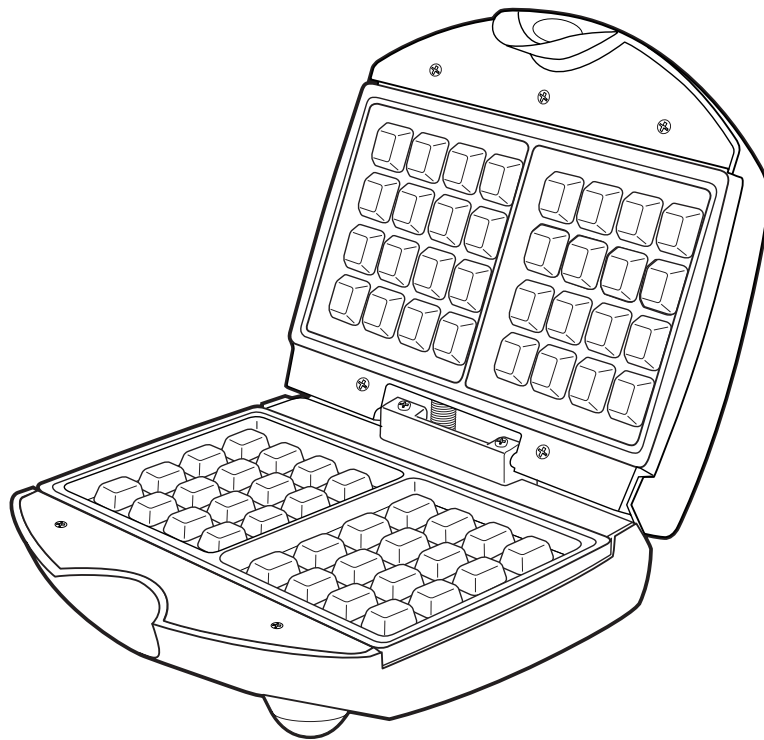




## Waffle Baker

---



<b>Waffle Baker Safety</b> .....	<b>2</b>	<b>Recipes</b> .....	<b>5</b>
<b>How to Use</b> .....	<b>3</b>	<b>Customer Assistance</b> .....	<b>8</b>
<b>How to Clean</b> .....	<b>4</b>		

***For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923***

840085600

# Waffle Baker Safety

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, electrical or mechanical repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not leave appliance unattended when plugged in.
15. When using this appliance, provide 4 to 6 inches air space above, behind, and on both sides for air circulation. Do not use on surfaces where heat may cause a problem.
16. Make sure that neither the cord nor yourself touch any hot part of the appliance due to danger of burning.
17. Place the appliance only on a dry and level surface.
18. Never remove the waffle with any kind of cutting device or other metallic kitchen utensil.
19. Always allow the appliance to cool down completely before putting it away and never wind the cord around the appliance while it is still hot.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Consumer Safety Information

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

No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

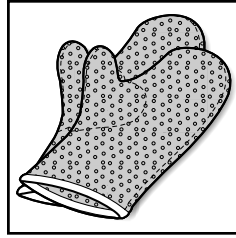
To avoid an electrical circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit with the waffle baker.

**Grounded-type 3-wire cord (3-prong plug):**

This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

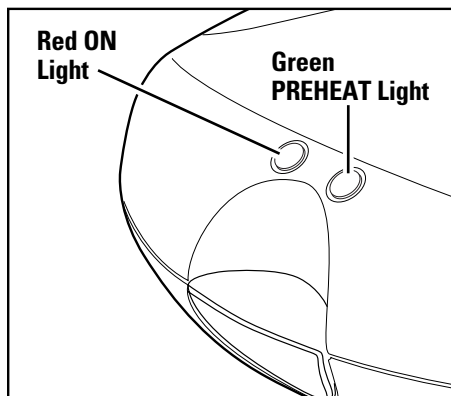
The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the waffle baker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

**WARNING:** Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. Escaping steam can burn.



**BEFORE FIRST USE:** Wipe the bottom and top cooking grids with a soapy damp cloth. Rinse cloth then wipe grids again. Wipe or brush cooking grids with vegetable oil. This is only recommended before first use.

## ON and PREHEAT Lights

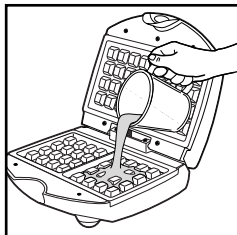


The red **ON** Light comes on when the waffle baker is first plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.

The green **PREHEAT** Light comes on when the waffle baker has preheated. For best results, wait until the green **PREHEAT** Light comes on before adding the waffle batter. This means the waffle baker has reached the perfect temperature. This light will cycle on and off during baking.

## How to Use

1. Plug cord into electrical outlet. The red **ON** light will glow.
2. Preheat with cover closed until the green **PREHEAT** light comes on.
3. Raise cover and pour about  $\frac{3}{4}$  cup batter onto the center of the waffle maker. Lower the cover.



4. Waffles are done in about 5 minutes, depending on recipe, or when steaming stops. Remove waffle with plastic or wooden utensil. Never use metal. This will damage the nonstick coating.
5. Unplug unit when through cooking. Let cool.

---

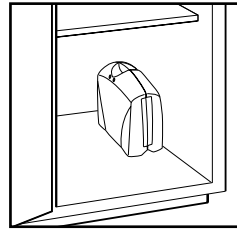
## Waffle Baker Tips

- Most waffle recipes can be poured directly onto the nonstick waffle grids. Use a cooking spray for dessert waffles or any recipe with a lot of sugar. If your waffles start to stick, the grids may need to be scrubbed with a nylon brush to remove any cooked-on food particles.
- Waffles can be made ahead of time and kept warm in a 200°F oven.
- To store cooked waffles, let them cool, then pack in an airtight container and store in refrigerator or freezer. They can be reheated in a microwave oven, a toaster oven, or regular oven.
- Most waffles are done in about 5 minutes. Some of the recipes which are made from scratch may take a little longer. Check for doneness at about 5 minutes. If the cover of the waffle baker doesn't lift up easily, then let it cook a minute more before checking again. When the steaming stops is also an indicator that the waffle is done.

## *How to Clean*

1. Unplug from outlet and let cool.
2. Wipe cooking grids and outside of unit with a damp, soapy cloth. Rinse cloth and wipe grids again.
3. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleansers on any part of the unit. Never use sharp or pointed objects for cleaning purposes.

4. Always allow the appliance to



cool down completely before storing. The unit can be stored upright to save space.

**DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUID.**

# Recipes

---

## Basic Waffles

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 2 cups flour               | 1¾ cups milk        |
| 2 tablespoons sugar        | ⅓ cup vegetable oil |
| 1 tablespoon baking powder | 2 eggs              |
| 1 teaspoon salt            |                     |

Combine flour, sugar, baking powder, and salt. Stir together milk, oil, and eggs. Gradually add milk mixture to the dry ingredients. Stir until just blended. Pour batter onto waffle baker. Cook 5 to 7 minutes. **Makes 4½ cups batter.**

**Basic Blueberry Waffles:** After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid. Do not stir berries into batter unless you want blue-gray waffles.

---

## Best Buttermilk Waffles

- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 2 cups flour               | 3 eggs, separated    |
| ¼ cup brown sugar, packed  | 2 cups buttermilk    |
| 1 teaspoon baking soda     | ½ cup butter, melted |
| 1½ teaspoons baking powder | 1 teaspoon vanilla   |
| ½ teaspoon salt            |                      |

In a large bowl, mix together flour, sugar, baking soda, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, beat the egg whites until stiff, but not dry. In another bowl, whisk together egg yolks, buttermilk, butter, and vanilla. Pour into dry ingredients and stir briefly until just combined. Fold whites into batter. Pour batter onto waffle baker. Cook 5 to 7 minutes. **Makes 3½ cups batter.**

---

## Cinnamon-Raisin Waffles

- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| 1 cup flour                      | 1 egg             |
| 2 tablespoons packed brown sugar | ½ cup milk        |
| 2 teaspoons baking powder        | 2 tablespoons oil |
| ¼ teaspoon salt                  | ⅓ cup raisins     |
| 1½ teaspoons cinnamon            |                   |

In a small bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, salt, and cinnamon. In a large bowl, whisk together the egg, milk, and oil. Add the flour mixture to the milk mixture. Stir until the batter is just combined. Stir in the raisins. Pour batter onto the waffle baker. Cook 6 to 8 minutes. **Makes 2 cups batter.**

---

## Crispy Ginger Ale Waffles

- 2 cups baking mix (for example, Bisquick)
- 2 tablespoons oil
- 1¼ cups ginger ale

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit five minutes. Pour batter onto waffle baker. Cook 5 to 6 minutes. **Makes 3 cups batter.**

---

## Weekend Waffles

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 1 cup flour               | 2 eggs, separated  |
| 3 teaspoons baking powder | 1 cup milk         |
| ¼ teaspoon salt           | 4 tablespoons oil  |
| 1 tablespoon sugar        | 1 teaspoon vanilla |

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, salt, and sugar. Set aside. Beat egg whites until stiff. Add milk and egg yolks to flour mixture. Stir until smooth. Add oil and vanilla to batter and mix well. Fold egg whites into the batter. Pour batter onto waffle baker. Cook 5 to 6 minutes. **Makes 3½ cups batter.**

---

## Whole Grain Waffles

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| ½ cup flour                     | 1¼ cups milk     |
| ½ cup whole wheat flour         | 1 tablespoon oil |
| ½ cup quick-cooking rolled oats | 1 egg            |
| 2 teaspoons baking powder       |                  |

In a large bowl, mix together the flour, whole wheat flour, rolled oats, and baking powder. Set aside. In a small bowl whisk together the milk, oil, and egg. Pour the egg mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle baker. Cook 6 to 7 minutes. **Makes 3 cups batter.**

---

## Cornbread Waffles

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| ¾ cup cornmeal           | ½ teaspoon salt   |
| ½ cup flour              | 2 eggs, separated |
| ½ cup whole wheat flour  | 1¼ cups milk      |
| 1 teaspoon baking powder | ¼ cup yogurt      |
| 2 tablespoons sugar      | 2 tablespoons oil |

In a large bowl, mix together the cornmeal, flour, whole wheat flour, baking powder, sugar, and salt. Set aside. In a small bowl, beat egg whites until stiff, but not dry. In a medium bowl mix together egg yolks, milk, yogurt, and oil. Pour the yogurt mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Fold egg whites into batter. Pour batter onto waffle baker. Cook 5 to 7 minutes. **Makes 4 cups batter.**

---

## Quick & Easy Chili 'n Cornbread

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 1 pound lean ground beef               | 16 ounce can kidney beans |
| 1.5 ounce envelope chili seasoning mix | ½ cup water               |
| 8 ounce can tomato sauce               | Cornbread Waffles         |

In a skillet, brown ground beef. Add chili seasoning, tomato sauce, kidney beans, and water. Stir to mix then simmer 15 minutes. Serve over Cornbread Waffles.

**Makes 4 servings.**

---

## Open-Face Hot Turkey Sandwiches

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 8 to 12 slices cooked turkey<br>(enough for 4 servings)   | 15 ounce can turkey gravy, heated |
| 3 to 4 cups mashed potatoes,<br>hot (homemade or instant) | Basic Waffles                     |

Place waffles on serving plates. Top with turkey slices, mashed potatoes, and gravy. Serve immediately. **Makes 4 servings.**

---

## Banana Sour Cream Waffles

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 1 cup flour              | 1 cup sour cream      |
| ½ teaspoon baking powder | ¼ cup milk            |
| ¼ teaspoon baking soda   | ¼ cup butter, melted  |
| ¼ teaspoon salt          | 1 ripe banana, mashed |
| 1 egg, separated         |                       |

In a large bowl, whisk together flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside. In a small bowl, beat the egg white with a whisk until light peaks form. Add egg yolk, sour cream, milk, butter, and banana to the flour mixture and mix well. Fold in the whipped egg white. Pour batter onto the waffle baker. Cook 6 to 7 minutes.

**Makes 3 cups batter.**

---

## Chocolate Dessert Waffles

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| ¼ cup vegetable shortening | 3 tablespoons unsweetened baking cocoa   |
| ½ cup sugar                | 1 teaspoon baking powder                 |
| 1 egg                      | Pinch of salt (¼ <sup>16</sup> teaspoon) |
| ½ teaspoon vanilla         | ⅔ cup milk                               |
| ⅔ cup flour                |  |

In a small mixing bowl, cream shortening and sugar until well blended. Add egg and vanilla and blend until smooth. Add remaining ingredients and mix until well blended. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto waffle baker. Remove and serve topped with vanilla ice cream. Cook 6 to 7 minutes. **Makes 2 cups batter.**

---

## Easy Cake Waffles

- 9 oz. box 1-layer yellow cake mix

In a medium bowl, mix cake mix according to package directions. Pour onto waffle baker. Remove and serve topped with ice cream and fudge sauce.

# *Start with a Mix*

Try these waffle variations made easy prepared with a packaged mix.

When using packaged pancake and waffle mix, the package directions for waffles call for 2 cups of the dry packaged mix. Mix according to the package directions then try the following.

---

## Banana-Pecan Waffles

Stir in 1 mashed banana and ½ cup chopped pecans.

---

## Cinnamon-Sugar Waffles

Combine 1 tablespoon sugar and 1 teaspoon cinnamon. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto grids. Sprinkle batter with some cinnamon-sugar before closing lid.

# Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your waffle baker.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

**Customer Assistance Number: 1-877-207-0923**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

---

## Two-Year Limited Warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL\*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

### What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL\*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license by  
WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

840085600

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

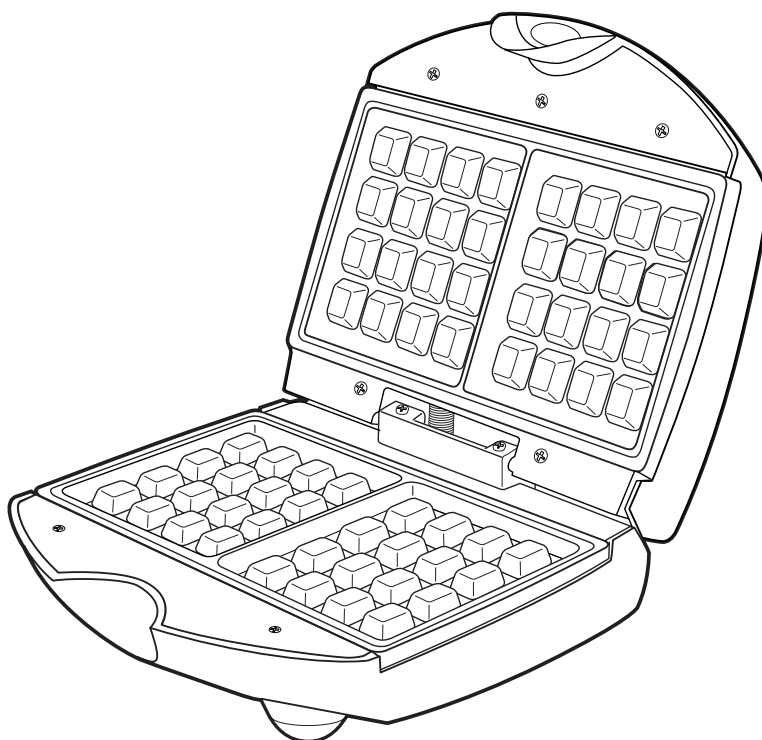
5/01





## Waflera

---



<b>Seguridad con la waflera.....</b>	<b>2</b>	<b>Recetas.....</b>	<b>5</b>
<b>El uso.....</b>	<b>3</b>	<b>Asistencia al cliente .....</b>	<b>8</b>
<b>La limpieza.....</b>	<b>4</b>		

***Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923***

840085600

# Seguridad con waflera

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya una buena supervisión cuando los niños utilicen un aparato o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiarla.
6. No opere ningún aparato con un cordón o enchufe estropeado ni después de que el aparato haya funcionado mal o se haya averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de larga distancia de asistencia al cliente para recibir información sobre el examen, la reparación o ajuste de tipo eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones o daños a la unidad.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni toque ninguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o un quemador eléctrico, ni dentro de un horno calentado.
11. Se debe tener mucho cuidado cuando se usen aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, saque el enchufe del tomacorriente.
13. No use un aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. No deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.
15. Cuando use este aparato, asegúrese de que haya entre 4 y 6 pulgadas de espacio por encima, detrás y a ambos lados del mismo para permitir que el aire circule. No lo use sobre superficies en las que el calor pueda ocasionar problemas.
16. Asegúrese de que ni el cordón ni usted toquen ninguna parte caliente del aparato debido al peligro de quemaduras.
17. Coloque el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
18. Nunca saque el waffle con algún tipo de dispositivo de corte u otro utensilio de cocina metálico.
19. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo y nunca enrolle el cordón alrededor del mismo mientras esté caliente.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Información sobre la seguridad del consumidor

**Este aparato ha sido destinado solamente para uso doméstico.**

El interior no contiene ninguna pieza que pueda ser reparada por el usuario. Hágala reparar por una persona de servicio competente.

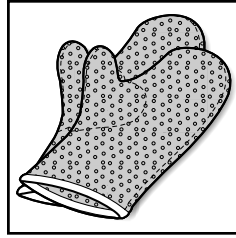
Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, no opere otro aparato electrodoméstico de vataje alto en el mismo circuito con la waflera.

**Cordón trifilar con conexión a tierra (enchufe de tres clavijas) :**

Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para enchufes de 3 clavijas. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de puesta a tierra modificando el enchufe de ninguna manera.

El largo del cordón que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cordón más largo. Si se necesita usar un cordón más largo, éste también deberá ser un cordón trifilar con conexión a tierra. La clasificación eléctrica nominal del cordón de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal de la waflera. Es importante tener cuidado de colocar el cordón de alargue de manera que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o alguien se pueda tropezar accidentalmente.

**ADVERTENCIA:** Siempre use mitones para horno para proteger sus manos cuando abra una waflera caliente. El vapor que escapará de la waflera puede quemar.



**ANTES DEL PRIMER USO:** Limpie la parte inferior y superior de las planchas de cocción con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y limpie las planchas nuevamente. Cubra o pinte las planchas de cocción con aceite vegetal. Esto se recomienda hacer solamente antes del primer uso.

## Luces de ENCENDIDO y PRECALENTAMIENTO.

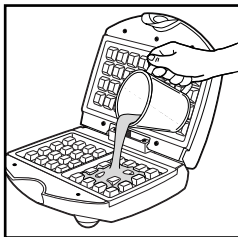


La luz roja de **ENCENDIDO** se ilumina cuando recién se enchufa la waflera. Esta luz permanece iluminada hasta que se desenchufe la unidad.

La luz verde de **PRECALENTAMIENTO** se enciende cuando la waflera se ha calentado. Para mejores resultados, espere hasta que la luz verde de **PRECALENTAMIENTO** se ha encendido antes de agregar la masa de los waffles. Esto significará que la waflera ha alcanzado la temperatura perfecta. Esta luz se encenderá y apagará durante el cocimiento.

## El uso

1. Enchufe el cordón en el tomacorriente. La luz roja de **ENCENDIDO** se iluminará.
2. Precaliente con la tapa cerrada hasta que se ilumine la luz verde de **PRECALENTAMIENTO**.
3. Levante la tapa y vierta aproximadamente  $\frac{3}{4}$  de taza de la masa en el centro de cada plancha de cocción. Baje la tapa.



4. Los waffles estarán hechos en unos 5 minutos, según la receta, o cuando deje de salir vapor. Saque el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca use utensilios metálicos ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
5. Desenchufe la unidad cuando haya terminado de cocinar. Deje que se enfríe.

---

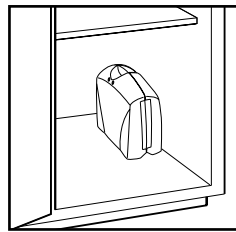
## Consejos para el uso de la waflera

- La mayoría de las recetas para waffles se pueden verter directamente sobre las planchas antiadherentes para waffles. Use un aerosol de cocina para postres, waffles o cualquier otra receta con mucha azúcar. Si sus waffles comienzan a adherirse, es posible que deba lavar las planchas con un cepillo de nilón para eliminar cualquier partícula que se haya cocinado y adherido a las mismas.
- Los waffles se pueden preparar con anticipación y mantenerlos calientes en un horno a 200° F.
- Para guardar waffles hechos, deje que se enfríen, luego colóquelos en un recipiente hermético y guárdelos en el refrigerador o en el congelador. Se pueden recalentar en un horno de microondas, un horno tostador o un horno común.
- La mayoría de los waffles quedan hechos en unos 5 minutos. Algunas de las recetas caseras pueden demorar un poco más. Verifique si están listos a los 5 minutos. Si la tapa de la waflera no se levanta con facilidad, entonces deje que se cocinen un minuto más antes de volver a chequear. Cuando deje de salir vapor, eso también indicará que el waffle está hecho.

## La Limpieza

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. Limpie las planchas de cocción y el exterior de la unidad con un paño húmedo y jabonoso. Enjuague el paño y limpie nuevamente las planchas.
3. No use fibra metálica, estropajos ni productos de limpieza abrasivos en ninguna parte de la unidad. Nunca use objetos afilados o puntiagudos para limpiar.

4. Siempre deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo. La unidad se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio.



**NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

# Recetas

---

## Waffles básicos

2 tazas de harina	1¾ tazas de leche
2 cucharadas de azúcar	⅓ taza de aceite vegetal
1 cucharada de polvo de hornear	2 huevos
1 cucharadita de sal	

Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, y la sal. Mezcle la leche, el aceite y los huevos. Gradualmente agregue la mezcla de la leche a los ingredientes secos. Agite hasta que queden mezclados. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 5 a 7 minutos. **Se obtienen 4½ tazas de masa.**

**Waffles básicos de arándano:** Después de verter la masa en las planchas para waffles, distribuya arándanos frescos sobre la masa y cierre la tapa. No agite los arándanos en la masa a menos que desee obtener waffles gris-azulados.

---

## Los mejores waffles de leche de manteca

2 tazas de harina	3 huevos, separados
¼ taza de azúcar morena, apisonada	2 tazas de leche de manteca
1 cucharadita de bicarbonato de soda	½ taza de mantequilla, derretida
1½ cucharaditas de polvo de hornear	1 cucharadita de vainilla
½ cucharadita de sal	

En un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el bicarbonato de soda, el polvo de hornear y la sal. Colóquelos a un costado. En un tazón mediano, bata las claras de huevo hasta que estén firmes, pero no secas. En otro tazón, bata las yemas, la leche de manteca, la mantequilla y la vainilla. Vierta en los ingredientes secos y agite brevemente hasta que se combinen. Incorpore las claras suavemente en la masa. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 5 a 7 minutos. **Se obtienen 3½ tazas de masa.**

---

## Waffles de canela y pasas de uva

1 taza de harina	1½ cucharaditas de canela
2 cucharadas de azúcar morena apisonada	1 huevo
2 cucharaditas de polvo de hornear	½ taza de leche
¼ cucharadita de sal	2 cucharadas de aceite
	⅓ taza de pasas de uva

En un tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la canela. En un tazón grande, mezcle el huevo, la leche y el aceite. Agregue la mezcla de harina a la mezcla de leche. Agite hasta que la masa se haya combinado. Incorpore las pasas de uva. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 6 a 8 minutos. **Se obtienen 2 tazas de masa.**

---

## Waffles crujientes de refresco de jengibre ("ginger ale")

2 tazas de mezcla para hornear (por ejemplo "Bisquick")
2 cucharadas de aceite
1¼ tazas de refresco de jengibre

Bata la mezcla para hornear, el aceite y el refresco de jengibre. Deje reposar por cinco minutos. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 5 a 6 minutos. **Se obtienen 3 tazas de masa.**

---

## Waffles de fin de semana

- |                                    |                           |
|------------------------------------|---------------------------|
| 1 taza de harina                   | 2 huevos, separados       |
| 3 cucharaditas de polvo de hornear | 1 taza de leche           |
| ¼ cucharadita de sal               | 4 cucharadas de aceite    |
| 1 cucharada de azúcar              | 1 cucharadita de vainilla |

En un tazón grande, bata la harina, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Coloque a un lado. Bata las claras de huevo hasta que estén firmes. Agregue la leche y las yemas a la mezcla de harina. Agite hasta que quede una mezcla uniforme. Agregue aceite y vainilla a la masa y mezcle bien. Incorpore suavemente las claras de huevo a la masa. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 5 a 6 minutos. **Se obtienen 3½ tazas de masa.**

---

## Waffles integrales

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| ½ taza de harina                     | 1¼ taza de leche      |
| ½ taza de harina de trigo integral   | 1 cucharada de aceite |
| ½ taza de copos de avena instantánea | 1 huevo               |
| 2 cucharaditas de polvo de hornear   |                       |

En un tazón grande, mezcle la harina, la harina de trigo integral, los copos de avena, y el polvo de hornear. Coloque a un lado. En un tazón pequeño, bata la leche, el aceite y el huevo. Vierta la mezcla de huevo en los ingredientes secos y agite hasta que queden combinados. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 6 a 7 minutos. **Se obtienen 3 tazas de masa.**

---

## Waffles de pan de maíz

- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| ¾ taza de harina de maíz           | ½ cucharadita de sal   |
| ½ taza de harina                   | 2 huevos, separados    |
| ½ taza de harina de trigo integral | 1¼ taza de leche       |
| 1 cucharadita de polvo de hornear  | ¼ taza de yogur        |
| 2 cucharadas de azúcar             | 2 cucharadas de aceite |

En un tazón grande, mezcle la harina de maíz, la harina, la harina de trigo integral, el polvo de hornear, el azúcar y la sal. Coloque a un lado. En un tazón pequeño, bata las claras de huevo hasta que estén firmes, pero no secas. En un tazón mediano mezcle las yemas, la leche, el yogur y el aceite. Vierta la mezcla de yogur en los ingredientes secos y agite hasta que queden combinados. Incorpore las claras de huevo a la masa. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 5 a 7 minutos. **Se obtienen 4 tazas de masa.**

---

## Chile en Pan de Maíz Fácil y Rápido

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 libra de carne picada magra                 | 1 lata de 16 onzas de frijoles |
| 1 sobre de 1.5 onzas de condimento para chile | ½ taza de agua                 |
| 1 lata de 8 onzas de salsa de tomate          | Waffles de pan de maíz         |

En una sartén, haga dorar la carne picada. Agregue el condimento para chile, la salsa de tomate, los frijoles y el agua. Agite para mezclar y luego hierva a fuego lento por 15 minutos. Sirva sobre Waffles de Pan de Maíz. **Se obtienen 4 porciones.**

---

## Sándwiches calientes abiertos de pavo

- |   |  |
|---|--|
| 8 a 12 tajadas de pavo cocido (suficiente para 4 porciones)       | 1 lata de 15 onzas de salsa de pavo, calentada |
| 3 a 4 tazas de puré de papas, caliente hot (casero o instantáneo) | Waffles básicos                                |

Coloque los waffles en platos para servir. Cúbralos con las tajadas de pavo, el puré de papas y la salsa. Sirva inmediatamente. **Se obtienen 4 porciones.**

---

## Waffles de crema agria y banana

- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1 taza de harina                     | 1 taza de crema agria            |
| ½ cucharadita de polvo de hornear    | ¼ taza de leche                  |
| ¼ cucharadita de bicarbonato de soda | ¼ taza de mantequilla, derretida |
| ¼ cucharadita de sal                 | 1 banana madura, aplastada       |
| 1 huevo, separado                    |                                  |

En un tazón grande, bata la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la sal. Coloque a un lado. En un tazón pequeño, bata la clara de huevo con un batidor hasta que se formen picos livianos. Agregue la yema, la crema agria, la leche, la mantequilla y la banana a la mezcla de harina y mezcle bien. Incorpore la clara de huevo batida. Vierta la masa en la waflera. Cocine por 6 a 7 minutos. **Se obtienen 3 tazas de masa.**

---

## Postre de Waffles de chocolate

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| ¼ taza de shortening vegetal | 3 cucharadas de cacao sin azúcar para hornear |
| ½ taza de azúcar             | 1 cucharadita de polvo de hornear             |
| 1 huevo                      | 1 pizca de sal (¼ cucharadita)                |
| ½ cucharadita de vainilla    | ⅔ taza de leche                               |
| ⅔ taza de harina             |   |

En un tazón pequeño para batir, bata el shortening y el azúcar hasta que se mezclen bien. Agregue el huevo y la vainilla y mezcle hasta que quede una masa uniforme. Agregue el resto de los ingredientes y combine hasta que se mezclen bien. Rocíe las planchas con el aerosol de cocina. Vierta la masa en la waflera. Saque y sirva con helado de vainilla. Cocine por 6 a 7 minutos. **Se obtienen 2 tazas de masa.**

---

## Pasteles de waffles fáciles

- 1 caja de 9 onzas de mezcla para pastel amarillo de 1 capa

En un tazón mediano, mezcle la mezcla para pastel según las instrucciones del paquete. Vierta en la waflera. Saque y sirva cubierto con helado y salsa de chocolate.

## *Comience con una mezcla*

Pruebe estas variaciones fáciles de waffles hechas con una mezcla en paquete.

Cuando se usan mezclas para panqueques o waffles en paquete, las instrucciones del paquete para los waffles indican que se deben usar 2 tazas de la mezcla de ingredientes secos del paquete. Mezcle según las instrucciones del paquete y luego pruebe lo siguiente:

---

## Waffles de banana y pecanas

Agregue una banana aplastada y ⅓ taza de pecanas picadas.

---

## Waffles de canela y azúcar

Combine una cucharada de azúcar y una cucharadita de canela. Rocíe las planchas con aerosol de cocina. Vierta la masa en las planchas. Espolvoree un poco que azúcar de canela en la masa antes de cerrar la tapa.

# Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su waflera.

**MODELO:** \_\_\_\_\_ **TIPO:** \_\_\_\_\_ **SERIE:** \_\_\_\_\_

**Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923**

**¡Guarde este número para referencia futura!**

**Solicitud de información por e-mail: [www.wal-mart.com](http://www.wal-mart.com)**

---

## Garantía Limitada de Dos Años

### ¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

### ¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

### ¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

### ¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL\*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

### ¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

### ¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL\*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

### ¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



es una marca de comercio de General Electric Company usada bajo licencia por WAL\*MART Stores, Inc. Bentonville, AR 72716

840085600

WAL\*MART Stores, Inc.  
Bentonville, AR 72716

5/01



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>