

*Modelo: AWM-906*

**Manual de Instrucciones**



*Wafflera*

**AROMA**<sup>®</sup>

**AROMA**<sup>®</sup>

*Waffle  
Maker*

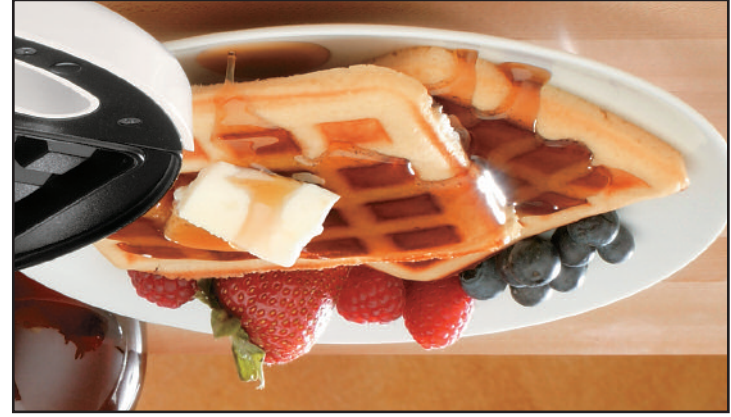
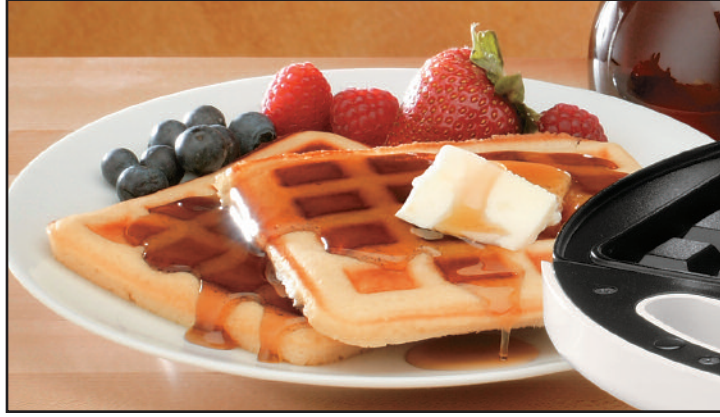


**Instruction Manual**

*Model AWM-906*

Congratulations! Your new **AROMA** waffle maker is the ultimate kitchen tool for preparing delicious breakfast waffles for the entire family in just minutes. This great kitchen appliance with non-stick waffle plates will make breakfast and clean up easier and quicker than ever before.

Please read the following instructions carefully before your first use.



Published By:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-279-6286  
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company All rights reserved.

!Felicidades! Su nueva waffera es la herramienta de cocina más moderna para preparar deliciosos waffles para el desayuno para toda la familia en tan sólo minutos.

Este increíble aparato de cocina con placas para waffles antiadherentes hará que el desayuno y la limpieza más fáciles y rápidos que nunca.

Por Favor, Read all instructions carefully before first use.

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
EE.UU.A.  
www.aromaco.com

© 2005 Aroma Housewares Company

# El producto para la casa utiliza solo GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Lea todas las instrucciones antes de usarla por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Es necesario supervisar de cerca el aparato cuando se use cerca de los niños.
5. No deje el aparato sin supervisar mientras esté en uso.
6. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de colocarlo o quitarle partes, así como antes de limpiarlo.
7. No opere ningún aparato con el cable o la clavija dañados o después de que el aparato no funciona bien o cuando se ha dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste. El uso de accesorios extras no recomendado por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No se utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla del mostrador o la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
12. Se debe tener precaución extrema al usar o mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Para desconectar, retire la clavija de la pared sosteniéndola y jalándola con delicadeza. Nunca jale el cable para desconectar.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. No lo utilice cerca de cortinas u otro material inflamable.
16. Utilice siempre la sandwichera sobre una superficie fuerte, plana y resistente al calor.

**IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

*Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:*

1. Read all Instructions before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended to be used by children. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Do not leave the appliance unattended while in use.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over the edge of counter or table, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when using or moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
13. To disconnect, remove plug from the wall by grasping the plug and pulling gently. Never tug on the cord to unplug.
14. Do not use appliance for anything other than its intended use.
15. Do not use near curtains or other flammable material.
16. Always use waffle maker on a sturdy, flat and heat resistant surface.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**The product is for household use only.**

# SHORT CORD INSTRUCTION

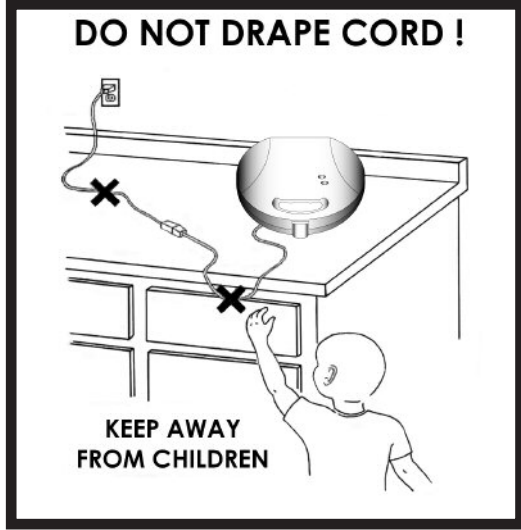
A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

# POLARIZED PLUG

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other)

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



**This appliance is for household use only.**

# INSTRUCCIONES PARA USAR EL CABLE CORTO

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.

2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.

3. Si se usa un cable de extensión más largo:

a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.

b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.

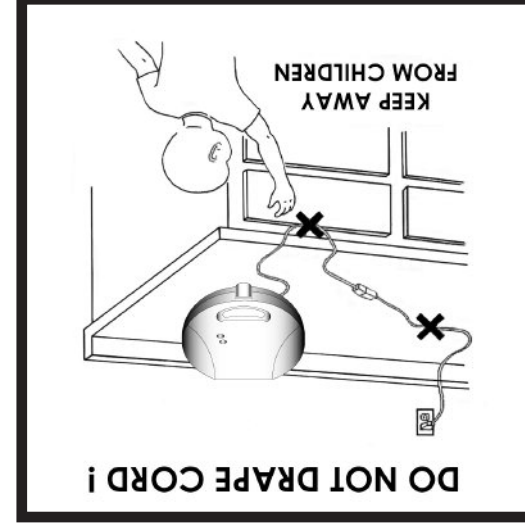
# CLAVIJA POLARIZADA

Este aparato cuenta con una **clavija polarizada** (una espiga es más ancha que la

otra); siga las siguientes instrucciones:

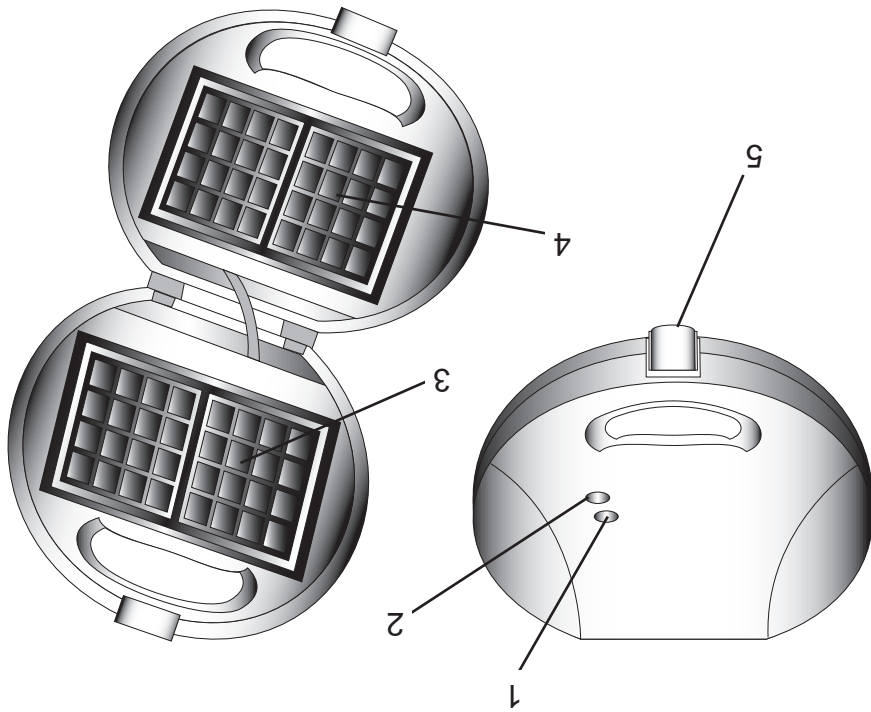
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, esta clavija debe ser conectada a una salida o enchufe eléctrico polarizado solamente de una manera. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, voltee la clavija.

Si aún no queda bien en el enchufe, póngase en contacto con un electricista especializado. No trate de modificar la clavija.

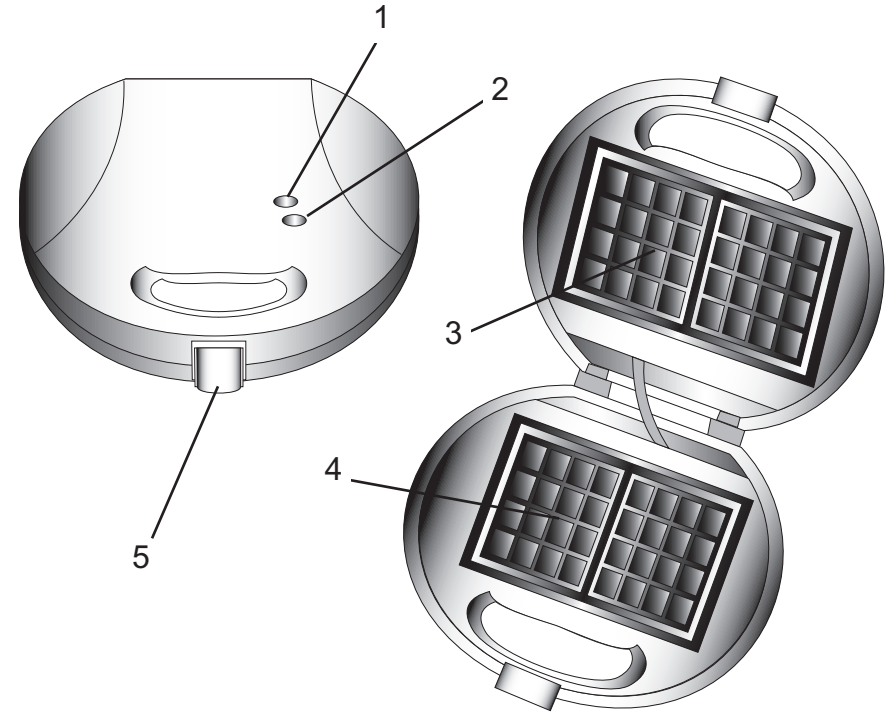


**Este aparato fue diseñado  
Solamente para Uso Doméstico.**

1. Luz verde indicadora
2. Luz roja indicadora
3. Placa superior para waffle
4. Placa inferior para waffle
5. Broche de cierre de seguridad



## PARTS IDENTIFICATION



1. Green Ready Indicator Light
2. Red Power Indicator Light
3. Top Waffle Plate
4. Bottom Waffle Plate
5. Safety Locking Latch

# HOW TO USE

## Before First Use:

1. Peel off any adhesive labels.
2. Pour a teaspoon of vegetable oil onto the waffle maker's cool, non-stick waffle plates.
3. Spread the oil around the waffle plates using an absorbent cloth or paper towel.
4. Wipe off excess oil.

## Preheating Waffle Maker

1. Plug into standard wall outlet. The machine will turn on automatically.
2. The red power indicator light will illuminate indicating that the unit has been turned on.
3. When the waffle maker reaches the correct temperature, the green ready indicator light will illuminate.
4. During first use, the unit may give off a smoky haze or slight odor. This is a result of the manufacturing process and is completely normal.

## Making Waffles

1. Prepare waffle batter as directed in your chosen recipe.
2. Open the lid and pour the batter onto the bottom waffle plate.
3. Carefully close the lid.
4. Secure the lid with the safety locking latch during the cooking process.
5. Waffles will be ready in approximately 3-5 minutes, depending on your preference.
6. Open the lid and remove the waffles using a heat resistant spatula.
7. Keep the waffle maker closed when not in use.
8. When finished, unplug the appliance and leave the lid open. This will help the waffle maker cool down.

## Note:

- When the waffle maker is cooking, the Ready indicator light may flicker. This is normal.
- The red and green lights do not indicate when the waffles are done. They only indicate power and when the waffle maker reaches the appropriate temperature.

# CÓMO USAR SU CAFETERA

## Antes del primer uso:

1. Desprenda cualquier etiqueta adhesiva.
2. Coloque una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas para waffle antiadherentes frías de la wafflera.
3. Esparza el aceite sobre las placas para waffle utilizando un paño absorbente o una toalla de papel.
4. Limpie el exceso de aceite.

## Precalentamiento de la wafflera

1. Conéctela en una toma de corriente de pared estándar. La máquina se encenderá en forma automática.
2. La luz roja indicadora se iluminará señalando que la unidad se ha encendido.
3. Cuando la wafflera alcanza la temperatura correcta, la luz verde indicadora se iluminará señalando que está lista.
4. Durante el primer uso, la unidad tal vez suelte un poco de humo o un olor ligero. Esto es el resultado del proceso de manufactura y es completamente normal.

## Cómo hacer waffles

1. Prepare la mezcla para waffles conforme se indica en la receta elegida.
2. Abra la tapa y coloque la mezcla sobre la placa inferior para waffle.
3. Cierre la tapa con cuidado.
4. Asegure la tapa con el broche de cierre de seguridad durante el proceso de cocinado.
5. Los waffles estarán listos en aproximadamente 3 a 5 minutos, dependiendo de su preferencia.
6. Abra la tapa y retire los waffles utilizando una espátula resistente al calor.
7. Mantenga la wafflera cerrada cuando no esté en uso.
8. Cuando termine, desconecte el aparato y deje la tapa abierta. Esto ayudará a que la wafflera se enfríe.

## Nota:

- Cuando la wafflera esté en uso, la luz verde indicadora puede que parpadee. Esto es normal.
- La luz roja y la luz verde no indican cuando los waffles están listos. Sólo indican que la wafflera está conectada y cuando alcanza la temperatura adecuada.

## HOW TO CLEAN

1. Unplug unit from electrical outlet.
  2. Allow the appliance to cool before cleaning.
  3. Wipe the inside and the edges of the waffle maker plates with a soft damp cloth.
  4. Use a damp cloth to clean the outside body of the unit.
- Do not let moisture, oil or grease enter the cooling slots on the bottom of the waffle maker.
  - Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
  - Do not immerse the waffle maker or any of its parts in water or any other liquid.

## CÓMO LIMPIAR LA CAFETERA

1. Desconecte la unidad de la toma de corriente eléctrica.
2. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
3. Limpie la parte interior y las orillas de las placas con un paño suave húmedo.
4. Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior de la unidad.
5. Seque el cuerpo del aparato con un paño suave.
- No permita que la humedad, el aceite o la grasa entren en las ranuras de enfriamiento que se ubican en la parte interior.
- No utilice limpiadores abrasivos o fibras que rayen.
- No sumerja en agua o cualquier otro líquido.

## COOKING TIPS

1. For best results, preheat the appliance before use. Prepare the ingredients for the waffle batter while the unit is preheating.
2. Packaged biscuit, pancake or muffin mix can be used. Use as directed by the manufacturer.
3. Pour approximately 1/8 to 1/4 cup of batter onto the bottom plates starting with less batter to test.
4. Do not over mix waffle batter.
5. Serve waffles immediately or place on a cake rack. Stacking waffles will cause them to lose their crispiness.
6. Recipes using more sugar will produce darker colored waffles than those with less sugar.
7. Be cautious when omitting or substituting items in recipes as the final result may be effected.

## CONSEJOS CULINARIOS

1. Para mejores resultados, precaliente el aparato antes de usarlo. Prepare los ingredientes de la mezcla para waffles mientras la unidad se está precalentando.
2. Se puede usar mezcla empaçada para galletas, panqueques o bollitos. Úsela conforme lo indica el fabricante.
3. Coloque aproximadamente de 1/8 a 1/4 de taza de mezcla sobre las placas interiores comenzando con menos mezcla para probar.
4. No bata de más la mezcla para waffles.
5. Sirva los waffles de inmediato o colóquelos sobre una rejilla para pastel. Apilar los waffles causará que se suavicen.
6. Las recetas que llevan más azúcar producirán waffles de color más oscuro que las que llevan menos azúcar.
7. Tenga cuidado al omitir o sustituir ingredientes de las recetas porque el resultado final puede verse afectado.



**Nota:** Estas recetas son para 10 a 20 waffles. Los tiempos de cocción son aproximados. Nunca deje la wafflera sin supervisar.

## Waffles crujientes

1 taza de mantequilla  
3/4 de taza de azúcar  
3 3/4 tazas de harina  
3/4 de taza de agua  
4 huevos

1 cucharadita de ron o extracto de ron

## Waffles de levadura

1/4 oz. de levadura seca de paquete  
1/2 de taza de mantequilla  
1 taza de leche  
3 3/4 tazas de harina  
6 huevos

1 chorrito de limón  
Pizca de sal

## Waffles tradicionales

1/2 de taza de mantequilla  
3/4 de taza de azúcar  
2 1/4 tazas de harina  
1 cucharadita de polvo para hornear  
1 taza de leche  
3 huevos

## Waffles mantecados

1 taza de mantequilla  
1 taza de azúcar  
1 3/4 tazas de harina  
4 huevos  
1 chorrito de limón

## Waffles de manzana

2 tazas de leche  
1 cucharadita de canela  
2 huevos

2 tazas de mezcla para panqueques

1/3 de taza de mantequilla o margarina (derretida)  
1 taza de manzana finamente cortada

## **Instrucciones:**

Coloque la leche, los huevos, la mezcla para panqueques y la mantequilla derretida en un tazón. Revuelva con la batidora hasta que la mezcla esté lo suficientemente suave. Incorpore las manzanas. Coloque la mezcla en la wafflera y cocine durante cerca de 4 a 6 minutos. Sirva los waffles de inmediato.

# RECIPES

**Note:** These recipes will yield 10-20 waffles. Cooking times are approximate. Never leave the waffle maker unattended.

## Traditional Waffles

1/2 cup of butter  
3/4 cup of sugar  
2 1/4 cups of flour  
1 tsp of baking powder  
1 cup of milk  
3 eggs

## Shortbread Waffles

1 cup of butter  
1 cup of sugar  
1 3/4 cup of flour  
4 eggs  
Twist of lemon

## **For Each Recipe:**

Combine ingredients in a mixing bowl. Beat until smooth, but make sure not to over mix. Pour batter into the waffle maker until almost level and cook for approximately 4-6 minutes. Serve waffles immediately.

## Apple Waffles

2 cups milk  
1 tsp. cinnamon  
2 eggs  
2 cups pancake mix  
1/3 cup butter or margerine (melted)  
1 cup finely cut apples

## **Directions:**

Place milk, eggs, pancake mix and melted butter in bowl. Beat with mixer until batter is fairly smooth. Stir in apples. Pour the batter into the waffle maker and cook for approximately 4-6 minutes. Serve the waffle immediately.

## Crisp Waffles

1 cup of butter  
3/4 cup of sugar  
3 and 3/4 cups of flour  
3/4 cup of water  
4 eggs  
1 tsp of rum or rum extract

## Yeast Waffles

1/4 oz. of pkg. dry yeast  
1/2 cup of butter  
1 cup of milk  
3 3/4 cups of flour  
6 eggs  
Twist of lemon  
Pinch of salt

# LIMITED WARRANTY

8

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$6.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time  
Website: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico  
Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

Arroma Housewares Company garantiza que este producto este libre de defectos de fabricación y en los materiales durante un periodo de un año de la fecha comprobable de compra dentro de Los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Arroma Housewares Company, a su opción, reparará o reemplazará gratuitamente cualquier parte que resulte defectuosa, siempre y cuando el producto sea devuelto a Arroma Housewares Company, con porte pagado y comprobante de compra y U.S. \$8.00 para gastos de envío y manejo. **Si vase llamar al número telefónico gratuito que se menciona abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.**

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento por un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le ofrece derechos legales específicos, los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre fuera de Los Estados Unidos.

**GARANTÍA LIMITADA**