

# Cuisinart® INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**4-Slice Belgian Waffle Maker**

**WAF-F15**

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

---

# CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Parts & Features .....	4
Before First Use .....	5
Operating Instructions.....	5
Cleaning, Care and Maintenance.....	5
Tips for Making Perfect Belgian Waffles.....	6
Warranty.....	6
Recipes .....	7

# 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 individuals 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 appliance outdoors, or use 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.

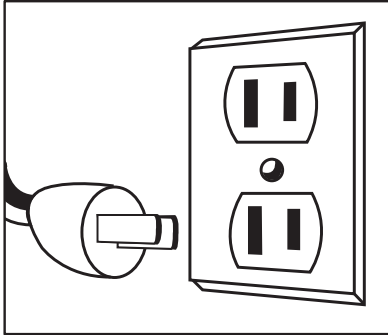
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY

---

## **POLARIZATION INSTRUCTIONS**

For your protection, the Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker is supplied with a polarized plug (one blade 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.



## **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 & FEATURES

1. **Belgian Waffle Plates** – Bake an extra deep 3/4 inch Belgian waffle.
  2. **Lid Handle** – Used to rotate waffle grids 180°.
  3. **Browning Control Dial** – Adjustable for 6 different shade settings.
  4. **Indicator Lights:**
    - a. Power light – Illuminates when the waffle maker is plugged in.
    - b. Ready lights (top & bottom) – Illuminate when the waffle grids 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.
- All parts that come in contact with food are BPA free.**



---

## BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your waffle maker. Be sure that all parts (listed in **Parts & Features**) of your new waffle maker 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 Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker for the first time, wipe housing and baking plates with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

**Note:** The waffle grids 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.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the cord into a 120V AC wall outlet.
  2. To preheat your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker, turn the control knob dial to setting #5 or preferred setting\*. Heat-up time should take approximately four minutes. The Ready indicator light located on the top of the waffle maker will illuminate when the unit is fully heated. (This is for the first waffle of each baking session.)
- NOTE:** 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.
3. When the waffle grids are preheated, open the lid. Fill the provided batter cup with batter. If using a standard measuring cup, fill to  $\frac{3}{4}$  cup.
  4. Pour the batter evenly across the waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close the lid and rotate the handle 180° to the right.
  5. The Ready light will be on for approximately 30 seconds and then cycle off. When the ready light turns back on, your waffle is ready. **NOTE:** Baking time is determined by the browning setting chosen. It may take up to 3 minutes to bake your waffles on a higher setting.
  6. Once the Ready light has illuminated, 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 utensils, as they may damage the nonstick coating.

7. 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.

\*We recommend using setting #5 to achieve a golden-brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

## CLEANING, CARE 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 batter and let stand approximately 5 minutes, thus allowing batter to soften 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.

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

---

## TIPS FOR MAKING PERFECT BELGIAN WAFFLES

- 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 batter will fill the waffle grids.
- For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire waffle grid 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 #5 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 grids, 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, using 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® 4-Slice 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® 4-Slice 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® 4-Slice 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 purchase, and any other information pertinent to the product's return.

### CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the

amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

## BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Cuisinart Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product for service. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as by use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

**Important:** If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

# RECIPES

Classic Belgian Waffles .....	7
Gingerbread Belgian Waffles.....	8
Good-Night Waffles .....	9
Pumpkin-Nut Belgian Waffles.....	9

## Classic Belgian Waffles

*Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside. Try these waffles with your favorite syrup or a topping, such as fresh strawberries and freshly whipped cream.*

Makes about 10 waffles

<b>1½</b>	<b>cups water (divided)</b>
<b>2¼</b>	<b>teaspoons (one packet) active dry yeast</b>
<b>⅓</b>	<b>cup sugar</b>
<b>3</b>	<b>cups sifted flour</b>
<b>¼</b>	<b>teaspoon salt</b>
<b>3</b>	<b>large eggs, separated + 1 egg white</b>
<b>1½</b>	<b>cups whole milk</b>
<b>8</b>	<b>tablespoons unsalted butter – melted and cooled</b>
<b>2</b>	<b>teaspoons vegetable oil</b>
<b>2</b>	<b>teaspoons pure vanilla extract</b>

Heat half of the water to lukewarm, 105°F–110°F (40°C–45°C). Dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

Put the flour and salt into a large bowl; stir to blend and reserve. Add the egg yolks, one of the egg whites, and remaining sugar to the yeast mixture; stir to blend. Add the remaining water, milk, melted butter, oil, and vanilla extract; stir until the mixture is smooth. Stir the liquid mixture into the flour mixture and beat until the mixture is smooth.

Beat the egg whites until stiff peaks form. Fold the egg whites gently into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

---

Preheat your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker on setting #5 or preferred setting\* (Ready light will illuminate when preheated).

Use the measuring cup to measure the batter and pour into the preheated waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close lid and rotate waffle maker 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light turns off and then on again. Rotate waffle maker 180° to the left. Remove waffle and repeat until all batter is used. For best results, do not open waffle maker during cooking process.

Waffles may be kept warm in a low (200°F/95°C) oven. Arrange waffles on a cookie sheet on a rack in the warm oven. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

\*We recommend using setting #5 to achieve a golden-brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

*Nutritional information per waffle:*

*Calories 300 (40% from fat) • carb. 37g • pro. 8g  
fat 13g • sat. fat 7g • chol. 94mg • sod. 104mg  
calc. 61mg • fiber 1g*

## Gingerbread Belgian Waffles

*These waffles have the flavor of just-baked gingerbread, and are delicious served with fresh fruit or caramelized apples and pears.*

Makes about 6 waffles

**½ cup warm water**  
**1 teaspoon granulated sugar**  
**2¼ teaspoons (1 packet) active dry yeast**  
**1½ cups all-purpose flour**  
**1 cup graham cracker crumbs**  
**¼ cup granulated sugar**  
**¼ teaspoon salt**  
**1 teaspoon ground ginger**  
**½ teaspoon finely chopped lemon zest**  
**2 cups warm milk (about 105°F)**  
**3 large eggs, separated**  
**½ cup unsalted butter, melted and cooled**  
**1 teaspoon pure vanilla extract**

Measure the water into a large bowl. Add 1 teaspoon granulated sugar and yeast; stir to dissolve. Let stand 10 minutes. In a separate bowl, combine the flour, graham cracker crumbs, ¼ cup sugar, salt, ginger, and lemon zest; stir to combine; reserve. Add the milk, egg yolks, melted cooled butter, and vanilla extract to the yeast mixture. Stir until smooth. Add the dry ingredients and beat until smooth, using a hand mixer on low speed. Cover with waxed paper and let stand to rise in a warm, draft-free place for 30 minutes. Beat the egg whites until stiff, but not dry. Gently fold them into the batter.

Preheat your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker on setting #5 or preferred setting\* (Ready light will illuminate when preheated).

Use the measuring cup to measure out batter, spreading evenly into waffle grids. Close lid and rotate 180° to the right and bake the waffles until the Ready light turns off and then on again. Rotate waffle maker 180° to the left. Remove waffle and repeat with remaining batter. For best results, do not open waffle maker during cooking process.

Waffles may be kept warm in a low (200°F/95°C) oven. Arrange waffles on a cookie sheet on a rack in the warm oven. Serve with lemon curd, fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

\*We recommend using setting #5 to achieve a golden-brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

*Nutritional information per waffle:*

*Calories 458 (44% from fat) • carb. 23g • pro. 11g  
fat 23g • sat. fat 12g • chol. 159mg • sod. 279mg  
calc. 120mg • fiber 1g*



---

## Good-Night Waffles

*Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla extract and a pinch of baking soda while the waffle maker is heating. Leftover batter may be covered and kept in the refrigerator for up to 3 days. Heat your waffle maker in the morning, stir the batter and have a freshly baked waffle for breakfast.*

Makes about 6 waffles

**½ cup lukewarm (105°F) water**  
**1 tablespoon granulated sugar**  
**2¼ teaspoons (1 packet) active dry yeast**  
**2 cups whole milk, warmed (about 105°F)**  
**½ cup unsalted butter, melted and cooled**  
**1 teaspoon salt**  
**2 cups all-purpose flour**  
**2 large eggs, lightly beaten**  
**2 teaspoons pure vanilla extract**  
**¼ teaspoon baking soda**

The night before, or at least 8 hours before baking, combine the warm water, granulated sugar and yeast. Let stand 10 minutes, until foamy. Stir in the warm milk, melted butter and salt. Beat in the flour until smooth (this may be done using a hand mixer on low speed). Wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop; do not refrigerate.

When ready to bake, preheat your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker on setting #5 or preferred setting\* (Ready light will illuminate when preheated).

While the waffle maker is heating, stir the eggs, vanilla extract and baking soda into the batter. Use measuring cup to measure out batter. Pour into waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light turns off and then on again. Rotate 180° to the left. Remove waffle and repeat with remaining batter. For best results, do not open waffle maker during cooking process.

Waffles may be kept warm in a low (200°F/95°C) oven. Arrange waffles on a cookie sheet on a

rack in the oven. Serve with sliced fresh fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

\*We recommend using setting #5 to achieve a golden-brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

*Nutritional information per waffle:*

*Calories 373 (49% from fat) • carb. 38g • pro. 10g  
fat 20g • sat. fat 12g • chol. 123mg • sod. 501mg  
calc. 117mg • fiber 1g*

## Pumpkin-Nut Belgian Waffles

*These waffles taste like freshly baked pumpkin muffins and are delicious served with warm maple syrup.*

Makes about 6 waffles

**1½ cups all-purpose flour**  
**1 ounce finely chopped walnuts or pecans (best if toasted first)**  
**1 tablespoon cornstarch**  
**1 tablespoon baking powder**  
**1 teaspoon salt**  
**1 teaspoon ground cinnamon**  
**½ teaspoon ground ginger**  
**¼ teaspoon freshly ground nutmeg**  
**¾ cup pumpkin purée (canned solid-pack pumpkin)**  
**2 large eggs, separated**  
**1 cup whole milk**  
**¼ cup real maple syrup (do not use pancake syrup)**  
**3 tablespoons unsalted butter, melted**  
**1 teaspoon pure vanilla extract**  
**3 large egg whites**

In a large bowl, combine the flour, chopped nuts, cornstarch, baking powder, salt, cinnamon, ginger, and nutmeg. Stir to blend and reserve. In a second bowl, combine the pumpkin purée, egg yolks, milk, maple syrup, melted butter, and vanilla extract; stir until smooth. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and stir to blend until smooth, using a whisk. In a clean, dry bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold the beaten egg whites into the batter. Preheat your Cuisinart® 4-Slice Belgian Waffle Maker on setting #5 or preferred setting\* (Ready

---

light will illuminate when preheated).

Use measuring cup to measure out batter. Pour into waffle grids. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180° to the right. Bake the waffles until the Ready light turns off and then on again. Rotate 180° to the left. Remove waffle and repeat with remaining batter. For best results, do not open waffle maker during cooking process.

Waffles may be kept warm in a low (200°F/95°C) oven. Arrange waffles on a cookie sheet on a rack in the oven. Serve with warm maple syrup, powdered sugar, or whipped cream.

\*We recommend using setting #5 to achieve a golden-brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

*Nutritional information per waffle:*

*Calories 303 (35% from fat) • carb. 40g • pro. 10g  
fat 12g • sat. fat 5g • chol. 92mg • sod. 579mg  
calc. 94mg • fiber 2g*



Trademarks or service marks of third parties used herein  
are the trademarks or service marks of their respective owners.

©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Printed in China

16CE018330

**IB-14114-ESP**

# Cuisinart® INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



**Waflera/Gofrera belga para 4 waffles/gofres**

**WAF-F15**

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

---

# ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes .....	2
Piezas y características .....	4
Antes del primer uso.....	5
Instrucciones de operación.....	5
Limpieza y mantenimiento.....	5
Consejos para preparar waffles/gofres belgas perfectos .....	6
Garantía.....	6
Recetas .....	7

# 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. #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.

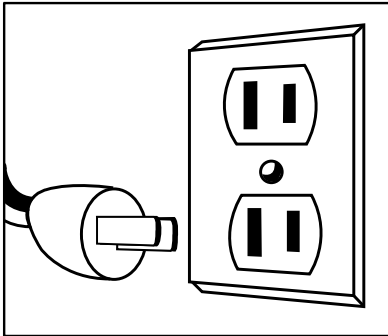
# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# 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.



## 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 para waffles/gofres belgas

Cuecen waffles/gofres belgas de  $\frac{3}{4}$  pulgada (2 cm) de grueso.

## 2. Asa –

Permite hacer girar las placas 180°.

## 3. Control de temperatura –

Seis opciones de temperatura, para resultados personalizados.

## 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.

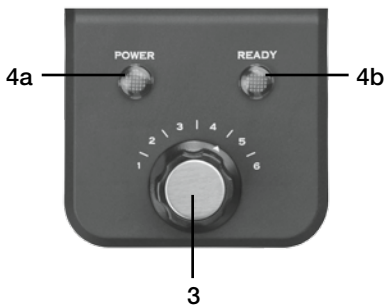
## 5. Vaso medidor –

Permite medir la cantidad de mezcla perfecta para hacer waffles/gofres.

## 6. Bandeja de goteo –

Recoge los residuos de mezcla; removible, para facilitar la limpieza.

**Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).**





---

## ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a 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.

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

**Nota:** las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas con spray vegetal o aceite vegetal sin sabor antes del primer uso (utilice una brocha o papel absorbente para distribuir el aceite).

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Conecte el cable a una toma de corriente 120 V AC.
  2. Precaliente el aparato al nivel 5 o al nivel deseado\* (esto debería tomar aproximadamente 4 minutos). Cuando las placas estén calientes, la luz de listo arriba del aparato se encenderá (primer waffle/gofre únicamente).
- NOTA:** puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
3. Cuando las placas estén calientes, ábralas. Llene el vaso medidor hasta arriba con la mezcla (o una taza de medir regular con  $\frac{3}{4}$  taza/175 ml de la mezcla).
  4. Vierta la mezcla en el centro la placa inferior, esparciéndola uniformemente con una espátula resistente al calor. Cierre las placas y gire 180° hacia la derecha.
  5. La luz de listo permanecerá encendida por aproximadamente 30 segundos, y luego se apagará. Espere hasta que se encienda otra vez; esto significa que el waffle/gofre está listo. **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).

6. Cuando la luz de listo se encienda, gire 180° hacia la izquierda y abra las placas. Saque 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.
7. Repita con el resto de la mezcla. Nota: no es necesario engrasar las placas antes de cada waffle/gofre.

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

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5. Escoja un nivel más bajo para waffles/gofres menos cocidos, o más alto para waffles/gofres más cocidos y crujientes.

## 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 de que las placas estén completamente frías antes de limpiarlas.** Si hay mezcla pegada a 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.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

---

## CONSEJOS PARA PREPARAR WAFLES/GOFRES PERFECTOS

- 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 las placas.
- El asa del vaso medidor le permitirá colgar este en el borde del tazón.
- Le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5 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, y luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recalientelos 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.

### RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original

del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

#### **ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO**

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

**Importante:** si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas

correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

## **RECETAS**

- Wafles/Gofres belgas tradicionales..... 7
- Wafles/Gofres “pan de jengibre” ..... 8
- Wafles/Gofres listos para el desayuno ..... 9
- Wafles/Gofres de calabaza con nueces ... 9

### **Wafles/Gofres belgas tradicionales**

*Los wafles/gofres belgas son crujientes por fuera y suaves por dentro. Pruébelos con su jarabe favorito o su cobertura favorita, como fresas y crema batida.*

Rinde 10 wafles/gofres

- 1½**    **taza (355 ml) de agua**
- 2¼**    **cucharaditas (un paquete) de levadura seca activa**
- ½**     **taza (65 g) de azúcar**
- 3**     **tazas (375 g) de harina tamizada**
- ¼**     **cucharadita de sal**
- 3**     **huevos + 1 clara**
- 1½**    **taza (355 ml) de leche entera**
- 8**     **cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 2**     **cucharaditas (10 ml) de aceite vegetal**
- 2**     **cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla**

Calentar la mitad del agua hasta que esté tibia. Revolver el agua tibia, la levadura y una pizca de azúcar; dejar reposar durante 5–10 minutos, hasta que se vuelva espumosa.

Revolver la harina y la sal en un tazón; reservar. Agregar las yemas, una clara y el azúcar a la mezcla de levadura. Añadir el resto del agua, la leche, la mantequilla, el aceite y la vainilla. Agregar la harina y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla. Dejar reposar por una hora, revolviendo cada 15 minutos.

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado\* y esperar hasta que la luz de listo se encienda.

Llenar el vaso medidor y verter la mezcla en el centro de las placas, esparciéndola uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar las placas y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se apague y luego se vuelva a encender. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo;

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), tras colocarlos en una bandeja para hornear. Servir con crema batida, frutas, azúcar glasé o jarabe de fruta tibio.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5. escoja un nivel más bajo para waffles/gofres menos cocidos, o más alto para waffles/gofres más cocidos y crujientes.

*Información nutricional por waffle/gofre:*

Calorías 300 (40 % de grasa) • Carbohidratos 37 g  
Proteínas 8 g • Grasa 13 g • Grasa saturada 7 g  
Colesterol 94 mg • Sodio 104 mg • Calcio 61 mg • Fibra 1 g

## Waffles/Gofres “pan de jengibre”

*Estos waffles/gofres con sabor a pan de jengibre son deliciosos con frutas frescas, o manzanas y peras caramelizadas.*

Rinde 6 waffles/gofres

**½ taza (120 ml) de agua tibia**  
**1 cucharadita de azúcar granulada**  
**2¼ cucharaditas (un paquete) de levadura seca activa**  
**½ taza (185 g) de harina común**  
**1 taza (50 g) de galletas “Graham” molidas**  
**¼ taza (50 g) de azúcar granulada**  
**¼ cucharadita de sal**

**1 cucharadita de jengibre en polvo**  
**½ cucharadita de ralladura fina de limón**  
**2 tazas (475 ml) de leche tibia**  
**3 huevos grandes**  
**½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**  
**1 cucharadita de extracto natural de vainilla**

Poner el agua en un tazón grande. Agregar 1 cucharadita del azúcar y la levadura; revolver para disolver. Dejar reposar por 10 minutos. En otro tazón, revolver la harina, las galletas molidas, ¼ taza (50 g) del azúcar, la sal, el jengibre y la ralladura. Agregar la leche, las yemas de los huevos, la mantequilla derretida y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir y dejar reposar por 30 minutos, en un lugar templado. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla.

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado\* y esperar hasta que la luz de listo se encienda.

Llenar el vaso medidor y verter la mezcla en el centro de las placas, esparciéndola con una espátula de cocina resistente al calor. Cerrar las placas y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se apague y luego se vuelva a encender. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo;

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), tras colocarlos en una bandeja para hornear. Servir con crema de limón, frutas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de fruta o crema batida.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5. escoja un nivel más bajo para waffles/gofres menos cocidos, o más alto para waffles/gofres más cocidos y crujientes.

*Información nutricional por waffle/gofre:*

Calorías 458 (44 % de grasa) • Carbohidratos 23 g •  
Proteínas 11 g • Grasa 23 g • Grasa saturada 12 g •  
Colesterol 159 mg • Sodio 279 mg • Calcio 120 mg • Fibra 1 g

---

# Waffles/Gofres listos para el desayuno

La casi totalidad de la mezcla se prepara la noche anterior. Los huevos, la vainilla y el bicarbonato se agregan justo antes de la cocción. La mezcla podrá conservarse en el refrigerador durante hasta 3 días. Para preparar waffles/gofres frescos para el desayuno, simplemente agregue los últimos ingredientes a la mezcla.

Rinde 6 waffles/gofres

- ½ taza (120 ml) de agua tibia**
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada**
- 2¼ cucharaditas (un paquete) de levadura seca activa**
- 2 tazas (475 ml) de leche entera tibia**
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 1 cucharadita de sal**
- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- 2 cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla**
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**

La noche anterior (o por lo menos 8 horas antes de preparar los waffles/gofres), revolver el agua, el azúcar y la levadura en un tazón. Dejar reposar por 10 minutos, hasta que la mezcla se ponga espumosa. Agregar la leche tibia, la mantequilla derretida y la sal. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir con papel film/plástico y dejar reposar fuera del refrigerador por 8 horas o más.

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado\* y esperar hasta que la luz de listo se encienda.

Mientras la waflera/gofrera está calentando, agregar los huevos, la vainilla y el bicarbonato a la mezcla. Llenar el vaso medidor. Verter la mezcla en el centro de las placas, esparciéndola uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar las placas y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se apague y luego se vuelva a encender. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo;

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), tras colocarlos en una bandeja para hornear.

Servir con frutas frescas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de fruta tibio o crema batida.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5. Escoja un nivel más bajo para waffles/gofres menos cocidos, o más alto para waffles/gofres más cocidos y crujientes.

*Información nutricional por waffle/gofre:*

Calorías 373 (49 % de grasa) • Carbohidratos 38 g  
Proteínas 10 g • Grasa 20 g • Grasa saturada 12 g  
Colesterol 123 mg • Sodio 501 mg • Calcio 117 mg  
Fibra 1 g

# Waffles/Gofres de calabaza con nueces

*Estos waffles/gofres con sabor a "muffins" de calabaza frescos son deliciosos con jarabe de arce/maple.*

Rinde 6 waffles/gofres

- 1½ taza (185 g) de harina común**
- 1 onza (30 g) de nueces o pacanas tostadas finamente picadas**
- 1 cucharada de maicena**
- 1 cucharadita de polvo de hornear**
- 1 cucharadita de sal**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- ½ cucharadita de jengibre en polvo**
- ¼ cucharadita de nuez moscada recién rallada**
- ¾ taza (175 g) de puré de calabaza (en lata, escurrida)**
- 2 huevos grandes**
- 1 taza (235 ml) de leche entera**
- ¼ taza (60 ml) de jarabe de arce/maple**
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 3 claras de huevo grande**

Colocar la harina, las nueces, la maicena, el polvo de hornear, la sal, la canela, el jengibre y la nuez moscada en un tazón grande. Reservar la mezcla. En otro tazón, revolver el puré de calabaza, las yemas, la leche, el jarabe de arce,

---

la mantequilla derretida y la vainilla; revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar los ingredientes secos y revolver con un batidor hasta obtener una mezcla homogénea. Montar las claras a punto de nieve, en un tazón limpio. Incorporar delicadamente las claras montadas a la mezcla. Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado\* y esperar hasta que la luz de listo se encienda.

Llenar el vaso medidor. Verter la mezcla en el centro de las placas, esparciéndola uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar las placas y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que la luz de listo se apague y luego se vuelva a encender. Girar las placas 180° hacia la izquierda. Sacar el waffle/gofre y repetir con el resto de la mezcla. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo;

Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), tras colocarlos en una bandeja para hornear. Servir con jarabe de arce tibio, azúcar glasé o crema batida.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 5. Escoja un nivel más bajo para waffles/gofres menos cocidos, o más alto para waffles/gofres más cocidos y crujientes.

*Información nutricional por waffle/gofre:*

*Calorías 303 (35 % de grasa) • Carbohidratos 40 g*

*Proteínas 10 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g*

*Colesterol 92 mg • Sodio 579 mg • Calcio 94 mg • Fibra 2 g*



©2016 Cuisinart  
150 Milford Road  
East Windsor, NJ 08520  
Impreso en China

16CE018330

**PG-14114-ESP**

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.