

PRESTO®

Flipside™

Waflera belga


- El diseño giratorio de estilo profesional hornea belgas extra gruesos en minutos.
- El giro de 180° permite que la pasta se distribuya de manera uniforme para obtener waffles crocantes afuera y esponjosos adentro.
- Base exclusiva con función doble asegura el giro conveniente y traba la waflera en posición vertical para guardarla en manera compacta.
- El temporizador de cuenta regresiva con visor digital señala la finalización del tiempo de cocción.



Visítenos en la red a www.GoPresto.com

INSTRUCCIONES

©2015 National Presto Industries, Inc.

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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. No toque las superficies calientes. Use las asas o las agarraderas.
3. Para protegerse de las 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 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 al Departamento de 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 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 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 intente modificar 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.

Conozca la Waflera

Antes de usar la waflera para la primera vez, familiarícese con sus características (Fig. A). Limpie las rejillas de la waflera con un paño húmedo antes del primer uso.

Cómo Usar el Temporizador

NOTA: El temporizador funciona independiente de la waflera; no la enciende ni la apaga.

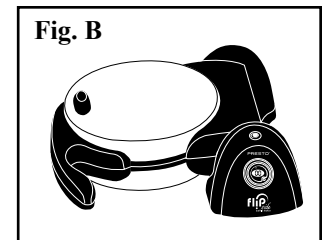
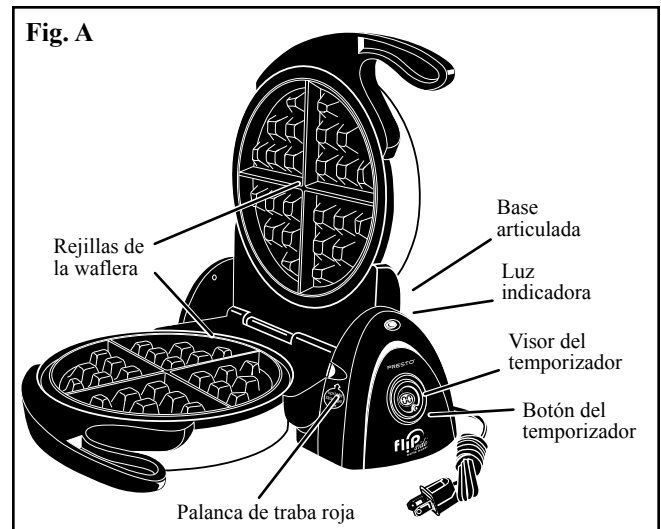
1. Para activar el temporizador, mantenga el botón presionado hasta que se ve “00” en el visor (Fig. A).
2. Presione el botón una vez por cada minuto o mantenga el botón presionado para incrementar más rápidamente el tiempo en el visor hasta alcanzar el tiempo deseado.

Puede configurar el temporizador de 1 a 30 minutos. El temporizador empieza la cuenta regresiva de manera automática aproximadamente 2 segundos después de configurarlo. Para volver el temporizador a “00”, mantenga presionado el botón aproximadamente 2 segundos.

NOTA: Poco después de haber presionado el botón, el tiempo restante se visualiza de manera intermitente en el visor y continua haciéndolo hasta que el tiempo haya transcurrido.

3. Cuando queda solo 1 minuto, el temporizador emite 2 pitidos para indicar que el tiempo está al punto de terminar. Además, ve los segundos restantes en el visor. Cuando el tiempo puesto expira, el temporizador emite 5 pitidos. Después de 1 minuto, el visor queda en blanco.

NOTA: Si el temporizador no emite pitidos, se puede solucionarlo retirando la pila, limpiándola e insertándola nuevamente. Véase a la página 4 para instrucciones en cómo retirar la pila.



Cómo Usar

1. Coloque la waflera sobre la encimera con la tapa cerrada y el visor del temporizador orientado hacia usted (Fig. B). Enchufe el cable al tomacorriente de 120 voltios de CA y precaliente la waflera con la tapa cerrada. La luz indicadora se enciende (Fig. A).

Cuando la waflera alcance la temperatura apropiada, la luz se apaga indicando que la waflera está lista para usar. El tiempo de precalentamiento es breve, de 3 a 5 minutos. Durante el hornear, la luz se enciende y se apaga para indicar que mantiene la temperatura.

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. Esto es normal al usar la waflera para la primera vez.

2. Mientras la waflera precalienta, prepare la pasta para waffles.
3. Antes de usar la primera vez, pero después de que la waflera ha precalentada, use un cepillo o papel de cocina y aplique una capa ligera de aceite vegetal a las rejillas. No se recomienda usar aceite antiadherente en aerosol. El aceite sazona las rejillas y, de este momento, no tiene que aplicar el aceite. Si se encuentra difícil retirar un waffle, aplique una capa ligera de aceite vegetal durante el próximo uso.
4. Vierta de $\frac{3}{4}$ a 1 taza de pasta para waffles en el centro de la rejilla inferior (Fig. C, página 3). La cantidad necesaria puede variar según la receta o la marca de pasta que use. Si prepara una de las recetas de este instructivo (páginas 4 y 5), refiérase a la receta para la cantidad recomendada.

- Para configurar el temporizador, presione el botón (Fig. A, página 2) hasta alcanzar el tiempo deseado. Véase a las recetas en las páginas 4 y 5 para los tiempos de hornear recomendados. La mayoría de las recetas de waffles hornear en 4 minutos.

NOTA: El temporizador empieza después de una demora; la cuenta regresiva empieza de manera automática aproximadamente 2 segundos después de configurarlo. Para volver el temporizador a “00”, mantenga presionado el botón del temporizador aproximadamente 2 segundos.

NOTA: El temporizador funciona independiente de la waflera; no se la enciende ni se la apaga.

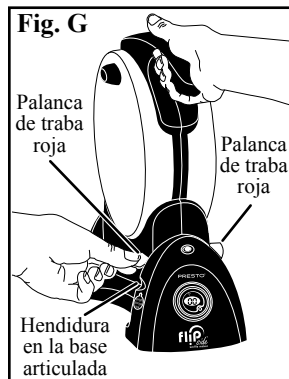
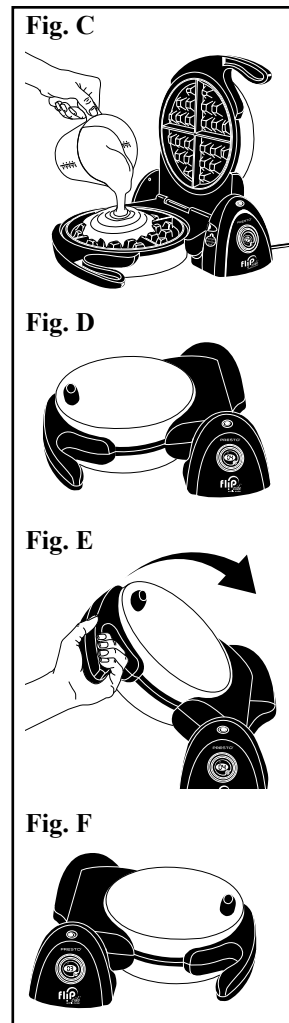
- Cierre la waflera (Fig. D) y, sujetando ambas asas, gire la waflera 180° (Fig. E y Fig. F).
- Cuando el tiempo puesto expira, la waflera emite 5 pitidos. Abra la waflera y, usando un tenedor, pinche al lado del waffle y levántelo de las rejillas.
- Para preparar más waffles, repita los pasos 4 a 7.
- Cuando haya terminado de hornear, desenchufe la waflera.

Consejos Útiles

- Si desea, las mezclas comerciales para waffles pueden ser preparadas y luego horneadas en la waflera por Presto®. Las pastas de algunas mezclas comerciales pueden hornear en menos tiempo que lo indicado; por eso, es aconsejable comprobar el waffle después de 2 minutos. Una indicación buena que el waffle está listo es que el vapor no escape de los lados de la waflera.
- Las pastas para waffles varían, ya sean preparadas a partir de mezclas comerciales o recetas caseras. No obstante, la cantidad necesaria varía para obtener un waffle uniforme sin sobrellenar la waflera. Es aconsejable que usted use una taza medidora para medir la cantidad de pasta necesaria cuando prepara el primer waffle. Por lo general, de $\frac{3}{4}$ a 1 taza funciona lo mejor. Nunca use más de una 1 taza de pasta. Si sobrellene la waflera, asegúrese de usar menos pasta para el próximo waffle.
- Si la pasta no fluye uniformemente al verterla en la rejilla de la waflera, use una espátula resistente al calor y distribuya la pasta de manera uniforme hasta los bordes de la rejilla.
- Los aceites antiadherentes en aerosol no son recomendados debido al hecho de que pueden dejar un residuo pegajoso. Además, el waffle puede tener una apariencia con manchas en vez de una más uniformemente dorada como usted tiene al usar el aceite vegetal.
- Debido a que las rejillas tienen un acabado antiadherente, solamente tiene que aplicar aceite vegetal de vez en cuando. Es posible que las pastas para waffles dulces requieran una aplicación de aceite vegetal antes de hornear el primer waffle y como necesario para waffles adicionales. El uso excesivo de aceite puede dañar el acabado antiadherente y, con tiempo, puede resultar en que la superficie se haga pegajosa.
- Para mantener los waffles calientes y crocantes antes de servir, póngalos en sola capa directamente sobre la parrilla dentro de un horno puesto a la temperatura de 200°F.
- Si hay waffles restantes, congélelos. Déjelos enfriar a la temperatura ambiente, póngalos entre capas de papel de cera en una bolsa de plástica recerrable para el congelador y congélelos hasta 1 mes. Cuando está listo para servir, ponga los waffles en un tostador o recalíentelos en un horno puesto a la temperatura de 350°F aproximadamente 10 minutos.

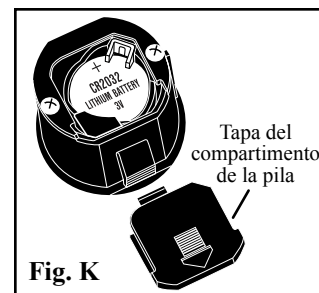
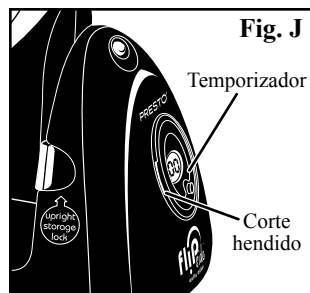
Cómo Cuidar, Limpiar y Guardar

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



- Para guardar la waflera de manera compacta y vertical, gire la waflera a la posición vertical (Fig. G). Sosteniendo las asas juntas, traba en posición levantando una de las palancas de traba rojas de las hendiduras en la base articulada (Fig. H y Fig. I).

Antes de usarla de nuevo, recuerde destrabar la waflera de la posición de guardar (Fig. I) bajando las palancas de traba rojas hacia la base (Fig. H).

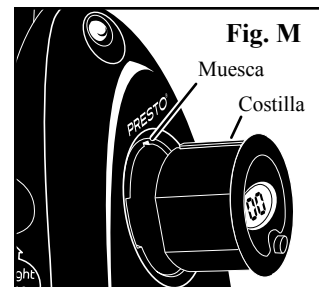
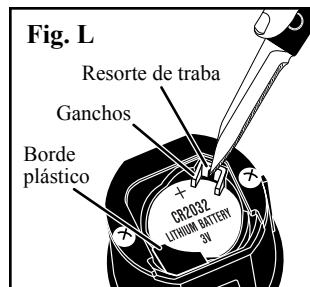


Cómo Reemplazar la Pila del Temporizador

La pila usada en la waflera es de litio CR2032 3V que raramente tiene que reemplazarse. Si tiene que reemplazarla, siga estas instrucciones:

- Hay un corte hendido en ambos lados del temporizador. Use la uña del dedo o inserte un objeto fino, como un cuchillo para mantequilla, en el corte hendido del lado izquierdo del temporizador (Fig. J) y separe ese lado del temporizador de la waflera.

Sostenga este lado del temporizador con el dedo para evitar que caiga a la waflera e introduzca la uña o el cuchillo en el corte hendido del lado derecho del temporizador y separe ese lado de la waflera. Luego retire el temporizador por completo de la abertura en la waflera (Fig. M).



- Dé vuelta al temporizador para que la parte trasera quede hacia arriba. Retire la tapa del compartimento de la pila deslizando el dedo pulgar en la dirección que indica la flecha (Fig. K).
- Usando un cuchillo pequeño para pelar u otro objeto angosto, presione cuidadosamente cerca de la parte superior del resorte de traba hacia el lado del temporizador para retirar la pila ubicada debajo de los ganchos (Fig. L). Use la punta del cuchillo para retirar la pila y deséchela.
- Posicione la pila de litio CR2032 3V nueva, con la escritura hacia arriba, en el compartimento debajo del borde plástico (Fig. L). Empuje la pila hacia abajo en el lado del resorte de traba hasta que la pila encaje en lugar debajo de los ganchos.
- Recoloque la tapa de la pila. Sujetando la tapa con el dedo pulgar sobre la flecha, encaje los lados de la tapa en las hendiduras del temporizador y deslice la tapa hacia el resorte de traba. Dé vuelta al temporizador y presione el botón para asegurarse que funcione.
- Recoloque el temporizador a la waflera alineando la costilla del temporizador con la muesca de la abertura de la waflera (Fig. M). Empuje el temporizador hacia adentro de modo que quede firmemente ubicado.

Recetas

Wafles Clásicos

2 tazas de harina común	1 ¾ tazas de leche
1 cucharada de azúcar	2 huevos
1 cucharada de polvo para hornear	2 cucharadas 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 se incorporen. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de pasta en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Hornea hasta que dore, aproximadamente 4 minutos.

Obtiene 4 wafles

Wafles de Cereales Integrales *(ambos deliciosos y saludables)*

1 taza de harina común	¼ cucharadita de sal
¾ taza 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, la 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 se incorporen. Deje en reposo durante 5 minutos. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de pasta en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Hornea hasta que dore, aproximadamente 4 minutos.

Obtiene 4 wafles

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 recipiente grande. Bata juntos la leche, las yemas de los huevos y el aceite en otro recipiente. Agregue la mezcla de leche con los ingredientes secos hasta que se incorporan. En un recipiente pequeño, usando una batidora eléctrica, bate las claras de los huevos hasta que queden firmes. Agregue las claras a la pasta, sin integrarlas por completo. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de pasta en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Hornea hasta que dore, aproximadamente 4 minutos.

Obtiene 4 wafles

Wafles con Pacanas

2 tazas de harina común
2 cucharadas de azúcar morena
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio en polvo
¼ cucharadita de sal

¼ taza de pacanas picadas
2 tazas de suero de leche
2 huevos
3 cucharadas de aceite vegetal
½ cucharadita de extracto de arce

Combine la harina, el azúcar morena, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en un recipiente grande. Añade y revuelve las pacanas. Bata juntos el suero de leche, los huevos, el aceite y el extracto de arce en un recipiente mediano. Agregue la mezcla de leche con los ingredientes secos hasta que se incorporan. Precaliente la waflera. Vierta 1 taza de pasta en el centro de la rejilla inferior. Cierre la tapa y gire la waflera. Hornea hasta que dore, aproximadamente 4 minutos.

Obtiene 4 wafles

Información de 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

Cuando se comunique con el Departamento de Servicios al Consumidor, indique los números de modelo y de serie de la waflera. Se puede encontrar estos números en el fondo de la waflera al lado del cable. Por favor, escríbanse abajo la información:

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

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.

El Departamento de Servicios de Fábrica de Presto está equipado para reparar todos los electrodomésticos PRESTO® y suministrar las piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Se fabrican estas piezas de repuesto genuinas PRESTO® con las mismas normas rigurosas de calidad que los electrodomésticos PRESTO® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con los electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas de repuesto genuinas PRESTO®. Las piezas de repuesto de “aparición similar” pueden no tener la misma calidad o no funcionar de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas PRESTO®, busque la marca registrada PRESTO®.

Canton Sales and Storage Company, Servicios de Fábrica de Presto, 555 Matthews Dr., Canton, MS 39046-3251

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 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, esta garantía limitada no se aplica.**

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame al Departamento de Servicios al Consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico PRESTO® al Departamento de 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