

# PRESTO®


## Flipside® waflera *para hacer waffles belga*

- El diseño giratorio de estilo profesional cocina waffles belgas extra gruesos en minutos.
- Gira al 180° para que la masa se distribuya de manera uniforme, dando waffles crocantes al exterior que están esponjosos adentro.
- Base de función doble asegura el giro conveniente y traba la waflera en posición vertical para guardarla en manera compacta.



Visítenos en la red a [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)  
©2018 National Presto Industries, Inc.  
Formulario S4034-011A

## INSTRUCCIONES

Este es un electrodoméstico registrado por . Las importantes precauciones a continuación son recomendadas por la mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles.

### IMPORTANTES PRECAUCIONES

Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales al usar electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo estas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la waflera.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la waflera en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no use el electrodoméstico y antes de limpiarlo. Déjelo de enfriarse por completo antes de montar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
6. No opere ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que funcione en forma defectuosa o que haya sido dañado de alguna manera. Devuélvalo a los Servicios de fábrica de Presto para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en lesiones. Use los accesorios y piezas genuinas de repuesto por Presto® solamente.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o una encimera ni que toque las superficies calientes.

9. No lo use al aire libre.
10. No coloque sobre o cerca de los quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
11. Se recomienda no mover este electrodoméstico si contiene aceite u otro líquido caliente.
12. No dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

### Información importante sobre el cable

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (uno de los terminales es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, se diseñó este enchufe para conectarse en un tomacorriente polarizado solo en una posición. Si el enchufe no se entra por completo dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente de modificar el enchufe bajo ninguna circunstancia.

Se proporcionó un cable de suministro de energía corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable tiene que ser, por lo menos, igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión tiene que estar posicionado para que no cuelgue de la encimera o la mesa en donde puede estar jalado por niños o tropezado sin querer. Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

### Conozca a la waflera

Antes de usar la waflera para la primera vez, familiarícese con sus características (Fig. A) y limpie las rejillas de la waflera con un paño húmedo.

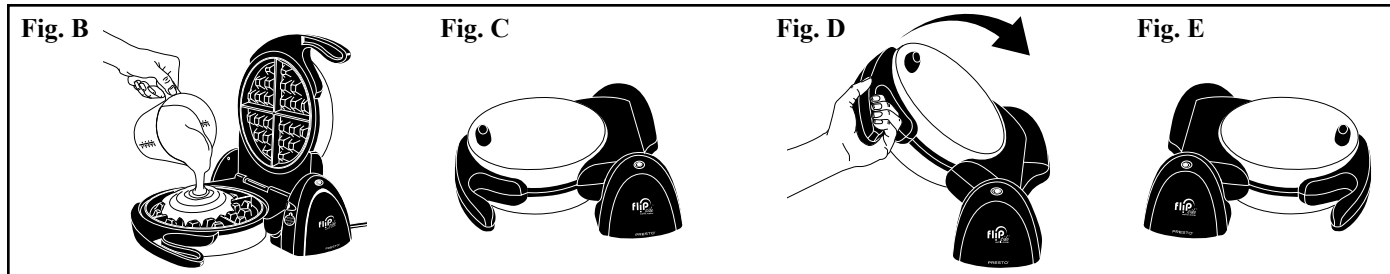
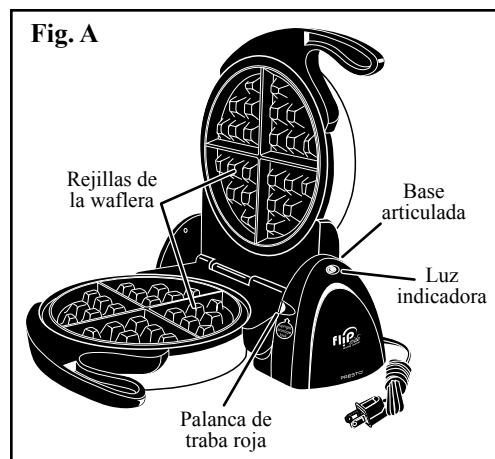
### Cómo usar la waflera

1. Posicione la waflera con la tapa cerrada sobre la encimera con la luz indicadora orientado hacia usted (Fig. C). Conecte el cable solamente al tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA y precaliente la waflera con la tapa cerrada. La luz indicadora se enciende (Fig. A).

Cuando la waflera se alcance a la temperatura apropiada, la luz se apaga indicando que la waflera está lista para usar. El tiempo de precalentamiento es breve, de tres a cinco minutos. Durante la cocción, la luz se enciende y se apaga para indicar que se mantiene la temperatura.

**Nota:** Cuando usa la waflera para la primera vez, es posible notar un olor leve o un poco de humo. Significa que los residuos de fabricación se están quemando y es normal al usar la waflera las primeras veces.

2. Mientras la waflera precalienta, prepare la masa para waffles. **Nota:** Debido a que las rejillas tienen un acabado cerámico antiadherente, no es necesario aplicar aceite vegetal. No se recomienda usar el aceite antiadherente en aerosol.
3. Vierta de  $\frac{3}{4}$  a 1 taza de masa para waffles en el centro de la rejilla inferior (Fig. B). La cantidad necesaria puede variar según la receta o la marca que se usa. Si prepara una de las recetas de este instructivo, refiérase a la receta para la cantidad recomendada.
4. Véase a las recetas de las páginas 3 a 5 para los tiempos de cocción recomendados. La mayoría de las recetas de waffles cocinan en cuatro minutos. Ponga un temporizador por el tiempo recomendado.
5. Cierre la waflera (Fig. C) y, sujetando ambas asas, gire la waflera 180° (Fig. D y Fig. E).
6. Cuando el tiempo puesto se expira, abra la waflera. Usando un tenedor, pinche al lado del waffle y levántelo de las rejillas.
7. Para preparar más waffles, repita los pasos 3 a 6.
8. Desconecte la waflera del tomacorriente al fin de usarla.

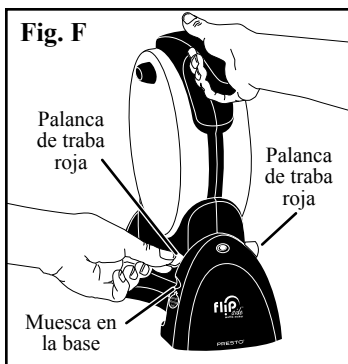


## Consejos útiles

- Puede preparar las masas comerciales para waffles y cocinarlas en su waflera. Algunas masas comerciales cocinan en menos tiempo que lo indicado en la receta. Compruebe el waffle después de dos minutos. Si no hay vapor saliendo de los lados de la waflera, es indicación buena que el waffle está listo.
- Las masas para waffles, ya sean comerciales o caseras, varían y por eso varía la cantidad necesaria para obtener un waffle uniforme sin sobrellenar. Use una taza medidora cuando prepara el primer waffle. Por lo general, de  $\frac{3}{4}$  a 1 taza funciona lo mejor. Nunca use más que 1 taza de masa. Si sobrellene la waflera, use menos masa con el próximo.
- Si la masa no fluye al verterla a la rejilla, use una espátula resistente al calor y distribuya la masa de manera uniforme hasta los bordes de la rejilla.
- Las masas con poco de o sin aceite o grasa y las masas dulces pueden pegar a las rejillas. Puede ser necesario aplicar un poco de aceite vegetal a las rejillas cuando prepara el primer waffle y como necesario con waffles adicionales. Dañaría el acabado antiadherente o resultaría en que los waffles peguen si usa aceite en exceso.
- No se recomienda usar aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden dejar un residuo pegajoso. Además, el waffle puede tener una apariencia con manchas en vez de una más uniformemente dorada como tiene al usar el aceite vegetal.
- Para mantener los waffles calientes y crocantes antes de servirlos, póngalos en sola capa sobre la parrilla de un horno puesto a la temperatura de 200°F.
- Si hay waffles sobrantes, congélelos. Déjelos de enfriarse a la temperatura ambiente y luego póngalos entre capas de papel de cera en bolsas plásticas para el congelador. Puede guardarlos así hasta un mes. Para servirlos otra vez, coloque los waffles en el tostador o caliéntelos en su horno puesto a la temperatura de 350°F durante 10 minutos.

## Cómo cuidar, limpiar y guardar

1. Desconecte la waflera del tomacorriente y déjela de enfriarse por completo antes de limpiarla. Nunca sumerja la waflera en agua u otro líquido ni la lave en un lavaplatos.
2. Retire cualquier residuo holgado de las rejillas y luego límpielas con un paño o papel de cocina.
3. Si alguna cantidad de masa se pegue a las rejillas o a la superficie exterior de la waflera, aplique una cantidad muy pequeña de aceite vegetal sobre la masa. Déjelo así algunos minutos para ablandar la masa y luego pase un paño o papel de cocina para limpiarla.
4. Pase un paño húmedo por la superficie exterior de la waflera. No use esponjas metálicas de limpieza ni limpiadores abrasivos para cocina cuando limpia la waflera.
5. Para guardarla de manera compacta y vertical (Fig. F), gire la waflera a la posición vertical. Trábelas en la posición de guardar, sosteniendo las asas juntas y levantando las palancas de traba rojas de las muescas en la base articulada (Fig. G y Fig. H). **Antes de usarla otra vez**, destrabe la waflera de su posición de guardar (Fig. H), bajando las palancas rojas hacia la base (Fig. G).



## Recetas

### Waffles clásicos

- 2 tazas de harina común
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal

- $1\frac{3}{4}$  tazas de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. En otro tazón, bata juntos la leche, el huevo y el aceite. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de masa en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Cocina hasta que se dore, aproximadamente 4 minutos.

Rinde 4 waffles

### Waffles de calabaza con mantequilla de miel y jengibre

1½ tazas de harina común	¼ cucharadita de nuez moscada
¼ taza de azúcar	1 taza de calabaza enlatada
1 cucharada de fécula de maíz	2 huevos
2½ cucharaditas de polvo para hornear	1 taza de leche
¼ cucharadita de sal	2 cucharadas de aceite vegetal
1½ cucharaditas de canela molida	1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de jengibre molido	

Combine la harina, el azúcar, la fécula de maíz, el polvo para hornear, la sal, la canela, el jengibre y el nuez moscada en un tazón grande; guarde la mezcla. Bata juntos la calabaza y el huevo. Agregue la leche, el aceite y la vainilla a la mezcla con calabaza y bata juntos hasta que están bien incorporados. Incorpore la mezcla de calabaza a los ingredientes secos y mezcla hasta que está suave. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de masa en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Cocina hasta que se dore, aproximadamente 4 a 5 minutos. Sirve con la mantequilla con miel y jengibre (véase la receta a continuación).

*Rinde 3 waffles*

### Mantequilla con miel y jengibre

¼ taza de mantequilla, blanda	¼ cucharadita de jengibre molido
2½ cucharadas de miel	

Mezcla la mantequilla con el miel y el jengibre en un tazón pequeño. Guarde en el refrigerador hasta el tiempo de servir.

### Waffles con pacanas

2 tazas de harina común	¼ taza de pacanas picadas
2 cucharadas de azúcar morena	2 tazas de leche de suero
2 cucharaditas de polvo para hornear	2 huevos
1 cucharadita de bicarbonato de sodio	3 cucharadas de aceite vegetal
¼ cucharadita de sal	½ cucharadita de almíbar de arce

Combine la harina, el azúcar morena, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande. Agregue las pacanas. Bata juntos la leche de suero, los huevos, el aceite y el almíbar de arce en otro tazón mediano. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de masa en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Cocina hasta que se dore, aproximadamente 4 minutos.

*Rinde 4 waffles*

### Waffles de cereales integrales

1 taza de harina común	¼ cucharadita de sal
¾ taza de harina de trigo integral	2 tazas de leche
½ taza de avena de cocción rápida	2 huevos
1 cucharada de azúcar morena	2 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharada de polvo para hornear	

Combine las harinas, el avena, el azúcar morena, el polvo para hornear y la sal en tazón grande. Bata juntos la leche, los huevos y el aceite en otro tazón. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. Déjela en reposo durante 5 minutos. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de masa en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Cocina hasta que se dore, aproximadamente 4 minutos. Sirve con el almíbar de miel y nueces (véase la receta a continuación).

*Rinde 4 waffles.*

### Almíbar de miel y nueces

1 taza de miel	2 cucharaditas de jugo de limón fresco
1 taza de agua	1 a 2 cucharaditas de extracto de naranja o al gusto
⅓ taza de azúcar	½ taza de nueces picados
1 palo de canela de 4 pulgadas	½ taza de pacanas picadas

Lleva al hervir el miel, el agua, el azúcar, la canela y el jugo de limón en un sartén mediano. Continúe el hervido, sin tapa, hasta que el almíbar reduce bastante para cubrir la parte posterior de una cucharada, aproximadamente 10 minutos. Retire del calor; agregue el extracto de naranja, los nueces y las pacanas. Déjelo de enfriarse antes de servir.

## Wafles esponjosos

1¾ tazas de harina común  
1 cucharada de polvo para hornear  
¼ cucharadita de sal

1¾ tazas de leche  
2 huevos separados  
2 cucharadas de aceite vegetal

Combine la harina, el polvo para hornear y la sal en un tazón grande. Bata juntos la leche, las yemas de los huevos y el aceite en un tazón mediano. Incorpore la mezcla de leche a los ingredientes secos hasta que son mojados. En un tazón pequeño, bate las claras de los huevos con una batidora eléctrica hasta que queden firmes. Agregue las claras a la masa, sin integrarlas por completo. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de masa en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Cocina hasta que se dore, aproximadamente 4 minutos.

Rinde 4 wafles

## Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de su electrodoméstico Presto® o necesita piezas de repuesto, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CST
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio de la red [www.GoPresto.com](http://www.GoPresto.com)
- Escriba a National Presto Industries, Inc., Servicios al consumidor, 3925 North Hastings Way, Eau Claire, WI 54703-3703

Se responden a las preguntas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles, si es posible. Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la waflera. Se puede encontrar estos números en la superficie exterior del fondo de la waflera cerca del cable. Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo \_\_\_\_\_ Serie \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas de repuesto genuinas Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos.

Presto solamente puede garantizar la calidad y el rendimiento de piezas de repuesto genuinas Presto®. Las piezas de “aparencia similar” no pueden tener la misma calidad ni funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas genuinas, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de fábrica  
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

## Cómo registrar su electrodoméstico

**Importante:** Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a la red y lo registra. El registro apropiado servirá como prueba de compra en caso de perder o colocar en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía. La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar electrodomésticos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su electrodoméstico, visite [www.GoPresto.com/registration](http://www.GoPresto.com/registration) o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441.



### Garantía limitada Presto®

*(Válido solo en los Estados Unidos)*

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio bajo el uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o de fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. **Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar su electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; el costo de enviarlo es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico Presto®, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió, tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue estas instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

National Presto Industries, Inc., Eau Claire, WI 54703-3703