



For product questions contact:  
USA : 1.866.484.5529  
www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:  
EE.UU.: 1.866.484.5529

www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer  
Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products,  
Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton,  
Florida 33431.

SPR042910

Printed in China  
Impreso en China

P.N. 135705

# VillaWare™

*Food. Passion. Life.*

Waffler  
NDVLWFBFS1

Waflera  
Manual del Usuario



● OWNERS MANUAL



Welcome to VillaWare™ brand products. For 100 years, the VillaWare™ brand has been the choice of experts and our commitment to providing you with the highest quality kitchen electrics, that remain as strong today as when we sold our first pasta machine in 1906.

Our products are steeped in tradition and provide the values of great home cooking with modern culinary aspirations, creating an inspiring line of authentic kitchen electrics and tools. And like you, we share a taste for Food. Passion. Life. ●

WAFFLER



FOOD  
PROCESSOR



COFFEEMAKER



ESPRESSO  
MACHINE



BLENDER



PANINI



## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:  
**Read all instructions before using.**

- 1 Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- 2 To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- 3 Do not touch hot surfaces. Use handles.
- 4 This appliance should not be used by children.
- 5 Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- 6 Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- 7 Never pull the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- 8 Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
- 9 In order to avoid the risk of an electric shock, do not repair the Flip Belgian Waffler yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. Incorrect reassembly presents a risk of Electric Shock Hazard.
- 10 The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- 11 Do not use outdoors or for commercial purposes.
- 12 Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- 13 Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- 14 Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- 15 Use on a heat-resistant, flat level surface only.

- 16 Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- 17 To disconnect, turn control to LOW and remove plug from outlet.
- 18 Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
- 19 CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- 20 When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

## THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

## EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension 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 unintentionally.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Center Power On/Off Button with Light Ring to indicate Power On and Warming



Handle

Removable Drip Tray

Temperature Control Knob



## Before Using:

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your waffle. Be sure all parts (listed under Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your VillaWare® waffle for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover and controls with a damp cloth. Thoroughly clean waffle plates, and drip tray.

## How To:

**For best results, follow these simple instructions.**

When your waffle is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance. However, it may affect the flavor of the first set of waffles prepared in your waffle, and it is recommended that you discard these.

### Preparing Your Flip Belgian Waffle

- 1 Close the waffle and plug it into the wall outlet. Push the center of the control knob to turn on the power, the center light ring will turn on and begin to pulse. Turn to desired temperature setting. It will take approximately 5 to 8 minutes to reach baking temperature. When the center lighted ring stays on and beeps, the waffle is pre-heated and ready for use.
- 2 Before baking the first waffles of the day, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil. A light coating of non-stick cooking spray also works well.

### Baking

- 1 When the desired baking temperature is reached, the light stays solid and beeps. Once heated up, cycle times will be faster.
- 2 Pour batter onto bottom grid of waffle. Ladle just enough batter to fill lower grid so that the peak area of the grid is covered. If necessary, use a spatula to spread the batter into the corners of the grid. At this point the light will pulse again as the baking cycle begins.
- 3 Close waffle and immediately flip/rotate unit 180° to the left (counterclockwise). Keep lid closed as opening the lid too soon will cause under-baked waffles to split, making them difficult to remove.
- 4 When the center light ring stays solid and the units beeps, flip/rotate waffle back 180° to the right (clockwise). Your waffles should be done. If you want them darker, close the lid and continue baking until the desired color is achieved. If you continue to bake the waffle after the normal cycle is completed, for browner waffles, you will need to watch the waffle to achieve your desired doneness as the unit will no longer beep to indicate a completed cycle.
- 5 Remove waffles from the grid using non-metallic utensils.
- 6 If additional baking is to be done, close waffle to retain heat, and again to pre-heat the waffle to the desired temperature. Always be sure the center light ring stays solid ( not pulsing) and the waffle again beeps, then it is ready for the next waffle.
- 7 If you need to take a short break, close waffle to maintain heat. When you return to baking, you will notice that the first waffles will bake faster because extra heat has been allowed to build up.
- 8 Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- 9 When baking is complete, simply unplug the power cord from wall outlet. Leave waffle open to cool. Do not clean until unit has cooled.

### Tips:

- 1 Cooking times may vary. Depending on your taste preference, leave the waffle in longer for darker, crispier waffles or shorter for light and fluffy waffles. Different waffle batters will also cook up differently.
- 2 When preparing waffle batter, do not over mix or waffles will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- 3 The optimal amount of batter to produce a full-shaped waffle, without overflowing, will vary with different waffle batters. Pouring batter from a measuring cup will help you gauge how much batter to use each time. Fill bottom grid of waffler with enough batter to cover peak areas of the grid.
- 4 For more evenly shaped waffles, spread thick batters to outer edge of grid, using a heat proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing lid.
- 5 Cake-based waffles, such as the Chocolate Waffles are more tender than regular waffles, and may require more care when removing from waffler.

You may want to break these waffles into halves or quarters before removing. Use a spatula to support waffles when removing from the waffler.

- 6 To retain crispness, move baked waffles to a wire cooling rack to prevent steam from accumulating underneath.
- 7 When serving several waffles at one time, keep waffles hot and crisp by placing on a rack in a preheated 200°F oven until ready to serve.
- 8 Already cooled waffles can be re-warmed and re-crisped, individually, by returning to hot waffler. Set Waffle Temperature Control to low. Place waffle on grid so grooves match up; close lid and heat for 1 to 2 minutes, watching carefully to prevent burning.
- 9 Baked waffles freeze well. Cool completely on wire rack. Store in plastic freezer bag or in covered container, separating waffles with wax paper. Reheat frozen waffles in toaster oven, oven or toaster until hot and crisp.

### To keep your VillaWare® product looking new and to remove fingerprints:

When the VillaWare® product is not in use, please wipe the outside of unit with warm water or stainless steel appliance cleaner, then wipe and dry.

### Here are a few easy steps to keep your waffler looking and working like new:

- 1 Always unplug the waffler and allow it to cool before cleaning. There is no need to disassemble the waffler for cleaning. Never immerse the waffler in water or place in dishwasher.
- 2 Brush away any loose crumbs from the grooves. Wipe grids clean with a paper towel, absorbing any oil or butter that might be down in the grooves of the grid. You can also wipe grids with a damp cloth. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- 3 Wipe the outside of the waffler with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. A little metal polish suitable for stainless steel may be used occasionally on

the top housing. Do not immerse in water or any other liquid. Do not place in the dishwasher.

- 4 Should any batter become baked onto the grids, pour a little cooking oil onto the hardened batter. Let sit 5 minutes to soften batter, then wipe off with a paper towel or soft cloth.
- 5 Do not use metal utensils to remove your waffles, they can damage the non-stick surface.
- 6 The drip tray can be easily removed. To clean spills, wipe with a damp cloth.

## Classic Waffles

- 1 ½ cups all-purpose flour
- 3 large eggs, separated
- ½ cup cornstarch
- 2 tbsp. granulated sugar
- 2 tbsp. cornmeal (optional)
- 1 ¾ cups milk
- 1 tbsp. baking powder
- ½ tsp. pure vanilla extract
- 1 tsp. salt
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, melted

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolks, milk and vanilla. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix). Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle and bake.

Makes about 5 ½ cups batter

**Waffle Tip:** Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed.

### Toasted Pecan & Cranberry Waffles

Sprinkle chopped pecans onto bottom grid of hot, greased waffle. Pour batter over pecans. Sprinkle dried cranberries over batter. Close waffle and bake as directed.



## Chocolate Waffles

- 1 ½ cups all-purpose flour
- 1 cup granulated sugar
- 1 ½ tsp. baking powder
- 1 tsp. vanilla extract
- ½ tsp. salt
- 2 large eggs
- ½ cup (1 stick) unsalted butter
- ¾ cup milk
- 2 ounces unsweetened chocolate, cut into chunks

Sift together flour, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In large microwave-safe bowl, microwave butter and chocolate on HIGH 1 to 1 ¼ minutes or until butter is melted. Stir chocolate until completely melted. Whisk in sugar and vanilla (Be sure mixture is not hot enough to cook eggs when added; cool slightly, if necessary). Beat in eggs, 1 at a time. Add flour mixture, in 3 parts, alternately with milk, in 2 parts (Batter will thicken as chocolate cools.) Pour or spoon batter onto hot, greased waffle and bake.

Serve with sweetened, quartered strawberries and whipped cream. For a special treat, top waffles with ice cream, caramel or fudge sauce, whipped cream and toasted nuts.

Makes about 3 cups batter

### Double Chocolate Waffles

Stir ½ cup mini chocolate morsels into prepared batter; bake as directed.



- 1 ½ cups all-purpose flour
- ½ cup cornstarch
- 2 tbsp. cornmeal (optional)
- 1 tbsp. baking powder
- ¾ tsp. baking soda
- 1 tsp. salt
- 3 large eggs, separated
- 3 tbsp. granulated sugar
- 1 ¾ cups buttermilk
- ½ tsp. pure vanilla extract
- ½ cup (1 stick) unsalted butter, melted



## Classic Buttermilk Waffles

In large bowl, sift or whisk together flour, cornstarch, cornmeal, baking powder, baking soda and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg whites until soft peaks form. Add sugar; continue beating just until stiff peaks form. Set aside. Whisk together egg yolks, buttermilk and vanilla to blend. Using rubber spatula, stir buttermilk mixture into flour mixture, blending until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix.) Stir in melted butter. Fold in beaten egg whites until combined. Pour batter onto hot, greased waffle and bake.

Makes about 5 ½ cups batter

**Waffle Tip:** Cornstarch makes the waffles crisper. If you don't have cornstarch, you could still make great waffles by omitting cornstarch and increasing flour to 2 cups. Bake as directed

### Buttermilk Blueberry Waffles

Pour batter onto bottom grid of waffle; sprinkle batter with fresh (or defrosted frozen) blueberries. Close waffle and bake as directed.

- 2 ½ cups all-purpose flour
- 3 tbsp. granulated sugar
- 1 ½ tsp. active dry yeast
- 3 large eggs
- ⅓ cup unsalted butter, melted
- 1 tsp. pure vanilla extract
- 1 ¼ tsp. salt
- 2 cups very warm milk (120 to 130°F to activate yeast)



## Old World Belgian Waffles (yeast-leavened)

In large bowl, whisk together flour, sugar, yeast and salt to blend. In medium bowl, whisk together milk, eggs, butter and vanilla; add to dry ingredients, mixing until large lumps are moistened. Cover; let rise in a warm, draft-free place one hour or until light and bubbly (or, cover and refrigerate overnight.) Stir down batter; pour onto hot, greased waffle and bake.

Makes about 4 ½ cups batter

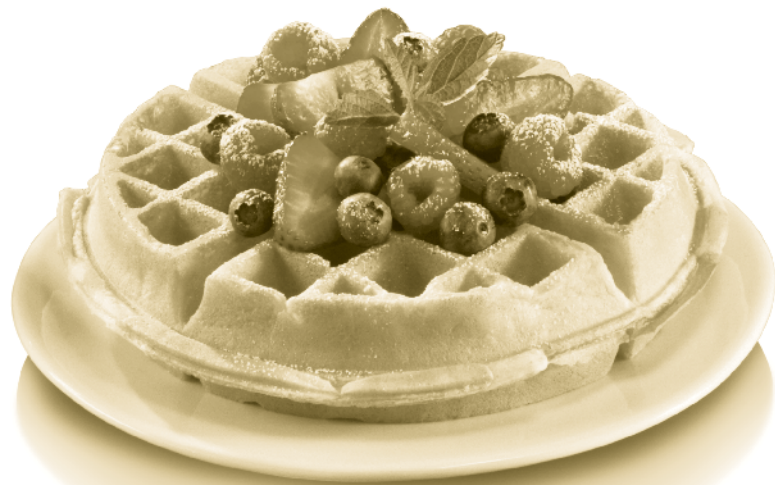
¾ cup whole wheat flour  
¼ cup wheat bran  
2 tbsp. wheat germ  
1 tsp. baking powder  
¼ tsp. salt  
1 egg, separated  
¾ cup skim or nonfat milk  
1 tbsp. honey (optional)  
2 tbsp. unsalted butter, melted



### Whole Wheat Waffles (carb smart with whole grain goodness)

In medium bowl, whisk together whole wheat flour, wheat bran, wheat germ, baking powder and salt to blend thoroughly; set aside. In mixer bowl, beat egg white just until stiff peaks form; set aside. Whisk together egg yolk, milk and honey. Using rubber spatula, stir milk mixture into flour mixture, blending just until dry ingredients are moistened. (There should still be small lumps; do not over mix.) Stir in melted butter. Fold in beaten egg white until combined. Pour batter onto hot, greased waffle and bake.

Makes about 2 cups batter





# Two Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

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 the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-55293 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Please visit us online at [www.villaware.com](http://www.villaware.com) to register your product online with us and for other helpful information.

**VillaWare**<sup>®</sup>  
*Food. Passion. Life.*

Bienvenido a la marca de productos **VillaWare**<sup>™</sup>. Durante 100 años, la marca VillaWare ha sido la elección de los expertos y el compromiso de brindarle la calidad más alta de artefactos eléctricos de cocina, que se mantienen tan sólidos hoy como cuando vendimos nuestra primera máquina para hacer pasta en 1906.

Nuestros productos están empapados en tradición y proveen valores de la gran comida casera junto a aspiraciones culinarias modernas, creando así una línea inspiradora de auténticos artefactos eléctricos y utensilios de cocina. Al igual que usted, nosotros compartimos la afición por la Comida. Pasión. Vida. ●

WAFLERA



PROCESADOR DE ALIMENTOS



CAFETERA



MÁQUINA DE EXPRESO



LICUADORA



SANDWICHERA



## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

**Lea todas las instrucciones antes de usar.**

1. Asegúrese que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido
3. No toque las superficies calientes. Use guantes
4. Este artefacto no debe ser usado por niños.
5. Cuando cualquier artefacto es utilizado cerca de niños, debe tomarse una extrema precaución.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no está en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de limpiar o guardar.
7. Nunca jale el cordón para desconectar el aparato de cocina del tomacorriente. En vez, agarre el enchufe y jálelo para desconectar.
8. No opere ningún artefacto si el cable está dañado. No utilice este artefacto si la unidad funciona inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado de alguna forma.
9. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no repare la Waflera Belga Rotatoria. Llévela a un centro de servicio autorizado para su revisión y reparación. Un ensamblaje incorrecto representa un riesgo de accidente de choque eléctrico.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
11. No lo utilice a la interperie ni para propósitos comerciales.
12. No utilice este artefacto con otro propósito que no fuera para el cual fue diseñado.
13. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o tablón, o toque superficies calientes.
14. No lo coloque sobre o cerca de hornillas de estufas de gas o eléctricas u hornos calientes.
15. Utilice sobre superficies planas y resistentes al calor.

16. Tenga extrema precaución cuando mueva cualquier artefacto que contenga alimento caliente, agua, aceite o cualquier otro líquido.
17. Para desconectar, gire el control a BAJO (LOW) y remueva el enchufe del tomacorriente.
18. Siempre desenchufe después de usar. El artefacto se mantendrá prendido hasta que sea desenchufado.
19. PRECAUCIÓN: Este artefacto genera calor durante su uso. Precauciones apropiadas deben tenerse para prevenir quemaduras, incendios, o cualquier otro tipo de daño a personas o propiedades.
20. Al utilizar este artefacto, debe haber una adecuada ventilación tanto encima como alrededor de la unidad para la circulación de aire. No permita que este artefacto esté cerca de cortinas, papel tapiz, ropa, papel toalla o cualquier otro material que se pueda incendiar durante su uso.

## ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una manera únicamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, voltee el enchufe. Si de esa manera aún no entra, contacte a un electricista calificado. **NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.**

## USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica del cable debe ser al menos igual que la del aparato. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Mango

Botón Central de Encendido/  
Apagado con Aro de Luz para  
indicar encendido y precaución

Bandeja para  
derrames removible

Botón del control  
de temperatura



## Antes de Usar:

Remueva de su Waflera todo material de embalaje y cualquier etiqueta promocional. Asegúrese de que todas las partes (que se listan en la sección Características) de su nuevo artefacto estén incluidas antes de deshacerse de estos materiales de embalaje. Es recomendable que se quede con la caja y los materiales de embalaje para cualquier uso futuro.

Antes de usar su Waflera Villaware por primera vez, remueva cualquier polvo del embalaje limpiando la base, la cubierta y los controles con una tela húmeda. Limpie las planchas de la waflera y la bandeja para derrames completamente.

## Cómo:

### Para mejores resultados siga estas simples instrucciones:

Cuando su waflera sea calentada por primera vez, puede que emita un humo u olor ligeros. Esto es normal en muchos aparatos que generan calor. Esto no afecta la seguridad de su aparato. Sin embargo, puede que afecte el sabor del primer par de waffles que prepare en su waflera, por cual le recomendamos que los deseche.

### Preparando su Waflera Belga Rotatoria:

- 1 Cierre la waflera y enchúfela en un tomacorriente de pared. Presione el centro del Botón de Control para encender el aparato. El aro de luz central se iluminara y empezara a pulsar. Gire el botón a la posición de temperatura deseada. Tomará aproximadamente de 5 a 8 minutos para alcanzar una temperatura de horneado. Cuando el aro de luz central se mantenga prendido y emita un pitido, la waflera estará precalentada y lista para ser usada.
- 2 Antes de hornear los primeros waffles del día, use una brocha pastelera para cubrir ligeramente las

planchas superior e inferior con aceite vegetal. También puede poner una capa ligera con un rociador de aceite antiadherente.

### Horneado

- 1 Cuando la temperatura deseada para horneado se haya alcanzado, la luz se mantendrá sólida y emitirá un pitido. Una vez precalentada, los periodos de tiempo serán mas rápidos.
- 2 Ponga la mezcla en la plancha inferior de la waflera. Utilice un cucharón para poner suficiente mezcla y llenar la plancha inferior de modo tal que la parte saliente de la plancha esté cubierta. Si es necesario, use una espátula para esparcir la mezcla en las esquinas de la plancha. En este momento la luz pulsará nuevamente puesto que el ciclo de horneado ha comenzado.
- 3 Cierre la waflera e inmediatamente rote la unidad 180° hacia la izquierda (dirección contraria a las manecillas del reloj). Mantenga la tapa cerrada dado que de abrirla con demasiada anticipación causará que los waffles que no estén bien cocidos se partan y sea difícil de sacarlos.

- 4 Cuando la luz del aro de luz central permanezca sólida y la unidad emita un pitido, rote la waflera de vuelta 180° hacia la derecha ( en dirección de las manecillas del reloj). Sus waffles deberían estar listos. Si los quiere mas dorados, cierre la tapa y continúe horneando hasta que alcance el color deseado. Si para obtener un waffle más dorado usted continúa horneando su waffle después de que el ciclo normal se haya completado, usted tendrá que observar el waffle para alcanzar el nivel de cocción deseado, puesto que la unidad ya no emitirá un pitido para indicar que el ciclo se ha completado
- 5 Remueva los waffles de las planchas usando utensilios que no sean metálicos.
- 6 Si va a continuar horneando, cierre la waflera para mantener el calor. Para volver a precalentar la waflera a la temperatura deseada, siempre asegúrese de que la luz del aro de luz central este sólida (que no pulse) y que la waflera emita un pitido nuevamente, entonces estará lista para su siguiente waffle.
- 7 Si usted necesita parar un rato, cierre la waflera

para mantener el calor. Cuando reinicie el horneado, usted notará que los primeros waffles se hornearán más rápido dado que se ha permitido que el calor adicional se acumule.

- 8 Es necesario mantener supervisión estricta cuando cualquier aparato sea usado cerca o por niños.
- 9 Cuando el horneado se haya completado, simplemente desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente de pared. Deje la waflera abierta para que se enfríe. No la limpie hasta que se haya enfriado.

### Consejo:

- 1 Los tiempos de cocción pueden variar. Dependiendo de su preferencia y gusto, deje la waflera por más tiempo para waffles más oscuros y crujientes, o por menos tiempo para waffles más suaves y esponjosos. Mezclas diferentes de waffles se cocinarán también de manera diferente.
- 2 Cuando prepare la mezcla para los waffles, no bata la mezcla demasiado, de lo contrario los waffles quedarán muy duros. Bata la mezcla solamente

hasta que los grumos grandes de ingredientes desaparezcan.

- 3 La cantidad óptima de mezcla para producir un waffle bien formado, sin derramar, variará dependiendo del tipo de mezcla para waffle. Si usted echa la mezcla con una taza medidora esto le ayudará a calcular cuánta mezcla debe usar cada vez. Llene la plancha inferior de la waflera con suficiente mezcla como para que cubra los picos salientes de la plancha.
- 4 Para obtener waffles con forma más pareja, esparza una mezcla más espesa hacia el borde exterior de la plancha, usando una espátula de jebe a prueba de calor u otro utensilio que no sea de metal antes de cerrar la tapa.
- 5 Waffles hechos a base de masa para queque o pastel, como los Waffles de chocolate son más suaves que los waffles comunes, y puede que requieran más cuidado al remover de la waflera. Recomendamos que parta estos waffles en mitades o en cuartos antes de removerlos. Use una espátula para sostener los waffles cuando los saque de la waflera.

- 6 Para mantener los waffles crujientes, póngalos sobre una parrilla para enfriar de alambre para prevenir que el vapor se acumule debajo del waffle.
- 7 Cuando sirva varios waffles a la vez, mantenga los waffles calientes y crujientes colocándolos en una parrilla dentro de un horno precalentado a 200°F hasta que esté listo para servirlos.
- 8 Los waffles que ya estén fríos pueden recalentarse individualmente y volver a su estado crujiente poniéndolos de nuevo en la waflera caliente. Fije el Control de Temperatura de la Waflera a bajo (low). Coloque el waffle en la parrilla de forma que los picos salientes coincidan; cierre la tapa y caliente por 1 a 2 minutos, mirándolos cuidadosamente para prevenir que se quemen.
- 9 Los waffles horneados se pueden congelar. Enfríelos completamente en una parrilla de alambre. Guárdelos en una bolsa de plástico para congeladora o en un contenedor cubierto, separando cada waffle con papel encerado. Recaliente los waffles congelados

### Para mantener su producto Villaware como nuevo y remover huellas de dedos:

Cuando su producto Villaware no esté en uso, limpie el exterior de la unidad con agua tibia o un limpiador para artefactos de acero inoxidable, luego limpie y seque.

Aquí le damos unos pasos fáciles a seguir para que su waflera luzca y funcione como nueva:

- 1 Siempre desenchufe la waflera y permita que se enfríe antes de limpiar. No hay necesidad de desensamblar la waflera para limpiar. Nunca sumerja la waflera en agua o coloque en el lavaplatos.
- 2 Use un cepillo para remover migas sueltas de las ranuras. Limpie las planchas con un papel toalla y absorba cualquier aceite o mantequilla que se haya quedado dentro de las ranuras de la plancha. También puede limpiar las parrillas con una tela o toalla húmeda. No use ningún artículo que sea abrasivo o que pueda arañar o dañar la capa antiadherente.
- 3 Limpie el exterior de la waflera con una tela húmeda solamente. No limpie el exterior con

esponja abrasiva o de metal o de refregar, puesto que esto dañará el acabado. Ocasionalmente puede usar un poco de pulidor de metal especial para acero inoxidable sobre la parte exterior de la unidad. No sumerja en agua o cualquier otro líquido. No coloque en el lavaplatos.

- 4 Si la mezcla que ha sido horneada ha quedado pegada sobre las planchas, eche un poco de aceite de cocina sobre la mezcla que se ha endurecido. Déjela remojar por 5 minutos para suavizarla y luego limpie y remueva con un papel toalla o tela suave.
- 5 No use utensilios de metal para remover sus waffles ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- 6 La bandeja para derrames puede removerse fácilmente. Para limpiar los derrames, limpie con una tela húmeda.

### Waffles Clásicos

En un tazón grande, mezcle la harina, la fécula de maíz, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; ponga aparte. En un tazón de batir bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Agregue azúcar; continúe batiendo hasta que se formen picos más firmes; ponga aparte. Mezcle bien las amarillas de huevo, la leche y la vainilla. Usando una espátula de goma, revuelva la mezcla de leche dentro de la mezcla de harinas solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las claras de huevo batidas con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 5 ½ tazas de mezcla

**Consejo práctico para Waffles:** La fécula de maíz hace que los waffles sean más crocantes. Si no se tiene fécula de maíz, puede omitirlo e incrementar hasta 2 tazas la harina y sus waffles igualmente le quedarán exquisitos.

### Waffles de Nueces Macadamia & Arándano (Cranberry)

Espolvoree nueces de macadamias picadas finamente sobre la plancha inferior de la waflera previamente precalentada y engrasada. Vierta la mezcla sobre las nueces. Espolvoree los arándanos secos sobre la mezcla. Cierre la waflera y ajuste la cocción deseada.

- 1 ½ tazas de harina
- 1 ½ taza de fécula de maíz
- 2 cucharadas de harina de maíz (opcional)
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos grandes, separados
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 ¾ tazas de leche
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza (1 barra) de mantequilla sin sal derretida



## Wafles de Chocolate

Pase por un tamiz la harina, el polvo de hornear y la sal para que se mezclen bien; ponga aparte. En un tazón grande seguro para microondas, añada el chocolate y la mantequilla y métalo en el microonda de 1 a 1 ¼ de minutos hasta que la mantequilla se derrita. Revuelva el chocolate hasta que se derrita completamente también. Agréguele revolviendo el azúcar y la vainilla (asegúrese que la mezcla no esté muy caliente para que los huevos no se cocinen, enfríelo un poco si es necesario). Agregue los huevos revolviendo uno por uno.

Añádale la mezcla de harina, en 3 partes alternando con la leche en 2 partes (la mezcla se va espesar a medida que el chocolate se enfríe). Viértalo sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Sirva con fresas endulzadas y con crema batida. Para una ocasión especial póngale encima helado, salsa de caramelo o de chocolate, crema batida o nueces tostadas

Rinde 3 tazas de mezcla

### Wafles de Chocolate Doble

Revuelva dentro de la mezcla preparada 1/3 taza de pedacitos pequeños de chocolate y cocine como se indica.



## Classic Buttermilk Waffles

1 ½ tazas de harina  
 1 ½ taza de fécula de maíz  
 2 cucharadas de harina de maíz (opcional)  
 1 cucharada de polvo de hornear  
 ¾ cucharadita de bicarbonato de soda  
 1 cucharadita de sal  
 3 huevos grandes, separados  
 2 cucharadas de azúcar granulada  
 1 ¾ tazas de leche  
 ½ cucharadita de esencia de vainilla  
 ½ taza (1 barra) de mantequilla sin sal derretida



En un tazón grande, mezcle la harina, la fécula de maíz, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; ponga aparte. En un tazón de batir bata las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Agregue azúcar; continúe batiendo hasta que se formen picos más firmes; ponga aparte. Mezcle bien las amarillas de huevo, la crema de leche y la vainilla. Usando una espátula de goma, revuelva la mezcla de crema de leche dentro de la mezcla de harinas solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las claras de huevo batidas con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 5 ½ tazas de mezcla

**Consejo práctico para Wafles:** La fécula de maíz hace que los wafles sean más crocantes. Si no se tiene fécula de maíz, puede omitirlo e incrementar hasta 2 tazas la harina y sus wafles igualmente le quedarán exquisitos

### Wafles de Crema de Leche y Moras

Vierta la mezcla sobre la plancha inferior de la waflera, espolvoree la mezcla con moras frescas (o también pueden ser descongeladas). Cierre la waflera y ajuste la cocción deseada.

## Waffles Belgas al estilo Antiguo (con levadura)

- 2 ½ tazas de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 ½ cucharadita de levadura seca
- 1 ½ cucharadita de sal
- 3 huevos grandes
- ⅓ taza de mantequilla sin sal, derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de leche muy caliente (120 a 130° F para activar la levadura)



En un tazón grande, mezcle bien la harina, el azúcar, la levadura y la sal. En un tazón mediano, mezcle la leche, los huevos, la mantequilla y la vainilla; agrégueselo a los ingredientes secos, mezcle hasta que los grumos grandes estén humedecidos. Tape; déjelo crecer en un lugar caliente y sin corriente de aire por 1 hora o hasta que esté liviano y esponjoso (o también podría taparlo y refrigerarlo toda la noche). Revuelva la mezcla; viértala sobre la waflera previamente precalentada y engrasada; cocine.

Rinde 4 ½ tazas de mezcla

## Waffles de Trigo Integral (a base de granos enteros y bajo en calorías)

- ¾ tazas de harina integral
- ¼ taza de salvado de trigo
- 2 cucharadas de germen de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de sal
- 1 huevo, separado
- ¾ taza leche descremada
- 1 cucharada de miel (opcional)
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida



En un tazón mediano, mezcle la harina de trigo, el salvado, el germen de trigo, el polvo de hornear y la sal. En un tazón de batir, bata la clara a punto de nieve; ponga aparte. Mezcle la yema del huevo, la leche y la miel. Utilizando una espátula de goma, revuelva la mezcla de leche dentro de la mezcla de harina, solamente hasta que los ingredientes secos se humedezcan. (Pueda que queden algunos pequeños grumos; no lo bata en exceso). Agréguele la mantequilla derretida. Agréguele las clara de huevo batida con movimientos envolventes hasta mezclarlo completamente. Vierta la mezcla sobre la waflera caliente y engrasada; cocine.

Rinde 2 tazas de mezcla



## Garantía Limitada de Dos Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad

de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro

### Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

**Por favor visítenos en la Internet en [www.Villaware.com](http://www.Villaware.com) para registrar con nosotros su producto en línea y para mas información útil.**

Notes / Notas

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Please visit

[www.villaware.com](http://www.villaware.com)

for more product info, the VillaWare store  
and delicious recipes.

Por favor visite [www.villaware.com](http://www.villaware.com) para mayor información acerca  
de productos, la tienda Villaware y recetas deliciosas.

**VillaWare**<sup>®</sup>  
*Food. Passion. Life.*