

PRESTO®

Waflera para hacer waffles belgas en forma de tazón

- Un waffle deleitoso en forma diferente. Grueso, esponjoso y tierno porque es un waffle verdadero.
- Simplemente hornea y llena para comidas copiosas y postres ricos en que se puede comer el tazón.
- Llena con los huevos, las salchichas, el jamón, las fritadas, la fruta fresca y más. Incluso el helado y el yogur.



INSTRUCCIONES

Visítenos en la red a www.GoPresto.com

©2015 National Presto Industries, Inc.

Formulario S76-278B

Este es un electrodoméstico registrado por . Las precauciones importantes 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 cuando se usan electrodomésticos, tiene que seguir medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la waflera.
2. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la waflera en agua u otro líquido.
3. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando cualquier electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que el electrodoméstico enfríe por completo antes de colocar 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. Devuelva el electrodoméstico 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 causar lesiones.
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 quemadores calientes eléctricos o de gas ni en hornos calientes.
11. Se recomienda no mover este electrodoméstico cuando 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.

¡ADVERTENCIA! Para los californianos

Proposición 65 del Estado de California requiere que incluyamos el siguiente: Este producto contiene una sustancia química que el Estado de California sabe provocar el cáncer, las malformaciones congénitas u otro daño reproductivo.

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 descarga eléctrica, se diseñó este enchufe para entrarse solamente en una posición en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no puede entrarse completamente dentro del tomacorriente, inviértalo. Si aun así no se entra, comuníquese con un electricista calificado. No modifique este enchufe bajo ninguna circunstancia.

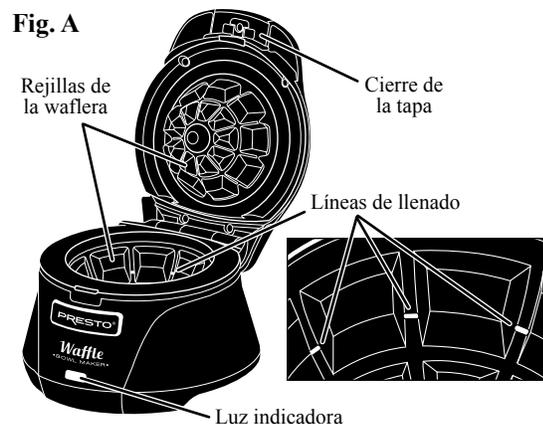
Se proporciona un cable (o conjunto de cable) corto de suministro de energía para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Puede usar un cable de extensión si se tiene precaución al usarlo. Si usa un cable de extensión, la calificación eléctrica marcada del cable debe ser por lo menos igual que la calificación eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión tiene que ser colocado para que no cuelgue de la encimera o la mesa, en donde puede ser jalado por niños o tropezado sin querer.

Conecte el cable de suministro de energía solamente a un tomacorriente eléctrico de 120 voltios de CA.

Cómo usar

Familiarícese con la waflera para hacer waffles belgas en forma de tazón por Presto® (Fig. A). Apriete el cierre de la tapa y abra la waflera. Limpie con paño húmedo por las rejillas antes del primer uso.

1. Enchufe la waflera a un tomacorriente de 120 voltios de CA y precaliente con la tapa cerrada. **Nota:** Cuando usa la waflera para la primera vez, es posible notar un olor leve o un poco de humo sobre esta ya que los residuos de fabricación se están quemando; es normal al usar la waflera para la primera vez.
2. Mientras la waflera precalienta, prepare la pasta para waffles de una mezcla comercial, uno de las recetas de la página 4 o su propia receta. **Nota:** La luz indicadora roja brilla mientras la waflera precalienta. Cuando la waflera está lista para usar, la luz se apaga. El tiempo aproximado de precalentar es de 3 a 3½ minutos.
3. Debido al acabado antiadherente, tiene que aplicar aceite vegetal a las rejillas solamente de vez en cuando. Si se lo encuentra difícil retirar un waffle en forma de tazón, aplique una capa ligera de aceite vegetal a las rejillas antes de su próximo uso. No se recomienda usar aceite antiadherente en aerosol ya que puede dejar un residuo pegajoso.
4. Vierta la pasta para waffles en la rejilla inferior. Para la mayoría de pastas, vierta a las líneas de llenado (Fig. A). Sin embargo, si tiene una pasta tenue, vierta justo abajo de las líneas de llenado. Si prefiere usar una taza medidora, vierta aproximadamente ½ taza de pasta en la rejilla inferior.



Nota: Pastas diferentes expanden en maneras diferentes. Si el primer waffle en forma de tazón es demasiado alto (la pasta fluye al área de sobrellenar), reduzca la cantidad usada a un poco abajo de las líneas de llenado para el próximo. Si prefiere un waffle en forma de tazón más alto, llene justo arriba de las líneas de llenado para las próximas tandas.

ATENCIÓN: No golpee al borde de la waflera con cualquier utensilio de cocina ya que se puede dañar la superficie antiadherente.

5. Apriete el cierre de la tapa, baje la tapa hasta cerrar y suelte el cierre. Durante el hornear, la luz indicadora se enciende y se apague. **¡AVISO!** Como con cualquier waflera, el vapor escapa mientras el waffle en forma de tazón hornea. Mantenga las manos y la cara fuera del vapor para evitar quemaduras del vapor. Tenga mucho cuidado cuando abre la waflera como vapor caliente puede escaparse del área cerca del cierre lo cual puede resultar en quemaduras.
6. Ponga el temporizador al tiempo deseado. Refiérase a las recetas de la página 4 para los tiempos de hornear recomendados. La mayoría de waffles en forma de tazón hornea de 3½ a 4½ minutos. Están listos cuando no hay vapor escapando de la waflera.
7. Compruebe el waffle en forma de tazón a 3½ minutos para ver si ha dorado. Si lo prefiere más dorado, hornee de 30 segundos a 1 minuto más. Cuando termina el tiempo de cocción, use un tenedor para cogerlo con cuidado por el interior y levántelo de las rejillas, asegurándose que no raje la superficie antiadherente.
8. Repite los pasos 4 a 7 para hacer waffles en forma de tazón adicionales.
9. Llene los waffles en forma de tazón con los ingredientes deseados.
10. Desenchufe la waflera cuando termina de hornear.

Cómo mantener, limpiar y guardar

1. Desenchufe la waflera y deje de enfriar antes de limpiarla. Nunca sumerja la waflera en agua u otro líquido ni la lave en un lavaplatos.
2. Quite los residuos holgados de las rejillas. Luego límpielas con paño o papel de cocina.
3. Si ocurre que alguna cantidad de pasta pegue a las rejillas, vierta un poco de aceite vegetal sobre la pasta. Déjelo así algunos minutos para ablandar la pasta y luego límpielas con paño o papel de cocina.
4. Limpie la superficie exterior de la waflera con paño húmedo. No use esponjas de limpieza de lana de acero ni limpiadores abrasivos para la cocina en la waflera.

Preguntas y respuestas

¿Puedo usar las mezclas comerciales para waffles?

Sí, las mezclas comerciales para waffles pueden ser preparadas y luego horneadas en nuestra waflera para hacer waffles belgas en forma de tazón. Las pastas de algunas mezclas comerciales pueden hornear en menos tiempo que lo indicado. Asegúrese de comprobar el waffle en forma de tazón después de 3½ minutos.

¿Puedo usar mis propias recetas para waffles?

Sí, se puede usar sus propias recetas o cualquier receta de la página 4.

¿Debo aplicar aceite vegetal a las rejillas frecuentemente?

No. El uso excesivo de aceite puede dañar el acabado antiadherente y, con tiempo, puede resultar en que los alimentos se pegan a la superficie. Aplique aceite solamente si se lo encuentra difícil retirar un waffle en forma de tazón. No se recomienda usar aceite antiadherente en aerosol ya que puede dejar un residuo pegajoso. Además, el waffle en forma de tazón puede tener una apariencia con manchas en vez de una más uniformemente dorada como usted tiene al usar el aceite vegetal.

¿Puedo hacer tortas en forma de tazón? ¿Si lo puedo, cómo lo hago?

Si desea, se puede preparar mezclas para tortas sencillas (evite las con nueces, trozos o chispas de dulces, etc., ya que se pueden quemar) y luego hornearlas en nuestra waflera. Vierta la pasta para torta en la rejilla inferior hasta las líneas de llenado. Hornee aproximadamente 3½ minutos. Con cuidado, retire la torta en forma de tazón porque va a ser flexible. Con cuidado, retire la torta en forma de tazón porque va a ser flexible. Invierta la torta en forma de tazón sobre una taza para crema pastelera situada hacia abajo de 2 a 3 minutos para ponerse firme en forma de tazón. Tortas en forma de tazón son postres fabulosos; llénelas con la fruta fresca, la crema batida, un budín, el helado y más.

¿Cómo puedo hacer pan en forma de tazón en esta waflera?

Si desea hacerlo, los panes con levadura y las masas de pan congeladas pueden ser horneados en nuestra waflera. Debe evitar los rollos dulces de pan con levadura, como los rollos de canela o de caramelo, debido a que pueden chamuscarse. Si use masas de pan congeladas, descongélelas y deje de subir según las instrucciones del paquete antes de hornearlas. Hace una bola de aproximadamente 2½ pulgadas (aproximadamente 4 onzas) con la masa y póngala en el centro de la waflera. La bola de masa debe estar cerca de la línea de llenado. Cierre la tapa y hornee de 1 a 1½ minutos. Agregue un trozo de mantequilla al pan en forma de tazón y espolvoree con canela y azúcar o unte con crema de maní y mermelada o sirva con una cantidad pequeña de chile o guiso.

Quiero hacer en avance algunos waffles en forma de tazón. ¿Cómo puedo servirlos calientes y crocantes?

Mantenga los waffles calientes y crocantes antes de servir poniéndolas en sola capa directamente sobre la parrilla dentro de un horno puesto a la temperatura de 200°F.

¿Hay una manera de guardar los waffles en forma de tazón restantes para usarlos más tarde?

Si hay waffles en forma de tazón restantes, congélelos. Déjelos enfriar a la temperatura ambiente, póngalos entre capas de papel de cera en una bolsa de plástico resellable para el congelador y congélelos hasta 1 mes. Cuando está listo para servir, recalientelos en la waflera. Precaliente la waflera y luego recaliente el waffle en forma de tazón aproximadamente 4 minutos. Si lo prefiere, recaliente los waffles en forma de tazón en un horno puesto a la temperatura de 350°F aproximadamente 10 minutos.

Como entre actividades sin parar muchas veces. ¿Cómo hago un waffle tipo doble y con qué puedo llenarlo?

Después de hornear el waffle en forma de tazón, con cuidado retírelo de las rejillas. Llénelo con los ingredientes deseados, como dos huevos revueltos, y doble para un sándwich con huevos. Puede comerlo como un taco también. Simplemente llénelo con pollo en tiras a la parrilla o tiras crocantes, lechuga y mostaza picante. Doble para disfrutar un almuerzo sin parar.

Recomendaciones en cómo llenar su waffle en forma de tazón

Hay posibilidades infinitas en cómo llenar su waffle en forma de tazón. Aquí están algunas sugerencias para empezar:

- ◆ Desayúnese como waffle tradicional con miel y mantequilla.
- ◆ Llena con sus favoritas frutas frescas.
- ◆ Crea un postre dulce con yogur, fruta fresca y granola.
- ◆ Huevos revueltos, jamón, tocino, salchichas, fritadas y más le dan una comida rica.
- ◆ Come un postre apetitoso con fresas rebanadas y crema batida.
- ◆ Deleita un tentempié único con helado y varias decoraciones.
- ◆ Disfruta de una merienda simple cuando unte con crema de maní y/o mermelada.
- ◆ Budín o puré de manzana hacen un postre delicioso.

Recetas

Waffles clásicas en forma de tazón

1	taza de harina común	1	taza de leche
½	cucharada* de azúcar	1	huevo
½	cucharada* de polvo para hornear	1	cucharada de aceite vegetal
¼	cucharadita de sal		

Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un recipiente grande. Bata juntos la leche, el huevo y el aceite en otro recipiente. Agregue la mezcla de leche con los ingredientes secos hasta que los ingredientes secos se incorporan. Precaliente la waflera. Vierta la pasta en la rejilla inferior hasta las líneas de llenado (aproximadamente ½ taza). Cierre la tapa y hornee hasta que el waffle en forma de tazón dora, casi 4 minutos.

Obtiene 4 waffles en forma de tazón

Waffles en forma de tazón hecho de cereales integrales (ambos deliciosos y saludables)

½	taza de harina común	¼	cucharadita de sal
½	taza de trigo integral	1	taza de leche
¼	taza de avena de cocción rápida	1	huevo
½	cucharada* de azúcar morena	1	cucharada de aceite vegetal
½	cucharada* de polvo para hornear		

Combine las harinas, el avena, el azúcar morena, el polvo para hornear y la sal en un recipiente grande. Bata juntos la leche, los huevos y el aceite en otro recipiente. Agregue la mezcla de leche con los ingredientes secos hasta que los ingredientes secos se incorporan. Deje la pasta en reposo durante 5 minutos. Precaliente la waflera. Vierta la pasta en la rejilla inferior hasta las líneas de llenado (aproximadamente ½ taza). Cierre la tapa y hornee hasta que el waffle en forma de tazón dora, casi 4 minutos.

Obtiene 4 waffles en forma de tazón

Waffle en forma de tazón hecho con harina de maíz, queso y ajíes

½	taza de harina común	1	huevo separado
¼	taza de más 2 cucharadas de harina de maíz amarillo	1	cucharada de aceite vegetal
1	cucharadita de polvo para hornear	2	cucharadas de ajíes verdes enlatados, escurridos
½	cucharadita de bicarbonato de sodio en polvo	½	taza de queso cheddar, tirado
¾	taza de más 2 cucharadas de suero de leche		

En un recipiente mediano, combine las harinas, el polvo para hornear y el bicarbonato en polvo. Agregue el suero de leche, la yema del huevo, el aceite, los ajíes y el queso. En un recipiente pequeño, usando un batidor eléctrico, bata la clara del huevo a punto de turrón. Incorpore bien, pero no completamente, la clara del huevo a la pasta, dejando algunas porciones blancas. Precaliente la waflera. Vierta la pasta en la rejilla inferior hasta las líneas de llenado (aproximadamente ½ taza). Cierre la tapa y hornee hasta que el waffle en forma de tazón dora, de 4½ a 5 minutos.

Obtiene 4 waffles en forma de tazón

Waffle chocolate en forma de tazón con crema de frambuesa

1½	tazas de harina común	¼	cucharadita de sal
¾	taza de azúcar	1	taza de leche
¼	taza de más 2 cucharadas de cocoa en polvo	2	huevos, batidos ligeramente
2	cucharaditas de polvo para hornear	¼	taza de aceite vegetal
1	cucharadita de canela	1	cucharadita de extracto de vainilla

En un recipiente grande, combine la harina, el azúcar, el cocoa, el polvo para hornear, la canela y la sal. Incorpore la leche, los huevos, el aceite y la vainilla a los ingredientes secos. Deje la pasta en reposo durante 5 minutos. Precaliente la waflera. Vierta la pasta en la rejilla inferior hasta las líneas de llenado (aproximadamente ½ taza). Cierre la tapa y hornee hasta que el waffle en forma de tazón está cocinado al punto de ser un poco mojado, casi 4 minutos. Con cuidado, retire el waffle en forma de tazón porque va a ser flexible. Invierta al waffle en forma de tazón sobre una taza para crema pastelera situada hacia abajo durante 2 o 3 minutos para ponerse firme en forma de tazón. Sirva con la crema de frambuesa.

Obtiene 5 waffles en forma de tazón

Crema de frambuesa

1	taza de crema batida	½	cucharadita de extracto de almendras
¼	taza de mermelada de frambuesa sin semillas		

Bata la crema a punto de nieve. Incorpore la mermelada y el extracto de almendras hasta que están bien mezclados.

Pasta dulce para conos

3	huevos	2	cucharaditas de extracto de vainilla
½	taza de azúcar	1	taza de harina común
½	taza de mantequilla, derretida y enfriada	1	cucharadita de polvo para hornear

En un recipiente mediano, bata los huevos, agregando gradualmente el azúcar. Bata hasta que la mezcla está suave; añada la mantequilla y la vainilla. Agregue la harina y el polvo para hornear, produciendo una pasta pegajosa (la pasta espesa con tiempo). Precaliente la waflera. Mida ½ taza de pasta y vierta en la rejilla inferior. Cierre la tapa y hornee hasta que el cono dora, de 3 a 3½ minutos. Con cuidado, retire el cono porque va a ser flexible. Invierta al cono sobre una taza para crema pastelera situada hacia abajo de 2 a 3 minutos para ponerse firme en forma de tazón. Para obtener una textura crocante y semejante a galletas, retire el cono de la taza para crema pastelera después de 3 minutos y deje en reposo a la temperatura ambiente durante 1 hora.

Obtiene 4 waffles en forma de tazón

Sugerencias para llenar: Llena con helado por un tentempié de galletas y crema o llena con fresas rebanadas y crema batida por un cono delicioso como torta de fresas.

* ½ cucharada = 1½ cucharaditas

Servicios al consumidor

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento del electrodoméstico Presto® o necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico, 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 (horario de la zona central)
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
Servicios al Consumidor
3925 North Hastings Way
Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por teléfono, por correo electrónico o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, incluya un 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 su waflera. Se puede encontrar estos números en el fondo de la waflera. Por favor, escríbanse abajo la información:

Número de Modelo _____ Número de Serie _____ Fecha de Compra _____

Los Servicios de Fábrica de Presto están equipados para reparar todos los electrodomésticos Presto®.
Canton Sales and Storage Company
Servicios de Fábrica de Presto
555 Matthews Drive, Canton, MS 39046-3251

Garantía Limitada Presto®

(Válido solo en los Estados Unidos y Canadá)

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar muchos años de funcionamiento satisfactorio de uso doméstico normal. Presto garantiza al dueño original que, en caso de presentarse un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la compra, lo repara o reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos y Canadá, 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 informará enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de Fábrica de Presto para inspección; el costo de enviar es la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe el electrodoméstico, 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 el 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 las 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