



ROTATING WAFFLE MAKER

GAUFRIER ROTATIF

WAFLERA GIRATORIA

Instruction Manual (Recipe Guide)

Manuel d'instructions (Guide de recettes)

Manual de instrucciones (Guía de recetas)

Register your product and get support at:

Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:

Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com



THANK YOU 
For Your Purchase



Register & sign up for special announcements and trendy recipes!



Tell us what you think!

Rate, review or ask us a question.



bellahousewares.com

#get inspired



BellaLifestyle



BellaLife



Table of Contents

Important Safeguards	4
Notes on the Cord	5
Notes on the Plug	5
Plasticizer Warning	5
Electric Power	5
Before Using for the First Time	5
Know your Waffle Maker	6
To Use the Waffle Maker	6
Locking and Unlocking your Waffle Maker	6
Cleaning and Maintenance	6
Recipes	7
Warranty	8

Table des matières

Consignes de sécurité importantes	9
Notes sur le cordon	10
Notes sur la fiche	10
Avertissement de migration de plastifiants	10
Alimentation Électrique	10
Avant la première utilisation	10
Connaître votre appareil à gaufres	11
Utilisation de votre appareil à gaufres	11
Verrouillage et déverrouillage de l'appareil à gaufres	11
Nettoyage et entretien	11
Recettes	12
Garantie	13

Índice

Medidas de seguridad importantes	14
Notas sobre el cable	15
Notas sobre el enchufe	15
Advertencia sobre el plastificante precaución:	15
Energía eléctrica	15
Antes del primer uso	15
Conozca su Waflera	16
Para usar la Waflera	16
Para colocar y quitar el seguro de la Waflera	16
Limpieza y mantenimiento	16
Recetas	17
Garantía	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT IMMERSER CORD, PLUG OR APPLIANCE** in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug unit when not in use and before cleaning. To disconnect, grasp plug, and pull from wall. Never yank on cord.
6. Allow cooling before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Bring the appliance to a qualified service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment to avoid hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not allow appliance to come into contact with any materials that are flammable such as draperies, walls, etc.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. When finished baking waffles remove plug from wall outlet.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. Do not clean with metal scouring pads; pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. This appliance is for household use only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :
 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type3-wire cord; and
 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

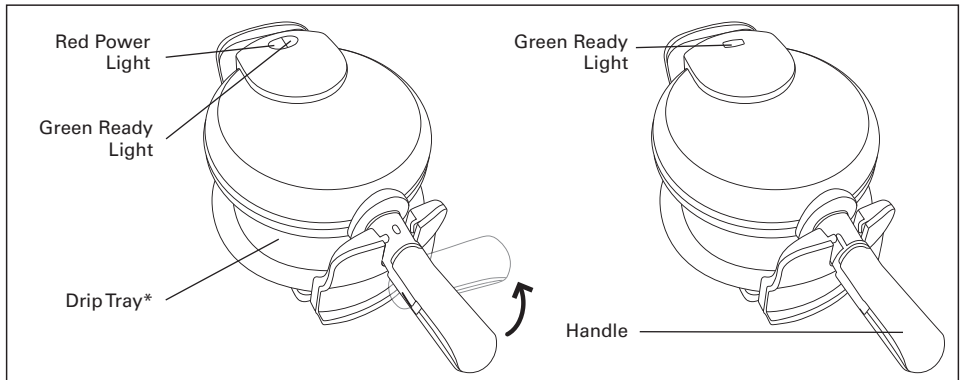
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all parts included in the box.
- Wash all the parts thoroughly (refer to Cleaning and Maintenance section for more information).

NOTE: Your Waffle Maker may emit a small amount of smoke and/or odor when you use it for the first time. This is normal and harmless, however we recommend that you do not eat the first waffle you make with the Waffle Maker.

Getting to know your waffle maker

Product may vary slightly from illustration



* Drip tray included to collect overflow of batter and crumbs.

To use the Waffle Maker

1. Plug the cord into your 110 - 120 V AC wall outlet. The Red Power Light will turn on indicating the appliance is preheating.
NOTE: The Red Power Light will remain on until the appliance is unplugged.
2. The Green Ready Light will turn on when the appliance reaches proper cooking temperature. This should take approximately 3 to 5 minutes. Once heated, ready times will be faster.
3. When the Green Ready Light turns on, open the Waffle Maker, and apply a light layer of vegetable oil or melted shortening to the heating plates. Spread the waffle batter evenly onto the lower heating plate.
4. Close the Waffle Maker and rotate the handle 180° clockwise (right) until it locks for cooking.
5. When the Green Ready Light turns on again, rotate the handle 180° counter-clockwise (left) to unlock and then carefully open the Waffle Maker.
6. If the waffles are not dark enough, close the Waffle Maker, rotate to lock, and then wait another 30 seconds. Repeat as needed.
7. When you are satisfied with your waffles, use a non-metallic utensil to remove them from the heating plates.
8. To make more waffles, close the Waffle Maker until the Green Ready Light comes on, then repeat from step 3.
9. When you are finished, unplug it from the wall outlet. After it has sufficiently cooled, the heating plates may be wiped clean.

Locking and Unlocking your Waffle Maker

Your Waffle Maker is unlocked when the side with 2 indicator lights are facing up and is locked when the 2 indicators lights are facing down. You can only open the Waffle Maker in the unlocked position.

Cleaning and Maintenance

1. Unplug it and allow it to cool down before cleaning.
2. You can easily remove any excess oils or crumbs without disassembling the appliance.
3. Never submerge the appliance in water or place it in the dishwasher.
4. Use only plastic or wooden utensils on the heating plates. Metal may damage the plates.
5. Use a soft cloth on the heating plates and occasionally a metal polish intended for stainless steel on the outer housing. Never use abrasive scouring pads or steel wool.

Recipes

Waffle Base Mix

This easy to make waffle mix can be made in so many ways with only a few ingredients from your pantry. Try both savory and sweet recipes for a unique way to serve this classic breakfast favorite at any time of the day!

- 3 cups all-purpose flour
- 2 tbsp. baking powder
- 1 tsp. salt
- 1/2 cup sugar

Mix all ingredients together and store in an airtight container until ready to use.

Tips:

1. Add 4 tbsp. of melted butter, 2 eggs and 1/2 cup buttermilk to make buttermilk waffles!
2. Add 1/4 cup of your favorite jam flavor to batter before cooking.
3. Layer waffles with fresh fruit, toasted nuts, honey, flavored syrups or yogurt for a delicious breakfast or treat.

Chocolate Chip Waffles

Makes 4 waffles

- 1 1/2 cups Mix Waffle Base
- 4 tbsp. melted butter
- 2 eggs
- 1/2 cup buttermilk
- 1/4 cup chocolate chips

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1/3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).

Chocolate Caramel Waffles

Makes 4 waffles

- 1 1/2 cups Mix Waffle Base
- 4 tbsp. melted butter
- 2 eggs
- 1/2 cup buttermilk
- 2 tbsp. chocolate chips
- 2 tbsp. caramel chips

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1/3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors d'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires devraient toujours être observées, incluant ce qui suit :

1. **LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, **NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL** dans l'eau ou autres liquides.
4. Une étroite surveillance est requise lorsque n'importe quel appareil est utilisé par, ou à proximité, des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Pour le débrancher, retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer le cordon d'un coup sec.
6. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter un incident, l'apporter à un technicien qualifié pour le faire examiner, réparer ou y faire un ajustement mécanique ou électrique.
8. L'usage d'accessoires auxiliaires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un rebord de table ou de comptoir ou toucher à des surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne pas laisser l'appareil toucher à des matières inflammables telles que des rideaux, murs, etc.
12. Ne pas placer l'appareil sur, ou à proximité, de brûleurs à gaz ou d'éléments chauffants chauds ou dans un four chaud.
13. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser pas cet appareil à des fins autres que celle auquel il est destiné.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques; des morceaux pourraient s'en détacher et toucher à des composantes électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
16. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique.

**POUR USAGE
DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVER CES CONSIGNES**

NOTES SUR LE CORDON

- A. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.
- B. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
- C. Si vous utilisez une rallonge :
 1. Veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
 2. La rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni une mise à la terre;
 3. Le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des tâches indélébiles.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

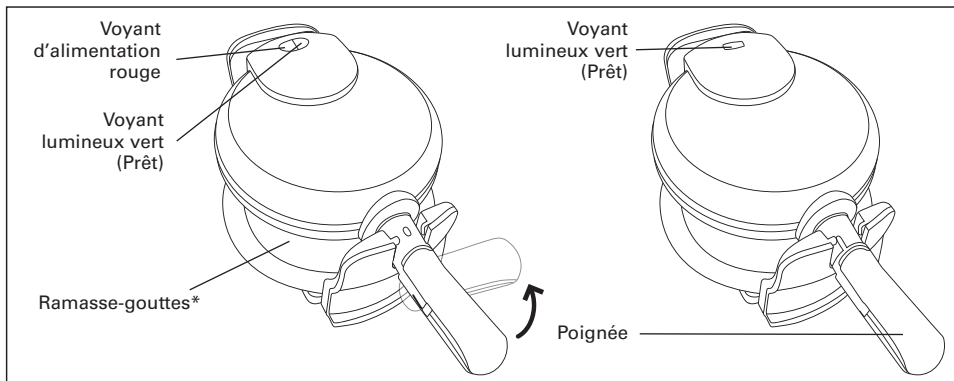
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer toutes les pièces incluses dans la boîte.
- Laver à fond toutes les pièces (voir la section Nettoyage et entretien pour plus d'information).

NOTE : Lors de l'utilisation, pour la première fois, de votre appareil à gaufres, il peut y avoir une légère émanation de fumée et/ou d'odeur. Ceci est normal et inoffensif, toutefois nous vous recommandons de ne pas manger la première gaufre que vous ferez cuire avec l'appareil à gaufres.

Connaître votre appareil à gaufres

Le produit peut légèrement différer de l'illustration



* Ramasse-gouttes inclus pour recevoir l'excédent de pâte et de miettes.

Utilisation de votre appareil à gaufres

1. Brancher le cordon dans votre prise de courant murale de 110 - 120 V AC. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera indiquant ainsi que l'appareil est en mode préchauffage.
NOTE : Le voyant d'alimentation rouge restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
2. L'indicateur lumineux vert (Prêt) s'allumera lorsque l'appareil aura atteint la température de cuisson appropriée. Ceci devrait prendre approximativement de 3 à 5 minutes. Une fois chaud, les temps pour atteindre la température désirée seront plus rapides.
3. Lorsque le voyant lumineux vert (Prêt) s'allume, ouvrir l'appareil à gaufres, appliquer une légère couche d'huile végétale ou de shortening fondu sur les plaques chauffantes. Étendre uniformément la pâte à gaufres sur la plaque chauffante inférieure.
4. Fermer l'appareil à gaufres et tourner la poignée de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à ce qu'elle se verrouille pour amorcer la cuisson.
5. Lorsque l'indicateur lumineux vert (Prêt) se rallume, tourner la poignée de 180° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour déverrouiller puis ouvrir prudemment l'appareil à gaufres.
6. Si les gaufres ne sont pas suffisamment foncées, fermer l'appareil à gaufres, tourner pour verrouiller et attendre un autre 30 secondes. Répéter au besoin.
7. Lorsque vous êtes satisfaits de vos gaufres, utiliser un ustensile non métallique pour les retirer des plaques chauffantes.
8. Pour faire d'autres gaufres, fermer l'appareil à gaufres jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert (Prêt) s'allume, puis répéter à partir de l'étape 3.
9. Lorsque vous avez terminé, débrancher-le de la prise de courant murale. Une fois qu'il sera suffisamment refroidi, les plaques chauffantes peuvent être nettoyées.

Verrouillage et déverrouillage de l'appareil à gaufres

Votre appareil à gaufres n'est déverrouillé que lorsque les 2 indicateurs lumineux sont positionnés vers le haut. Vous ne pouvez ouvrir l'appareil à gaufres que lorsqu'il est en position de déverrouillage.

Nettoyage et entretien

1. Débrancher et le laisser refroidir avant le nettoyage.
2. Vous pouvez facilement enlever tout surplus d'huile ou de miettes sans démonter l'appareil.
3. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne le placer pas dans un lave-vaisselle.
4. N'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois sur les plaques chauffantes.
Le métal peut endommager les plaques.
5. Utiliser un linge doux sur les plaques chauffantes et occasionnellement un produit d'entretien pour les métaux pour l'acier inoxydable du boîtier extérieur. Ne jamais utiliser des tampons à récurer abrasifs ou de la laine d'acier.

Recettes

Mélange à gaufres de base

Ce mélange à gaufres, facile à faire, peut être effectué de multiples façons à partir de seulement quelques ingrédients que vous possédez dans votre garde-manger. Essayer ces recettes aussi savoureuses que douces pour une façon unique de servir un déjeuner classique de choix, à tous moments de la journée!

- 3 tasses de farine à tout usage
- 1 cuillerée à thé de sel
- 2 cuillerées à table de levure chimique
- 1/2 tasse de sucre

Mélanger tous les ingrédients ensemble et ranger le mélange dans un contenant hermétique jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.

Truc :

1. Ajouter 4 cuillerées à table de beurre fondu, 2 œufs et 1/2 tasse de babeurre pour faire les gaufres au babeurre!
2. Ajouter 1/4 de tasse de votre confiture préférée à la pâte à frire avant la cuisson.
3. Garnir les gaufres de fruits frais, de noix grillées, de miel, de sirops aromatisés ou de yogourt pour un déjeuner délicieux ou une gâterie.

Gaufres aux brisures de chocolat

Portion pour 4 gaufres

- 1 1/2 tasse de Mélange à gaufres de base
- 1/2 tasse de babeurre
- 4 cuillerées à table de beurre fondu
- 1/4 de tasse de brisures de chocolat
- 2 œufs

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étendre à la louche environ 1/3 de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

Gaufres au chocolat et caramel

Portion pour 4 gaufres

- 1 1/2 tasse de Mélange à gaufres de base
- 1/2 tasse de babeurre
- 4 cuillerées à table de beurre fondu
- 2 cuillerées à table de brisures de chocolat
- 2 œufs
- 2 cuillerées à table de brisures de caramel

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étendre à la louche environ 1/3 de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre hay que observar las medidas básicas de precaución, incluyendo lo siguiente:

1. **LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse de incendios, electrocución o lesiones personales, **NO SUMERJA EL CORDÓN ELÉCTRICO, EL ENCHUFE, NI EL APARATO** en agua ni ningún otro tipo de líquido.
4. Se necesita una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños o por éstos.
5. Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esta en uso o antes de limpiarla. Para desconectar, agarre el enchufe y tire para sacarlo de la pared. Nunca tire del cordón.
6. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. No la opere con ningún acople no recomendado por el fabricante, puesto que éstos pueden causar incendio, electrocución o riesgo de lesiones personales.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la encimera o la mesa, ni que toque superficies calientes, incluyendo estufas.
11. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
12. No lo coloque sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
13. Al terminar de hacer waffles, bajo y retire el enchufe de corriente de la toma de corriente de la pared.
14. No utilice el aparato para fines distintos a los destinados.
15. No lo limpie con esponjillas metálicas; Las piezas pueden desprenderse de la esponjilla y tocar las piezas eléctricas, causando electrocución.
16. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
17. Este aparato es para usos domésticos únicamente.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO
DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE PRECAUCIÓN:

Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales **NO PLÁSTICOS** entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

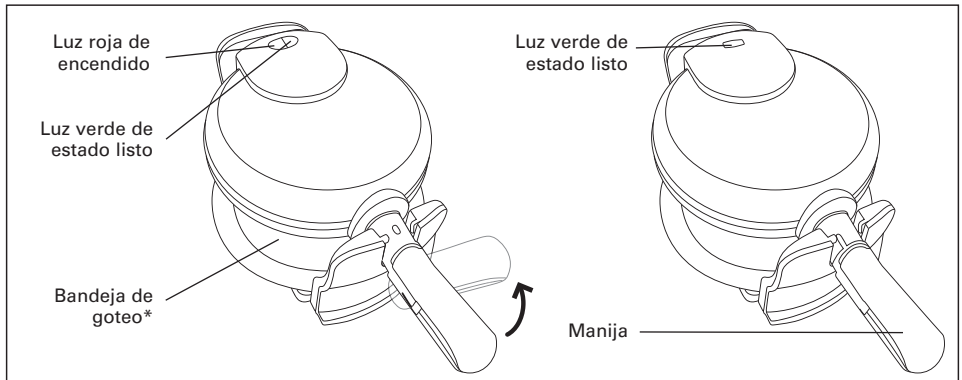
ANTES DEL PRIMER USO

- Saque todas las piezas incluidas en la caja.
- Lave bien todas las piezas (Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para más información).

NOTA: La waflera puede emitir una pequeña cantidad de humo y/u olor al usarla por primera vez. Esto es normal e inofensivo, sin embargo, recomendamos que no coma el primer waffle que haga con la waflera.

Conozca su waflera

El producto puede diferir levemente de la ilustración



* Bandeja de goteo incluida para recolectar el batido que se desborda y las migas.

Para usar la waflera

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente de pared de 110 - 120 V AC. La luz roja de encendido se prenderá para indicar que el aparato está listo para precalentarse.
2. Fije la perilla de control en el ajuste deseado. Mientras más alto el ajuste, más oscuro quedará el waffle. Haga el experimento con los ajustes y diferentes bastidos para waffles para determinar los ajustes ideales para su waflera.
NOTA: La luz roja de encendido quedará prendida hasta que se desenchufe el aparato.
3. Aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras (las mantequillas rociadas son ideales), y luego gire la perilla de control a los ajustes deseados. La luz verde de estado listo se apagará y la waflera empezará a precalentar. La luz verde de estado listo se prenderá cuando el aparato alcance la temperatura adecuada de cocción. Esto tomará aproximadamente de 3 a 5 minutos. Una vez caliente, los tiempos de estado listo se alcanzarán más rápidamente.
4. Cuando la luz verde de estado listo se prende, abra la waflera, aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras. Extienda el batido para waffle de manera uniforme sobre la placa calefactora inferior.
5. Cierre la waflera y gire la manija 180° en el sentido de las manecillas del reloj (derecha) hasta que se enganche para cocer.
6. Cuando se prende la luz verde de estado listo de nuevo, gire la manija 180° en el sentido contrario a las manecillas del reloj y abra la waflera con cuidado.
7. Si los waffles no quedan lo suficientemente oscuros, cierre la waflera, gire para cerrar y espere otros 30 segundos. Repita según la necesidad.
8. Cuando esté satisfecho con sus waffles, use un utensilio no metálico para retirarlos de las placas calefactoras.
9. Para hacer más waffles, cierre la waflera hasta que se prenda la luz verde de estado listo y repita desde el paso 3.
10. Cuando termine, desenchúfelo de la toma de corriente de la pared.
Después de se haya enfriado lo suficientemente, se puede limpiar.

Para colocar y quitar el seguro de la waflera

La waflera está sin seguro únicamente cuando la perilla de control está frente a usted. Usted sólo puede abrir la waflera en la posición sin seguro.

Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
2. Usted puede quitar fácilmente cualquier exceso de aceite o de migas sin desensamblar el aparato.
3. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo coloque en el lavaplatos automático.
4. Use únicamente utensilios de plástico o de madera sobre las placas calefactoras. Los metales pueden dañar las placas.
5. Use un paño suave sobre las placas calefactoras y a veces un brillo para metales destinado a ser usado con acero inoxidable en la parte externa de la cubierta protectora. Nunca use esponjillas abrasivas o de acero.

Recetas

Mezcla básica para wafle

Esta mezcla para wafle fácil de hacer se puede preparar de tantas maneras con apenas unos cuantos ingredientes de su despensa. ¡Pruebe recetas sabrosas y dulces en una forma excepcional de servir este desayuno clásico favorito a cualquier día!

- 3 tazas de harina todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de polvo de hornear
- 1/2 taza de azúcar

Mezcle todos los ingredientes juntos y guárdelos en un recipiente estanco hasta que esté listo para usarlos.

Consejos:

1. ¡Agregue 4 cucharadas de mantequilla derretida, 2 huevos y 1/2 taza de suero de leche para hacer Waffles clásicos de suero!
2. Agregue 1/4 taza de su sabor favorito de mermelada a la masa antes de cocer.
3. Coloque sobre los waffles capas de frutas frescas, nueces tostadas, miel, Imíbares con sabores o yogurt para un delicioso desayuno o un bocado.

Waffles con chips de chocolate

Hace 4 waffles

- 1 1/2 tazas de Base para wafle
 - 1/2 taza de suero de leche
 - 4 Cucharadas de mantequilla derretida
 - 1/4 taza de chips de chocolate
 - 2 huevos
1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
 2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente 1/3 taza para cada wafle y cueza hasta que los waffles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Waffles con caramelos y chocolate

Hace 4 waffles

- 1 1/2 tazas de Base para wafle
 - 2 cucharadas de chips de caramelo
 - 4 Cucharadas de mantequilla derretida
 - 1/2 tasse de babeurre
 - 2 huevos
 - 2 cuillerées à table de brisures de chocolat
 - 1/2 taza de suero de leche
 - 2 cuillerées à table de brisures de caramel
 - 2 cucharadas de chips de chocolate
1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
 2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente 1/3 taza para cada wafle y cueza hasta que los waffles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



MERCI 
Pour votre achat

GRACIAS 
Para su compra

Registre &
inscrivez-vous pour les
annonces spéciales et
des recettes à la mode!



Registrarse y firmar para
arriba para anuncios
especiales y los
ingresos de la moda!

*Dites-nous ce que
vous pensez!*
Évaluez, réviser ou
posez-nous une question.



*¡Cuéntanos lo que
piensas!*
Evaluar, revisar o
hacernos una pregunta.



bellahousewares.com

inspirez-vous / inspirete



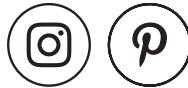
BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
All rights reserved.

BELLA est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Tous droits réservés.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Todos los derechos reservados.