

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**Belgian Waffle Maker**

**WAF-F10 Series**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read  
the Instruction Book carefully before using.

---

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.**
3. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
4. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individual with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use appliance for other than its intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished baking waffles.
12. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, turn control to setting #1, then remove plug from wall outlet.
13. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**

14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

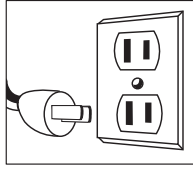
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

---

## POLARIZATION INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Belgian Waffle Maker is supplied with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of fire, 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 for assistance. Do not modify the plug in any way.



## CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts and Features .....	4
Before First Use .....	5
Operating Instructions .....	5
Cleaning and Maintenance.....	5
Tips and Hints .....	6
Warranty .....	6
Recipes .....	7

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

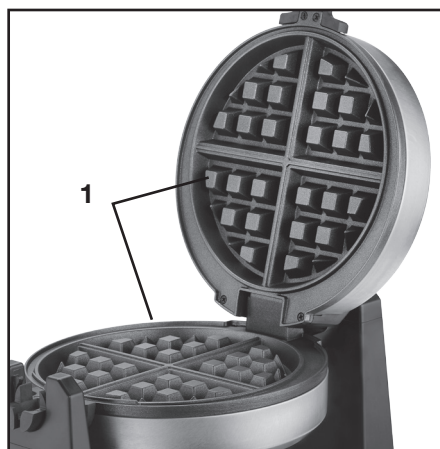
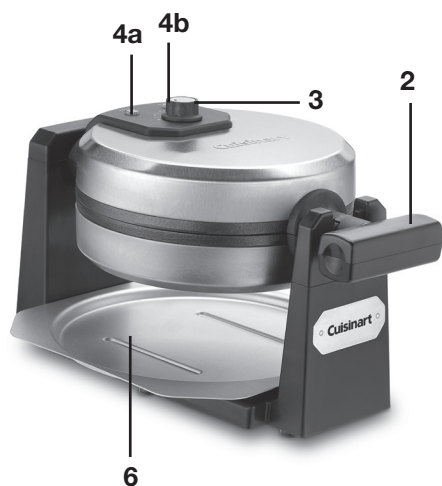
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over. The extension cord should be for a polarized plug and outlet.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter.

## Parts and Features

1. **Waffle Plates** – Bake extra-thick, 1-inch Belgian waffles for even baking.
2. **Lid Handle** – Used to rotate waffle plates 180°.
3. **Browning Control Dial** – Adjustable from temperature settings 1–6 for different batters and personal preference.
4. **Indicator Lights:**
  - a. Power light – Illuminates when the waffle maker is plugged in.
  - b. Ready lights (top & bottom) – Illuminate when the waffle plates are preheated and when the baking cycle is complete.
5. **Measuring Cup** – Fill to the top with batter for perfectly measured waffles.
6. **Drip Tray** – Catches any excess batter and is removable for easy cleaning.
7. **BPA Free** (not shown)  
All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.



---

## BEFORE FIRST USE

Before using your Cuisinart® Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.

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

**NOTE:** The waffle plates have been treated with a special nonstick coating. The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the Cuisinart® Belgian Waffle Maker on a clean, flat surface.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
3. To preheat your Cuisinart® Belgian Waffle Maker, turn the control knob dial to your preferred setting. The ready indicator light located on the top of the waffle maker will light up when fully heated. (Heat-up time should take approximately four minutes for the first waffle of each baking session.)
4. After waffle maker is preheated, season waffle plates with cooking spray or brush with a flavorless oil to thoroughly coat all surfaces. It's important that you preheat the waffle maker before seasoning with cooking spray or oil. Your waffle maker is now ready to bake.
5. After the waffle maker is preheated and ready for baking, open the waffle maker lid.
6. Fill the provided batter cup with batter. If using a standard measuring cup, fill to  $\frac{3}{4}$  cup. Pour the batter evenly across the waffle plates. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids.
7. Close the lid and rotate the handle 180° to the right. The Ready indicator light will turn off. **NOTE:** Baking time is determined by the browning setting chosen. It may take up to 3 minutes longer to bake your waffles on a higher setting.

8. When the waffle is baked, the Ready light indicator will turn on. Rotate the handle 180° to the left and open the lid. To remove the waffle, gently loosen the edges with a heatproof spatula. Never use stainless steel utensils, as they may damage the nonstick coating.
9. Repeat the above process if making additional waffles. It is not necessary to spray the waffle grids before each new waffle.

**When you are finished baking, always unplug the power cord from the wall outlet. Allow the waffle maker to cool down completely before handling.**

The waffle plates have been treated with a special nonstick PTFE coating. Before the first use, we suggest you season the grids with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply oil with a paper towel or pastry brush.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave the top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your Belgian waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

**Be certain grids have cooled completely before cleaning.** If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked-on batter and let stand approximately 5 minutes. This will soften the batter for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Hand-wash drip tray.

**Maintenance:** Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

---

## TIPS AND HINTS

- Packaged Belgian waffle mixes found in most supermarkets may be used with this unit.
- For best results, we recommend filling the supplied measuring cup to the top so it will fill the waffle plates.
- For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower plate and spread out evenly to the edges. The entire waffle plate should be filled.
- For added convenience while baking waffles, rest the measuring cup on the lip of the bowl containing the batter until the next baking cycle.
- We recommend turning the browning control dial to setting #4 when using commercial pancake/waffle mixes and for the included recipes. If you prefer crisper, darker Belgian waffles, set the browning control higher. If you prefer lighter waffles, turn the browning control dial down.
- If waffles tend to stick to waffle plates, add slightly more oil or butter to the batter.
- Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them in a baking pan or wrap them in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.
- Baked waffles may be frozen. Allow them to cool completely, and then place them in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to serve.

## LIMITED THREE-YEAR WARRANTY (U.S. and Canada only)

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Belgian Waffle Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart® Belgian Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart® Belgian Waffle Maker should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-free number 1-800-726-0190 for additional information from our Consumer Service Representatives, or send the defective product to Consumer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order made payable to Cuisinart (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of

# Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Waflera/Gofrera**

**Serie WAF-F10**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,  
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

---

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **No toque las superficies calientes; utilice el mango o las perillas.**
3. **Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
4. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, **NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO** en agua u otro líquido.
5. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
8. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después del uso.
12. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Siempre ponga el control de temperatura en la posición n.º 1 antes de desconectarlo.

13. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

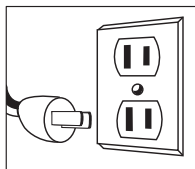
## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE



---

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

Para su protección, el cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.



## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes .....	2
Piezas y características .....	4
Antes del primer uso .....	5
Instrucciones de operación .....	5
Limpieza y mantenimiento .....	5
Consejos útiles .....	6
Garantía.....	6
Recetas .....	7

## USO DE EXTENSIONES

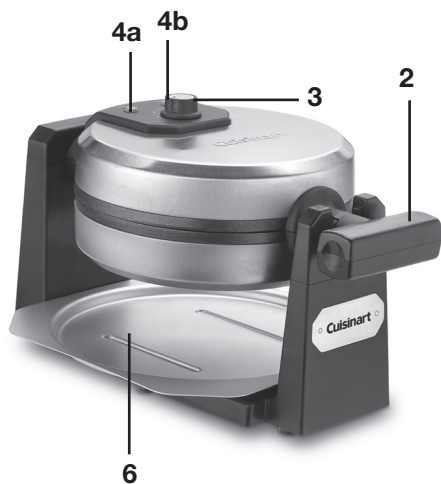
El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue de la encimera/mesa donde puede ser jalado por niños o puede causar tropiezos. Solamente utilice extensiones con clavija polarizada.

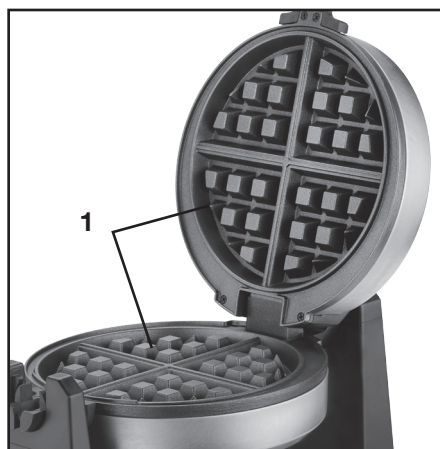
Conecte el cable a una toma de corriente de 120 V solamente; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

## Piezas y características

1. **Placas** – Cuecen uniformemente waffles/gofres belgas extragrosos de 1 pulgada (2.5 cm).
2. **Asa** – Permite hacer girar las placas 180°.
3. **Control de temperatura** – Permite ajustar la temperatura (del nivel 1 al nivel 6) según la mezcla y sus preferencias.
4. **Indicadores luminosos:**
  - a. Luz de encendido – Permanece encendida mientras el aparato está conectado.
  - b. Luces de listo – Se encienden cuando las placas están listas para cocer, y otra vez al final del ciclo de cocción.
5. **Vaso medidor** – Permite medir la cantidad de mezcla perfecta para hacer waffles/gofres.
6. **Bandeja de goteo removible** – Recoge los residuos de mezcla y es fácil de limpiar.
7. **Sin BPA** (no ilustrado) Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).



5



---

## ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte.

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección “**Piezas y características**” estén incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

**NOTA:** las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.
2. Conecte el cable a una toma de corriente.
3. Elija el nivel de temperatura deseado. Cuando las placas estén listas, la luz de listo arriba del aparato se encenderá (primer waffle/gofre únicamente).
4. Una vez calientes, aceite las placas con aceite o spray vegetal sin sabor. Nota: es importante precalentar las placas antes de aceitarlas. Su waflera/gofrera ya está lista.
5. Cuando el aparato alcance el nivel adecuado para la cocción, abra las placas.
6. Llene el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o llene una taza de medir estándar con  $\frac{3}{4}$  taza/175 ml de la mezcla). Vierta la mezcla en el centro las placas Esparza uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor.
7. Cierre la waflera/gofrera y gírela 180° hacia la derecha; el indicador luminoso se apagará.  
**NOTA:** el ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Cuanto más alto el ajuste, más largo el tiempo de cocción (hasta 3 minutos).
8. Cuando la luz de listo se encienda, gire el asa 180° hacia la izquierda y abra las placas. Retire el waffle/gofre, soltando suavemente los bordes con una espátula de plástico a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

9. Repita con el resto de la mezcla para preparar más waffles/gofres. Nota: no es necesario engrasar las placas antes de cocer cada waffle/gofre.

**Después de terminar, desconecte el aparato. Permita que se enfríe completamente antes de manipularlo.**

Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial de PTFE. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso. Para engrasar las placas, rocíe spray vegetal o aplique aceite vegetal con papel absorbente o una brocha.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato después del uso. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Simplemente elimine los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. Si es necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para eliminar las manchas y la acumulación de residuos de aceite y evitar que la mezcla pegue.

**Cerciórese que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.** Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aproximadamente 5 minutos; esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros. **NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA NI EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**

Lave la bandeja de goteo a mano.

**Mantenimiento:** cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

---

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Para preparar waffles/gofres más rápidamente, utilice mezcla preparada (disponible en la mayoría de los supermercados).
- Para resultados óptimos, llene el vaso medidor hasta arriba.
- Para que los waffles/gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y espárzala hacia los bordes hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.
- El asa del vaso medidor le permitirá colgar éste en el borde del tazón.
- Le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4 para preparar waffles/gofres con mezclas preparadas y con nuestras recetas. Para que los waffles/gofres sean más crujientes y cocidos, escoja un ajuste más alto. Para que los waffles/gofres sean menos cocidos, escoja un ajuste más bajo.
- Si nota que los waffles/gofres pegan a las placas, añada un poco de aceite o mantequilla derretida a la mezcla.
- Los waffles/gofres son mejores recién hechos pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 95 °C (200 °F), adentro de un molde o envueltos en papel de aluminio. Nota: los waffles/gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.
- Los waffles/gofres se congelan muy bien. Permita que se enfríen, luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

## GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

**(válida en los EE.UU. y en Canadá solamente)**

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California solo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

**NOTA:** para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.