor. Agregar la leche y el aceite. Añadir a la mezcla de la harina. En un tazón pequeño batir las claras de huevo a punto de nieve. Suavemente envuelva las claras batidas en la mezcla de la harina. No lo mezcle demasiado. Hornéelos como se indica.

VARIACION: CANELA-MANZANA

Añada a la mezcla 1 manzana pelada y picada, 1 cucharada de vainilla y 3/8 cucharaditas de canela.

WAFLES DE CHOCOLATE

2 huevos ligeramente batidos	1/4 taza mantequilla o manteca derretida
2 cucharadas de azúcar	1-1/2 taza harina cernida
2/3 taza de leche	1 cucharada polvo de hornear
1 cucharadita de vainilla	3/8 cucharadita de sal
1/2 taza de jarabe de chocolate	

Combine los huevos, azúcar, leche y vainilla. En un tazón separado, una el jarabe de chocolate con la mantequilla. Déjela enfriar, agregue a la mezcla de los huevos. Combine todos los ingredientes secos (harina, polvo de hornear y sal). Añada la mezcla de los huevos y chocolate la los ingredientes secos y mueva hasta que esté suave. Hornéelos como se indica.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento y no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Si necesita reparación remítalo a personas calificadas.

PARA LIMPIAR: Desenchufe siempre la waflera y espere que se enfrie para limpiarla. No es necesario desarmar la waflera para limpiarla. Séquela con un papel toalla para absorber el exceso de grasa. Retire con una brocha las migajas de los canales y límpiela con un paño húmedo y jabón. Nunca la sumerja en el agua. Evite usar utensilios que arañen o filudos, ya que esto podría arañar la superficie anti-adherente. No use solventes o limpiadores de horno en los platos de calentamiento. Para limpiar las agarraderas y otras partes, use un paño humedecido con jabón y séquelas.

PARA GUARDAR: Desenchufe la waflera y guárdela en su caja o en un lugar seco. Enrolle el cable suavemente, sin ajustarlo. **Nunca lo enrolle ajustado alrededor de la unidad.** Guárdelo con el cable asegurado alrededor en el compartimento de la base. No ponga presión al cable donde éste entra al artefacto, ya que esto podría causar el desgaste del cable y su posible rotura.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE FIL ÉLECTRIQUE

- Ne jamais tirer sur le fil ou sur l'appareil.**
- Pour brancher la fiche : Attraper fermement la fiche et la guider dans la prise.**
- Pour débrancher l'appareil, attraper la fiche et l'enlever de la prise.**
- Avant chaque usage, inspecter le fil électrique pour coupures ou marques d'usure. Si on en trouve cela indique qu'il faut réparer l'appareil et changer le fil électrique.**
- Ne jamais enrouler le fil trop étroitement autour de l'appareil car cela pourrait exercer trop de pression sur le fil à l'endroit où il entre dans l'appareil et pourrait l'effilocher et le faire casser.**

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SI LE FIL ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ, SI L'APPAREIL NE FONCTIONNE QUE DE FAÇON INTERMITTENTE OU S'IL NE FONCTIONNE PLUS DU TOUT.

UTILISATION

Cet appareil est pour USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Il peut être branché dans n'importe quelle prise électrique CA (courant ordinaire) Ne pas utiliser un autre type de prise électrique.

CARACTÉRISTIQUES

- Distribution rapide et uniforme de la chaleur contrôlée thermostatiquement.
- Le témoin lumineux rouge s'allume quand on branche l'appareil. Le signal prêt à l'emploi jaune s'allume et s'éteint car le thermostat maintient automatiquement le gaufrier à la température de cuisson correcte.
- La grille antiadhésive offre une performance optimum et est facile à nettoyer.
- Les poignées en plastique uniques ne chauffent pas pendant la cuisson.
- Le socle de l'appareil permet d'y entourer le cordon électrique et de le ranger facilement.

AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Après avoir déballé le gaufrier, ouvrir le couvercle et essuyer les plaques inférieures et supérieures avec un chiffon humide puis essuyer. Brosser ou essuyer les grilles avec une petite quantité d'huile végétale ou d'aérosol de cuisine antiadhésif.

MODE D'EMPLOI

- Insérer la fiche fermement dans la prise électrique. Le témoin lumineux rouge s'allumera.
- Mettre une petite quantité d'huile végétale ou d'aérosol antiadhésif sur les deux plaques et fermer le boîtier pour faire chauffer le gaufrier (uniquement avant la première utilisation).
- Commencer la cuisson. La lumière jaune s'éteindra après 4-6 minutes, indiquant que le gaufrier est prêt. Soulever le boîtier et étaler la pâte sur les plaques inférieures, suffisamment pour couvrir complètement la surface. La lumière jaune s'allumera.
- Fermer le boîtier pour que le mélange se répartisse de façon égale, verrouiller la poignée. Le temps normal de cuisson est de 3 à 6 minutes pour chaque gaufre. La lumière jaune s'éteindra indiquant que les gaufres sont cuites.
- Enlever la gaufre de la grille avec un ustensile en plastique (pas en métal).
- Débrancher le cordon d'alimentation après la cuisson et laisser refroidir le gaufrier.

On peut faire ses gaufres favorites rapidement et facilement. Suivre ses propres recettes ou voir ci-dessous pour plus de recettes.

RECETTES DE GAUFRES

GAUFRES TRADITIONNELLES

3 oeufs	3/8 de cuillère à thé de sel.
1 tasse de lait	1 cuillerée à table de levure chimique.
1/2 tasse de margarine ou de beurre fondu	2 cuillerées à thé de sucre.
2 tasses de farine.	

Batte les oeufs entiers dans un bol jusqu'à épaississement. Batte le lait et le beurre fondu dans les oeufs. Dans un bol séparé, mélanger les ingrédients restants. Ajouter au mélange d'oeufs et bien mélanger. Cuire comme indiqué.

GAUFRES PLUS LÉGÈRES ET CROUSTILLANTES

1-3/4 de tasse de farine	1-3/4de tasse de lait
1 cuillerée à café de levure chimique	1/2 tasse d'huile, de matière grasse ou de beurre fondu.
3/8 de cuillerée à thé de sel et	2 blancs d'œufs.
2 jaunes d'œufs.	

Dans un bol séparé mélanger la farine, la levure chimique et 3/8 cuillerée à thé de sel. Dans un petit bol, battre les jaunes d'œufs avec une fourchette.

Ajouter et battre le lait et l'huile. Ajouter au mélange farine. Dans un petit bol, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mélanger soigneusement les blancs d'œufs dans le mélange farine – lait. Ne pas trop remuer. Cuire comme indiqué.

VARIATION : CANNELLE – POMME

Ajouter une pomme pelée et déchiquetée, 1 cuillerée à thé de vanille et 3/8 de cuillerée à thé de cannelle à la pâte.

GAUFRES AU CHOCOLAT

2 œufs légèrement battus	1/4 de tasse de beurre fondu ou de matière grasse.
2 cuillerées à table de sucre	1-1/2tasse de farine tamisée.
2/3 de tasse de lait	1 cuillerée à table de levure chimique
1 cuillerée à thé de vanille	3/8 de cuillerée à thé de sel

1/2 tasse de sirop au chocolat
Mélanger les œufs, le sucre, le lait et la vanille. Mélanger le sirop au chocolat avec du beurre. Laisser refroidir, ajouter au mélange d'œufs

Mélanger tous les ingrédients secs (farine, levure chimique et sel). Ajouter la pâte au chocolat et aux œufs aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à disparition des grumeaux. Cuire comme indiqué.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Cet appareil n'a besoin que de peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Ne pas essayer de le réparer soi-même. L'apporter à un technicien qualifié si des réparations s'avèrent nécessaires.

POUR NETTOYER Toujours débrancher le gaufrier de la prise et attendre qu'il ait refroidi avant de nettoyer. Il n'est pas nécessaire de démonter le gaufrier pour le nettoyer. Essuyer avec une serviette en papier pour absorber l'excès d'huile. Brosser les miettes des rainures et essuyer avec un chiffon humide et un savon doux. Ne jamais plonger dans l'eau. Éviter d'utiliser des ustensiles pointus ou qui peuvent rayer car ils peuvent rayer la surface antiadhésive. Ne pas utiliser de produits nettoyants ou de produits pour four sur les plaques. Pour nettoyer les poignées et autres pièces, utiliser un chiffon humide avec un savon doux puis sécher.

POUR RANGER : Débrancher l'appareil et le ranger dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec. Enrouler le cordon électrique de façon lâche pour le ranger, **ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil.** Ranger avec le cordon bien enroulé autour du socle de rangement du cordon. Ne pas créer de tension sur le cordon là où il entre dans l'appareil car cela pourrait le faire s'effilocher.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, surtout si des enfants sont présents, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour protéger contre les risques de secousse électrique, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de monter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- Éloigner le cordon des surfaces chaudes. Ne pas laisser pendre le fil de la table ou du comptoir car cela pourrait faire tomber l'appareil.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas placer près d'une plaque électrique chaude, d'un brûleur allumé ou dans un four chaud.
- Il faut être extrêmement prudent en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Pour utiliser, brancher le cordon dans une prise électrique Pour débrancher, attraper la fiche et la tirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon.
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Comme mesure de sécurité, cette fiche entre dans une prise de courant polarisée dans un sens seulement. Si la fiche refuse d'entrer dans la prise de courant, inversez-la et essayez de nouveau. Si elle refuse toujours d'entrer, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas d'outrepasser cette mesure de sécurité.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour empêcher le cordon de s'emmêler et prévenir de trébucher sur un cordon trop long.

Des cordons électriques détachables plus longs et des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on prend garde. Si on utilise un cordon électrique ou une rallonge, (1) ses spécifications électriques ne doivent pas être inférieures à celles de l'appareil, et (2) Il ne faut pas placer le cordon sur le comptoir ni sur un dessus de table où il peut faire choir ou être tiré par les enfants.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information: 203-926-3230.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia en su país. Si tiene alguna pregunta acerca de la garantía o de la localidad de las sucursales de servicio, dirígase al centro de información y asistencia para el consumidor al número: 203-926-3230.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (203) 926-3230.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, especialmente cuando hayan niños, medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque las superficies que están calientes. Use agarraderas o manecillas.
- Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cable, enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando cualquier artefacto está siendo usado por, en o cerca de niños.
- Desenchúfela cuando no la esté usando y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte y antes de limpiarla.
- No opere ningún artefacto si tiene el cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes. No deje el cable colgando de la mesa o del mostrador ya que este podría ser halado.
- No lo use fuera de la casa.
- No lo coloque en o cerca de un calentador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Para usarla, enchúfela en una toma de corriente eléctrica. Para desconectarla, empuñe el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, este enchufe sólo debe usarse en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si no entrara en la toma de corriente, invierta el enchufe y trate nuevamente. Si aún así no entrara, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente anular este dispositivo de seguridad.

Un cable corto le es provisto para reducir el peligro resultante del enredo o tropiezos que puede causar una más grande. Cables separables o de extensión están disponibles y pueden ser usados teniendo mucho cuidado en su uso.

Si se usara un cable separable o un cable de extensión, (1) la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos, de la misma graduación del artefacto y (2) el cordón debe ser arreglado de una forma que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por un niño o tropezarse.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plug, or the appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
- Keep the cord away from heated surfaces. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as it could be pulled off.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull on the cord.
- Do not use the appliance for other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) 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 unintentionally.

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

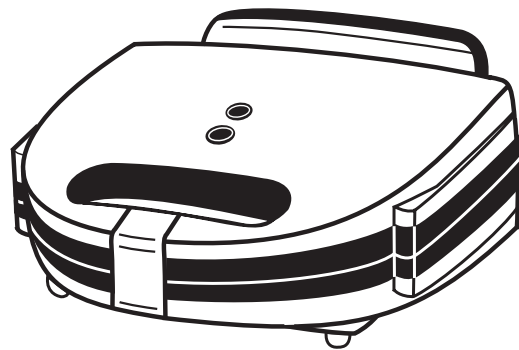
CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

WAFFLE MAKER

WAFLERA

GAUFRIER



Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.

Printed in People's Republic of China

Impreso en la República Popular de China

Imprimé en Republic populaire de Chine

PUB #177839-00


Applica Consumer Products, Inc.
Miami Lakes, FL 33014
<http://www.applicainc.com>

2001/8-6-30E/S/F

WM1

