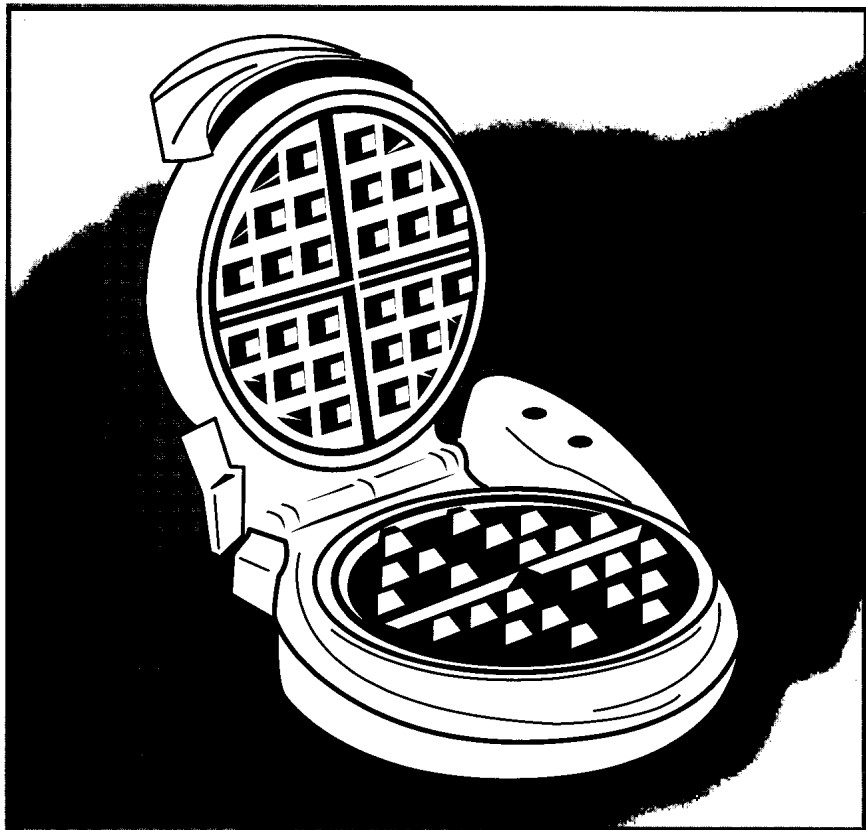


Sunbeam®



**MODEL/
MODELO 3856-1, 3856-2 & 3857-2**

**Instruction Manual and Recipe Booklet
SUNBEAM™ WAFFLEMAKER**

**Manual de Instrucciones y Libro de Recetas
SUNBEAM™ WAFFLERA**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Do not touch hot surfaces, use the handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
6. Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces,
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven or in a microwave oven.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
13. Do not leave unit unattended during use.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord has been provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
4. This appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

INTRODUCTION

Congratulations! You are now the owner of an Sunbeam® Waffle Maker.

Your new appliance will make crispy, hot, golden waffles in just minutes for a quick meal anytime of the day.

Prepare waffles for breakfast or brunch and pile them high with fresh fruits, whipped cream or just plain butter and warmed syrup.

Waffles can also make a tasty lunch or dinner with such recipes as *Onion Waffles* with Tuna à la King topping. Even desserts are more exciting with piping hot *Brownie Waffles* topped with ice cream, sauce toppings, chopped nuts and whipped cream.

Your Sunbeam® Waffle Maker is thermostatically controlled to help you prepare waffles to perfection. Your unit is portable so you can make waffles in your kitchen or right at the table. The non-stick grids make clean-up easy and the waffle maker stands on end for convenient storage. We know that you will love your new Sunbeam® Waffle Maker. It's a great addition to any kitchen.

NOTE: The illustrations of Waffle Makers found in this Instruction Manual do not necessarily depict the particular Model Waffle Maker that you have purchased. If your Waffle Maker has only one light, it is a signal light.

HOW TO USE YOUR SUNBEAM® WAFFLE MAKER

PREPARING YOUR WAFFLE MAKER FOR USE

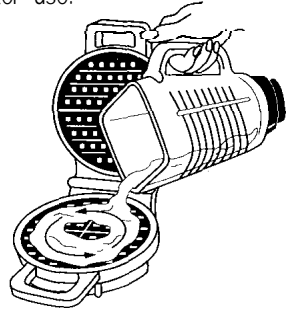
1. Open unit by lifting the upper handle.
2. Before using for the first time, clean cooking plates with cloth or sponge, dampened with hot, soapy water. **DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER.** Rinse with dampened cloth or sponge and wipe dry.
3. When using for the first time, "season" the grids by rubbing lightly with cooking oil. Should sticking occur in later usage, reseason your unit.

PREPARING WAFFLES

1. Close unit and plug into outlet, Use only voltage specified on bottom of unit. Signal/On Light will come on.

CAUTION: Touch unit only by handles during use or directly after use.
Take care not to touch hot surfaces.

2. The unit is ready for use when the Ready Light goes out, approximately 5 minutes.
3. Open unit and pour approximately 1/2 cup (125 ml) waffle batter onto grids. For best results, pour batter in a circle around outer edge of waffle maker (see *Illustration*). Close cover. It is very typical to have a small amount of batter run over arid and down unit. If an excessive amount of batter runs over, use less batter.



4. Cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open cover while steam is escaping. Most waffle recipes bake in approximately 3 minutes.

Waffles are generally done when steam no longer escapes from sides and front of unit.

5. When waffles are done, remove with a fork or wooden tongs.

NOTE: The Signal Light may cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.

6. Close cover and wait for Signal/On light to go out before preparing another batch of waffles.

CARE AND CLEANING

1. Unplug and allow unit to cool before cleaning.
2. Clean waffle grids with cloth or sponge dampened with hot, soapy water. DO **NOT** IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with dampened cloth or sponge and wipe dry.
3. To remove cooked-on foods, use a nylon scrub pad or non-abrasive cleanser. A steel wool pad or abrasive cleaners will damage the non-stick surface.
4. Store in closed position. Unit stands on end for convenient storage. Use cord wrap on the bottom of unit for cord storage.
5. Any servicing required should be performed only by an authorized service facility.
6. This appliance is for household use only.

RECIPES

BLENDER CORNMEAL **WAFFLES**

Enjoy a crisp waffle that's prepared in seconds

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 egg (or equivalent) | 2 tsp. (10 ml) baking powder |
| 3/4 cup (200 ml) milk* | 2 tsp. (10 ml) sugar |
| 1/4 cup (50 ml) vegetable oil | 1/4 tsp. (1 ml) salt |
| 1 cup (250 ml) all-purpose flour | |
| 2 Tbsp. (30 ml) cornmeal | |

**low-fat or skimmed milk may be used*

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients into blender container. Cover and process at a medium-high speed until dry ingredients are moistened. Do not over-blend. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over grids. Close Waffle Maker. Bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Repeat. Serve while hot with warmed syrup.

YIELD: 4 WAFFLES

EXTRA-SPECIAL **WHOLE WHEAT WAFFLES**

Feed the gang with these at Sunday Brunch

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 cup (250 ml) milk* | 3 eggs (or equivalent) |
| 1 cup (250 ml) water | 1 package (1/4 ounce or 7 g)
active dry yeast |
| 1/4 cup (50 ml) butter or margarine | 1 -1/2 tsp. (7 ml) salt |
| 1/4 cup (50 ml) honey | |
| 2-2/3 cups (650 ml) whole wheat flour | |

**low-fat or skimmed milk may be used*

Heat-milk, water, butter and honey at 120°F (48°C). In large mixing bowl, combine flour, eggs, yeast, salt and warmed milk mixture. Mix at low to moisten, then medium-high for 1 minute. Cover and refrigerate several hours or overnight, stirring occasionally.

Preheat Waffle Maker. Pour 1/2 cup (125 ml) over grids. Close waffle maker, bake until steam no longer escapes, about 3-4 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping.

YIELD: 10 WAFFLES

RECIPES

BLENDER CORNMEAL WAFFLES

Enjoy a crisp waffle that's prepared in seconds

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 egg (or equivalent) | 2 tsp. (10 ml) baking powder |
| 3/4 cup (200 ml) milk* | 2 tsp. (10 ml) sugar |
| 1/4 cup (50 ml) vegetable oil | 1/4 tsp. (1 ml) salt |
| 1 cup (250 ml) all-purpose flour | |
| 2 Tbsp. (30 ml) cornmeal | |

**low-fat or skimmed milk may be used*

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients into blender container. Cover and process at a medium-high speed until dry ingredients are moistened. Do not over-blend. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over grids, Close Waffle Maker, Bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Repeat. Serve while hot with warmed syrup.

YIELD: **4** WAFFLES

EXTRA-SPECIAL **WHOLE WHEAT** WAFFLES

Feed the gang with these at Sunday Brunch

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1 cup (250 ml) milk* | 3 eggs (or equivalent) |
| 1 cup (250 ml) water | 1 package (1/4 ounce or 7 g)
active dry yeast |
| 1/4 cup (50 ml) butter or margarine | 1-1/2 tsp. (7 ml) salt |
| 1/4 cup (50 ml) honey | |
| 2-2/3 cups (650 ml) whole wheat flour | |

**low-fat or skimmed milk may be used*

Heat milk, water, butter and honey at 120°F (48°C). In large mixing bowl, combine flour, eggs, yeast, salt and warmed milk mixture. Mix at low to moisten then medium-high for 1 minute. Cover and refrigerate several hours or overnight, stirring occasionally.

Preheat Waffle Maker. Pour 1/2 cup (125 ml) over grids. Close waffle maker, bake until steam no longer escapes, about 3-4 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping.

YIELD: **10** WAFFLES

ONION WAFFLES

For a change of pace, serve your favorite creamed entrée on tasty, crisp onion-flavored waffles.

2 cups (500 ml) biscuit mix
1 egg (or equivalent)
1-1/3 cups (325 ml) milk*

3 Tbsp. (30 ml) vegetable oil
2 Tbsp. (30 ml) dry onion soup mix

**low-fat or skimmed milk may be used*

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients into a large mixer bowl. Beat on low until dry ingredients are moistened. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over grids. Close Waffle Maker, bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Repeat. Serve while hot with *Tuna à la King* or any creamed entree.

YIELD: **5 WAFFLES**

LIGHT 'N CRISP WAFFLES

2 egg yolks
2 cups (500 ml) milk
2 cups (500 ml) all-purpose flour
1 Tbsp. (15 ml) baking powder

1/2 tsp. (2 ml) salt
1/3 cup (75 ml) oil
2 egg whites, stiffly beaten

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients, except egg whites, in a large mixer bowl. Beat on low until moistened. Increase to medium, mix until smooth. By hand, gently fold in beaten egg whites. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over grids. Close Waffle Maker, bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite topping.

YIELD: **8 WAFFLES**

VARIATIONS

Pecan or Macadamia Nut Waffles: Sprinkle 1 Tbsp. (15 ml) finely chopped pecans or macadamia nuts over preheated waffle grids. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over nuts and close Waffle Maker. Bake as directed.

Bacon Waffles: Cook bacon strips. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over waffle grids. Lay 1 strip bacon, cut in half, over batter and close Waffle Maker. Bake as directed.

Cheese Waffles: Fold in 1-1/2 cups (375 ml) shredded cheddar cheese into batter. Bake as directed. Serve with syrup or your favorite creamed entree.

Blueberry Waffles: Fold 2 cups (500 ml) fresh blueberries into batter. Pour 3/4 cup (200 ml) batter over grids, Bake until golden.

Chocolate Chip Waffles: Fold 1 cup (250 ml) chocolate chips into batter. Bake as directed.

ALOHA DESSERT WAFFLES

A pretty dessert that is guaranteed to please your guests

- | | |
|--|---|
| 8 prepared Macadamia Nut Waffles
(previous page) | 1 can (6 oz. or 170 g) frozen orange juice
concentrate, thawed |
| 1 cup (250 ml) sugar | 1/2 cup (15 ml) flaked coconut |
| 3 Tbsp. (45 ml) cornstarch | 1/3 cup (75 ml) chopped maraschino cherries |
| 1 can (8 oz. or 277 g) crushed
pineapple, drained reserving juice | 1/4 cup (50 ml) 150-proof rum |
| cold water | vanilla ice cream |

In a large saute pan, combine sugar and cornstarch. Measure pineapple juice and enough cold water to equal 1-1/4 cups (300 ml). Combine water mixture, orange juice and sugar mixture. Cook over medium heat until thickened, stirring constantly. Add coconut, cherries and pineapple. Heat through. Keep warm on low heat. Slowly pour rum over top of mixture. Carefully ignite. Place a scoop of vanilla ice cream over each waffle. When flame dies, spoon sauce over ice cream. Serve immediately.

YIELD: 8 WAFFLES

CHOCOLATE BROWNIE WAFFLES

Here's a no-fuss dessert idea!

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1/4 cup (50 ml) shortening or oil | 1 Tbsp. (15 ml) baking powder |
| 2/3 cup (150 ml) sugar | 1 tsp. (1 ml) salt |
| 2 squares (1 ounce or 28 g each)
baking chocolate, melted | 1-1/4 cups (300 ml) milk |
| 3 egg yolks | 1/2 tsp. (2 ml) vanilla |
| 1-1/2 cups (375 ml) all-purpose flour | 1/2 cup (125 ml) chopped nuts |
| | 3 egg whites, stiffly beaten |

Preheat Waffle Maker. In a large mixer bowl, cream shortening and sugar at medium-low until fluffy. Add chocolate and egg yolks. Beat well. Add milk alternately with combined dry ingredients. Mix well. Add vanilla and nuts. By hand, gently fold in beaten egg white. Pour 1/2 cup (125 ml) batter over grids. Close Waffle Maker and bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Waffle will crisp as it cools, Repeat. Serve hot or cold with vanilla ice cream, chocolate syrup and chopped walnuts or pecans.

YIELD: 9 WAFFLES,

BELGIAN COOKIES

This recipe gives best results in the Belgian Waffle Maker

1 cup (250 ml) butter or margarine	1/2 tsp. (2 ml) salt
1 cup (250 ml) sugar	2 eggs (or equivalent)
1 Tbsp. (15 ml) vanilla	2-1/4 cups (550 ml) flour

Preheat Waffle Maker. Put butter and sugar in large mixing bowl. Cream together on medium-low. Add vanilla and salt. Increase speed to medium. Add eggs (or equivalent). Mix until smooth. Decrease speed to low, add flour. Mix well. Divide 3/4 cup batter into four portions and drop on each corner of the grids. Close Waffle Maker. Bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Carefully remove from waffle maker with non-metal turner to wire rack. Allow waffles to cool. Serve plain or with your favorite fruit filling and whipped cream.

YIELD: 4 WAFFLES

RICH BELGIAN-STYLE WAFFLES

Serve a special waffle for brunch or dessert

1 egg yolk	2 tsp. (10 ml) sugar
1 cup (250 ml) sour cream	1 tsp. (5 ml) baking powder
1/2 cup (125 ml) milk	1/2 tsp. (2 ml) salt
3 Tbsp. (45 ml) butter, melted	1/4 tsp. (1 ml) baking soda
1 cup (250 ml) flour	1 egg white, stiffly beaten

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients, except egg whites, in a large mixer bowl. Beat on low until moistened. Increase to medium, mix until smooth. By hand, gently fold in beaten egg white. Pour a rounded 1/2 cup (125 ml) batter over grids. Close Waffle Maker, bake until steam no longer escapes, about 3-5 minutes. Repeat. Serve while hot with warmed syrup or *Strawberries Romanoff*.

YIELD: 5 WAFFLES

TASTY TOPPINGS

BLUEBERRY SAUCE

A real treat when fresh berries are in season.

Use frozen berries during the rest of the year.

1/4 cup (50 ml) butter or margarine	2 cups (500 ml) blueberries
1 cup (250 ml) sugar	2 Tbsp. (30 ml) lemon juice
1/4 tsp. (1 ml) nutmeg	1 Tbsp. (15 ml) cornstarch

In a 2-quart (2 litre) saucepan, place butter, sugar, nutmeg and blueberries. Cook over low heat about 5 minutes. Combine lemon juice and cornstarch. Stir into blueberry mixture. Continue to cook and stir until thickened. Serve warm over waffles or pancakes.

YIELD: 2-1/2 CUPS (625 ML)

HONEY BUTTER

1/2 cup (125 ml) butter or margarine, softened	1/2 tsp. (2 ml) ground cinnamon
2 Tbsp. (30 ml) honey	

Mix together all ingredients until smooth.

YIELD: 1/2 CUP (125 ML)

STRAWBERRIES ROMANOFF

This is an elegant topping for a special brunch or dessert waffle.

1 cup (250 ml) whipping cream	1 16-ounce (454 g) carton frozen strawberries,
1/4 cup (50 ml) powdered sugar	defrosted and well drained

Beat cream until thickened. Add sugar and continue to beat until stiff. Fold in strawberries.

YIELD: 2-1/2 CUPS (625 ML)

TUNA À LA KING

1 can (1 0-1/2 oz or 294 g) condensed cream of mushroom soup, undiluted	1 cup (250 ml) frozen peas
1 can (6-1/2 oz or 182 g) tuna, drained	1 Tbsp. (15 ml) chopped pimento
1 can (4 oz or 112 g) mushroom pieces, drained	1/4 tsp. (1 ml) paprika
	1 cup (250 ml) sour cream

In a 2-quart (2 litre) saucepan, combine all ingredients except sour cream. Simmer 5 minutes. Add sour cream to mixture. heat through. Use 1/2 cup (125 ml) of topping per waffle. Serve on *Onion Waffles* or your favorite plain waffle.

YIELD: 3 CUPS (750 ML)

2 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an Authorized Service Center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central 95 Industrial Row
Purvis, MS 39475

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF, EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State.



PARA MEXICANA SOLAMENTE

UN AÑO DE GARANTÍA

UN AÑO DE GARANTÍA

Póliza de Garantía,

SUNBEAM MEXICANA S.A. de C.V.

Sunbeam Mexicana S.A. de C.V. garantiza por el término de un año este aparato en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, en uso doméstico normal a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o reposición gratuita de cualquier parte o componente que eventualmente fallará y la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, así como los gastos de transportación del producto a partir de la recepción en los Talleres de Servicio Autorizados derivados del cumplimiento de este certificado.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía no podrán exigirse mayores requisitos que la presentación de esta póliza debidamente llenada, sellada y fechada por la casa vendedora junto con el aparato en el lugar donde fue adquirido o en cualquiera de los Centros de Servicio Autorizados que se indican en el reverso.
2. Esta póliza quedará sin efecto en los siguientes casos:
 - a) Cuando el aparato haya sido utilizado en condiciones anormales y los daños que presentara manifestaran un maltrato, descuido o mal uso.
 - b) Cuando el aparato haya sido operado en forma diferente a las condiciones normales que marca el instructivo, mismo que señala los valores nominales y tolerancias de tensiones (voltajes) y frecuencias (ciclajes de la alimentación eléctrica).
 - c) Cuando el aparato haya sido intervenido por personal no autorizado provocando alteraciones inadecuadas.
3. Los Talleres de Servicio Autorizados por Sunbeam Mexicana. S.A. de C.V., repararán y devolverán el aparato en un plazo no mayor a 30 días contados a partir de la fecha de haber ingresado éste a uno de los talleres. Excepto en caso de demoras en el servicio originado por causas de fuerza mayor o cualquier otro motivo fuera del control de los Talleres de Servicio Autorizados tales como huelga en las fábricas proveedoras, etc., situación que será comunicada a usted a través de los Talleres respectivos.
4. La garantía de esta Póliza cubre cualquier daño o desperfecto que llegara a ocurrir en el interior de los Talleres de Servicio Autorizados o en el transporte de sus vehículos, pero sin asumir la responsabilidad por daños robos, extravíos o destrucción del aparato durante los almacenamientos o transportes efectuados por terceros no autorizados.
5. En caso de extravío de la Póliza de Garantía, usted podrá recurrir al lugar donde adquirió su aparato, donde le expedirán otra Póliza de Garantía previa presentación de la Nota de Compra, Remisión o Factura respectiva.

Al término de su Póliza de Garantía, los Talleres de Servicio Autorizados, seguirán a sus órdenes para brindarle el servicio que usted se merece, siempre con la confianza Sunbeam®, Oster® y Osterizer®

Sello de la Casa Vendedora	Aparato _____
	Marca _____
	Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega.

Año

Mes

Día

PARA USO DEL PROPIETARIO DEL APARATO

Sello de la Casa Vendedora

SUNBEAM MEXICANA,
S. A. de C.V.
Vía Dr. Gustavo Baz No. 180
Tlalnepantla, Edo. de México,
C.P. 54090
Tel. 729-21-00

TIMBRE





**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

**Llámenos sin costo al: 91-800-506-17
del D.F. al: 729-21-00**

De lunes a viernes de las 8:30 hrs. a las 17:00 hrs.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 729-21-00 Fax 397-03-99

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tel: 729-21-00

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO

Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070 Tels: 19-64-05, 19-65-08 Fax: 19-15-46

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEON

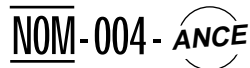
Plaza Puerta del Sol Local 19, Blvd. Puerta del Sol 350 Colinas de San Jerónimo,
C.P. 064640 Tel: 46-94-70, 46-94-78, 46-94-79 Fax: 46-94-70

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

60Hz

127 \sim +/-10% V

1070W



© Osterizer, Sunbeam y Oster son marcas registradas de Sunbeam Corporation

© Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam,
es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por: Sunbeam Products, Delray Beach, FL 33445.

Use sólo refacciones originales



**PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.**

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELEFONO
AGUASCALIENTES	AGUASCALIENTES - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atlende Poniente Y Victoria No.118	15-5782
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222
BAJA CALIFORNIA NORTE	TIJUANA - CASA ELECTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores de Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189
CAMPECHE	CAMPECHE - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Rio. Depto 1	1-4206
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No.73-C	2-3619
CHIAPAS	COMITAN - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290
	OCOSINGO - ELECTRONICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14, Col. Centro	
	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviembre No. 17-B Col. Centro	8-1137
	TAPACHULA - REFRIGERACION Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACION - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737
CHIHUAHUA	CHIHUAHUA - REFAC. Y SERVICIOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELECTRICOS - Ojinaga No. 507	10-5963
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	Z-1457 y 2-8333
	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la Republica No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No.1669	2-2321 y 2-7575
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELECTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	Z-7845 y 2-4140
COAHUILA	SALTILLO - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Morelos No. 211-A Sur Centro	12-5525
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010
	TORREON - JOSE C. DE JESUS LOPEZ, S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822
	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMESTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165
COLIMA	COLIMA - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776
DISTRITO FEDERAL	MEXICO - ART ELECTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292
	MEXICO - BULBOS Y REFAC. ELECTRONICAS. - Plutarco Elias No.1494-A Col. Zacahuitzco	672-0808
	MEXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972
	MEXICO - CORP. ELECTRODOMESTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723
	MEXICO - DOMESTICA NORTE - Camino a Santiaguillo No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero	
	MEXICO - DOMESTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328
	MEXICO - DOMESTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonaíá No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950
	MEXICO - ECONOMOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006
	MEXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlitxco No. 1 Tlahuac	842-4489
	MEXICO - SERVICIO DOMESTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz. 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Patoni No. 506 Sur	11-0251
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suarez No. 423 Poniente	
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736
	DURANGO - GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225
DURANGO - GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031	
EDO. DE MÉXICO	COACALCO - ELECTRODOMESTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030
	ECATEPEC - SERVICIO DOMESTICO HERGAR - Via Morelos No. 103 (antes 30), Col. Jajalpa	787-2622
	ECATEPEC - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz. 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536
	IXTLAHUACA - POUREPUJESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Matlees No. 150	797-8131
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlán No.407 Col. Vicente Villada	765-3371
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111	565-8942
	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayón Norte No. 211-A. Col. Centro	
	ACAMBARO - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445
GUAMAJUATO	CELAYA - ELECTRODOMESTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. los Pinos	5-5157
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767
	LEON - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381
	LEON - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006
MOROLEON - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro		
PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774	
SALAMANCA - REFRIGERACION FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475	
GUERRERO	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtémoc No. 135. Col. Centro	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349
	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A	2-1099
HIDALGO	CIUDAD SAHAGUN - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gomez	3-3930
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837
JALISCO	CIUDAD GUZMAN - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
	CIUDAD TUXPAN - SERVO ELECTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
	GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMESTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
	GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
	GUADALAJARA - REFAC. ECONOMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450	25-5819 y 25-3460
	GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez	13-0325 y 14-9088
	LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A	2-0664
	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989
	Tepatitlan - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558



ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN.	TELEFONO
MICHOACAN	APATZINGAN - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MEXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva 4-5030 y 4-5082	2-1504
	LA PIEDAD - REFRIGERACION CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro	2-5415
	MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro	2-1796
	MORELIA - CENTRAL DOMESTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618	83-1405
	PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro	2-3873 y 23895
	SAHUAYO - REFRI-LAV - Matamoros No. 4 Esq. Morelos	4-2926
	URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A	5-1108
	ZAMORA - MULT. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C	2-3304 y 2-5368
	ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colón	3-2191
	ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2	2-2856
MORELOS	CUAUTLA - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No. 104-A	12-4512
	CUERNAVACA - MECANICA DOMESTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro	15-7041
MAYARIT	CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC., S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6	2-1936
NUEVO LEON	TEPIC - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur	5-0383
	CERDADO - CERRAJERIAS REGIA - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas	79-0794
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Av. Miguel Aleman No.243 Oriente, Col. Lindavista	37-3494 y 37-8510
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe	78-3655
	MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte	43-6700 y 43-1815
	MONTERREY - ELECTRODOMESTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central	73-1621
	MONTERREY - JOSE F. SEPULVEDA - Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro	43-8909 y 42-3970
	MONTERREY - REFAC. DOMESTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte	76-9024
	MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur	3-6277
	MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur	5-4616
OAXACA	SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac	5-2465
	OAXACA - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal	46-5504
PUEBLA	TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234	42-4955
	ATLIXCO - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B	2-3835
PUEBLA	PUEBLA - MATERIAL ELECTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B	2-0720
	PUEBLA - REPRESENTACION DE PUEBLA - 3 Poniente No. 523-B	17-1592
QUERÉTARO	TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro	12-2149
	TEZIUTLAN - ALMACENES 5-10-15 - Prof. Av. Juárez No. 2	84-0727
QUERÉTARO	QUERÉTARO - ELECTRONICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas	12-1690
	QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente	2-3841
QUINTANA ROO	CANCUN - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro	2-1148
	COZUMEL - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33. Depto. 1, Col. Centro	12-2116
SAN LUIS POTOSI	CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELECTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89	12-5808
	CIUDAD VALLES - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500	2-0487
SIMALOA	S. L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328	3-6995
	S. L.P. - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas	2-1088
SONORA	S. L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685	2-5850
	CULIACAN - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte	5-5247
TABASCO	GUAMUCHIL - ELEC. DOMESTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez	1-6110 y 2-8420
	LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente	85-1325 y 85-0794
TAMAULIPAS	LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545	3-8033 y 3-3315
	MAZATLAN - CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211	2-3244
VERACRUZ	MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte	2-1244
	CIUDAD OBREGON - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur	4-2073
VERACRUZ	GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Aleman No. 75 Sur	2-0548
	HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega	2-7002
VERACRUZ	COMALCALCO - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayón	6-1335
	H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro	13-2122
VERACRUZ	VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918	12-1775
	CIUDAD VICTORIA - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6	12-6940
VERACRUZ	MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE, S.A. DE C.V. - Juárez y Panamá No. 3-B	12-1999
	TAMPICO - COM. ELECTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente	22-5679
VERACRUZ	TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM - Díaz Mirón No. 909 Oriente	2-1976
	TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte	2-8393
VERACRUZ	REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro	3-5714
	COATZACOALCOS - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Malpica No. 312	5-0311
VERACRUZ	CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921	3-5119
	MINATITLÁN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur	2-0570
VERACRUZ	ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38	4-2016
	POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col. Tajin	4-5953
VERACRUZ	SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudín No. 2	38-2154
	TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizurielz No. 52	32-5351
VERACRUZ	TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Arteaga No. 1	18-8759
	VERACRUZ - ELECTRODOMESTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479	28-2137
YUCATAN	VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4	23-5652
	XALAPA - DOMESTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraco. Ensueno	2-5727
ZACATECAS	MÉRIDA - ELECTRODOMESTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C	2-0599
	MÉRIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511	2-3664
ZACATECAS	FRESNILLO - DOMESTICA MUNOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Ortega	
	JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro	
ZACATECAS	ZACATECAS - REFAC. DOMESTICAS ROMO - Rayón No. 220	

COMPRADOR:

CASA VENDEDORA:

Nombre _____ Dirección _____ Ciudad _____ Estado _____

Aparato _____ Marca _____ Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año _____ Mes _____ Día _____



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos electrodomésticos, es conveniente mantener ciertas precauciones relacionadas con la seguridad, entre otras las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies que estén calientes. Para ello, utilice las manijas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, nunca sumerja en agua u otro líquido el cordón de conexión, la clavija ni la unidad de calentamiento.
4. Hay que extremar la vigilancia cuando los niños usen o estén cerca de un aparato electrodoméstico.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando así como antes de limpiarlo.
6. Nunca utilice un aparato cuyo cordón de conexión o enchufe estén dañados, ni tampoco después de un funcionamiento defectuoso, o si por alguna razón el aparato estuviese averiado. Devuelva al aparato al Centro de Servicio Autorizado por Sunbeam más cercano para que lo revisen, lo reparen o lo ajusten.
7. El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podrían causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
8. No deberá usarse en exteriores.
9. No permita que el cordón de conexión cuelgue sobre el borde de una mesa, de un mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No ponga el aparato cerca de estufas eléctricas, de gas, dentro de un horno caliente o en el interior de un horno de microondas.
11. Sólo deberá utilizar el aparato para que realice las funciones para las que fue diseñado.
12. Cuando use el aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio tanto en su parte superior como a los lados, y permitir así la libre circulación del aire. En el caso de superficies en las que existe el problema de exceso de calor, se recomienda el empleo de una cubierta protectora contra el calor.
13. Nunca deje la unidad funcionando sola, sin vigilancia.

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES

1. Se ha provisto un cable de conexión corto a fin de disminuir el riesgo de que dicho cable se enmarañe o se enrede con otro cable de conexión.
2. Es posible utilizar extensiones eléctricas para conexión siempre y cuando éstas se manejen con el debido cuidado.
3. Cuando se utilicen extensiones para conexión eléctrica, los valores límite para operación de éstas deberán ser por lo menos los mismos que los del aparato. El cordón de conexión de mayor longitud deberá disponerse de manera tal que no quede colgando de la superficie de la mesa o mostrador, en cuyo caso existiría el riesgo de quedar al alcance de un niño y de que éste lo jale, o de que cuando alguien pase accidentalmente se atore y lo jale.
4. Este aparato cuenta con una clavija polarizada (*una cuchilla es más ancha que otra*). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, llamea un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

INTRODUCCIÓN

¡ Felicidades! Ya es propietario de una Wafflera Sunbeam?

Con ella podrá preparar waffles calientes y doraditos en unos cuantos minutos y comerlos a cualquier hora del día.

Prepare waffles para el desayuno o para la comida; **copetéelos** con fruta fresca, crema batida, o simplemente póngales mantequilla y jarabe.

Puede disfrutar los waffles también en la comida o en la cena. Prepárelos como *Waffles de Cebolla* y póngales encima *Atún a la King*. Sirva una suculenta cena con waffles calientitos hechos con una mezcla de *Galletas de Chocolate* y nuez acompañados con helado y recubiertos con jarabes, nuez picada y crema batida.

El control por termostato de su Wafflera Sunbeam® le permitirá obtener waffles perfectos. La unidad es portátil, así que podrá preparar waffles en la cocina, o en su misma mesa. Sus platos antiadherentes facilitan su limpieza. Se sostiene verticalmente en uno de sus extremos, por lo que guardarla es muy fácil. Estamos seguros de que estará encantado con su nueva Wafflera Sunbeam? Será una ayuda muy valiosa en su cocina.

NOTA: Las ilustraciones que se presentan en este folleto explicativo no necesariamente representan el modelo de Wafflera que usted haya adquirido. Si su Wafflera sólo tiene un foco, éste sirve como luz indicadora.

INSTRUCCIONES PARA MANEJAR SU WAFFLERA SUNBEAM®

COMO PREPARAR **Su** WAFFLERA ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

1. Abra la unidad levantando el asa superior.
2. Antes de utilizarla por primera vez, limpie las planchas de cocimiento con un trapo o esponja humedecidos en agua jabonosa caliente. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Para enjuagar, pase un trapo o esponja húmedos hasta que la superficie quede seca.
3. La primera vez que use la Wafflera, "cure" los platos untándolos con **aceite** de cocina cuando

CÓMO PREPARAR WAFFLES

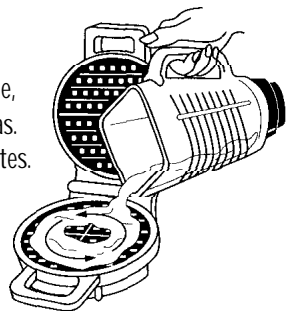
1. Cierre la unidad y enchúfela al tomacorrientes. Deberá usar sólo el voltaje que se especifica en la parte inferior de la unidad.
Se encenderá la luz roja.

PRECAUCIÓN: Durante el uso, o inmediatamente después de éste, deberá sujetar la unidad sólo mediante las manijas. Cuidé de no tocar las superficies que estén calientes.

2. La unidad estará lista para usarse cuando se apague la luz de indicación, lo que sucederá aproximadamente en 5-1/2 minutos.
3. Abra la unidad y vacíe sobre las rejillas aproximadamente 1/2 taza (125 ml) de masa para waffles. Para obtener mejores resultados, vacíe la masa en círculo alrededor del borde externo de la Wafflera (véase *la Ilustración*). Cierre la cubierta. Es normal que salga de las rejillas un poco de masa y ésta se derrame de la unidad. Si la cantidad derramada fuese excesiva, deberá usar menos masa.
4. Conforme se cuezan los waffles, la cubierta se elevará ligeramente. No levante la cubierta hasta que salga vapor. La mayoría de las recetas de waffles están listas en tres minutos.
Por lo general, los waffles están listos cuando ya no sale vapor de los lados y del frente de la unidad.
5. Saque los waffles cuando tengan el dorado que se desee. Para ello, utilice un tenedor o tenacillas de madera.

NOTA: La luz indicadora alternará entre encendido y apagado durante el proceso de cocimiento. Lo anterior sirve para indicar que el termostato mantiene la unidad a una temperatura de cocimiento adecuada.

6. Cierre la cubierta y espere a que aparezca de nuevo la luz indicadora antes de preparar más waffles.



CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe la unidad. Antes de limpiarla, deje que se enfríe.
2. Limpie las rejillas de la Wafflera con un trapo o una esponja humedecidas en agua jabonosa caliente. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Enjuague con un trapo o esponja húmedos, hasta que esté seco.
3. Para quitar los alimentos cocidos que se hayan adherido emplee una esponja o un limpiador que no sea abrasivo. Las fibras de metal y los limpiadores abrasivos dañarán las superficies antiadherentes.
4. Guarde su Wafflera cerrada. La unidad se puede sostener verticalmente sobre uno de sus extremos, lo que facilita guardarla. Para guardar el cordón de conexión enróllelo en el sujetador de éste que se encuentra en la parte inferior de la unidad.
5. Siempre que sea necesario un servicio, éste deberá realizarlo sólo un Centro de Servicio Autorizado por Sunbeam Mexicana.
6. Este aparato es exclusivamente para uso doméstico.

SUGERENCIAS PARA PREPARAR DELICIOSOS WAFFLES

1. No mezcle excesivamente la masa de los waffles. Si bate la clara de huevo por separado y luego la incorpora a la masa obtendrá waffles más ligeros y crujientes.
2. Espere a que los waffles estén perfectamente cocidos antes de sacarlos de la unidad.
3. No abra la Wafflera mientras salga vapor de los lados y del frente de la unidad.
4. Para obtener waffles extra crujientes cuézalos por más tiempo, o déjelos enfriando en un recipiente durante unos segundos más antes de servirlos.
5. ¿Por qué no congelar sus waffles y tenerlos ya listos cuando no tenga tiempo de prepararlos? Cuézalos tal como se explicó antes. Déjelos enfriar y envuélvalos en papel encerado o plástico. Para recalentarlos póngalos un momentito en su horno para tostar, parrilla u horno de microondas.

CÓMO PREPARAR WAFFLES

Prepare sus waffles probando algunas de las recetas que Sunbeam le ofrece en las siguientes páginas, o de acuerdo con sus recetas favoritas. Como previsión para cuando no tenga tiempo de prepararlos, *¿por qué no tener ya lista la masa y con ella preparar sus waffles en cuestión de minutos?*

WAFFLES CREATIVOS

Deje que sea su propia imaginación la que le guíe para la preparación de diversos y deliciosos platillos utilizando la Wafflera Sunbeam? Las siguientes son sólo unas cuantas sugerencias:

DESAYUNOS Y ALMUERZOS

Ponga encima de waffles crujientes:

Mantequilla, Miel, Jarabe, Melaza, Puré de Manzana, Relleno para Pay,
Crema Batida, Yoghurt, Mermelada de Fruta, Fruta Fresca

COMIDA O MERIENDA

En el recetario anexo, encontrará recetas para una comida completa aderezando sus waffles favoritos con alguna de las siguientes entradas de crema:

Betabel Seco a la Crema, Crema de Pollo, Pavo, Atún a la King,
Mariscos a la Newburg, Tostada de queso a la Galesa

POSTRE

Sirva postres preparados con waffles calientes o fríos. Prepare masa para waffles usando más ingredientes, por ejemplo los Waffles a la Belga, o waffles de galleta de chocolate y nuez. Copetéelos con los ingredientes dulces de su preferencia, como podrían ser:

Bayas Frescas Azucaradas, Helado, Azúcar en Polvo, Nueces Picadas,
Jarabes para Helados con Fruta y Nueces, Yoghurt de Frutas

RECETAS

WAFFLES DE HARINA DE MAÍZ USANDO LA LICUADORA

Disfrute de un crujiente waffle que podrá preparar en segundos

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 huevo | 2 cucharaditas de polvos para hornear |
| 3/4 taza leche* | 2 cucharaditas de azúcar |
| 1/4 taza de aceite vegetal | 1/4 cucharaditas de sal |
| 1 taza de harina de trigo | |
| 2 Cucharada de harina de maíz | |

**Se puede usar leche descremada o con poco contenido de grasa*

Pre caliente la Wafflera. Ponga todos los ingredientes en el vaso de la Licuadora Osterizer. Tape y mezcle a velocidad MED-ALTO, hasta lograr la incorporación de todos los ingredientes. No mezcle excesivamente. Vacíe en los platos interiores 1/2 taza de masa. Cierre la Wafflera. Cueza hasta que no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Repita la operación. Sirva los waffles con jarabe, mientras todavía estén calientes.

RINDE: **4 WAFFLES**

WAFFLES EXTRA ESPECIALES DE TRIGO INTEGRAL

Alimante una familia completa con este almuerzo dominguero

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 taza de leche* | 3 huevos |
| 1 taza de agua | 1 paquete de levadura seca activa (7 g) |
| 1/4 taza de mantequilla o margarina | 2-2/3 taza de harina de trigo integral |
| 1/4 taza de miel | 1-1/2 cucharaditas de sal |

**se puede usar leche descremada o con poco contenido de grasa*

Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la miel a 50°C. En un recipiente grande mezcle la harina, los huevos, la levadura, la sal y mezcla de leche caliente. Bata a baja velocidad hasta incorporar todo; cambie a velocidad medio-alta durante un minuto. Tape y refrigere varias horas, o durante toda la noche, moviendo de vez en vez la masa.

Pre caliente la Wafflera. Vacíe en las rejillas 1/2 taza de masa. Cierre la Wafflera, cueza hasta que ya no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirva los waffles calientes cubriéndolos con lo que prefiera.

RINDE: **10 WAFFLES**

WAFFLES DE CEBOLLA

Sirva algo especial: su entrada favorita de crema sobre deliciosos y crujientes waffles de cebolla

2 tazas de harina preparada par panqués 3 Cu. de aceite vegetal
1 huevo 2 Cu. de polvo para preparar
1-1/3 taza de leche* sopa de cebolla

**se puede usar leche descremada o con poco contenido de grasa*

Precaliente la Wafflera. Ponga todos los ingredientes en un recipiente grande. Bata a velocidad baja hasta incorporar todos los ingredientes. Vacie en los platos 1/2 taza de la masa. Cierre la Wafflera, hornee hasta que ya no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Repita. Sirva los waffles calientes poniéndoles encima *Tuna à la King* o cualquier otra entrada preparada a base de crema.

RINDE: 5 WAFFLES

WAFFLES LIGEROS Y CRUJIENTES

2 yemas de huevo 1/2 cucharadita de sal
2 tazas de leche 1/3 taza de aceite
2 tazas de harina de trigo 2 claras de huevo,
1 Cu. de polvos para hornear batidas a punto de turrón

Precaliente la Wafflera. Ponga todos los ingredientes en un recipiente grade, excepto las claras de huevo. Mezcle a velocidad baja hasta que todo se incorpore. Aumente la velocidad a media y bata hasta que la masa esté tersa. Incorpore las claras batidas a mano. Vacie 1/2 taza de masa en la Wafflera. Cierre y cueza hasta que no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Repita la operación. Sirva los waffles calientes cubiertos con lo que prefiera.

RINDE: 8 WAFFLES

VARIACIONES

Waffles de Nueces o Macadamias: Espolvoree en las rejillas previamente calentadas una taza de nueces o macadamias finamente picadas. Vacie sobre las nueces 1/2 taza de masa para waffles y cierre la Wafflera. Cueza como se indicó.

Waffles de Tocino: Fría las tiras de tocino. Vacie en los platos 1/2 taza de masa. Ponga 1 tira de tocino, partida a la mitad, sobre la masa y cierre la Wafflera. Cueza como se indicó.

Waffles de Queso: Incorpore en la masa 1-1/2 taza de queso cheddar rallado. Cueza como se ha indicado. Sirva los waffles con jarabe o su intrada de crema favorita.

Waffles de Arándano: Incorpore en la masa 2 tazas de arándanos frescos. Vacie sobre los platos 3/4 de la masa. Cueza hasta dorar.

Waffles de Chocolate: Incorpore en la masa 1 taza de chocolate rallado. Cueza como se ha indicado.

WAFFLES PARA POSTRE "ALOHA"

Un delicioso postre que seguramente halagará a sus invitados

8 Waffles de nuez ya preparados (ver receta anterior)	1 lata de jugo concentrado de naranja descongelado
1 taza de azúcar	1/2 taza de ralladura de coco
3 Cu. de harina de fécula de maíz	1/4 cup taza de ron
1 lata de piña machacada; escurrir y guardar el jugo	helado de vainilla
agua helada	1/3 taza de cerezas al marrasquino, machacadas

En un sartén grande, mezcle el azúcar y la fécula de maíz. Mida el jugo de piña y agua helada hasta completar 1-1/4 taza. Combine la mezcla de agua, jugo de naranja azúcar. Cueza con flama mediana hasta que espese, sin dejar de mover. Incorpore el coco, las cerezas y la piña. Caliente perfectamente. Mantenga el calor a fuego lento, Poco a poco vacíe el ron encima de la mezcla. Con mucho cuidado, préndale fuego, Ponga una medida de helado de vainilla sobre cada waffle. Cuando se apague la flama, ponga salsa sobre el helado. Sirva inmediatamente.

RINDE: 8 WAFFLES

WAFFLES DE CHOCOLATE Y NUEZ

¡Una buena idea para preparar fácilmente un delicioso postre!

1/4 taza de mantequilla o aceite	1 Cucharada de polvos par hornear
2/3 taza de azúcar	1 cucharadita de sal
2 tablillas de chocolate amargo fundido a baño de María	1-1/4 taza de leche
3 yemas de huevo	1/2 cucharadita de vainilla
1-1/2 taza de harina de trigo	1/2 taza de nueces picadas
	3 claras de huevo, batidas a punto de turrón

Precalente la Wafflera. En un recipiente grande, bata la mantequilla o la manteca hasta acremar e incorpore a velocidad media la azúcar hasta que la mezcla quede bofa. Añada el chocolate y las yemas de huevo. Bata bien. Añada la leche, alternando los ingredientes secos. Mezcle todo bien. Añada la vainilla y las nueces. Incorpore a mano las claras de huevo batidas. Vacíe en las rejillas 1/2 taza de la masa. Cierre la Wafflera, cueza hasta que ya no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Los waffles se podrán crujientes conforme se vayan enfriando. Repita la operación. Sirvalos calientes o fríos, con helado de vainilla, jarable de chocolate y nueces o avellanas picadas.

RINDE: 9 WAFFLES

GALLETAS BELGAS

Se obtienen **majores** resultados cuando esta receta se prepara en **la Wafflera Tipo Belga**

1 taza de mantequilla o margarina	1/2 cucharadita de sal
1 taza de azúcar	2 huevos
1 Cucharada de vainilla	2-1/4 tazas de harina

Precalente la Wafflera. Ponga en un recipiente grande la **mantequilla** y el **azúcar**. Bata a velocidad media baja hasta **acremar**. Añada la **vainilla** y la **sal**. Aumente la velocidad a media. Añada los **huevos**. Mezcle hasta que la masa esté tersa. Reduzca la velocidad a baja y añada la **harina**. Mezcle bien. Divida **3/4** de taza de la masa en cuatro porciones; vacie cada una de éstas en una esquina de los platos. Cierre la Wafflera. Cueza hasta que ya no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Saque con mucho cuidado los waffles, usando tenazas no metálicas y peongalas en una rejilla de alambre. Déjelos enfriar. Sirvalos así, o acompañados de su relleno de fruta favorita y crema batida.

RINDE: 4 **WAFFLES**

DELICIOSOS **WAFFLES** EN ESTILOS BELGAS

Un waffle especial para el postre o para el almuerzo

1 yema de huevo	2 cucharaditas de azúcar
1 taza de crena agrua	1 cucharadita de polvo de hornear
1/2 taza de leche	1/2 cucharadita de sal
3 Cu. de mantequilla, fundida	1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 taza de harina	1 clara de huevo, batida a punto de turrón

Recaliente la Wafflera. En un recipiente grande, ponga todos los ingredientes, excepto la clara de huevo. Mezcle a velocidad baja hasta que todo incorpore. Aumente la velocidad a media, mezcle hasta que la masa esté tersa. Incorpore a mano **pococ** a poco la clara de huevo batida. Vacie sobre las rejillas **1/2** taza de la masa. Cierre la Wafflera; cueza hasta que no salga vapor, de 3 a 5 minutos. Reppita la operación. Sirva los waffles calientes con jarabe o con **Fresas a la Romanoff**.

RINDE: 5 **WAFFLES**

DELICIOSAS IDEAS PARA CUBRIR SUS WAFFLES

SALSA DE ARANDANO

Una excelente idea cuando es la época de los arándanos; cuando no haya de temporada, puede usar arándanos congelados.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1/4 taza de mantequilla o margarina | 2 tazas de arándanos |
| 1 taza de azúcar | 2 Cucharadas de jugo de limón |
| 1/4 cucharadita de nuez moscada | 1 Cucharada de harina de fécula de maíz |

En una sartén de 2 cuartos (2 litros), ponga la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada y los arándanos. Caliente todo a fuego lento durante cinco minutos. Mezcle el limón y la harina de fécula de maíz. Incorpore lo anterior a la mezcla de arándano. Siga calentando y remueva hasta que la mezcla agruese. Sirva caliente, vaciando sobre waffles o crepas.

RINDE: 2-1/2 TAZAS

MANEQUILLA ENDULZADA CON MIEL

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1/2 taza de mantequilla o margarina, ablandadas | 1/2 cucharadita de canela en polvo |
| 2 Cucharadas de miel | |

Mezcle todos los ingredientes, hasta obtener una pasta tersa.

RINDE: 1/2 CUP TAZA

FRESAS A LA ROMANOFF

Un elegante remate para los waffles que se sirvan en el almuerzo o como postre.

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1 taza de crema para batir | 1 Empaque con 454 g de fresas, |
| 1/4 taza de azúcar en polvo | descongeladas y escurridas |

Bata la crema hasta que espese. Añada azúcar y siga batiendo hasta punto de turrón. Incorpore las fresas.

RINDE: 2-1/2 TAZAS

ATÚN A LA KING

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 lata de sopa condensada de crema
de champiñones, sin diluir | 1 lata de atún, escurrida |
| 1 taza de chícharos congelados | 1 lata de champiñones, escurridos |
| 1/4 cucharadita de paprika o pimentón,
en polvo | 1 Cu. de pimienta picado |
| | 1 taza de crema agria |

En una sartén de 2 litros, mezcle todos los ingredientes, excepto la crema agria. Hierva a fuego lento durante 5 minutos. Añada la crema agria. Deje que todo se caliente. Por cada waffle deberá 1/2 taza de cubierta. Sirva poniendo la mezcla sobre Los *Waffles de Cebolla*, o sobre su waffle favorito.

RINDE: 3 TAZAS

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el número de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
Attention: Service Department
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39401

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam ⇄ Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un Centro de Servicio Autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, D AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.** Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado.

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

Sunbeam[®]

©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.

Sunbeam[®] is a registered trademark of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.

Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1998 Sunbeam Products Inc. o sus corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.

Sunbeam[®] es una marca registrada de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.

Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o alguna compañía afiliada