



# Cuisinart

**De Chef para Chef.**

Conheça outros produtos da linha Cuisinart



Cafeteiras



Duet Liquidificador  
Processador



Panela de Cozimento  
à Vapor



Processador  
de Alimentos



Sanducheira

# Cuisinart

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
WAFFLE - WMR-C



Waffle - WMR-C



## CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART

Este aparelho está garantido pelo seu Revendedor/Importador autorizado por um período de um (1) ano, a contar da data de compra do produto constante na nota fiscal de venda. Neste documento deverá constar a data legível, sem rasuras ou emendas.

Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação do material. Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor / Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

Não estão cobertas pela garantia: todas as partes ou componentes danificados por transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador, avarias causadas por deficiências na utilização, utilização imprópria ou inadequada do aparelho, especialmente no caso de utilização para fins não domésticos, descuido, negligência, imperícia ou incapacidade de utilização, modificações ou intervenções efetuadas por técnicos não autorizados pelo Revendedor/Importador, deficiência na manutenção ou outras e quaisquer causas não imputáveis a defeitos de fabricação do aparelho. São também excluídas da garantia as intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente da utilização normal do aparelho.

O Revendedor/Importador não se responsabiliza por eventuais danos diretos ou indiretos causados pela avaria do aparelho, à pessoas, animais domésticos ou objetos e a consequente interrupção na utilização do mesmo, quando a avaria for consequente da não observação de todas as prescrições indicadas no manual de instruções

Durante os 12 (doze) meses de garantia caso o aparelho seja reparado num Centro de Assistência Técnica indicado pelo Revendedor/ Importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso faça o envio diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.

**Serviço de Atendimento ao Cliente**  
**0800 77 06 222**

No de Série: \_\_\_\_\_  
Data da Compra: \_\_\_\_\_  
Nome e Carimbo da Loja: \_\_\_\_\_

# Cuisinart

## ÍNDICE

Avisos de Segurança.....	página 01
Usando a aparelho para waffles.....	página 02
Dicas e coberturas.....	página 03
Limpeza e manutenção.....	página 04
Garantia.....	página 05

## AVISOS DE SEGURANÇA

Quando estiver usando um aparelho elétrico, algumas precauções básicas de segurança devem ser seguidas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções
2. Não toque nas superfícies quente, use cabos ou luvas especiais.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque qualquer parte do forno para tostar e grelhar na água ou em outro líquido. Veja as instruções para limpeza.
4. Supervisão adicional é necessária quando algum aparelho é usado próximo ou pelas crianças.
5. **DESLIGUE DA TOMADA QUANDO NÃO ESTIVER USANDO E ANTES DE LIMPÁ-LO.** Deixe esfriar antes de limpar ou manejá-lo.
6. Não opere nenhum aparelho com o cordão ou plugue danificado ou depois do mesmo apresentar mau funcionamento ou se o mesmo tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de qualquer maneira ou se ele não está operando adequadamente. Retorne o forno para o Centro de Reparo Cuisinart® mais próximo para exame, reparo ou ajuste mecânico ou elétrico.
7. O uso de extensões não é recomendado pela Cuisinart® pois pode causar danos.
8. Não use externamente.
9. Não deixe o cordão dependurado sobre mesas ou balcões, onde crianças ou animais possam tropeçar sem intenção, ou próximo a superfícies quentes as quais podem danificar o cordão.
10. Não coloque sobre ou perto de bicos de gás ou elétrico ou em superfícies quentes.
11. Desligue a unidade quando terminar de preparar os waffles.
12. Não use o aparelho para outro uso além do mencionado
13. Sempre coloque o plugue no aparelho primeiro, então em seguida coloque o cordão na tomada. Para desconectar, desligue o aparelho e então remova da tomada.
14. Máximo cuidado ao utilizar o aparelho quando estiver trabalhando com óleo ou outro líquido quente.
15. **AVISO : PARA REDUZIR O RISCO DE INCENDIO OU CHOQUE ELÉTRICO, OS REPAROS DEVEM SER FEITOS SOMENTE POR PESSOAL AUTORIZADO. NÃO EXISTEM PARTES PARA USO DENTRO DO APARELHO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

## INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O CONJUNTO DE CABOS

Um cabo de extensão menor é provido para reduzir os riscos que podem ocorrer em um emaranhado de cabos ou tropeçando nele.  
Cordões de extensão estão disponíveis e podem ser usados se necessário mas com cuidado.

Se um cordão de extensão é usado, a taxa elétrica deve ser pelo menos maior que a da aplicação e a extensão mais longa deve ser organizada de forma que não cubra o forno, ou em cima da mesa onde pode ser puxado por crianças ou onde se possa tropeçar.

## AVISOS

Este aparelho tem um plugue polarizado (uma lâmina é mais larga do que a outra). Como uma medida de segurança, este plugue encaixará de uma só maneira em uma tomada polarizada. Se o plugue não se encaixar por completo na tomada, inverta o plugue. Se continuar a não encaixar, contate um eletricista qualificado. Não tente desabilitar essa medida de segurança.

## INSTRUÇÕES PARA USO

1. Antes de usar seu aparelho para waffles Cuisinart pela primeira vez, remova qualquer resíduo de pó oriunda do transporte, passando um pano úmido na base. Remova todo papel de proteção e embalagem.

2. Pré-aqueça o aparelho. Feche as grelhas e coloque o cordão em uma tomada de parede de 120 Volts AC. A luz vermelha se acenderá, indicando que o aparelho está ligado. Deixe o aparelho aquecer. Uma luz verde se acenderá indicando que o aparelho está pronto para uso.

**Observação:** A primeira vez que você utilizar o aparelho para waffles, poderá ter um leve odor e poderá soltar um pouco de fumaça. Isso é normal e comum em aparelho de superfície antiaderente.

3. Coloque a mistura de farinha, ovos e leite quando a luz verde acender, Coloque no centro da grelha de waffle. Feche a grelha.

4. A luz verde se apagará e a luz vermelha irá acender novamente. Pode levar alguns segundos para que a luz vermelha acenda. Isto é normal.

5. Quando os waffles estiverem prontos para alimentação, a luz verde se acenderá novamente.

6. O tempo de cozimento é determinado pelo grau de cor (douramento) escolhido pelos ajustes do painel de controle. Nós recomendamos a posição # 3 para uma cor de waffles marrom dourada.

7. Quando o waffle estiver pronto, remova pelas laterais com o auxílio de uma espátula plástica. Nunca use utensílios metálicos, eles podem danificar as superfícies antiaderentes.

8. Sempre desligue o aparelho da tomada quando o cozimento estiver finalizado.

## CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

### 1. Controle de Ajuste de Cor de Assado

Cinco ajustes customizados para selecionar o grau da cor de cozimento dos waffles, desde marrom claro até marrom escuro.

### 2. Indicadores de Luz

Sinalizam quando os waffles estão prontos para iniciar seu cozimento e sinalizam quando estão prontos para serem utilizados.

### 3. Tampa com peso

A tampa não se levantará enquanto o waffles estiver em processo de cozimento.

### 4. Pés de borracha mantêm a unidade fixa

Não marcam o balcão.

\* O aparelho para waffles Cuisinart foi tratado com uma cobertura especial antiaderente.

## MINI PEDAÇOS DE WAFFLES

Crianças e adultos amam chocolate no café da manhã!!!. Borrife com açúcar de confeitiro para o café da manhã ou cubra com sorvete para o lanche da tarde.

Faz 7 waffles redondos de 6 ½ polegadas

2 xícaras de farinha de trigo comum

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

½ colher de sopa de sal

1 ¾ xícara de leite com 2% de gordura

6 colheres de sopa de óleo vegetal

2 ovos grandes

½ xícara de chocolate picado (lascas)

Coloque os ingredientes em uma tigela de mistura grande e misture até obter uma massa homogênea e macia. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Antes de utilizar o aparelho para waffles da Cuisinart pré-aqueça-o em modo # 3 (a luz verde acenderá indicando quando estiver pré-aquecido).

Coloque ½ xícara de massa no centro da grelha inferior. Feche a tampa do aparelho. A luz vermelha do indicador se acenderá. Quando a luz verde acender de novo, o waffle estará pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa restante. Para melhores resultados sirva imediatamente. Entretanto, você pode manter os waffles aquecidos no forno a 200°F até servir.

\* Nós recomendamos usar o ajuste de cor # 3 para obter waffles em tons marrom dourado. Ajuste a tonalidade a seu gosto, desde mais clara até mais escuro.

### Informações Nutricionais por porção:

Calorias 367 (47% de gordura) carboidratos 41g proteínas 8g gordura 15g gordura saturada 3g colesterol 65mg sódio 367mg.

Coloque os ingredientes em uma tigela de mistura grande e misture até obter uma massa homogênea e macia. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Antes de utilizar o aparelho para waffles da Cuisinart pré-aqueça-o em modo # 3 (a luz verde acenderá indicando quando estiver pré-aquecido).

Coloque ½ xícara de massa no centro da grelha inferior. Feche a tampa do aparelho. A luz vermelha do indicador se acenderá. Quando a luz verde acender de novo, o waffle estará pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa restante. Para melhores resultados sirva imediatamente. Entretanto, você pode manter os waffles aquecidos no forno a 200°F até servir.

\* Nós recomendamos usar o ajuste de cor # 3 para obter waffles em tons marrom dourado. Ajuste a tonalidade a seu gosto, desde mais clara até mais escuro.

*Informações Nutricionais por porção:*

Calorias 352 (51% de gordura) carboidratos 15g proteínas 8g gordura 20g gordura saturada 3g colesterol 65mg sódio 367mg.

## **WAFFLES DE FRUTAS**

Purê de frutas adiciona um delicado sabor aos waffles assados.

Faz 7 waffles redondos de 6 ½ polegadas

2 xícaras de farinha de trigo comum

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

½ colher de sopa de sal

1 ¾ xícara de leite com 2% de gordura

6 colheres de sopa de óleo vegetal

2 ovos grandes

½ xícara de purê de morango (use frutas frescas ou congeladas).

Coloque os ingredientes em uma tigela de mistura grande e misture até obter uma massa homogênea e macia. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Antes de utilizar o aparelho para waffles da Cuisinart pré-aqueça-o em modo # 3 (a luz verde acenderá indicando quando estiver pré-aquecido).

Coloque ½ xícara de massa no centro da grelha inferior. Feche a tampa do aparelho. A luz vermelha do indicador se acenderá. Quando a luz verde acender de novo, o waffle estará pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa restante. Para melhores resultados sirva imediatamente. Entretanto, você pode manter os waffles aquecidos no forno a 200°F até servir.

\* Nós recomendamos usar o ajuste de cor # 3 para obter waffles em tons marrom dourado. Ajuste a tonalidade a seu gosto, desde mais clara até mais escuro.

*Informações Nutricionais por porção:*

Calorias 307 (44% de gordura) carboidratos 35g proteínas 5g gordura 15g gordura saturada 3g colesterol 65mg sódio 367mg.

Antes de usa-lo pela primeira vez, nós sugerimos que você borrife as grelhas com óleo vegetal em spray para cozimento. Se utilizar óleo a granel, aplique com um papel toalha ou pincel. Isto pode ajudar para repetir o processo cada vez que usar o aparelho.

## **DICAS PARA FAZER WAFFLES PERFEITOS**

Recomendamos ajustar o painel de controle no nr 3 para waffles marrom dourado.

Se você preferir mais crocante, ou waffles mais escuros, aumente para o nrº 4 ou 5 no ajuste de cor do painel de controle.

Para igualar a grossura dos waffles, coloque a massa no centro da grelha de baixo e feche a tampa.

Waffles são melhores quando feitos na hora, mas waffles assados podem ser mantidos em um forno a uma temperatura de 200°F. Coloque em uma assadeira ou grelha quando estiverem no forno. Waffles cozidos podem ser congelados. Deixe esfriar completamente, então coloque em uma embalagem hermética. Use filme plástico para manter os waffles separados. Re aqueça em uma tostadeira quando for usar.

## **SUGESTÕES DE COBERTURA**

xarope de frutas

Geléia de frutas, molhos de frutas

Berries frescos, frutas picadas, nozes picadas

Polvilhado de açúcar

Creme Chantilly, sorvete cremoso, sorbet

Calda de chocolate

logurte de frutas.

## **RECEITA - WAFFLE BÁSICO**

Você não pode imaginar o sabor de waffles feitos em casa. Congele os extras para usar quando o tempo estiver escasso.

Faz 7 waffles redondos de 6 ½ polegadas

2 xícaras de farinha de trigo comum

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

½ colher de sopa de sal

1 ¾ xícara de leite com 2% de gordura

6 colheres de sopa de óleo vegetal

2 ovos grandes

Coloque os ingredientes em uma tigela de mistura grande e misture até obter uma massa homogênea e macia. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Antes de utilizar o aparelho para waffles da Cuisinart pré-aqueça-o em modo # 3 (a luz verde acenderá indicando quando estiver pré-aquecido).

Coloque ½ xícara de massa no centro da grelha inferior. Feche a tampa do aparelho. A luz vermelha do indicador se acenderá. Quando a luz verde acender de novo, o waffle

estará pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa restante. Para melhores resultados sirva imediatamente. Entretanto, você pode manter os waffles aquecidos no forno a 200°F até servir.

\* Nós recomendamos usar o ajuste de cor # 3 para obter waffles em tons marrom dourado. Ajuste a tonalidade a seu gosto, desde mais clara até mais escuro.

#### *Informações Nutricionais por porção:*

Calorias 301 (45% de gordura) carboidratos 34g proteínas 8g gordura 15g gordura saturada 3g colesterol 65mg sódio 567mg.

#### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Quando você tiver terminado de usar o aparelho, remova o plugue da tomada. Deixe a tampa aberta para as grelhas começarem a esfriar.

Nunca lave seu aparelho, apenas remova os restos com uma escova ou pincel e retire o excesso de óleo com um papel toalha ou pano úmido.

As grelhas devem ser limpas com pano úmido para remover resíduos. Esteja seguro de que elas estejam frias antes de limpas. Se a massa grudar na grelha simplesmente acrescente um pouco de óleo na massa e deixe por 5 minutos, isso permitirá a massa amolecer e ser retirada facilmente.

Para limpar o exterior, use um pano seco. Nunca use produtos abrasivos ou para limpeza forte. **NUNCA MERGULHE O CORDÃO OU A UNIDADE EM AGUA OU OUTRO LIQUIDO.**

#### **ARMAZENAMENTO**

Guarde com o cordão armado no invólucro de forma segura. Pendure pelo lado com o cordão pendurado ao redor do aparelho. Isto manterá o aparelho devidamente fechado durante o armazenamento. Para ocupar menos espaço deixe o aparelho aberto como o logo da Cuisinart voltado para você. O aparelho foi desenvolvido para ser guardado fechado.

#### **Garantia**

Conforme CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART entregue pelo revendedor autorizado no ato da venda. GARANTIA DE 1 (UM) ANO.

**Para dúvidas, sugestões ou receitas, ligue para o Atendimento ao Cliente Cuisinart 0800 77 06 222.**

**Para saber qual a Assistência Técnica Autorizada Cuisinart mais próxima da sua casa, ligue para 0800 77 06 222.**

#### **WAFFLES DE FUBÁ**

Estes waffles tem sabor de fubá, cobertos com manteiga ou servido com xaropes, chili ou carne. Também é bom para o brunch (café da manhã reforçado) ou no fim da noite como aperitivo coberto com xarope ou molho de queijo.

Faz 6 waffles redondos de 6 ½ polegadas

1 ¼ xícaras de farinha de trigo comum  
¾ xícara de fubá amarelo  
2 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sopa de fermento em pó  
½ colher de sopa de sal  
1 ¾ xícara de leite com 2% de gordura  
6 colheres de sopa de óleo vegetal  
2 ovos grandes

Coloque os ingredientes em uma tigela de mistura grande e misture até obter uma massa homogênea e macia. Deixe a massa descansar por 5 minutos. Antes de utilizar o aparelho para waffles da Cuisinart pré-aqueça-o em modo # 3 (a luz verde acenderá indicando quando estiver pré-aquecido).

Coloque ½ xícara de massa no centro da grelha inferior. Feche a tampa do aparelho. A luz vermelha do indicador se acenderá. Quando a luz verde acender de novo, o waffle estará pronto. Abra a tampa e cuidadosamente retire o waffle. Repita a operação com a massa restante. Para melhores resultados sirva imediatamente. Entretanto, você pode manter os waffles aquecidos no forno a 200°F até servir.

\* Nós recomendamos usar o ajuste de cor # 3 para obter waffles em tons marrom dourado. Ajuste a tonalidade a seu gosto, desde mais clara até mais escuro.

#### *Informações Nutricionais por porção:*

Calorias 307 (44% de gordura) carboidratos 36g proteínas 2g gordura 15g gordura saturada 3g colesterol 65mg sódio 367mg.

#### **WAFFLES DE PECÃS – FEITO DE TRIGO**

Farinha de trigo combinada com pecãs faz desse waffle um delicioso café de manhã, brunch ou aperitivo. Cubra com compota de frutas aquecidas ou xaropes.

Faz 6 waffles redondos de 6 ½ polegadas

1 ¼ xícaras de farinha de trigo comum  
¾ xícara de farinha de trigo especial  
2 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sopa de fermento em pó  
½ colher de sopa de sal  
1 ¾ xícara de leite com 2% de gordura  
6 colheres de sopa de óleo vegetal  
2 ovos grandes  
½ xícara de pecãs ou nozes picadas