



## Waffle Baker



<b>Important Safeguards .....</b>	<b>2</b>	<b>Recipes .....</b>	<b>4-9</b>
<b>Using Your Waffle Baker .....</b>	<b>3</b>	<b>Customer Assistance .....</b>	<b>10</b>
<b>Cleaning Your Waffle Baker .....</b>	<b>4</b>		

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric 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, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by 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 use appliance unattended.
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.

If the appliance has a grounded-type 3-wire cord, and an extension cord is used, it must also be a grounded-type 3-wire cord.

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

**Your waffle baker will be equipped with one of the following types of plugs:**

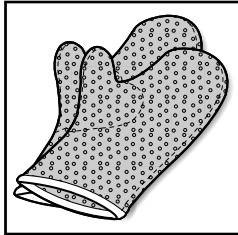
#### **Polarized plug:**

This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

**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 a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. 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 tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.



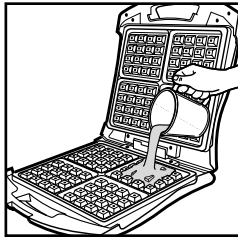
**WARNING:** Always use a hot mitt to protect hand when opening a hot waffle baker. Escaping steam can burn.

**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.

## Using Your Waffle Baker

1. Plug cord into electrical outlet.  
The red power **ON** light will glow.
2. Preheat with cover closed until the green **PREHEAT** light comes on.

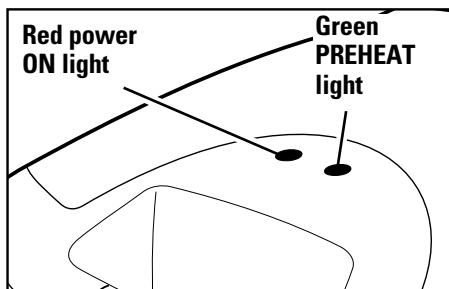
3. Raise cover and pour about  $\frac{1}{4}$  cup batter onto the center of each cooking grid. Lower the cover. The waffle baker will use a total of 1 cup batter.



**NOTE:** The waffle baker will make more consistent waffles if the batter is spread out with a plastic spatula.

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.

### Power ON and PREHEAT Lights



The red power **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 reached the perfect temperature. For best results, wait until the green **PREHEAT** light comes on before adding the waffle batter. This light will cycle on and off during baking.

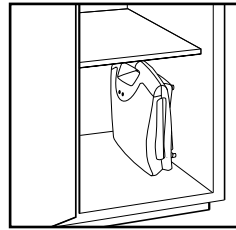
## Waffle Baker Tips

- 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. Or let them cool and pack in an airtight container; 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.

## Cleaning Your Waffle Baker

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 IN WATER OR OTHER LIQUID.**

## “From Scratch” Waffle Recipes

### Basic Waffles

- |                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 2 cups flour               | 1¾ cups milk        |
| 2 tablespoons sugar        | ¼ 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. **Makes 4½ cups batter (18 waffles).**

**Blueberry Waffles:** After pouring batter onto waffle grids, sprinkle fresh blueberries over batter then close lid. Do not stir berries into batter; this makes 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.

**Makes 3½ cups batter (14 waffles).**

---

## Cinnamon-Raisin Waffles

- |                                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|
| 1 cup flour                       | 1 egg             |
| 2 tablespoons brown sugar, packed | 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. **Makes 2 cups batter (8 waffles).**

---

## Crispy Ginger Ale Waffles

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| 2 cups baking mix (like Bisquick) | 1¼ cups ginger ale |
| 2 tablespoons oil                 |                    |

Whisk together baking mix, oil, and ginger ale. Let sit five minutes. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3 cups batter (12 waffles).**

---

## 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. **Makes 3½ cups batter (14 waffles).**

---

## 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. **Makes 3 cups batter (12 waffles).**

---

## Cornbread Waffles

- |                                     |                             |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| $\frac{3}{4}$ cup cornmeal          | $\frac{1}{2}$ teaspoon salt |
| $\frac{1}{2}$ cup flour             | 2 eggs, separated           |
| $\frac{1}{2}$ cup whole wheat flour | $1\frac{1}{4}$ cups milk    |
| 1 teaspoon baking powder            | $\frac{1}{4}$ 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. **Makes 4 cups batter (16 waffles).**

---

## Banana Sour Cream Waffles

- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1 cup flour                          | 1 cup sour cream                 |
| $\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder | $\frac{1}{4}$ cup milk           |
| $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda   | $\frac{1}{4}$ cup butter, melted |
| $\frac{1}{4}$ 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. **Makes 3 cups batter (12 waffles).**

---

## Buckwheat Waffles

- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| $\frac{3}{4}$ cup buckwheat flour | $\frac{1}{2}$ teaspoon salt      |
| $\frac{3}{4}$ cup flour           | 2 eggs                           |
| 2 tablespoons sugar               | $1\frac{1}{4}$ cups milk         |
| 2 teaspoons baking powder         | $\frac{1}{3}$ cup butter, melted |

In a large bowl, mix together the buckwheat flour, flour, sugar, baking powder, and salt. Set aside. In a medium bowl, whisk together the eggs, milk, and butter. Pour the egg mixture into the dry ingredients and stir until just combined. Pour batter onto waffle baker. **Makes 4 cups batter (16 waffles).**

---

## Rich Butter Waffles

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1 cup flour                            | 2 eggs                           |
| $1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder | $\frac{1}{2}$ cup butter, melted |
| $1\frac{1}{2}$ teaspoons sugar         | $\frac{3}{4}$ cup milk           |
| $\frac{1}{4}$ teaspoon salt            |                                  |

In a large bowl, stir together flour, baking powder, sugar, and salt. In another bowl, whisk together eggs, butter, and milk. Add egg mixture to dry ingredients and mix until thoroughly mixed. Pour batter onto waffle baker. **Makes 3 cups batter (12 waffles).**

## *“Start With a Mix” Recipes*

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

**NOTE:** When using packaged pancake and waffle mix, the package directions for waffles call for 2 cups of the packaged mix and 1½ cups of milk or water. Some recipes then add oil and eggs. If the following variations call to reduce or increase the liquid, it is referring to the 1½ cups of milk or water. Each recipe will make 3 to 4 cups of batter.

### **Banana-Pecan Waffles**

Add 1 mashed banana and ⅓ cup chopped pecans.

### **Beer Batter Waffles**

Replace all the liquid with beer.

### **Honey & Nut Waffles**

Reduce liquid to 1 cup. Add ½ cup honey and ⅓ cup chopped nuts.

### **Applesauce Waffles**

Reduce liquid by ½ cup. Add 1 cup of applesauce and ½ teaspoon cinnamon.

### **PB&J Waffles**

Add 1 cup peanut butter. Increase liquid by ½ cup. Serve topped with melted jelly.

### **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.

### **Gingerbread Waffles**

Reduce liquid to 1 cup. Add ½ cup molasses, 1 teaspoon ground ginger, ½ teaspoon ground cloves, and 4 tablespoons brown sugar. Serve with lemon sauce.

#### **Lemon Sauce**

2 tablespoons cornstarch	1 cup hot water
½ cup sugar	2 tablespoons butter
⅛ teaspoon salt	Juice and grated peel from one lemon

In a medium saucepan, combine cornstarch, sugar, and salt. Blend in hot water. Cook over medium-high heat, stirring constantly until mixture boils and is slightly thickened. Stir in butter, juice of lemon, and grated lemon peel, mixing well until butter is melted. Serve warm over waffles. **Makes 1½ cups.**

### **Packaged Muffin Mixes**

Packaged muffin mixes can be used in your waffle maker. Mix according to package instructions and bake.

### **Brown Sugar Waffles**

Combine 1 tablespoon sugar with 1 tablespoon brown sugar. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto grids. Sprinkle batter with some of the brown sugar mixture before closing lid.

### **Florida Waffles**

Replace all the liquid with orange juice. Add 1 teaspoon grated orange zest.

# Dessert Waffle Recipes

---

## Chocolate Dessert Waffles

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| ¼ cup vegetable shortening | 3 tablespoons unsweetened baking cocoa |
| ½ cup sugar                | 1 teaspoon baking powder               |
| 1 egg                      | Pinch of salt (⅙ 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. **Makes 2 cups batter (8 waffles).**

---

## Easy Cake Waffles

9-ounce box 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. **Makes 2 cups batter (8 waffles).**

---

## Vanilla Waffles

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ½ cup sugar          | 1 teaspoon vanilla       |
| ¼ cup butter, melted | ¾ cup flour              |
| 1 egg                | 1 teaspoon baking powder |
| ⅔ cup milk           | Pinch of salt            |

Combine ingredients in the order listed. Mix until just blended. Spray grids with cooking spray. Pour batter onto waffle baker. Remove and serve topped with fruit. **Makes 2 cups batter (8 waffles).**



# Main Dish Waffle Recipes

---

## 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 (page 6)

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 (enough for 4 servings)	15-ounce can turkey gravy, heated
3 to 4 cups mashed potatoes, hot (homemade or instant)	Basic Waffles (page 4)

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

---

## Chicken Cheddar à la King

10-ounce can condensed cheddar cheese soup	10-ounce package frozen chopped broccoli, thawed
¾ cup milk	2 cups cubed cooked chicken
	Best Buttermilk Waffles (page 5)

Combine soup and milk in a saucepan. Stir to mix then stir in broccoli. Cook over medium heat until smooth and heated through. Add chicken and heat through. Serve over Best Buttermilk Waffles. **Makes 4 servings.**

---

## Waffles with Sausage Gravy

1 pound pork sausage	1½ cups milk
3 tablespoons flour	Weekend Waffles (page 5)

In a skillet, crumble and cook sausage over medium heat. Do not drain off the fat, if less than 2 tablespoons. When sausage is fully cooked, sprinkle flour evenly over the sausage. Stir to mix and cook about 1 minute. Slowly stir in milk. Cook and stir until sauce thickens. Serve over Weekend Waffles. **Makes 3 servings.**

# 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 appliance.

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

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

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.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



## Waflera



<b>Salvaguardias importantes .....</b>	<b>2</b>	<b>Recetas .....</b>	<b>4-9</b>
<b>Uso de su waflera .....</b>	<b>3</b>	<b>Asistencia al cliente .....</b>	<b>10</b>
<b>Limpieza de su waflera .....</b>	<b>4</b>		

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

## SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones 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 eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones o riesgos.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable 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 aparato 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 solamente 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.

Si el aparato tiene un cable de puesta a tierra de 3 terminales y se usa un cable de extensión, éste también debe ser un cable de puesta a tierra de 3 terminales.

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

#### **Su waflera viene equipada con uno de los siguientes tipos de enchufes:**

##### **Enchufe polarizado:**

Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente solamente de una manera.

2

Esto es una característica de seguridad diseñada para ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe dando vuelta el enchufe. Si aún así no lo pudiera introducir, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

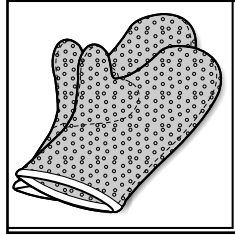
##### **Cable de puesta a tierra de 3 terminales (enchufe de 3 terminales):**

Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente eléctrico hecho para un enchufe de 3 terminales. Esto es una característica de seguridad diseñada para ayudar a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe dando vuelta el enchufe.

Si aún así no lo pudiera introducir, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si se necesita usar un cable

más largo, éste también deberá ser un cable trifilar con conexión a tierra. La clasificación eléctrica nominal del cable de alargue deberá ser igual o mayor que la clasificación nominal de la waflera. Es importante tener cuidado de colocar el cable 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.

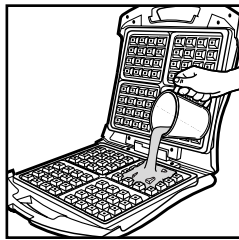


**ADVERTENCIA:** Siempre use mitones para horno para proteger sus manos cuando abra una waflera caliente. El vapor que escapará de la waflera puede quemar.

**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.

## Uso de su waflera

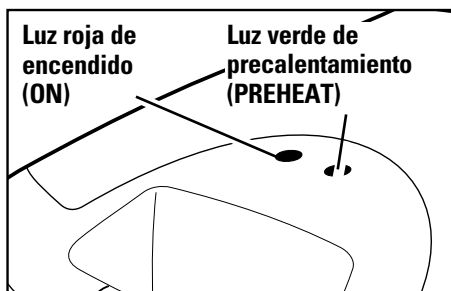
1. Enchufe el cable en el tomacorriente. La luz roja de encendido (**ON**) se encenderá
2. Precaliente con la cubierta cerrada hasta que se encienda la luz verde de precalentamiento (**PREHEAT**).
3. Levante la cubierta y vierta más o



menos  $\frac{1}{4}$  de taza de masa en el centro de cada una de las planchas de cocción. Baje la cubierta. La waflera usará un total de 1 taza de masa.

- NOTA:** La waflera hará waffles más consistentes si la masa se extiende con una espátula de plástico.
4. Los waffles se hacen en unos 5 minutos, según la receta, o cuando el vapor deje de salir. Saque el waffle con un utensilio de plástico o de madera. Nunca use un utensilio de metal. Esto dañará el acabado antiadherente.
  5. Desenchufe la unidad cuando haya terminado de cocinar. Deje que se enfríe.

## Luces de encendido (**ON**) y de precalentamiento (**PREHEAT**)



La luz roja de encendido (**ON**) se encenderá cuando se enchufe la waflera por primera vez. Esta luz permanecerá encendida hasta que se desenchufe la unidad.

La luz verde de precalentamiento (**PREHEAT**) se encenderá cuando la waflera haya llegado a la temperatura perfecta. Para obtener los mejores resultados, espere hasta que se encienda la luz verde antes de agregar la masa para waffles. Esta luz tendrá ciclos de encendido y apagado durante la cocción.

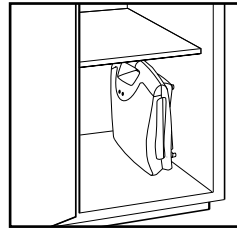
## Consejos para el uso de la waflera

- 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. O 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 eléctrico 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.

## Limpieza de su waflera

1. Desenchufe la unidad del toma-corriente 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 de waffles caseros

### Waffles básicos

2 tazas de harina	1¾ tazas de leche
2 cucharadas de azúcar	½ 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. **Se obtienen 4½ tazas de masa (18 waffles).**

**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. **Se obtienen 3½ tazas de masa (14 waffles).**

## 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. **Se obtienen 2 tazas de masa (8 waffles).**

## 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 5 minutos. Vierta la masa en la waflera. **Se obtienen 3 tazas de masa (12 waffles).**

## 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. **Se obtienen 3½ tazas de masa (14 waffles).**

## 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. **Se obtienen 3 tazas de masa (12 waffles).**

## Wafles de pan de maíz

$\frac{3}{4}$ taza de harina de maíz	$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
$\frac{1}{2}$ taza de harina	2 huevos, separados
$\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo integral	$1\frac{1}{4}$ taza de leche
1 cucharadita de polvo de hornear	$\frac{1}{4}$ 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. **Se obtienen 4 tazas de masa (16 waffles).**

## Wafles de crema agria y banana

1 taza de harina	1 taza de crema agria
$\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear	$\frac{1}{4}$ taza de leche
$\frac{1}{4}$ cucharadita de bicarbonato de soda	$\frac{1}{4}$ taza de mantequilla, derretida
$\frac{1}{4}$ 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. **Se obtienen 3 tazas de masa (12 waffles).**

## Wafles de trigo sarraceno

$\frac{3}{4}$ taza de trigo sarraceno	$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
$\frac{3}{4}$ taza de harina	2 huevos
2 cucharadas de azúcar	$1\frac{1}{4}$ taza de leche
2 cucharaditas de polvo de hornear	$\frac{1}{8}$ taza de mantequilla derretida

En un tazón grande, mezcle juntos la harina de trigo sarraceno, la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Coloque a un lado. En un tazón mediano, bata los huevos, la leche y la mantequilla juntos. Vierta la mezcla de los huevos en los ingredientes secos y revuelva solamente hasta que se combinen. Vierta la masa en la waflera. **Se obtienen 4 tazas de masa (16 waffles).**

## Wafles ricos en mantequilla

1 taza de harina	2 huevos
$1\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear	$\frac{1}{2}$ taza de mantequilla derretida
$1\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar	$\frac{3}{4}$ taza de leche
$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal	

En un tazón grande revuelva juntos la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. En otro tazón, bata juntos los huevos, la mantequilla y la leche. Agregue la mezcla de los huevos a los ingredientes secos y mezcle hasta que estén bien mezclados. Vierta la masa sobre la waflera. **Se obtienen 3 tazas de masa (12 waffles).**



## Recetas para “comenzar con una mezcla”

Pruebe estas variaciones para waffles, que se hacen fácilmente con una mezcla en caja.

**NOTA:** Cuando use mezclas para panqueques y waffles en caja, las instrucciones de la caja para los waffles piden 2 tazas de mezcla en caja y 1½ taza de leche o agua. En algunas recetas se agrega luego el aceite y los huevos. Si las variaciones siguientes piden reducir o aumentar el líquido, se refieren a la 1½ taza de leche o agua. Con cada receta se obtienen de 3 a 4 tazas de masa.

### Waffles de banana y pecanas

Agregue una banana aplastada y ½ taza de pecanas picadas.

### Waffles de maza de cerveza

Reemplace todo el líquido por la cerveza.

### Waffles de miel y fruta seca

Reduzca el líquido a 1 taza. Agregue ½ taza de miel y ½ taza de fruta seca picada.

### Waffles de puré de manzana

Reduzca el líquido en ½ taza. Agregue 1 taza de puré de manzana y ½ taza de canela.

### Waffles de manteca de maní y jalea

Agregue 1 taza de manteca de maní. Aumente el líquido en ½ taza. Sirva con jalea derretida por encima.

### 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 de azúcar de canela en la masa antes de cerrar la tapa.

### Waffles de pan de jengibre

Reduzca el líquido a 1 taza. Agregue ½ taza de melaza, 1 cucharadita de jengibre molido, ½ cucharadita de clavo de olor molido y 4 cucharadas de azúcar morena. Sirva con jalea de limón.

#### Jalea de limón

2 cucharadas de fécula de maíz	1 taza de agua caliente
½ taza de azúcar	2 cucharadas de mantequilla
⅛ cucharadita de sal	Jugo y ralladura de un limón

En una cacerola mediana, combine la fécula de maíz, el azúcar y la sal. Mézclelos en agua caliente. Cocine a fuego mediano-alto, revolviendo constantemente hasta que la mezcla hierva y quede ligeramente gruesa. Agregue la mantequilla, el jugo de limón y la ralladura de limón, mezclando bien hasta que se derrita la mantequilla. Sirva tibio sobre los waffles. **Se obtiene 1½ taza.**

### Mezclas para bollos en caja

Puede usar mezclas para bollos en caja en su waflera. Mezcle según las instrucciones de la caja y cueza.

### Waffles de azúcar morena

Combine 1 cucharada de azúcar con 1 cucharada de azúcar morena. Rocíe las planchas con aceite en aerosol. Vierta la masa en las planchas. Espolvoree la masa con algo de la mezcla de azúcar morena antes de cerrar la tapa.

### Waffles de Florida

Reemplace todo el líquido con jugo de naranja. Agregue 1 cucharadita de ralladura de naranja.

## *Recetas de waffles para postre*

### **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 (½ 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. **Se obtienen 2 tazas de masa (8 waffles).**

### **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. **Se obtienen 2 tazas de masa (8 waffles).**

### **Waffles de vainilla**

- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| ½ taza de azúcar                | 1 cucharadita de vainilla         |
| ¼ taza de mantequilla derretida | ¾ taza de harina                  |
| 1 huevo                         | 1 cucharadita de polvo de hornear |
| ⅔ taza de leche                 | 1 pizca de sal                    |

Combine los ingredientes según el orden de la lista. Mezcle solamente hasta que queden combinados. Rocíe las planchas con aceite en aerosol. Vierta la masa en la waflera. Quite y sirva con fruta. **Se obtienen 2 tazas de masa (8 waffles).**

## *Recetas de waffles como plato principal*

### **Chile en pan de maíz fácil y rápido**

- 1 libra de carne picada magra
- 1 sobre de 1.5 onzas de condimento para chile
- 1 lata de 8 onzas de salsa de tomate
- 1 lata de 16 onzas de frijoles
- ½ taza de agua
- Waffles de pan de maíz (página 6)

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)
- 3 a 4 tazas de puré de papas, caliente (casero o instantáneo)
- 1 lata de 15 onzas de salsa de pavo, calentada
- Waffles básicos (página 4)

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.**

### **Pollo con queso cheddar a la King**

- 1 lata de 10 onzas de sopa de queso cheddar condensada
- ¾ taza de leche
- 1 paquete de brócoli congelado de 10 onzas, descongelado
- 2 tazas de pollo cocido cortado en cubitos
- Los mejores waffles de leche de manteca (página 5)

Combine la sopa y la leche en una cacerola. Revuelva para mezclar y luego agregue el brócoli. Cocine a fuego mediano hasta que quede suave y caliente. Agregue el pollo y vuelva a calentar. Sirva sobre los mejores waffles de leche de manteca. **Se obtienen 4 porciones.**

### **Waffles con salsa de salchichas**

- 1 libra de salchichas de cerdo
- 3 cucharadas de harina
- 1½ taza de leche
- Waffles de fin de semana (página 5)

En una sartén, desmenuce y cocine las salchichas a fuego mediano. No les quite la grasa si son menos de 2 cucharadas. Cuando la salchicha esté bien cocida espolvoree uniformemente la harina sobre la salchicha. Revuelva y mezcle para que se cueza más o menos por un minuto. Agregue la leche lentamente. Cocine y revuelva hasta que la salsa se espese. Sirva sobre los waffles de fin de semana. **Se obtienen 3 porciones.**

## 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 los números del modelo, la serie y el tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su aparato.

**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.gehousewares.com](http://www.gehousewares.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

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

840101500

6/02