Sunbeam®

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 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.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous droits reservés. Distribué Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.458.8407
Canadá : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 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.

GCDS-SUN25762-PH

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- No toque las superficies que estén calientes. Para ello, utilice las asas.
- Para evitar una descarga eléctrica, nunca sumerja en agua u otro líquido el cable de conexión, el enchufe o el electrodoméstico.
- Se debe extremar la vigilancia cuando los niños usen o estén cerca de un aparato electrodoméstico.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente eléctrico.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando así como antes de limpiarlo.
- Nunca utilice un aparato cuyo cable 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.
- El empleo de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
- No deberá usarse en exteriores.
- No permita que el cable de conexión cuelgue sobre el borde de una mesa, o de un mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No ponga el aparato cerca de estufas eléctricas, de gas, dentro de un horno caliente o en el interior de un homo de microondas.
- No use el electrodoméstico para un propósito distinto para el que fue diseñado.
- 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 exista el problema de exceso de calor, se recomienda el empleo de una cubierta protectora contra el calor.
- Nunca deje la unidad funcionando sola, sin vigilancia.

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

Uso de un Cable Eléctrico Corto

Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si se usa una cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

Instrucciones Especiales

Este aparato cuenta con una clavija polarizada *(una pata es más ancha que la 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 colóquala al revés. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenido

¡Felicidades! Ya es propietario de una Waflera Sunbeam®.

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

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

Aún los postres quedarán más sabrosos con wafles calientes preparados con una mezcla de galletas de chocolate y nuez (brownies), acompañados con helado y cubiertos con jarabes, nueces picadas y crema batida.

El control por termostato de su Waflera Sunbeam® le permitirá obtener wafles perfectos. La unidad es portátil, así que podrá preparar wafles en la cocina, o directamente en la mesa. Sus parrillas antiadherentes facilitan su limpieza. Estamos seguros de que estará encantado con su nueva Waflera Sunbeam®. Será una ayuda muy valiosa en su cocina.

Cómo Usar Su Waflera Sunbeam®

Preparación para el Uso de Su Waflera

1. Abra la unidad levantando la asa superior.
2. Antes de usarla por primera vez, limpie las planchas para cocer con un trapo o una esponja, humedecidos con agua jabonosa caliente. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA. Enjuáguela con un trapo húmedo o esponja y séquela.
3. Cuando la use por primera vez, "cure" las parrillas frotándolas ligeramente con aceite para cocinar. Si en usos posteriores, los alimentos quedan adheridos, "cure" nuevamente la unidad.



Preparación de Wafles

1. Cierre la unidad y enchúfela en la toma de corriente. Use sólo el voltaje especificado en la parte inferior de la unidad. Se encenderá la luz de Encendido (Rojo). La luz de listo para cocinar (Verde) se encenderá inmediatamente cuando el interruptor de temperatura se encuentra en la posición de apagado (OFF).
   Precaución: Tome la unidad solamente por las asas mientras esté en funcionamiento o inmediatamente después de usarla.
2. Los ajustes del Cuadrante de Control de Temperatura abarcan desde "min" para wafles claros a "max" para wafles oscuros. La luz de listo para cocinar (verde) se apagara cuando está calentando.
3. La unidad está lista para usarse cuando se encienda la luz de Listo para Cocinar.
4. Abra la unidad y vierta aproximadamente ¾ de taza de masa para wafles en las parrillas. Para obtener los mejores resultados, vierta la masa en un círculo alrededor del borde externo de la waflera. *(Vea la Ilustración)* Cierre la tapa. Es típico que una pequeña cantidad de masa se derrame sobre la parrilla y se salga de la unidad. Sin embargo, si se derrama una cantidad excesiva de masa, use menos masa.
5. La tapa se levantará ligeramente a medida que los wafles comienzan a cocinarse. No abra la tapa mientras esté escapando vapor. La mayoría de las recetas de wafles se cocina en aproximadamente 5 minutos en el ajuste bajo, 4–¼ minutos en el ajuste mediano y 4 minutos en el ajuste alto. Generalmente, los wafles están listos cuando ya no sale más vapor por los lados y el frente de la unidad.

6. Cuando los wafles estén listos, quítelos con un tenedor de plástico o con unas pinzas de madera.
   Nota: Es posible que la luz de Listo para Cocinar se prenda y se apague durante la cocción. Esto indica que el termostato mantiene la unidad en la temperatura apropiada de cocción.
7. Cierre la tapa y espere que la luz de Listo para Cocinar de Encendido se apague antes de preparar otra cantidad de wafles.

Cuidado y Limpieza

1. Desenchufe y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpie las parrillas de la waflera con un trapo o esponja humedecidos con agua jabonosa caliente. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA**. Enjuáguela con un trapo húmedo o esponja y séquela.
3. Para remover comidas pegadas, use una esponja de nilón para refregar o un limpiador que no sea abrasivo. Las esponjas de viruta de acero o los limpiadores abrasivos dañarán la superficie antiadherente.
4. Guárdela cerrada.
5. Cualquier tipo de servicio requerido deberá ser efectuado por un servicio autorizado.
6. Este artefacto es sólo para uso doméstico.

Consejos para Wafles Sabrosos

1. No mezcle en forma excesiva la masa de wafles. Para obtener wafles más livianos y crocantes, bata las claras de los huevos por separado y viértalas suavemente sobre la masa para wafles.
2. Cocine completamente los wafles antes de retirarlos de la unidad.
3. No abra la waflera mientras el vapor esté escapando por los lados y por el frente de la unidad.
4. ¿Por qué no congelar wafles preparados para los días en que está muy ocupado? Simplemente cocine los wafles como se indica. Déjelos enfriar sobre una rejilla de alambre y envuélvalos en papel o plástico a prueba de humedad. Recalientelos rápidamente en su horno tostador, asador u horno microondas.

Cómo Preparar Wafles

Prepare sus propios wafles con ingredientes nuevos usando cualquiera de las recetas Sunbeam® listadas en las siguientes páginas o use cualquiera de sus favoritas. Para aquellos días en que está muy ocupado, ¿Por qué no tener a la mano masa ya lista para preparar una comida en cuestión de minutos?

Wafles Creativos

Deje que su imaginación sea su guía para cocinar muchas comidas sabrosas y emocionantes usando su Waflera Sunbeam®. Aquí están algunas sugerencias:

Chopped Nuts, Sundae Sauces, Fruit Yogurt

Sweetened Fresh Berries, Ice Cream, Powdered Sugar,

might include:

Yield: 5 Waffles

or Chocolate Brownie Waffles. Top with your favorite sweet and tasty ingredients which

longer scapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite toppings.

Pour ¼ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle Maker. Repeat on bake until steam on

Preheat Waffle Maker. Brush with oil. Pour ¼ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle

Light 'n Crisp Waffles

2 egg yolks
2 cups (500 ml) milk
2 cups (500 ml) all-purpose flour
2 cups (500 ml) all-purpose flour
2 eggs whites, stiffly beaten
1 Tbsp. (15 ml) baking powder
½ tsp. (2 ml) salt
½ cup (75 ml) oil
½ cup (125 ml) chopped nuts
3 egg whites, stiffly beaten
1½ cups (375 ml) all-purpose flour
1 Tbsp. (15 ml) baking powder
½ tsp. (2 ml) salt
¼ cup (50 ml) shortening or oil
1 Tbsp. (15 ml) baking powder
⅓ cup (150 ml) sugar
¼ tsp. (1 ml) salt
2 squares (1 ounce or 28 g each) baking chocolate, melted
½ tsp. (2 ml) vanilla
3 eggs yolks
1¼ cups (300 ml) milk
½ egg whites, stiffly beaten

Serve crispy waffles hot or cold. Prepare a richer batter such as Belgian-Style Waffles

Dessert

Top crispy waffles with:

Sunbeam® Waffle Maker. Here are just a few suggestions:

Let your imagination be your guide to many exciting and tasty meals with your

Creative Waffles

Whipped Cream, Yogurt, Fruit Preserves, Fresh Fruit
Butter, Syrup, Honey, Molasses, Apple Butter, Pie Filling,

Breakfast and Brunch

Preheat Waffle Maker. Pour ¾ cup (200 ml) over grids. Close waffle maker. Cover and refrigerate several hours or overnight; stirring occasionally. 1 minute. Cover and refrigerate several hours or overnight; stirring occasionally.

eggs, yeast, salt and warmed milk mixture. Mix at low to moisten; then medium-high for

2½ cups (650 ml) whole wheat flour
¼ cup (50 ml) honey
¼ cup (50 ml) butter or margarine
1 cup (250 ml) water
1 cup (250 ml) milk*

Feed the gang with these at Sunday Brunch

3 eggs (or equivalent)
¼ cup (50 ml) honey
½ tsp. (2 ml) salt
1 package (¼ ounce or 7 g) active dry yeast
2 cups (500 ml) whole wheat flour

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

In a large saucepan, combine sugar and cornstarch. Measure pineapple juice and enough cold water to equal 1¼ 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.

Cold water
pineapple, drained reserving juice
1 can (8 oz. or 227 g) crushed
3 Tbsp. (45 ml) cornstarch
1 cup (250 ml) sugar
8 prepared Macadamia Nut Waffles
A pretty dessert that is guaranteed to please your guests

Vanilla ice cream
½ cup (50 ml) 150 Proof rum
⅓ cup (75 ml) Maraschino cherries, chopped
½ cup (125 ml) toasted coconut
orange juice concentrate, thawed
1 can (10 oz. or 284 g) frozen

Aloha Dessert Waffles

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of products, or for any breach of contractual, 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 or province, state or 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 1.800.458.8407 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 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

This is your exclusive warranty.

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, Sunbeam, 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 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. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an authorized Sunbeam service center, further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What Are the Limits on Sunbeam's Liability?

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of any express implied or statutory warranty or condition.

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

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of products, or for any breach of contractual, 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 or province, state or 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 1.800.458.8407 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 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

This is your exclusive warranty.

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship, Sunbeam, 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.

One-Year Limited Warranty

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

Variations

Pecan or Macadamia Nut Waffles Sprinkle 1 Tbsp. (15 ml) finely chopped pecans or macadamia nuts over batter as prepared in waffle grids. Pour ¼ cup (200 ml) batter over nuts and close Waffle Maker. Bake as directed.

Bacon Waffles: Cook bacon strips. Pour ¼ cup (200 ml) batter over waffle grids. Cut 1 strip bacon in half. Fry over batter and close Waffle Maker. Bake as directed.

Cheese Waffles: Fold in 1½ cups (375 ml) shredded cheddar cheese into batter. Bake as directed. Serve with syrup or your favorite creamed entrée.

Blueberry Waffles: Fold 2 cups (500 ml) fresh blueberries into batter. Pour ¼ cup (200 ml) batter over grids. Bake until golden.

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

Lemon Sweet Waffles

1 cup butter or margarine (softened)
2 cups sugar
1½ cups flour
2 cups water
½ tsp. baking powder
grated rind of 1 lemon
8 prepared Waffles
Enjoy a crisp waffle that's prepared in seconds

Heat oven to 200°F (95°C). Cream butter, sugars and eggs together. Add all dry ingredients and lemon rind, and blend until smooth. Pour approximately ¼ cup batter into waffle iron. Bake as directed.

Blender Cornmeal Waffles

1 egg (or equivalent)
¾ cup (200 ml) milk*
¼ cup (50 ml) vegetable oil
1 cup (250 ml) all-purpose flour
2 Tbsp. (30 ml) cornmeal
2 tsp. (10 ml) sugar
1 tsp. (5 ml) baking powder
½ tsp. (1 ml) salt

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

Preheat Waffle Maker. Put all ingredients into blender container. Cover and process at medium-high speed until dry ingredients are moistened. Do not over-blend. Pour ¼ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle Maker. Bake until steam on longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with warmed syrup. Yield: 8 Waffles

Extra-Special Wheat Waffles

1 cup (250 ml) milk*
1 cup (250 ml) water
¼ cup (50 ml) butter or margarine
2½ cups (650 ml) whole wheat flour
¼ cup (50 ml) honey
2 eggs
2 tsp. (10 ml) baking powder
½ tsp. (2 ml) salt

**low-fat or skim 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 ¾ cup (200 ml) over grids. Close waffle maker; bake until steam on longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve while hot with your favorite toppings. Yield: 7 Waffles

Chocolate Brownie Waffles

½ cup (50 ml) shortening or oil
⅓ cup (150 ml) sugar
2 squares (1 ounce or 28 g each) baking chocolate, melted
3 eggs yolks
2 cups (500 ml) all-purpose flour
1½ cups (375 ml) all-purpose flour
3 egg whites, stiffly beaten

Here's a no-fuss special treat!

Preheat Waffle Maker. In a large mixing bowl, cream shortening and sugar at medium-low speed. Add chocolate and egg yolks. Beat well. Add milk alternately with combined dry ingredients. Mix well. Fold a small amount of batter into egg whites. Fold egg whites into remaining batter. Pour ¼ cup (200 ml) batter over grids. Close Waffle Maker and bake until steam no longer escapes, about 3–5 minutes. Repeat. Serve hot with your favorite topping. Yield: 8–9 Waffles

Hints for Tasty Waffles

1. Do not over-mix waffle batter. Beating egg whites separately and folding them into the batter will create a lighter, crisper waffle.
2. Completely bake waffles before removing from unit.
3. Don't open the Waffle Maker while steam is escaping from sides and front of the unit.
4. Why not freeze prepared waffles for those busy days ahead? Just bake the waffles as directed. Cool on a wire rack and wrap in moisture-proof paper or plastic. Quickly reheat in your toaster oven, broiler or microwave oven.

Waffle Making

Prepare your own waffles from scratch with any of the Sunbeam® recipes listed on the following pages or use any of your own favorite favorites. For those busy days, why not have a prepared mix handy for a meal in a matter of minutes?

Preparing Waffles

1. Close unit and plug into outlet. Use only voltage specified on bottom of unit. The On light (Red) will come on. The Ready to Cook light (Green) will come on immediately when in the OFF position.
2. Temperature Control Dial settings range from mi for light waffles to max for dark waffles. The Ready to Cook light (Green) will turn off while heating up.
3. The unit is ready for use when the Ready to Cook light comes on.
4. Open unit and pour approximately ¾ cup 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 a small amount of batter may run over and down unit. However, if an excessive amount of batter runs over, use less batter.
5. Cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open cover while steam is escaping. Most waffle recipes bake in approximately 5 minutes on the low setting, 4–¼ minutes on the medium setting and 4 minutes on the high setting. Waffles are generally done when steam no longer escapes from sides and front of unit.
6. When waffles are done, remove with a plastic fork or wooden tongs.

   NOTE: The Ready to Cook light may cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.
7. Close cover and wait for Ready to Cook light to come on before preparing another batch of waffles.

Desayuno y Desayuno-Almuerzo

Cubra los wafles crocantes con:
Mantequilla, almíbar, miel, melaza, pasta de manzana, relleno de pastel, crema batida, yogur, frutas en conserva, fruta fresca.

Postres

Sirva los wafles calientes o fríos. Prepare una masa más abundante, tal como la de wafles estilo Belga o wafles de pastelillo de chocolate y nueces. Cúbralos con sus ingredientes dulces y sabrosos que pueden incluir los siguientes:

Moras o frasas dulces, helado, azúcar en polvo, nueces picadas, salsas de frutas para helados, yogur de frutas.

Recetas

Wafles Rápidos

3 huevos
1 taza de leche
½ taza de mantequilla o margarina derretida
1 cucharada de vainilla (opcional)
2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
1 cucharada de levadura
2 cucharaditas de azúcar

Bata los huevos en un tazón hasta que espesen. Bata la leche, la mantequilla derretida y la vainilla e incorpore en los huevos. En un tazón separado, combine los demás ingredientes. Tamícelos en la mezcla de huevos y mezcle bien. Cocine tal como se indica.

Rinde: 6–8 Wafles

Variación: Canela – Manzana. Agregue a la mezcla 1 manzana pelada y en tiras, 1 cucharadita de vainilla y ½ cucharadita de canela.

Wafles de Cereal de Maíz en Licuadora

Disfrute un crocante waffle preparado en segundos

1 huevo (o equivalente)
¾ de taza (200 ml) de leche*
¼ de taza (50 ml) de aceite vegetal
1 taza (250 ml) de harina para todo propósito
2 cucharadas (30 ml) de cereal de maíz
2 cucharaditas (10 ml) de levadura
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
¼ de cucharadita (1 ml) de sal

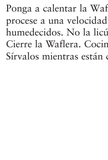
**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Ponga a calentar la Waflera. Ponga todos los ingredientes en la licuadora. Cúbrala y procese a una velocidad entre mediana y alta hasta que los ingredientes secos queden humedecidos. No la licúe demasiado. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la Waflera. Cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sírvalos mientras están calientes con almíbar tibio.

Rinde: 3 Wafles

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 cleaner.
4. A wood pad or abrasive cleaners will damage the non-stick surface.
5. Any servicing required should be performed only by an authorized service facility.
6. This Appliance is for household use only.





Visit us at www.sunbeam.com P.N. 160771

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Do not touch hot surfaces, use the handles.
- To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children.
- To disconnect, remove plug from electrical outlet.
- Do not operate this or any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven or in a microwave oven.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, as insulated pad is recommended.
- Do not leave unit unattended during use.

This Unit is for Household Use Only

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.

Special Instructions

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 modify the plug in any way.

Sunbeam®

User Manual **Waffle Maker**
Manual de Instrucciones **Waflera**
Manuel d'Instructions **Gaufrier**

MODELS/MODELOS MODÈLES **CKSBWF2000**

Welcome

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

Your new appliance will surely 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 and warmed syrup.

Even desserts are never exciting with piping hot Brownie Waffles topped with ice cream, sauce sprinkled 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 bake waffles in your kitchen or right at the table. The non-stick grids make clean-up easy. We know that you will love your new Sunbeam® Waffle Maker. It's a great addition to any kitchen.

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 hot, soapy, dampened cloth and soapy water. DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with dampened cloth to remove soap and dry.
3. When using for the first time, "season" the grids by rubbing lightly with cooking oil. Should sticking occur in later usage, re-season your unit.

Preparing Waffles

1. Open unit and plug into outlet. Use only voltage specified on bottom of unit. The On light (Red) will come on. The Ready to Cook light (Green) will come on immediately when in the OFF position.
2. Temperature Control Dial settings range from mi for light waffles to max for dark waffles. The Ready to Cook light (Green) will turn on while heating up.
3. The unit is ready for use when the Ready to Cook light comes on.
4. Open unit and pour approximately ¾ cup 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 a small amount of batter may run over and down unit. However, if an excessive amount of batter runs over, use less batter.
5. Cover will rise slightly as waffles begin to bake. Do not open cover while steam is escaping. Most waffle recipes bake in approximately 5 minutes on the low setting, 4–¼ minutes on the medium setting and 4 minutes on the high setting. Waffles are generally done when steam no longer escapes from sides and front of unit.
6. When waffles are done, remove with a plastic fork or wooden tongs.

   NOTE: The Ready to Cook light may cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the unit at the proper cooking temperature.
7. Close cover and wait for Ready to Cook light to come on before preparing another batch of waffles.

Desayuno y Desayuno-Almuerzo

Cubra los wafles crocantes con:
Mantequilla, almíbar, miel, melaza, pasta de manzana, relleno de pastel, crema batida, yogur, frutas en conserva, fruta fresca.

Postres

Sirva los wafles calientes o fríos. Prepare una masa más abundante, tal como la de wafles estilo Belga o wafles de pastelillo de chocolate y nueces. Cúbralos con sus ingredientes dulces y sabrosos que pueden incluir los siguientes:

Moras o frasas dulces, helado, azúcar en polvo, nueces picadas, salsas de frutas para helados, yogur de frutas.

Recetas

Wafles Rápidos

3 huevos
1 taza de leche
½ taza de mantequilla o margarina derretida
1 cucharada de vainilla (opcional)
2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
1 cucharada de levadura
2 cucharaditas de azúcar

Bata los huevos en un tazón hasta que espesen. Bata la leche, la mantequilla derretida y la vainilla e incorpore en los huevos. En un tazón separado, combine los demás ingredientes. Tamícelos en la mezcla de huevos y mezcle bien. Cocine tal como se indica.

Rinde: 6–8 Wafles

Variación: Canela – Manzana. Agregue a la mezcla 1 manzana pelada y en tiras, 1 cucharadita de vainilla y ½ cucharadita de canela.

Wafles de Cereal de Maíz en Licuadora

Disfrute un crocante waffle preparado en segundos

1 huevo (o equivalente)
¾ de taza (200 ml) de leche*
¼ de taza (50 ml) de aceite vegetal
1 taza (250 ml) de harina para todo propósito
2 cucharadas (30 ml) de cereal de maíz
2 cucharaditas (10 ml) de levadura
2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
¼ de cucharadita (1 ml) de sal

**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Ponga a calentar la Waflera. Ponga todos los ingredientes en la licuadora. Cúbrala y procese a una velocidad entre mediana y alta hasta que los ingredientes secos queden humedecidos. No la licúe demasiado. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la Waflera. Cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sírvalos mientras están calientes con almíbar tibio.

Rinde: 3 Wafles

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 cleaner.
4. A wood pad or abrasive cleaners will damage the non-stick surface.
5. Any servicing required should be performed only by an authorized service facility.
6. This Appliance is for household use only.

Wafles de Trigo Integral Extra Especiales

Wafles para el Desayuno-Almuerzo para Toda la Familia

1 taza (250 ml) de leche*
1 taza (250 ml) de agua
¼ de taza (50 ml) de mantequilla o margarina
¼ de taza (50 ml) de miel de trigo integral
3 huevos (o equivalente)
1 paquete (¼ de onza ó 7 g) de levadura seca activa
½ cucharadita (2 ml) de sal
2⅔ tazas (650 ml) harina

**puede usarse leche con bajo contenido de grasa o descremada*

Caliente la leche, el agua, la mantequilla y la miel a 120°F (48°C). En un tazón grande, combine la mezcla de harina, huevos, levadura, sal y la leche tibia. Mezcle en baja temperatura para humedecerla, luego entre mediano y alto durante 1 minuto. Cubra y refrigere por varias horas o durante la noche, revuelva ocasionalmente.

Ponga a calentar la Waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) sobre las rejillas. Cierre la waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sírvalos mientras están calientes recúbralos con sus ingredientes favoritos.

Rinde: 7 Wafles

Wafles Livianos y Crocantes

2 yemas de huevo
2 tazas (500 ml) de leche
2 tazas (500 ml) de harina para todo propósito
1 cucharadita (15 ml) de levadura
½ cucharadita (2 ml) de sal
⅓ de taza (75 ml) de aceite
2 claras de huevo, batta hasta que espese

Ponga a calentar la Waflera. Coloque todos los ingredientes, excepto las claras de huevo, en un tazón de mezclar. Bata a baja velocidad hasta que queden húmedos. Aumente a mediana, mezcle hasta que quede suave. Incorpore lentamente las claras batidas. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la Waflera, cocine hasta que el vapor deje de escapar, de 3 a 5 minutos. Repita. Sírvalos mientras están calientes y recúbralos con sus ingredientes favoritos.

Rinde: 5 Wafles

Variaciones

Wafles de Nueces de Pacana o Macadamia: Espolvoree 1 cucharada (15 ml) de nueces pacanas o macadamias picadas finamente sobre las rejillas precalentadas de la waflera. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las nueces y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Tocino: Cocine las tiras de tocino. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas de la waflera. Corte 1 tira de tocino a la mitad, tiéndala sobre la masa y cierre la Waflera. Cocine tal como se indica.

Wafles de Queso: Mezcle lentamente 1½ tazas (375 ml) de queso rallado Cheddar en la masa. Cocine tal como se indica. Sirva con almíbar o con su crema favorita.

Wafles de Arándano: Mezcle lentamente en la masa 2 tazas (500 ml) de arándanos frescos. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cocine hasta que queden doraditos.

Wafles de Trocitos de Chocolate: Mezcle lentamente en la masa 1 taza (250 ml) de trocitos de chocolate. Cocine tal como se indica.

Wafles de Limón Dulce

1 taza de mantequilla o margarina (ablandada)
1½ tazas de azúcar
2 huevos
⅛ de cucharadita de levadura
3¼ tazas de harina
1 paquete de azúcar de vainilla
1¾ tazas de agua
la cáscara rallada de 1 limón

En un tazón grande, bata la mantequilla, el azúcar y los huevos. Agregue todos los ingredientes secos junto con el agua y el limón rayado y mezcle hasta que quede suave. Vierta aproximadamente ¾ de taza de mezcla en la plancha de la waflera. Cocine tal como se indica.

Rinde: 8–10 Wafles

Wafles de Postre Aloha

Un postre bien presentado que gustará a todos sus invitados

8 Wafles de Nueces de Macadamia Preparados
1 taza (250 ml) de azúcar
3 cucharadas (45 ml) de fécula de maíz
½ taza (125 ml) de coco rallado
1 lata (8 onzas ó 277 g) piña triturada, reserve el jugo colado
Agua fría
Helado de vainilla
1 lata (6 onzas ó 170 g) de concentrado de jugo de naranja congelado, ya descongelado
⅓ de taza (75 ml) de cerezas Maraschino, picadas
¼ de taza (50 ml) de ron con grado de alcohol de 150

En una sartén grande, combine el azúcar y la fécula de maíz. Agregue agua fría al jugo de piña hasta formar una 1¼ tazas (300 ml). Combine la mezcla de agua, el jugo de naranja y la mezcla de azúcar. Cocine en temperatura media hasta que espese, revolviendo constantemente. Agregue el coco, las cerezas y la piña. Caliente completamente. Manténgalos tibios a baja temperatura. Vierta lentamente el ron encima de la mezcla. Préndalo cuidadosamente. Coloque una bola de helado de vainilla sobre cada wafle. Cuando se apague la llama, con una cuchara vierta la salsa sobre el helado. Sirva inmediatamente.

Rinde: 5 Wafles

Wafles de Pastelillo de Chocolate

¡He aquí una sencilla idea para preparar un postre!

¼ de taza (50 ml) de manteca o aceite
⅔ de taza (150 ml) de azúcar
2 cuadrados (1 onza ó 28 g cada uno) chocolate para hornear, derretido
3 yemas de huevo
1½ tazas (375 ml) de harina todo propósito
1 cucharadita (15 ml) de levadura
¼ de cucharadita (1 ml) de sal
1¼ tazas (300 ml) de leche
½ cucharadita (2 ml) de vainilla
½ taza (125 ml) de nueces picadas
3 claras de huevo, bata hasta que para espese

Ponga a calentar la Waflera. En un tazón grande, bata la manteca y el azúcar a temperatura entre mediana y baja hasta que quede esponjoso. Agregue chocolate y yemas de huevo. Bata bien. Agregue leche alternadamente con los ingredientes secos combinados. Mezcle bien. Agregue vainilla y nueces. Lentamente incorpore a mano las claras batidas. Vierta ¾ de taza (200 ml) de masa sobre las rejillas. Cierre la waflera y cocine hasta que no escape más vapor, alrededor de 3 a 5 minutos. El wafle se pondrá crocante a medida que se cocina. Repita. Sirva caliente o frío con helado de vainilla, almíbar y nueces o pacanas picadas.

Rinde: 6 Wafles

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuales Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohiben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuanto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en 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.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque le gaufrier est utilisé à proximité d'enfants.
- Pour débrancher, retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- Débranchez le gaufrier pendant les périodes de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas ce gaufrier, ni aucun autre appareil électrique, sous tension si la fiche ou le cordon est abîmé. N'essayez pas de faire fonctionner le gaufrier s'il est défectueux, tombé à terre ou endommagé. Retournez-le à un centre de service agréé pour le faire examiner, réparer ou réajuster.
- L'utilisation d'accessoires non recommandées par le fabricant présente des risques d'incendies, d'électrocution ou de blessures.
- N'utilisez pas le gaufrier à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le gaufrier four près d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
- Utilisez le gaufrier uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Lors du fonctionnement du gaufrier, assurez-vous que la circulation d'air est adéquate au-dessus et tout autour du gaufrier. Sur les surfaces sensibles à la chaleur, nous recommandons l'utilisation d'une plaque isolante.
- Ne laissez pas le gaufrier sans surveillance pendant son fonctionnement.

Cet Appareil Est Destiné à un Usage Ménager Uniquement

Utilisation d'Une Rallonge Électrique

Un petit cordon d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de s'enchevêtrer dans un long cordon ou de trébucher dessus. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique à condition d'agir avec prudence. Si vous utilisez une rallonge électrique, les indications électriques du cordon doivent être au minimum égales à celles de l'appareil. La rallonge électrique doit être placée de telle sorte qu'elle ne s'étale pas au-dessus d'une table ou d'un plan de travail d'où elle pourrait être tirée par des enfants ou sur laquelle on pourrait trébucher involontairement.

Mise en Garde

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée *(une des deux lames est plus large que l'autre)*. Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche s'introduit dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si vous ne pouvez pas l'introduire complètement, vous devez la retourner et l'entrer dans l'autre sens. Si vous ne pouvez toujours pas l'introduire à fond dans la prise de courant, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez d'aucune façon la fiche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Bienvenue

Félicitations ! Vous voilà propriétaire d'un gaufrier Sunbeam®.

Votre nouvel appareil vous permet de faire des gaufres chaudes, dorées et croustillantes en seulement quelques minutes pour un repas rapide à tout moment de la journée.

Cuisinez des gaufres pour le petit déjeuner ou le déjeuner. Garnissez-les généreusement de fruits frais et de crème fouettée ou agrémentez-les avec du beurre ou du sirop chauffé.

Garnis de gaufres au chocolat et couronnées de crème glacée, de coulis de fruits, de noix hachées ou de crème fouettée, même les desserts les plus appréciés deviennent encore plus alléchants.

Votre gaufrier Sunbeam® est contrôlé à l'aide d'un thermostat vous permettant de cuire les gaufres à point. L'appareil étant portable, vous pouvez donc préparer des gaufres sur le comptoir ou la table de cuisine. Le revêtement anti-adhésif des plaques facilite leur nettoyage. Nous sommes persuadés que vous apprécierez les services de votre nouveau gaufrier Sunbeam® qui est bel ajout aux appareils ménagers de votre cuisine.

Utilisation du Gaufrier Sunbeam®

Préparation du Gaufrier à la Cuisson de Gaufres



1. Ouvrez l'appareil en soulevant la poignée supérieure.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
3. Avant la première utilisation du gaufrier, « traitez » les plaques en les frottant légèrement avec de l'huile à friture. Si la gaufre colle, traitez les grilles à nouveau.

Préparation des Gaufres

1. Fermez le gaufrier et raccordez-le à une prise murale. Veillez à ce que la tension corresponde à celle indiqée sur le dessous de l'appareil. Le témoin de mise sous tension (rouge) s'allume. Le témoin prêt à fonctionner (vert) s'allume immédiatement en position OFF.

   Attention : Ne saisissez l'appareil que par ses poignées durant ou directement après la cuisson.

2. La plage du sélecteur de température est comprise entre Minimum si vous préférez des gaufres légèrement dorées et Maximum si vous les préférez foncées. Le témoin prêt à fonctionner (vert) s'éteindra lorsque sera en train de se réchauffer.
3. L'appareil est prêt à utiliser dès que le Prêt à fonctionner s'allume.

4. Ouvrez le gaufrier et versez environ ¾ de tasse de mélange à gaufres sur les plaques. Pour obtenir de meilleurs résultats, versez le mélange dans un cercle près du pourtour du gaufrier. *(Voir Illustration)* Fermez le couvercle. Il est tout à fait normal qu'une petite quantité du mélange s'échappe et coule le long du gaufrier. Si, pourtant, il s'agit d'une quantité excessive, versez moins de mélange.
5. Le couvercle se soulèvera un petit peu à mesure que la cuisson des gaufres avance. N'ouvrez pas le couvercle tant qu'il y a de la vapeur qui s'échappe du gaufrier. La plupart des recettes ne nécessitent qu'un temps de cuisson approximatif de 5 minutes à faible température, de 4½ minutes à moyenne température et de 4 minutes à température élevée. Les gaufres sont prêtes lorsque vous ne voyez plus de vapeur s'échapper des côtés et de l'avant du gaufrier.
6. Une fois les gaufres cuites, enlevez-les à l'aide d'une fourchette en plastique ou de pinces à saisir en bois.

   Remarque : Il se peut que le Prêt à fonctionner s'allume et s'éteigne durant la cuisson. Cela signifie que le thermostat maintient l'appareil à la température de cuisson appropriée.

7. Fermez le couvercle et attendez l'allumage du Prêt à fonctionner avant de verser un nouveau mélange de gaufres.

Entretien et Nettoyage

1. Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez les plaques de caisson à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté à l'eau chaude et savonneuse. N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU. Rincez les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, puis séchez-les.
3. Pour enlever des aliments qui ont adhéré à l'appareil pendant la cuisson, utilisez un tampon à récurer en nylon ou un nettoyant non abrasif. Un tampon à récurer en laine d'acier ou des nettoyants abrasives risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif.
4. Avant d'entreposer le gaufrier, assurez-vous qu'il est bien fermé.
5. Toute réparation s'avérant nécessaire doit être confiée à un centre de service agréé.
6. Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

Trucs-Saveur pour les Gaufres

1. Ne pas trop battre la pâte pour les gaufres. Battre les blancs d'œufs séparément et les incorporer ensuite à la pâte fera des gaufres plus légères, plus croustillantes.
2. Bien cuire intrièrement les gaufres avant de les démouler.
3. Ne pas ouvrir le Gaufrier tant que le vapeur s'en échappe tout autour.
4. Pourquio ne pas congeler des gaufres en prévision des jours surchargés? Confectionner des gaufres de la façon indiquée. Les laisser refroidir sur une grille et les envelopper ensuite de papier hydrofugé ou de pellicule plastique. Au sortir du congélageur, on les fera réchauffer rapidement dans le four-gril, sous le gril ou au four à micro-ondes.

Préparation des Gaufres

Préparez votre pâte à gaufres à partir des recettes Sunbeam® qui suivent ou utilisez vos recettes familiales. Pour les jours trop occupés, gardez un mélange du commerce à la portée et vous pourrez préparer un repas en vitesse!

Gaufres Improvisées

Donnez libre cours à votre imagination et vous pourrez créer une foule de bouffes savoureuses, à l'aide de votre Gaufrier Sunbeam®. Voici quelques suggestions:

Déjeuner et Brunch

Garnir les gaufres croquantes de:

Beurre, Sirop, Miel, Mélasse, Marmelade de Pommes, Garniture de Tarte, Crème Fouettée, Yogourt, Compote de Fruits, Fruits Frais

Dessert

Comme dessert, servir des gaufres froides ou chaudes. Préparer une pâte riche, comme celle des Gaufres Belges ou des Gaufres au Chocolat. Les accompagner des gourmandises qu'on préfère y compris:

Fruits Frais Sucrés, Crème Glacée, Sucre Glace,
Noix Hachées, Garniture pour Coupe Glacée, Yogourt aux Fruits

Recettes

Gaufres Rapides

3 oeufs
1 tasse (250 ml) lait
½ tasse (125 ml) beurre ou ou margarine
1 Cu. de café (15 ml) vanille (facultatif)
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
½ cu. de thé (2 ml) de sal
1 Cu. de café (15 ml) de fondu poudre à pâte
2 cu. de thé (10 ml) de sucre

Battez les oeufs entiers dans une cuvette jusqu'à ce que profondément. Battez le lait, le beurre fondu et la vanille dans des oeufs. Dans une cuvette séparée, combinez les ingrédients restants. Tamisez dans le mélange d'oeufs, et mélangez bien. Faites cuire comme dirigé.

Donne : 6–8 Gaufres

Variation: Cannelle – Pomme. Ajoutez 1 pomme, épluchée et déchiquetée, 1 cu. de thé de vanille et ½ cu. de thé de cannelle dans la battre.

Gaufres Préparées au Mélangeur

La gaufre croustillante qui se prépare en quelques secondes

1 œuf (ou l'équivalent)
¾ tasse (200 ml) de lait*
¼ tasse (50 ml) d'huile végétale
1 tasse (250 ml) de farine tout usage
2 c. à soupe (30 ml) de farine de maïs
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
2 c. à thé (10 ml) de sucre
¼ c. à thé (1 ml) de sel

**On peut se servir de lait écrémé ou peu gras*

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur. Couvrir et traiter à vitesse moyenne-élevée pour mouiller les ingrédients secs. Ne pas trop mélanger. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier. Cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'en échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir bien chaudes avec un sirop réchauffé.

Donne : 3 Gaufres

Gaufres de Blé Entier Très Spéciales

Pour la tablée du dimanche matin

1 tasse (250 ml) de lait*
1 tasse (250 ml) d'eau
¼ tasse (50 ml) de beurre ou margarine
¼ tasse (50 ml) de miel
2⅔ tasses (650 ml) de farine de blé entier
3 œufs (ou l'équivalent)
1 paquet (¼ once or 7 g) levure sèche actif
½ c. à thé (2 ml) de sel

**On peut se servir de lait écrémé ou peu gras*

Chauffer le lait, l'eau, le beurre et le miel à 120°F (48°C). Dans un grand bol de malaxage, réunir la farine, les œufs, la levure, le sel et la préparation chaude. Battre à basse vitesse pour mouiller, puis 1 minute à vitesse moyenne-élevée. Couvrir et réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Remuer quelques fois.

Préchauffer le gaufrier. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'en échapper, 3 à 5 minutes environ. Répéter. Les servir chaudes avec une garniture favorite.

Donne : 7 Gaufres

Gaufres Légères et Croquantes

2 jaune d'œufs
2 tasses (500 ml) de lait
2 tasses (500 ml) de farine tout usage
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2 ml) de sel
⅓ tasse (75 ml) oil
2 blancs d'œuf, montés en neige ferme

Préchauffer le gaufrier. Mettre tous le ingrédients, à l'exception des blancs d'œufs, dans un grand bol de malaxage. Battre à vitesse basse pour mouiller, puis battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Incorporer délicatement, à la main, les blancs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes envrion. Répéter. Les servir chaudes, garnies selon le goût.

Donne : 5 Gaufres

Variations

Gaufres aux Pacanes ou aux Noisettes de Macadamia: Saupoudrer la plaque préchauffée du gaufrier avec 1 c. à soupe (15 ml) de pacanes ou noisettes de macadamia hachées fin. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur les noix et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu'indiqué.

Gaufres au Bacon: Cuire des tranches de bacon. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Déposer la tranche de bacon, coupée en deux, sur la pâte et fermer le gaufrier. Cuire ainsi qu'indiqué.

Gaufres au Fromage: Incorporer à la pâte 1½ tasses (375 ml) de fromage cheddar déchiqueté. Cuire ainsi qu'indiqué. Servir avec sirop ou une entrée en sauce.

Gaufres au Bleuets: Incorporer à la pâte 2 tasses (500 ml) de bleuets frais. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur la plaque. Cuire jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Gaufres aux Brisures de Chocolat: Incorporer à la pâte 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat. Cuire ainsi qu'indiqué.

Gaufres Sucrées et Parfumées au Citron

1 tasse de beurre ou de margarine (ramolli(e) à température ambiante)
1½ tasse de sucre
2 œufs
⅛ cuillère à thé de poudre à pâte
3¼ tasses de farine
1 sachet de sucre vanillé
1¾ tasse d'eau
Zeste d'un citron finement râpé

Dans un grand bol, battre le beurre en y incorporant les sucres et les oeufs. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le zeste de citron tout en délayant le mélange avec de l'eau. Bien mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser environ ¾ tasse de mélange à gaufre dans le gaufrier. Faire cuire selon les instructions.

Donne : 8 à 10 Gaufres

Gaufres Aloha

Un dessert exotique qui épatera tous les invités

8 gaufres aux noisettes de macadamia, préparées (ci-dessus)
1 tasse (250 ml) de sucre
3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs
1 boîte (8 onces ou 277 g) d'ananas broyé égoutté, en réservant le jus
1 boîte (6 onces ou 170 g) de jus d'orange concentré congelé, dégelé
½ tasse (125 ml) de coco râpé
⅓ tasse (75 ml) de cerises au marasquin hachées
¼ tasse (50 ml) de rhum, titre 150
crème glacée à la vanille
eau froide

Dans une grande poêle, réunir le sucre et la fécule. Mesurer le jus d'ananas et y ajouter de l'eau pour obtenir 1¼ tasses (300 ml); incorporer au mélange de sucre avec le jus d'orange. Cuire sur feu moyen jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Ajouter noix de coco, cerices et ananas. Chauffer et garder au chaud ser feu doux. Verser lentement le rhum sur la préparation et l'enflammer prudemment. Déposer une boule de crème glacée sur chaque gaufre. Quand la flamme s'éteient, napper la crème glacée de sauce flambée. Servir immédiatement.

Donne : 5 Gaufres

Gaufres Chocolat

Un dessert pas compliqué!

¼ tasse (50 ml) d'huile ou shortening
⅔ tasse (150 ml) de sucre
2 carrés (de 1 once ou 28 g chaque) de chocolat, fondu
3 jaune d'œufs
1½ tasses (375 ml) de farine
1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de sel
1¼ tasses (300 ml) de lait
½ c. à thé (2 ml) vanille
½ tasse (125 ml) de noix hachées
3 blancs d'œufs, montés en neige

Préchauffer le gaufrier. Dans un grand bol de malaxage, battre le shortening en crème avec le sucre, à vitesse basse-moyenne, jusqu'à consistance légère. Ajouter le chocolat et les jaunes d'oeufs. Bien battre. Ajouter le lait en alternant avec les ingrédients secs. Bien mélanger. Incorporer la vanille et les noix. Incorporer délicatement, à la main, les blancs d'œufs en neige. Verser ¾ tasse (200 ml) de pâte sur le gaufrier. Fermer le gaufrier; cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse de s'échapper, 3 à 5 minutes environ. La gaufre devient croustillante en refroidissant. Servir chaude ou froide avec crème glacée, un sirop de chocolat et des pacanes ou des noix hachées.

Donne : 6 Gaufres

Guarantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A.
Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.458.8407 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada
Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.

CKSBWF2000_12ESFM1.indd 2 5/11/12 10:26 AM