



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits réservés. Distribué Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.458.8407
Canadá : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

GCDS-SUN25762-PH

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

English-6

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

167-011.
doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Herford Street, Brampton, Ontario
Canada 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited
In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton,
please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service,
1/2 cup (50 ml) shortening or oil
1 Tbsp. (15 ml) baking powder
1/4 cup (30 ml) milk
1/4 cup (150 ml) sugar
1/4 cup (300 ml) salt
3 eggs (125 ml) chopped nuts
2 cups (500 ml) all-purpose flour
2 eggs (100 ml) oil
1/2 cup (75 ml) oil
1/2 cup (2 ml) salt
1/2 cup (2 ml) vanilla
3 eggs yolks
2 cups (500 ml) all-purpose flour
2 cups (500 ml) milk
2 cups (500 ml) all-purpose flour
1 Tbsp. (15 ml) baking powder
1/2 cup (50 ml) whole wheat flour
eggs, yeast, salt and warmed milk mixture. Mix at 120°F (48°C). In large mixing bowl, combine flour,
1 minute. Cover and refrigerate several hours or overnight, stirring occasionally.
Preheat Waffle Maker. Pour ¼ cup (200 ml) over grids. Close waffle
maker, bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat.
Light 'N Crisp Waffles

How to Obtain Warranty Service

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental
damages or consequential damages of or from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

Some items may not be liable for any damage resulting from the purchase, use or misuse
of any product, including incidental, special, consequential or similar damages, or loss
of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against
purchaser by any other party.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos electrodomésticos, es conveniente mantener ciertas precauciones relacionadas con la seguridad, entre otras las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies que están calientes. Para ello, utilice las asas.
- Para evitar una descarga eléctrica, nunca sumerja en agua u otro líquido el cable de conexión, el enchufe o el electrodoméstico.
- Se debe extremar la vigilancia cuando los niños usen o estén cerca de un aparato electrodoméstico.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente eléctrico.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando así como antes de limpiarlo.
- Nunca utilice un aparato cuyo cable de conexión o enchufe estén dañados, ni tampoco después de un funcionamiento defectuoso, o si por alguna razón el aparato estuviese averiado. Devuelva al aparato al Centro de Servicio Autorizado por Sunbeam® más cercano para que lo revisen, lo reparen o lo ajusten.
- El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
- No deberá usarse en exteriores.
- No permita que el cable de conexión cuelgue sobre el borde de una mesa, o de un mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No ponga el aparato cerca de estufas eléctricas, de gas, dentro de un horno caliente o en el interior de un horno de microondas.
- No use el electrodoméstico para un propósito distinto para el que fue diseñado.
- Cuando use el aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio tanto en su parte superior como a los lados, y permitir así la libre circulación del aire. En el caso de superficies en las que exista el problema de exceso de calor, se recomienda el empleo de una cubierta protectora contra el calor.
- Nunca deje la unidad funcionando sola, sin vigilancia.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO USO DE UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si se usa una cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

Este aparato cuenta con una clavija polarizada (*una pata es más ancha que la otra*). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Español-1

English-5

English-4

Español-2

English-3

Español-3

English-2

Español-4

English-1

English-6

English-7

English-8

BIENVENIDO

¡Felicidades! Ya es propietario de una Waflera Sunbeam®.

Con ella podrá preparar waffles calientes y doraditos en unos cuantos minutos y comerlos a cualquier hora del día.

Prepare waffles para el desayuno o para la comida; complételes con fruta fresca, crema batida, o simplemente póngales mantequilla y jarabe.

Aún los postres quedarán más sabrosos con waffles calientes preparados con una mezcla de galletas de chocolate y nuez (brownies), acompañados con helado y cubiertos con jarabes, nueces picadas y crema batida.

El control por termostato de su Waflera Sunbeam® le permitirá obtener waffles perfectos. La unidad es portátil, así que podrá preparar waffles en la cocina, o directamente en la mesa. Sus parrillas antiadherentes facilitan su limpieza. Estamos seguros de que estará encantado con su nueva Waflera Sunbeam®. Será una ayuda muy valiosa en su cocina.

CÓMO USAR SU WAFLEIRA SUNBEAM®

PREPARACIÓN PARA EL USO DE SU WAFLEIRA

- Abra la unidad levantando la asa superior.
- Antes de usarla por primera vez, limpie las planchas para cocer con un trapo o una esponja, humedecidos con agua jabonosa caliente. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA. Enjuáguela con un trapo húmedo o esponja y séquela.
- Cuando la use por primera vez, “cure” las parrillas frotándolas ligeramente con aceite para cocinar. Si en usos posteriores, los alimentos quedan adheridos, “cure” nuevamente la unidad.

PREPARACIÓN DE WAFLES

- Cierre la unidad y enchúfela en la toma de corriente. Use sólo el voltaje especificado en la parte inferior de la unidad. Se encenderá la luz de Encendido (Rojo). La luz de listo para cocinar (Verde) se encenderá inmediatamente cuando el interruptor de temperatura se encuentra en la posición de apagado (OFF).
Precaución: Tome la unidad solamente por las asas mientras está en funcionamiento o inmediatamente después de usarla.
- Los ajustes del Cuadrante de Control de Temperatura abarcan desde “min” para waffles claros a “max” para waffles oscuros. La luz de listo para cocinar (verde) se apagará cuando está calentando.
- La unidad está lista para usarse cuando se encienda la luz de Listo para Cocinar.
- Abra la unidad y vierta aproximadamente ¾ de taza de masa para waffles en las parrillas. Para obtener los mejores resultados, vierta la masa en un círculo alrededor del borde externo de la waflera. (*Vea la Ilustración*) Cierre la tapa. Es típico que una pequeña cantidad de masa se derrame sobre la parrilla y se salga de la unidad. Sin embargo, si se derrama una cantidad excesiva de masa, use menos masa.
- La tapa se levantará ligeramente a medida que los waffles comienzan a cocinarse. No abra la tapa mientras esté escapando vapor. La mayoría de las recetas de waffles se cocina en aproximadamente 5 minutos en el ajuste bajo, 4-¼ minutos en el ajuste mediano y 4 minutos en el ajuste alto. Generalmente, los waffles están listos cuando ya no sale más vapor por los lados y el frente de la unidad.

English-4

English-3

Español-2

Español-1

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

- Cuando los waffles estén listos, quítelos con un tenedor de plástico o con unas pinzas de madera.

Nota: Es posible que la luz de Listo para Cocinar se prenda y se apague durante la cocción. Esto indica que el termostato mantiene la unidad en la temperatura apropiada de cocción.

- Cierre la tapa y espere que la luz de Listo para Cocinar se apague antes de preparar otra cantidad de waffles.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desenchufe y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- Limpie las parrillas de la waflera con un trapo o esponja humedecidos con agua jabonosa caliente. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA. Enjuáguela con un trapo húmedo o esponja y séquela.
- Para remover comidas pegadas, use una esponja de nilón para refregar o un limpiador que no sea abrasivo. Las esponjas de viruta de acero o los limpiadores abrasivos dañarán la superficie antiadherente.
- Guárdela cerrada.
- Cualquier tipo de servicio requerido deberá ser efectuado por un servicio autorizado.
- Este artefacto es sólo para uso doméstico.

CONSEJOS PARA WAFLES SABROSOS

- No mezcle en forma excesiva la masa de waffles. Para obtener waffles más livianos y crocantes, bata las claras de los huevos por separado y viértalas suavemente sobre la masa para waffles.
- Cocine completamente los waffles antes de retirarlos de la unidad.
- No abra la waflera mientras el vapor esté escapando por los lados y por el frente de la unidad.
- ¿Por qué no congelar waffles preparados para los días en que está muy ocupado? Simplemente cocine los waffles como se indica. Déjelos enfriar sobre una rejilla de alambre y envuélvalos en papel o plástico a prueba de humedad. Recálentelos rápidamente en su horno tostador, asado u horno microondas.

CÓMO PREPARAR WAFLES

Prepare sus propios waffles con ingredientes nuevos usando cualquiera de las recetas Sunbeam® listadas en las siguientes páginas o use cualquiera de sus favoritas. Para aquellos días en que está muy ocupado, ¿Por qué no tener a la mano masa ya lista para preparar una comida en cuestión de minutos?

WAFLES CREATIVOS

Deje que su imaginación sea su guía para cocinar muchas comidas sabrosas y emocionantes usando su Waflera Sunbeam®. Aquí están algunas sugerencias:

English-3

Español-3

Español-2

Español-1

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

English-14

DESAYUNO Y DESAYUNO-ALMUERZO

Cubra los waffles crocantes con:

Mantequilla, almíbar, miel, melaza, pasta de manzana, relleno de pastel, crema batida, yogur, frutas en conserva, fruta fresca.

POSTRES

Sirva los waffles calientes o fríos. Prepare una masa más abundante, tal como la de waffles estilo Belga o waffles de pastelillo de chocolate y nueces. Cúbralos con sus ingredientes dulces y sabrosos que pueden incluir los siguientes:

Moras o fresas dulces, helado, azúcar en polvo, nueces picadas, salsas de frutas para helados, yogur de frutas.

English-2

English-1

Español-2

Español-1

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

English-14

English-15

English-16

English-17

English-18

English-19

English-20

English-21

English-22



User Manual Waffle Maker

Manual de Instrucciones Waflera

Manuel d'Instructions Gaufrier

MODELS/MODELOS MODÈLES CKSBWF2000

RINDE: 6–8 WAFLES

Variación: Canela – Manzana. Agregue a la mezcla 1 manzana pelada y en tiras, 1 cucharadita de vainilla y ½ cucharadita de canela.

WAFLES DE CEREAL DE MAÍZ EN LIQUADORA

Disfrute un crocante waffle preparado en segundos

1 huevo (o equivalente) 2 tazas de harina
1 taza de leche ½ cucharadita de sal
½ taza (50 ml) de mantequilla o margarina derretida 1 cucharada de levadura
1 cucharada de vainilla (opcional) 2 cucharaditas de azúcar

Bata los huevos en un tazón hasta que espesen. Bata la leche, la mantequilla derretida y la vainilla e incorpore en los huevos. En un tazón separado, combine los demás ingredientes. Tamícelos en la mezcla de huevos y mezcle bien. Cocine tal como se indica.

RINDE: 3 WAFLES

SAVE THESE INSTRUCTIONS

English-1

English-2

English-3

English-4

English-5

English-6

English-7

English-8

English-9

English-10

English-11

English-12

English-13

WAFLES DE TRIGO INTEGRAL EXTRA ESPECIAL	
<i>Wafles para el Desayuno- Almuerzo para Toda la Familia</i>	
1 taza (250 ml) de leche*	3 huevos (o equivalente)
1 taza (250 ml) de agua	1 paquete (¼ de onza ó 7 g) de levadura seca activa
¼ de taza (50 ml) de mantequilla o margarina	½ cucharadita (2 ml) de sal
¼ de taza (50 ml) de miel	2½ tazas (650 ml) harina de trigo integral

**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la miel a 120°F (48°C). En un tazón grande, combine la mezcla de harina, huevos, levadura, sal y la leche tibia. Mezcle en baja temperatura para humedececla, luego entre mediano y alto durante 1 minuto. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche, revuelva ocasionalmente.

Ponga a calentar la Waflera. Vierta ¼ de taza (200 ml) sobre las rejillas. Cierre la waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirvalos mientras están calientes recibralos con sus ingredientes favoritos.

	RINDE: 7 WAFLES
--	-----------------

WAFLES LIVIANOS Y CROCANTES	
2 yemas de huevo	½ cucharadita (2 ml) de sal
2 tazas (500 ml) de leche	½s de taza (75 ml) de aceite
2 tazas (500 ml) de harina para todo propósito	2 claras de huevo,
1 cucharadita (15 ml) de levadura	bata hasta que espese

Ponga a calentar la Waflera. Coloque todos los ingredientes, excepto las claras de huevo, en un tazón de mezclar. Bata a baja velocidad hasta que queden húmedos. Aumente a mediana, mezcle hasta que quede suave. Incorpore lentamente las claras batidas. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la Waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirvalos mientras están calientes y recúbralos con sus ingredientes favoritos.

	RINDE: 5 WAFLES
--	-----------------

VARIACIONES
Wafles de Nueces de Pacana o Macadamia: Espolvoree 1 cucharada (15 ml) de nueces picadas o macadamias picadas finamente sobre las rejillas precalentadas de la waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las nueces y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Tocino: Cocine las tiras de tocino. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas de la waflera. Corte 1 tira de tocino a la mitad, tiéndala sobre la masa y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Queso: Mezcle lentamente 1½ tazas (375 ml) de queso rallado Cheddar en la masa. Cocine tal como se indica. Sirva con almibar o con su crema favorita.

Wafles de Arándano: Mezcle lentamente en la masa 2 tazas (500 ml) de arándanos frescos. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cocine hasta que queden dorados.

Wafles de Trocitos de Chocolate: Mezcle lentamente en la masa 1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate. Cocine tal como se indica.

	Español-5
--	-----------

4. Ouvrez le gaufrier et versez environ ¾ de tasse de mélange à gaufres sur les plaques. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez le mélange dans un cercle près du pourtour du gaufrier. (*Voir Illustration*) Fermez le couvercle. Il est tout à fait normal qu’une petite quantité du mélange s’échappe et coule le long du gaufrier. Si, pourtant, il s’agit d’une quantité excessive, versez moins de mélange.

5. Le couvercle se soulèvera un petit peu à mesure que la cuisson des gaufres avance. N’ouvrez pas le couvercle tant qu’il y a de la vapeur qui s’échappe du gaufrier. La plupart des recettes ne nécessitent qu’un temps de cuisson approximatif de 5 minutes à faible température, de 4½ minutes à moyenne température et de 4 minutes à température élevée. Les gaufres sont prêtes lorsqu’on ne voyez plus de vapeur s’échapper des côtés et de l’avant du gaufrier.

6. Une fois les gaufres cuites, enlevez-les à l’aide d’une fourchette en plastique ou de pinces à saisir en bois.

REMARQUE : Il se peut que le Prêt à fonctionner s’allume et s’éteigne durant la cuisson. Cela signifie que le thermostat maintient l’appareil à la température de cuisson appropriée.

7. Fermez le couvercle et attendez l’allumage du Prêt à fonctionner avant de verser un nouveau mélange de gaufres.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez les plaques de cuisson à l’aide d’une éponge ou d’un linge humecté à l’eau chaude et savonneuse. N’IMMERGEZ PAS L’APPAREIL DANS L’EAU. Rincez les plaques à l’aide d’une éponge ou d’un linge humide, puis séchez-les.
- Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l’appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyeur non abrasif. Un tampon à récurer en laine d’acier ou des nettoyeurs abrasives risquent d’endommager le revêtement anti-adhésif.
- Avant d’entreposer le gaufrier, assurez-vous qu’il est bien fermé.
- Toute réparation s’avérant nécessaire doit être confiée à un centre de service agréé.
- Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

TRUCS-SAVEUR POUR LES GAUFRES

- Ne pas trop battre la pâte pour les gaufres. Batte les blancs d’œufs séparément et les incorpore ensuite à la pâte fera des gaufres plus légères, plus croustillantes.
- Bien cuire intrièremet les gaufres avant de les démouler.
- Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que le vapeur s'en échappe tout autour.
- Pourquoï ne pas congeler des gaufres en prévision des jours surchargés? Confectionner des gaufres de la façon indiquée. Les laisser refroidir sur une grille et les envelopper ensuite de papier hydrofugé ou de pellicule plastique. Au sortir du congélateur, on les fera réchauffer rapidement dans le four-gril, sous le grill ou au four à micro-ondes.

	Français-3
--	------------

	Français-4
--	------------

WAFLES DE LIMÓN DULCE	
1 taza de mantequilla o margarina (ablndada)	¾ tazas de harina
1½ tazas de azúcar	1 paquete de azúcar de vainilla
2 huevos	1 ¾ tazas de agua
½ de cucharadita de levadura	la cáscara rallada de 1 limón

En un tazón grande, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos. Agregue todos los ingredientes secos junto con el agua y el limón rayado y mezcle hasta que quede suave. Vierta aproximadamente ¾ de taza de mezcla en la plancha de la waflera. Cocine tal como se indica.

	RINDE: 8–10 WAFLES
--	--------------------

WAFLES DE POSTRE ALOHA	
<i>Un postre bien presentado que gustará a todos sus invitados</i>	
8 Wafles de Nueces de Macadamia Preparados	1 lata (6 onzas ó 170 g) de concentrado de jugo de naranja congelado, ya descongelado
1 taza (250 ml) de azúcar	½s de taza (75 ml) de cerezas Maraschino, picadas
3 cucharadas (45 ml) de fécula de maíz	¼ de taza (50 ml) de ron con grado de alcohol de 150
½ taza (125 ml) de coco rallado	
1 lata (8 onzas ó 277 g) piña triturada, reserve el jugo colado	
Agua fría	
Helado de vainilla	

En una sartén grande, combine el azúcar y la fécula de maíz. Agregue agua fría al jugo de piña hasta formar una 1¼ tazas (300 ml). Combine la mezcla de agua, el jugo de naranja y la mezcla de azúcar. Cocine en temperatura media hasta que espese, revolviendo constantemente. Agregue el coco, las cerezas y la piña. Caliente completamente. Manténgalos tibios a baja temperatura. Vierta lentamente el ron encima de la mezcla. Préndalo cuidadosamente. Coloque una bola de helado de vainilla sobre cada wafle. Cuando se apague la llama, con una cuchara vierta la salsa sobre el helado. Sirva inmediatamente.

	RINDE: 5 WAFLES
--	-----------------

WAFLES DE TRIGO INTEGRAL EXTRA ESPECIAL	
<i>Wafles para el Desayuno- Almuerzo para Toda la Familia</i>	
1 taza (250 ml) de leche*	3 huevos (o equivalente)
1 taza (250 ml) de agua	1 paquete (¼ de onza ó 7 g) de levadura seca activa
¼ de taza (50 ml) de mantequilla o margarina	½ cucharadita (2 ml) de sal
¼ de taza (50 ml) de miel	2½ tazas (650 ml) harina de trigo integral

**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la miel a 120°F (48°C). En un tazón grande, combine la mezcla de harina, huevos, levadura, sal y la leche tibia. Mezcle en baja temperatura para humedececla, luego entre mediano y alto durante 1 minuto. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche, revuelva ocasionalmente.

Ponga a calentar la Waflera. Vierta ¼ de taza (200 ml) sobre las rejillas. Cierre la waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirvalos mientras están calientes y recúbralos con sus ingredientes favoritos.

	Español-5
--	-----------

	Español-6
--	-----------

	Español-7
--	-----------

	Español-8
--	-----------

	Español-9
--	-----------

	Español-10
--	------------

	Español-11
--	------------

	Español-12
--	------------

	Español-13
--	------------

	Español-14
--	------------

	Español-15
--	------------

	Español-16
--	------------

	Español-17
--	------------

	Español-18
--	------------

	Español-19
--	------------

	Español-20
--	------------

	Español-21
--	------------

	Español-22
--	------------

	Español-23
--	------------

	Español-24
--	------------

	Español-25
--	------------

	Español-26
--	------------

	Español-27
--	------------

	Español-28
--	------------

	Español-29
--	------------

	Español-30
--	------------

	Español-31
--	------------

	Español-32
--	------------

	Español-33
--	------------

	Español-34
--	------------

	Español-35
--	------------

	Español-36
--	------------

	Español-37
--	------------

	Español-38
--	------------

	Español-39
--	------------

	Español-40
--	------------

	Español-41
--	------------

	Español-42
--	------------

	Español-43
--	------------

	Español-44
--	------------

	Español-45
--	------------

	Español-46
--	------------

	Español-47
--	------------

	Español-48
--	------------

	Español-49
--	------------

	Español-50
--	------------

	Español-51
--	------------

	Español-52
--	------------

	Español-53
--	------------

	Español-54
--	------------

	Español-55
--	------------

	Español-56
--	------------

	Español-57
--	------------

	Español-58
--	------------

	Español-59
--	------------

	Español-60
--	------------

	Español-61
--	------------

	Español-62
--	------------

	Español-63
--	------------

	Español-64
--	------------

	Español-65
--	------------

	Español-66
--	------------

	Español-67
--	------------

	Español-68
--	------------

	Español-69
--	------------

	Español-70
--	------------

	Español-71
--	------------

	Español-72
--	------------

	Español-73
--	------------

	Español-74
--	------------

	Español-75
--	------------

	Español-76
--	------------

	Español-77
--	------------

	Español-78
--	------------

	Español-79
--	------------

	Español-80
--	------------

	Español-81
--	------------

	Español-82
--	------------

	Español-83
--	------------

	Español-84
--	------------

	Español-85
--	------------

	Español-86
--	------------

	Español-87
--	------------

	Español-88
--	------------

	Español-89
--	------------

	Español-90
--	------------

	Español-91
--	------------

	Español-92
--	------------

	Español-93
--	------------

	Español-94
--	------------

	Español-95
--	------------

	Español-96
--	------------

	Español-97
--	------------

	Español-98
--	------------

	Español-99
--	------------

	Español-100
--	-------------

WAFLES DE PASTELILLO DE CHOCOLATE	
<i>¡He aquí una sencilla idea para preparar un postre!</i>	
¼ de taza (50 ml) de mantequilla o aceite	1 cucharadita (15 ml) de levadura
¾s de taza (150 ml) de azúcar	¼ de cucharadita (1 ml) de sal
2 cuadrados (1 onza ó 28 g cada uno) chocolate para hornear, derretido	1¼ tazas (300 ml) de leche
3 yemas de huevo	½ cucharadita (2 ml) de vainilla
1½ tazas (375 ml) de harina	½ taza (125 ml) de nueces picadas
todo propósito	3 claras de huevo, bata hasta que para espese

Ponga a calentar la Waflera. En un tazón grande, bata la manteqa y el azúcar a temperatura entre mediana y baja hasta que quede esponjoso. Agregue chocolate y yemas de huevo. Bata bien. Agregue lechne alternadamente con los ingredientes secos combinados. Mezcle bien. Agregue vainilla y nueces. Lentamente incorpore a mano las claras batidas. Vierta ¼ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la waflera y cocine hasta que no escape más vapor, alrededor de 3 a 5 minutos. El wafle se pondrá crocante a medida que se cocina. Repita. Sirva caliente o frío con helado de vainilla, almibar y nueces o pacanas picadas.

	RINDE: 6 WAFLES
--	-----------------

WAFLES DE TRIGO INTEGRAL EXTRA ESPECIAL	
<i>Wafles para el Desayuno- Almuerzo para Toda la Familia</i>	
1 taza (250 ml) de leche*	3 huevos (o equivalente)
1 taza (250 ml) de agua	1 paquete (¼ de onza ó 7 g) de levadura seca activa
¼ de taza (50 ml) de mantequilla o margarina	½ cucharadita (2 ml) de sal
¼ de taza (50 ml) de miel	2½ tazas (650 ml) harina de trigo integral

En una sartén grande, combine el azúcar y la fécula de maíz. Agregue agua fría al jugo de piña hasta formar una 1¼ tazas (300 ml). Combine la mezcla de agua, el jugo de naranja y la mezcla de azúcar. Cocine en temperatura media hasta que espese, revolviendo constantemente. Agregue el coco, las cerezas y la piña. Caliente completamente. Manténgalos tibios a baja temperatura. Vierta lentamente el ron encima de la mezcla. Préndalo cuidadosamente. Coloque una bola de helado de vainilla sobre cada wafle. Cuando se apague la llama, con una cuchara vierta la salsa sobre el helado. Sirva inmediatamente.

	RINDE: 5 WAFLES
--	-----------------

VARIACIONES
Wafles de Nueces de Pacana o Macadamia: Espolvoree 1 cucharada (15 ml) de nueces picadas o macadamias picadas finamente sobre las rejillas precalentadas de la waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las nueces y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Tocino: Cocine las tiras de tocino. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas de la waflera. Corte 1 tira de tocino a la mitad, tiéndala sobre la masa y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Queso: Mezcle lentamente 1½ tazas (375 ml) de queso rallado Cheddar en la masa. Cocine tal como se indica. Sirva con almibar o con su crema favorita.

Wafles de Arándano: Mezcle lentamente en la masa 2 tazas (500 ml) de arándanos frescos. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cocine hasta que queden dorados.

Wafles de Trocitos de Chocolate: Mezcle lentamente en la masa 1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate. Cocine tal como se indica.

	Español-5
--	-----------

	Español-6
--	-----------

	Español-7
--	-----------

	Español-8
--	-----------

	Español-9
--	-----------