

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 5.** Cierre la waflera/gofrera y gírela 180° hacia la derecha; el indicador luminoso se apagará.



- 6.** Cuando la luz de listo se encienda, gire el asa 180° hacia la izquierda y abra las placas. Retire el wafle/gofre, soltando suavemente los bordes con una espátula de plástico a prueba de calor.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Desconecte el aparato y permita que se enfrie antes de limpiarlo o guardarlo.

1. Desenchufe el aparato después del uso. Abra las placas y permita que se enfríen antes de limpiarlas.
2. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. Si es necesario, límpie las placas con un paño ligeramente humedecido para eliminar las manchas y la acumulación de residuos de aceite y evitar que la mezcla pegue.
3. Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos duros.

¡IMPORTANTE!

No tire este folleto a la basura. Lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar su waflera/gofrera Cuisinart® por primera vez. Guarde esta información para futura referencia.

Estos útiles consejos complementan el manual de instrucciones.

Para lograr un rendimiento óptimo y una operación segura, lea el manual de instrucciones.

QUICK REFERENCE GUIDE

Cuisinart®

Cuisinart® Belgian Waffle Maker



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your waffle maker. Wipe housing and baking plates with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.



OPERATING INSTRUCTIONS

- 1.** Place the Cuisinart® Belgian Waffle Maker on a clean, flat surface. Plug the power cord into a standard electrical outlet.



- 2.** Adjust temperature knob to the desired browning setting. Once waffle maker has reached desired temperature, the Ready indicator light located on the top of waffle maker will light up.



- 3.** After waffle maker is preheated, season waffle plates with cooking spray or brush with a flavorless oil to thoroughly coat all surfaces.



- 4.** Fill the provided batter cup with batter. Pour the batter evenly across the waffle plates. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids.



OPERATING INSTRUCTIONS

- 5.** Close the lid and rotate the handle 180° to the right. The Ready indicator light will turn off.



- 6.** When the waffle is baked, the Ready indicator light 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.



CLEANING AND CARE

The waffle maker must be unplugged and completely cool before cleaning or storing.

1. Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave the top lid open and allow grids to cool before cleaning.
2. To clean, 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.
3. To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad.

IMPORTANT!

Do not throw away. Read before operating your new Cuisinart® Belgian Waffle Maker. Keep for future reference.

These helpful hints are intended to be a supplement to the Instruction Booklet. In order to ensure safe operation and optimum performance, please read the entire Instruction Booklet.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Cuisinart®

Waflera/Gofrera Cuisinart®



ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Limpie el cuerpo del aparato y las placas con un paño humedecido para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- 1.** Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana. Conecte el cable a una toma de corriente.



- 2.** Gire la perilla de control de temperatura para ajustar la temperatura al nivel deseado. Cuando la waflera/gofrera esté lista, la luz de lista se encenderá y el aparato emitirá seis pitidos.



- 3.** Una vez calientes, aceite las placas con aceite o spray vegetal sin sabor.



- 4.** Llene el vaso medidor hasta arriba con la mezcla. Vierta la mezcla en el centro las placas. Esparragüe uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor.

