



ROTATING BELGIAN WAFFLE MAKER

APPAREIL À GAUFRES BELGES ROTATIF

WAFLEIRA GIRATORIA BELGA REVESTIDA

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
Additional Important Safeguards.....	5
Notes On The Plug.....	5
Notes On The Cord.....	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Getting To Know Your Waffle Maker	6
Before Using For The First Time	6
Using Your Waffle Maker	6
Locking And Unlocking Your Waffle Maker	7
Tips For Perfectly Baked Waffles	7
Cleaning And Maintenance.....	7
Recipes.....	8
Warranty	9

Table Des Matières

Consignes De Sécurité Importantes	10
Autres Consignes De Sécurité Importantes	11
Notes Sur La Fiche	11
Notes Sur Le Cordon.....	11
Avertissement De Migration De Plastifiants.....	11
Alimentation Électrique.....	11
Connaître Votre Appareil À Gaufres	12
Avant La Première Utilisation	12
Utilisation De Votre Appareil À Gaufres.....	12-13
Verrouillage Et Déverrouillage De L'appareil À Gaufres	13
Conseils Pour Obtenir Des Gaufres Cuites Parfaitement.....	13
Nettoyage Et Entretien.....	13
Recettes	14
Garantie.....	15

Índice

Medidas De Seguridad Importantes.....	16-17
Otras Medidas De Seguridad Importantes	17
Notas Sobre El Enchufe.....	17
Notas Sobre El Cable	17
Advertencia Sobre El Plastificante	17
Energía Eléctrica	17
Conozca Su Waflera	18
Antes Del Primer Uso.....	18
Para Usar La Waflera.....	18-19
Para Colocar Y Quitar El Seguro De La Waflera.....	19
Consejos Para Obtener Waffles Perfectamente Cocidos	19
Limpieza Y Mantenimiento.....	19
Recetas.....	20
Garantía.....	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning.
Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet.
Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. 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/mechanical adjustment to avoid hazard.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not allow appliance to come into contact with any materials that are flammable such as draperies, walls, etc.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. To disconnect, remove plug from outlet.
20. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
21. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
22. Do not use appliance for other than intended use. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

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.

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 type 3-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.

PLASTICIZER WARNING

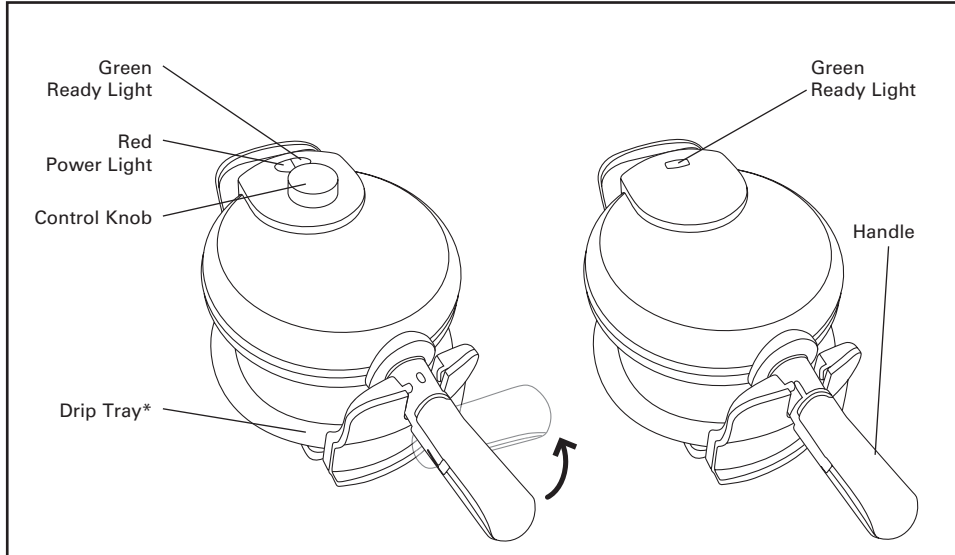
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Getting to know your waffle maker

Product may vary slightly from illustration



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

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.

Using Your Waffle Maker

1. Plug the cord into your 120 V AC wall outlet. The Red Power Light will turn on indicating the appliance is ready for preheating.
2. Set the Control Knob to your desired setting. The higher your setting, the darker your waffles will be. Experiment with the setting and different waffle batters to determine your ideal Waffle Maker settings.
NOTE: The Red Power Light will remain on until the appliance is unplugged.
3. The Green Ready Light will turn off and the Waffle Maker will begin to preheat. 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.
4. When the Green Ready Light turns on, open the Waffle Maker, and apply a light layer of vegetable oil, olive oil or canola oil to the cooking plates. Pour and spread the waffle batter evenly onto the lower plate so that the batter fills the lower plate and the peak areas of the plate are covered.
CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. THEY CAN CAUSE A BUILD-UP ON THE COOKING PLATES AND MAY AFFECT THE NON-STICK PERFORMANCE OF THE PRODUCT.
5. Close the Waffle Maker and rotate the handle 180° clockwise (right) until it locks for cooking.
6. When the Green Ready Light turns on again, rotate the handle 180° counter-clockwise (left) to unlock and then carefully open the Waffle Maker.
NOTE: Do not open the waffle maker for at least 1 min 30 seconds. This can cause the under-cooked waffles to break and they can be difficult to remove from the plates.
7. If the waffles are not dark enough, close the Waffle Maker, rotate to lock, and then wait another 30 seconds. Repeat as needed.
8. When you are satisfied with your waffles, use a non-metallic utensil to remove them from the heating plates.
9. To make more waffles, close the Waffle Maker until the Green Ready Light comes on, then repeat from step 4.
10. When finished baking waffles, set the heat setting to lowest setting and remove plug from wall outlet.
11. After it has sufficiently cooled, the heating plates may be wiped clean.

Locking And Unlocking Your Waffle Maker

Your Waffle Maker is unlocked only when the Control Knob is facing up. You can only open the Waffle Maker in the unlocked position.

Tips For Perfectly Baked Waffles

1. Stir your waffle batter only until large chunks of dry ingredients are dissolved. Over mixing the waffle batter can cause the waffles to be hard.
2. Set the Control Knob to your desired setting. The higher your setting, the darker your waffles will be. The color and crispness of the waffles also depends on the batter used. Experiment with the setting and different waffle batters to determine your ideal Waffle Maker settings
3. The exact amount of batter needed to make perfect full-sized waffles depends on the type and consistency of the batter. Use the same ladle or measuring cup each time to determine how much batter you need to fill the lower plate fully so as to cover the peaks in the plate.
4. When making softer variety of waffles, once they are baked, make sure to cut the waffles into halves or in 4 quarters and support them with a spatula at the bottom so it is easier to take them out from the plates, since softer waffles can break easily.
5. When making large batches to serve at once, you can keep the waffles fresh & crisp by placing them in a preheated oven at 200°F. Take them out using oven mitts when you are ready to serve.
6. To avoid waffles with a moist base, kept the waffles on a wire cooling rack. This will retain the crispness of the waffles.
7. You can reheat your waffles in the waffle maker. Pre-heat the waffle maker on low setting. Once preheated, place the waffles on the lower plate so they fit the grooves correctly, then close the waffle maker and heat for 1 to 2 minutes, checking every 30 seconds to avoid burning.
8. You can also freeze your waffles to eat later. After the freshly baked waffles have cooled completely, pack them in a covered container or plastic freezer bag. Make sure to separate the waffles with a sheet of wax paper between each waffle. To reheat the frozen waffles, place in a pre-heated oven, toaster oven or toaster until they are hot.

Cleaning and Maintenance

1. Always turn off the appliance, 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.
6. If there is hardened batter on the plates, pour a little oil and let it sit for about 5-7 minutes. You can then wipe clean with a paper towel.
7. Do not use the Waffle Maker for anything other than making waffles.

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 anytime 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.

Classic Buttermilk Waffles

Makes 4 waffles

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

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 2-4 minutes).

TIPS:

1. Add 1/4 cup of your favorite jam flavor to batter before cooking.
2. 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 2-4 minutes).

Blueberry Waffles

Makes 4 waffles

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

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).

TIP: Top with sliced strawberries for a berry-delicious breakfast!



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

AVERTISSEMENT : Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.

2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
 3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
 4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
 5. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
 6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
 7. Ne jamais débrancher l'appareil de la prise murale en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisir plutôt la fiche et la retirer de la prise.
 8. 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 électrique ou mécanique.
 9. 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.
 10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
 11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins commerciales.
 12. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
 13. Ne pas laisser l'appareil toucher à des matières inflammables telles que des rideaux, murs, etc.
 14. Ne pas placer l'appareil sur, ou à proximité, de brûleurs à gaz ou d'éléments chauffants chauds ou dans un four chaud.
 15. Placer l'appareil sur une surface plane résistante à la chaleur uniquement.
 16. Déplacer avec grande prudence un appareil contenant des aliments ou des liquides (eau, huile, etc.) chauds.
 17. Le cordon de l'appareil doit être branché uniquement dans une prise de 120 V c.a.
 18. L'appareil doit être pourvu d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'entremêlement ou de trébuchement que pose un cordon long.
 19. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche électrique de la prise murale.
 20. Toujours débrancher l'appareil après son utilisation. L'appareil demeure sous tension tant qu'il est branché.
- MISE EN GARDE! SURFACES CHAUDES :** Cet appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlure et autres blessures ainsi que les risques d'incendie et autres dommages matériels.
21. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment de ventilation au-dessus de l'appareil et sur tous ses côtés. Pendant l'utilisation, veiller à ce que l'appareil ne soit pas en contact avec des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
 22. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que prévu. Utiliser avec prise murale seulement.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
2. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

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.

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 d'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.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

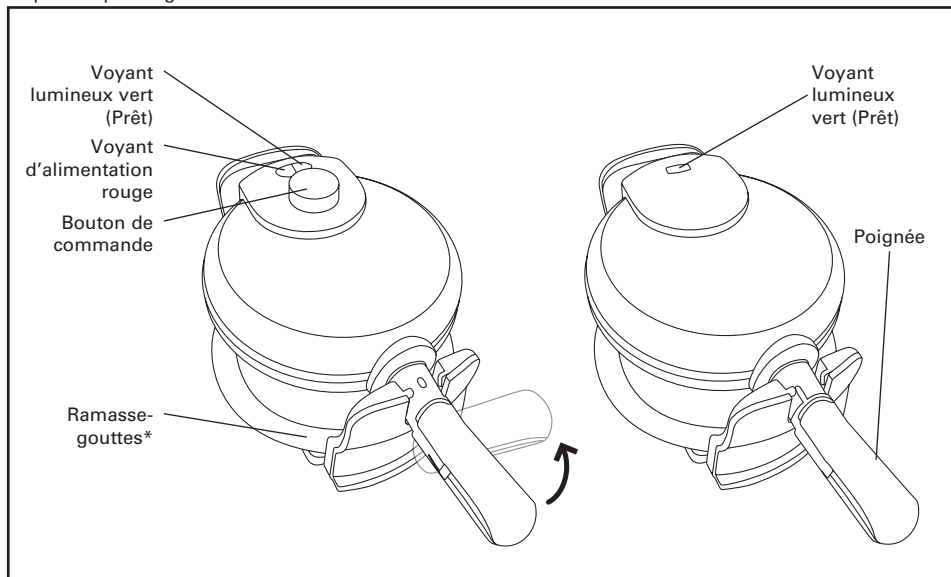
MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir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

Connaître votre appareil à gaufres

Le produit peut légèrement différer de l'illustration



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

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.

Utilisation de votre appareil à gaufres

1. Brancher le cordon dans votre prise de courant murale de 120 V AC. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera indiquant ainsi que l'appareil est prêt pour le préchauffage.
2. Régler le bouton de commande à la position que vous désirez. Plus le réglage sera élevé, plus vos gaufres seront foncées. Expérimenter avec des réglages et différentes pâtes à gaufres afin de déterminer les réglages idéaux de votre appareil à gaufres.

NOTE : Le voyant d'alimentation rouge restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

3. L'indicateur lumineux vert (Prêt) s'éteindra et l'appareil à gaufres commencera le préchauffage. 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.

4. Lorsque le voyant lumineux vert (Prêt) s'allume, ouvrir l'appareil à gaufres et appliquer une mince couche d'huile végétale, d'huile d'olive ou d'huile de canola sur les plaques de cuisson. Verser et étendre la pâte à gaufres de manière uniforme sur la plaque inférieure pour que la pâte remplisse cette dernière et que les zones en pointes de la plaque soient recouvertes.

MISE EN GARDE : NE PAS UTILISER DE VAPORISATEURS DE CUISSON. ILS PEUVENT CAUSER UNE ACCUMULATION SUR LES PLAQUES DE CUISSON ET AFFECTER LA PERFORMANCE ANTI-ADHÉRENTE DU PRODUIT.

5. 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.
6. 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.
NOTE : Attendre au moins 1 minute 30 secondes avant d'ouvrir l'appareil. Sinon, les gaufres qui ne sont pas assez cuites peuvent se briser et être difficiles à retirer des plaques.
7. 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.

8. Lorsque vous êtes satisfaits de vos gaufres, utiliser un ustensile non métallique pour les retirer des plaques chauffantes.
9. 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 4.
10. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, mettre le réglage de chauffage au plus bas et retirer la fiche électrique de la prise murale.
11. Après qu'il a suffisamment refroidi, les plaques de chauffage peuvent être nettoyées.

Verrouillage et déverrouillage de l'appareil à gaufres

Votre appareil à gaufres n'est déverrouillé que lorsque le bouton de commande est positionné vers le haut. Vous ne pouvez ouvrir l'appareil à gaufres que lorsqu'il est en position de déverrouillage.

Conseils pour obtenir des gaufres cuites parfaitement

1. Mélanger la pâte à gaufres jusqu'à ce que les gros morceaux d'ingrédients secs soient bien dissous. Le fait de trop mélanger la pâte peut rendre les gaufres dures.
2. Placer le bouton de commande au réglage désiré. Plus le réglage est élevé, plus les gaufres seront foncées. La couleur et le caractère croustillant des gaufres dépendent également de la pâte utilisée. Expérimenter avec différents réglages et pâtes à gaufres afin de déterminer les meilleurs réglages de l'appareil.
3. La quantité exacte de pâte à gaufres nécessaire pour créer des gaufres de taille parfaite dépend du type et de la consistance de la pâte. Utiliser toujours la même louche ou tasse à mesurer afin de déterminer la quantité de pâte nécessaire pour remplir complètement la plaque inférieure et pour recouvrir les pointes de cette dernière.
4. Pour les gaufres plus tendres, qui se brisent plus facilement, s'assurer de les couper en moitiés ou en quarts une fois qu'elles sont cuites et d'utiliser une spatule pour les retirer plus facilement des plaques.
5. Lors de la cuisson d'une grande quantité de gaufres à servir en même temps, mettre les gaufres dans un four préchauffé à 200 °F (90 °C) pour qu'elles restent fraîches et croustillantes. Sortir les gaufres à l'aide de gants de cuisine pour les servir.
6. Pour éviter que la base des gaufres soit humide, mettre ces dernières sur une grille de refroidissement. De cette manière, elles conserveront leur caractère croustillant.
7. Il est possible de réchauffer les gaufres dans l'appareil à gaufres. Préchauffer l'appareil à gaufres au réglage bas. Une fois qu'il est préchauffé, mettre les gaufres sur la plaque inférieure de manière à ce qu'elles soient bien alignées sur les rainures, puis fermer l'appareil à gaufres et chauffer pendant 1 à 2 minutes en vérifiant toutes les 30 secondes pour éviter de les brûler.
8. Les gaufres peuvent aussi être congelées pour être mangées ultérieurement. Une fois que les gaufres fraîchement cuites ont refroidi complètement, les déposer dans un récipient à couvercle ou dans un sac en plastique allant au congélateur. S'assurer de les séparer en disposant une feuille de papier ciré entre chaque gaufre. Pour réchauffer les gaufres congelées, les mettre dans un four, un four grille-pain ou un grille-pain jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.

Nettoyage et entretien

1. Toujours mettre l'appareil hors tension, le débrancher et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
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 recurer abrasifs ou de la laine d'acier.
6. S'il y a de la pâte durcie sur les plaques, verser un peu d'huile et laisser reposer pendant 5 à 7 minutes. Essuyer ensuite avec un essuie-tout propre.
7. N'utiliser pas l'appareil à gaufres pour faire autre chose que des gaufres.

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 posséder 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.

Gaufres aux babeurre

Portion pour 4 gaufres

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

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 2-4 minutes).

TRUC :

1. Ajouter 1/4 de tasse de votre confiture préférée à la pâte à frire avant la cuisson.
2. 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 2-4 minutes).

Gaufres aux bleuets

Portion pour 4 gaufres

- 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 bleuets
- 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).

TRUC : Garnir de tranches de fraises pour un déjeuner délicieusement fruité!



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

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
 3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
 4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
 5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
 6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
 7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
 8. 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 agente de servicio técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos a fin de evitar accidentes.
 9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
 10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
 11. No lo utilice para fines comerciales.
 12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
 13. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
 14. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
 15. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
 16. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
 17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
 18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
 19. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
 20. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
- PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
21. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
 22. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado. Utilizar con enchufe de pared única.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

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.

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.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

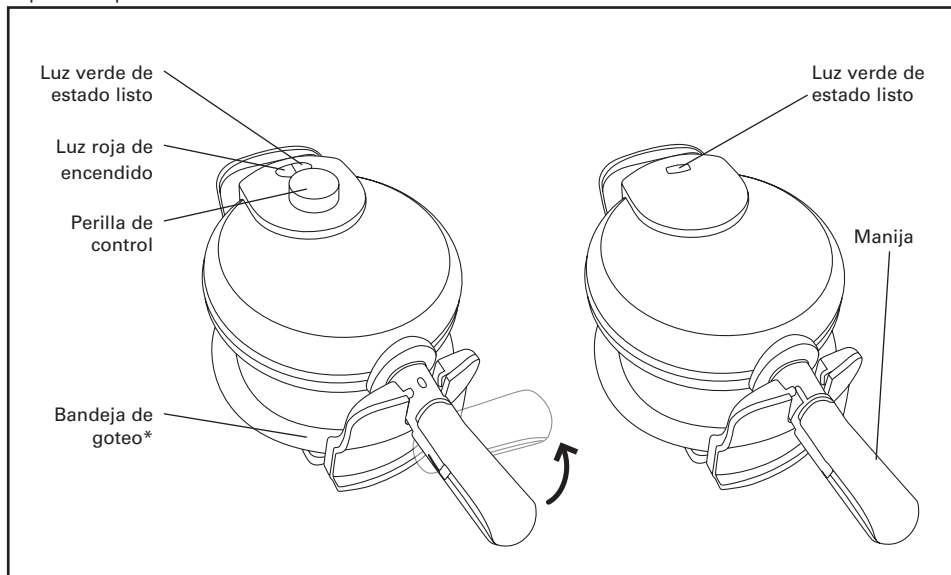
PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posa vasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse 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.

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.

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.

Para usar la Waflera

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente de pared de 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, aceite de olive o aceite de canola en las placas de cocción. Vierta y esparsa de manera uniforme el batido para waffles sobre la placa inferior de modo que esta se llene con el batido y se cubran las áreas en pico de la placa.
PRECAUCIÓN: No utilice aerosoles de cocina. Pueden causar una acumulación en las placas de cocción y puede afectar el rendimiento ANTIADHERENTE DEL PRODUCTO.
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.
NOTA: No abra la waflera durante al menos 1 minuto, 30 segundos. Si lo hace, puede romper los waffles medio crudos y puede resultar difícil quitarlos de las placas.

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 4.
9. Cuando termine de cocinar los waffles, baje el calor al ajuste más bajo y desenchufe la unidad del tomacorriente de pared.
10. 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.

Consejos para obtener waffles perfectamente cocidos

1. Mezcle el batido para waffles hasta disolver los pedazos grandes de ingredientes secos. Si mezcla demasiado el batido para waffles, serán demasiado duros.
2. Coloque la perilla de control en el ajuste deseado. Cuanto mayor sea el ajuste, más oscuros serán los waffles. El color y la textura crujiente de los waffles también dependen del batido que utilice. Pruebe con el ajuste y diferentes batidos para waffles a fin de determinar el ajuste ideal de la waflera.
3. La cantidad exacta de batido necesario para hacer los waffles perfectos de tamaño normal depende del tipo y consistencia del batido. Utilice el mismo cucharón o taza medidora cada vez para determinar la cantidad de batido necesario para llenar la placa inferior por completo y cubrir los picos de la placa.
4. Si desea realizar una variedad más blanda de waffles, cuando estén cocidos, asegúrese de cortarlos en mitades o en 4 cuartos y tomarlos con una espátula por la base para retirarlos de las placas con mayor facilidad, ya que los waffles más blandos se pueden romper fácilmente.
5. Cuando realice grandes cantidades de waffles al mismo tiempo y desea guardarlos frescos y crocantes, colóquelos en un horno precalentado a 200 °F (90 °C). Retírelos con guantes para horno cuando esté listo para servir.
6. Para evitar que los waffles tengan la base húmeda, colóquelos sobre una rejilla de alambre para enfriar. De esta manera, mantendrá la textura crujiente de los waffles.
7. Puede calentar los waffles en la waflera. Precaliente la waflera en un ajuste de temperatura baja. Cuando esté precalentada, coloque los waffles sobre la placa inferior de manera que encajen correctamente en las ranuras; luego, cierre la waflera y caliente de 1 a 2 minutos, controlando cada 30 segundos para evitar que se quemen.
8. También los puede congelar para consumirlos más adelante. Después de enfriar por completo los waffles recién cocidos, colóquelos en un recipiente con tapa o bolsa plástica para congelador. Asegúrese de separar los waffles con una hoja de papel encerado entre cada uno. Para recalentar los waffles congelados, colóquelos en el horno precalentado, horno tostador o tostadora hasta que estén calientes.

Limpieza y mantenimiento

1. Apague siempre el electrodoméstico, desenchúfelo y déjelo enfriar antes de limpiar.
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.
6. Si hubiera batido endurecido sobre las placas, vierta un poco de aceite y déjelo reposar durante aproximadamente 5 a 7 minutos. Luego lo puede limpiar con una toalla de papel.
7. No use la waflera para fines distintos a hacer waffles.

Recetas

Mezcla básica para waffle

Esta mezcla para waffle 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.

Waffles con suero de leche

Hace 4 waffles

- 1 1/2 tazas de Base para waffle
- 2 huevos
- 4 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 taza de suero de leche

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 waffle y cueza hasta que los waffles queden dorados (cerca de 2-4 minutos).

Consejos:

1. Agregue 1/4 taza de su sabor favorito de mermelada a la masa antes de cocer.
2. Coloque sobre los waffles capas de frutas frescas, nueces tostadas, miel, Imíbares con sabores o yogur para un delicioso desayuno o un bocado.

Waffles con chips de chocolate

Hace 4 waffles

- 1 1/2 tazas de Base para waffle
- 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 waffle y cueza hasta que los waffles queden dorados (cerca de 2-4 minutos).

Waffles con arándano

Hace 4 waffles

- 1 1/2 tazas de Base para waffle
- 1/2 taza de suero de leche
- 4 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1/4 de taza de arándano
- 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 waffle y cueza hasta que los waffles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Consejos: ¡Cubra con fresas en rebanadas para un delicioso desayuno con bayas!



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.



GRACIAS 
Para su compra



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



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



bellahousewares.com

inspire



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 H3C 4S9.
All rights reserved.

BELLA est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3C 4S9.
Tous droits réservés.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3C 4S9.
Todos los derechos reservados.