

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Double Belgian Waffle Maker

WAF-F20 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:

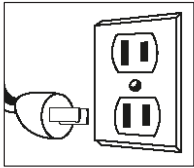
1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electrical shock, and injury to persons, **DO 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, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use 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® Double 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, Care and Maintenance.....	6
Tips and Hints.....	6
Warranty.....	7
Recipes	9

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** – Makes extra-thick 1 inch Belgian waffles.
2. **Browning Control Knob** – Adjustable for different batters and customized baking.
3. **Handle** – Rotates for even baking.
4. **On/Off Switch**
5. **Indicator Lights**

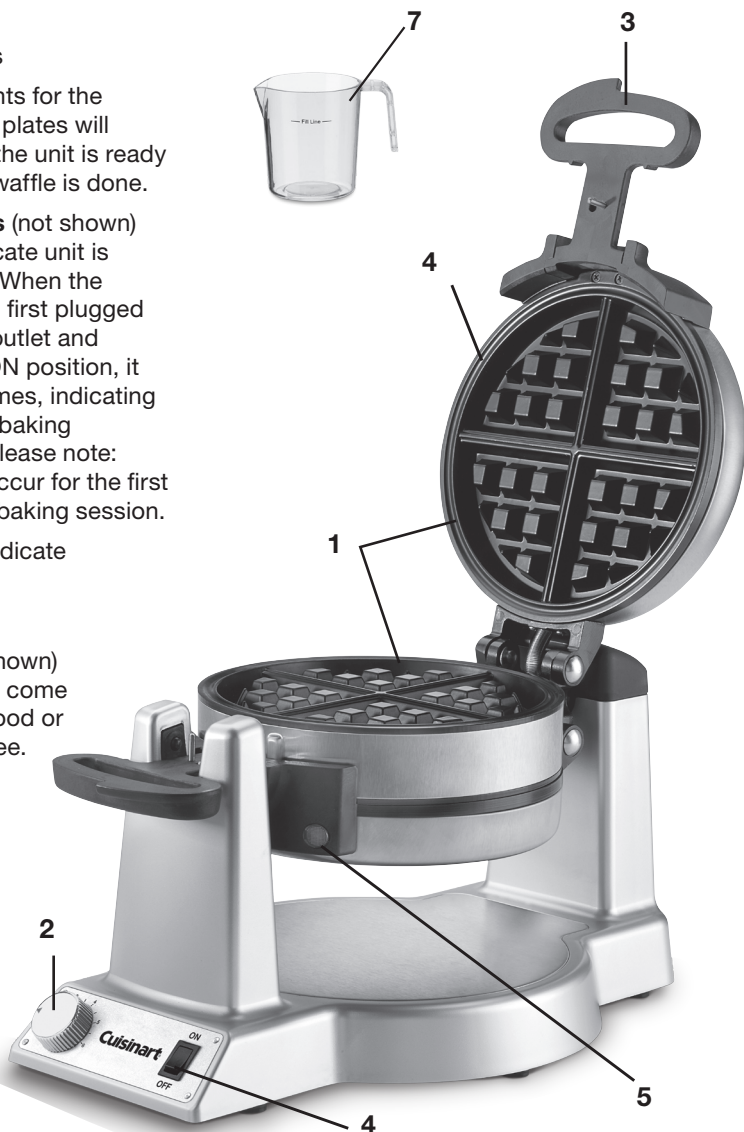
The indicator lights for the upper and lower plates will illuminate when the unit is ready and when each waffle is done.

6. **Indicator Beeps** (not shown)
 - Six beeps indicate unit is ready to bake. When the waffle maker is first plugged into electrical outlet and turned to the ON position, it will beep six times, indicating it has reached baking temperature. Please note: This will only occur for the first waffle of each baking session.

- Three beeps indicate waffle is done.

7. **Measuring Cup**

8. **BPA Free** (not shown)
All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.



BEFORE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your waffle maker. Be sure that all parts (listed in Part and 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® Double Belgian Waffle Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.

NOTE: The first time you use your Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to heating appliances.

NOTE: This Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Before each use, we suggest you season the waffle grids by spraying or brushing with cooking spray or flavorless vegetable oil to thoroughly coat the grids. Wipe with a paper towel or pastry brush.

OPERATING INSTRUCTIONS

MAKING ONE WAFFLE

1. Place the Double Belgian Waffle Maker on a clean flat surface.
2. Plug cord into 120V AC wall or outlet.
3. Turn the rocker switch to the ON position. Adjust control knob to a desired setting. Your Cuisinart® Double Belgian Waffle Maker will now begin preheating.
4. Once preheated, the indicator lights will be illuminated and the waffle maker will beep 6 times.
5. 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.

IMPORTANT NOTICE!

TO FACILITATE OPENING AND CLOSING THE DOUBLE WAFFLE MAKER, PLEASE NOTE THE FOLLOWING INSTRUCTIONS.

TO OPEN:

Place thumb on top of lip of lower handle and index finger under lip of upper handle. Push open.

TO CLOSE:

Place thumb on top handle and fingers under bottom handle and pull together until shut.

NOTE: Please note that top and bottom grid covers may separate slightly during use. This is normal. Should this occur, do not close handles to rotate until unit beeps, indicating that the baking cycle is completed. To reduce grid separation and overflow during cooking, you may want to reduce the quantity of batter.

6. After the waffle maker is preheated and ready for baking, open the waffle maker lid. Pour waffle batter evenly on the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate.
7. Close top cover and rotate the waffle maker plates 180°.
8. When the waffle is baked to the desired doneness, the unit will beep three times and the indicator light will illuminate.
9. Rotate waffle grid with the lit indicator light to the top position. Raise top cover and remove the baked waffle with a heatproof spatula.
10. Repeat for additional waffles.

MAKING TWO WAFFLES AT ONE TIME

1. Raise top cover and pour waffle batter evenly on the waffle grid. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate.
2. Close top cover and rotate the waffle grid 180°. The Ready indicator light will turn off.
3. Raise the cover that is now on top and pour waffle batter evenly on the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate. Close the cover and rotate the waffle maker plates 180°.
4. When one of the waffles is done, the unit will beep three times and the indicator light located on the waffle maker cover will illuminate.
5. Rotate the waffle plates with the lit indicator to the top position. Raise the top cover and remove the baked waffle.

6. If making additional waffles, pour waffle batter evenly on the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate. Close top cover and rotate the waffle maker plates 180°.
7. When the second waffle is baked to the preferred setting, the unit will beep three times and a light located on the waffle grid cover will illuminate.
8. Rotate the waffle maker with the lit indicator to the top position. Raise the top cover and remove the baked waffle.
9. If making additional waffles, repeat the instructions above.
10. When you are finished baking, turn unit switch to the OFF position, unplug the unit and allow the waffle maker to cool before handling.

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, turn the unit to the OFF position; remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool down completely before cleaning.

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. **Never take your waffle maker apart for cleaning.**

Be certain that 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 five minutes, 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.

Any other servicing should be provided by an Authorized Service Representative.

TIPS AND HINTS

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #6 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine your preferred setting.
- 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 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.
- 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 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. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to serve.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS



Waflera/Gofrera doble

Serie WAF-F20

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:

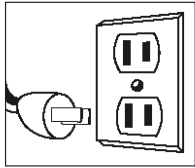
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; utilice el mango o las perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución 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, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado; 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	6
Consejos útiles	6
Garantía.....	7
Recetas	9

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 120V solamente; no utilice el aparato con un convertidor de voltaje.

Piezas y características

1. **Placas para hacer waffles/gofres**
Cuecen waffles/gofres belgas extragrosos de 1 pulgada (2.5 cm).
2. **Perilla de control de temperatura**
Permite ajustar la temperatura según la mezcla o sus preferencias.
3. **Asa – Permite girar las placas, para una cocción uniforme.**
4. **Botón de encendido/apagado**
5. **Indicadores luminosos**
Se encienden cuando las placas alcanzan la temperatura adecuada, y otra vez al final de la cocción.
6. **Señal sonora** (no ilustrada)
 - El aparato emitirá 6 pitidos cuando esté listo para cocer (primer waffle/gofre solamente).
 - El aparato emitirá 3 pitidos cuando el waffle/gofre esté listo.
7. **Taza medidora**
8. **Sin BPA** (no ilustrado)
Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).



ANTES DEL PRIMER USO

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.

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

NOTA: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

NOTA: las placas de su waflera/gofrera están cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso, usando aceite o spray vegetal sin sabor. Distribuya el aceite con una toallita de papel o una brocha.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CÓMO PREPARAR SOLAMENTE UN WAFLE/ GOFRE A LA VEZ

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.
2. Conecte el cable a una toma de corriente 120V AC.
3. Encienda el aparato (ON). Ajuste la temperatura al nivel deseado; el aparato empezará a calentar.
4. Cuando alcance la temperatura adecuada, los indicadores luminosos se encenderán y el aparato emitirá 6 pitidos.
5. 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.

¡AVISO IMPORTANTE!

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ABRIR/CERRAR LA UNIDAD FÁCILMENTE.

PARA ABRIR: Ponga el pulgar encima del asa inferior y el índice debajo del asa superior. Empuje hacia arriba y abajo para abrir.

PARA CERRAR: Ponga el pulgar encima del asa superior y los dedos debajo del asa inferior; apriete para cerrar.

NOTA: puede que las placas se abran ligeramente durante la cocción; esto es normal. Si esto ocurriera, espere hasta que la unidad emita unos pitidos (lo que indica que el ciclo de cocción ha terminado) para girar las placas; no gire las placas durante la cocción. Para evitar que las placas se abran durante la cocción, utilice menos mezcla.

6. Cuando el aparato alcance el nivel adecuado para la cocción, abra las placas. Vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor.
7. Cierre y gire las placas 180°.
8. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso se encenderá.
9. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre, usando una espátula resistente al calor.
10. Repita estos pasos para preparar más waffles/gofres.

CÓMO PREPARAR DOS WAFLES/GOFRES A LA VEZ

1. Abra las placas de arriba y vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor.
2. Cierre y gire las placas 180°; el indicador luminoso se apagará.
3. Ahora, abra las placas de arriba y vierta la mezcla en el centro la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor. Cierre y gire las placas 180°.
4. Cuando el primer waffle/gofre esté listo, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso correspondiente se encenderá.
5. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre.
6. Para seguir preparando waffles/gofres, vierta más mezcla en el centro la placa.

Esparza uniformemente la mezcla, usando una espátula resistente al calor. Cierre y gire las placas 180°.

7. Cuando el segundo waffle/gofre esté listo, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso correspondiente se encenderá.
8. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso iluminado se encuentre arriba. Abra las placas y saque el waffle/gofre.
9. Repita estos pasos para preparar más waffles/gofres.
10. Después de terminar, apague (OFF) el aparato, desconecte el cable de la toma de corriente y permita que el aparato se enfríe antes de manipularlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de cada uso, apague (OFF) y desconecte el aparato. Abra las placas y permita que se enfríen completamente antes de limpiarlas.

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. **Nunca desarme el aparato para limpiarlo.**

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante 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.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- El ajuste de temperatura n.º 1 producirá waffles/gofres claros. El ajuste de temperatura n.º 6 producirá waffles/gofres oscuros. Le aconsejamos que experimente con varios niveles para determinar cuál prefiere.
- 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.
- 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