

# Cuisinart®

INSTRUCTION AND  
RECIPE BOOKLET



**Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet Maker**

**WAF-B50**

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 IMMERSER 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 appliance for other than its intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished using this appliance.
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.**

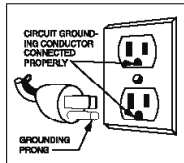
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk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

# GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Cuisinart® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet Maker is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in the illustration.



**NOTE:** This Cuisinart® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet Maker has been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the waffle grids and omelet plates by brushing with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

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

# 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 a grounding 3-wire cord.

This appliance is for 120 volts only and should not be used with a converter. Failure to comply voids the warranty.

# BEFORE FIRST USE

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

The first time you use your waffle/omelet maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common for Cuisinart appliances with nonstick surfaces.

# CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Before First Use.....	3
Parts and Features .....	4
Operating Instructions .....	5
Making Waffles .....	5
Making an Omelet .....	5
Tips and Hints.....	6
Cleaning and Maintenance .....	6
Warranty.....	7
Recipes .....	8

---

## Parts and Features

- 1. Waffle Plates** – Bake an extra thick 1-inch Belgian waffle.
- 2. Omelet/Pancake Plates**
- 3. Browning Control Knobs**  
Adjustable for different batters and personal preference.

- 4. On/Off Switch**

- 5. Indicator Lights**

Two green indicator lights – one for waffle side and one for omelet side – will illuminate when unit is at the proper temperature and will re-illuminate when each side is done.

- 6. Indicator Beeps (not shown)**

**Six beeps** indicate unit has reached baking temperature and is ready to bake.

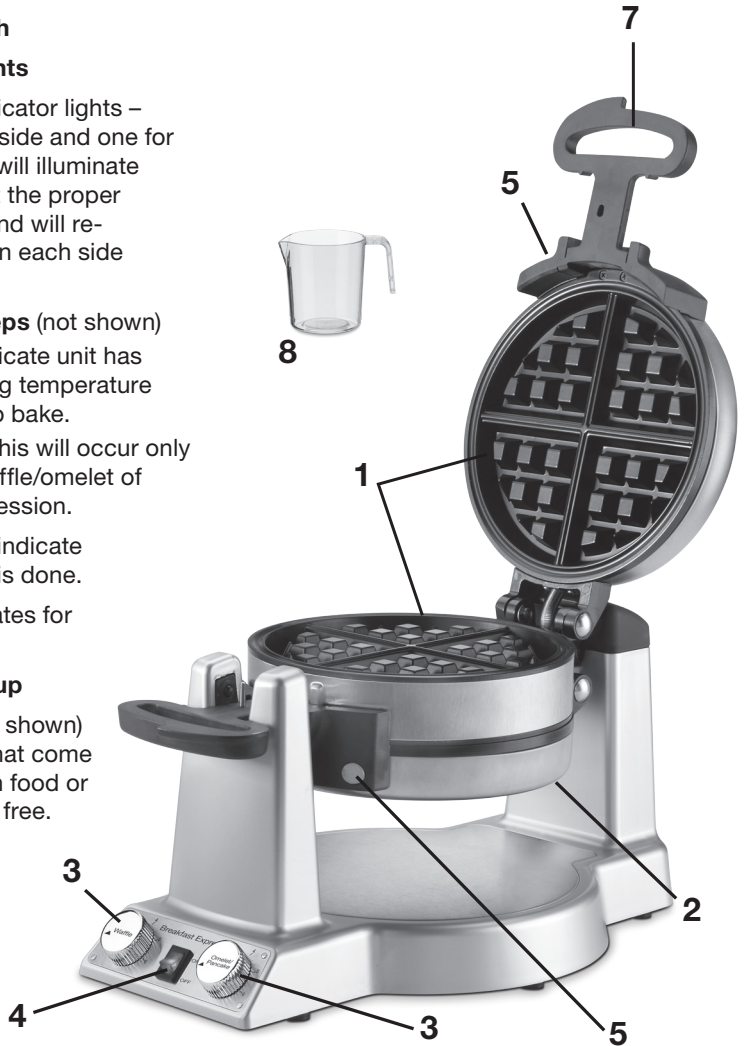
Please note: This will occur only for the first waffle/omelet of each baking session.

**Three beeps** indicate waffle/omelet is done.

- 7. Handle** – Rotates for even baking.

- 8. Measuring Cup**

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



---

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the Breakfast Express® Waffle/Omelet Maker on a clean, flat surface.
2. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
2. Press switch to ON position.
3. Adjust control knobs to the desired setting. Setting #1 will produce the lightest color waffles or omelets. Setting #6 will produce the darkest color waffles or omelets. Experiment to determine your preferred settings.

#### 4. **IMPORTANT NOTICE!**

After unit is preheated, season waffle grids and omelet plates with cooking spray or brush with a flavorless oil to thoroughly coat all surfaces. It is important that you preheat the Breakfast Express® before seasoning with cooking spray or oil.

#### 5. **IMPORTANT NOTICE!**

TO FACILITATE OPENING AND CLOSING THE BREAKFAST EXPRESS®, PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW.

**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. 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. For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism.

## Making Waffles

1. After the Breakfast Express® is preheated and ready for baking, open the waffle maker. Fill the supplied measuring cup to the top. Pour batter evenly into the center of the waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the plate.
2. Close top lid cover and rotate the waffle side 180°.
3. When the waffle is baked to the desired doneness, the unit will beep three times and the green indicator light will illuminate.
4. Rotate waffle maker with the lit indicator light to the top position. Raise the top cover and remove the baked waffle. Repeat for additional waffles.
5. When you are finished baking, turn unit switch to the OFF position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool completely before handling.

## Making an Omelet

1. After the Breakfast Express® is preheated and ready for baking, open the omelet maker. Pour egg mixture evenly on the omelet plate.
2. Close top lid cover and let mixture stand for 20 seconds. Then rotate the omelet side 180°. The green indicator light will turn off.
3. When the omelet is baked to the desired doneness, the unit will beep three times and a green indicator light located on the omelet cover will light.
4. Rotate the omelet maker so that the lit indicator light is at the top position. Raise the top cover and remove the baked omelet. Repeat for additional omelets.
5. When you are finished baking, turn unit switch to the OFF position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool completely before handling.

**Note:** One waffle and one omelet can be baked at the same time. Please follow

---

above instructions.

## TIPS AND HINTS

Setting #1 will produce the lightest color waffles or omelets. Setting #6 will produce the darkest color waffles or omelets. Experiment to determine your preferred settings.

For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower plate and spread batter out evenly to the edges. The entire lower plate should be filled.

For best results, we recommend filling the supplied measuring cup to the top so it will fill the lower plate with the correct amount of batter.

For added convenience while baking waffles, rest measuring cup with handle hanging on outside of bowl and scoop on inside of bowl until the next baking cycle.

To measure flour, stir the flour first to aerate it, since it settles when it sits. Then spoon it into a measuring cup, leveling off the top with the back of a knife – do not pack down into measuring cup. These quick steps will help you avoid heavy waffles.

**Note:** When making omelets, frittatas, pancakes and cornbread, close top lid and let mixture stand for 20 seconds before rotating the omelet side 180°.

Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, and then store in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to use.

If waffles tend to stick to waffle plates, add slightly more oil or butter to the batter.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, press switch to the OFF position; remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids/plates to cool before cleaning.

Never take your Breakfast Express® apart for cleaning. To clean, simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may also clean the plates by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

### **Be certain that grids/plates have cooled completely before cleaning.**

If batter adheres to grids/plates, simply pour a little cooking oil onto the baked-on 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.**

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

---

# 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® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet 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® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet 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® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet 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, payable to Conair (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® Breakfast Express® Belgian Waffle/Omelet 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.

## CONTENTS

Frittata . . . . .	9
Egg Whites . . . . .	9
Ham & Cheese Omelet . . . . .	9
French Toast . . . . .	10
Pancakes . . . . .	10
Cornmeal Pancakes . . . . .	10
Breakfast French Toast with Ham & Cheese . . . . .	11
Quick English Muffins . . . . .	11
Fried Eggs . . . . .	11
Cornbread . . . . .	11
Good-Night Waffles . . . . .	12
Classic Belgian Waffles . . . . .	13
Gingerbread Belgian Waffles . . . . .	13
Pumpkin-Nut Belgian Waffles . . . . .	14



---

# RECIPES

## Frittata

Makes 1 frittata

- 2 large eggs, beaten**
- ½ ounce shredded, whole-milk mozzarella**
- 2 ounces cubed potatoes, cooked**
- Pinch salt and pepper**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting (green indicator light will illuminate when preheated).

Mix all ingredients together and then pour the mixture into the Breakfast Express® omelet plate. Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid. After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the frittata is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per frittata: Calories 200 (50% from fat) carb. 11g • pro. 15g • fat 12g sat. fat 4g • chol. 382mg • sod. 260mg calc. 197mg • fiber .67g*

## Egg Whites

Makes 1 serving

- ¼ cup egg whites**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Pour the egg mixture into the Breakfast Express® omelet plate. Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid. After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the frittata is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per serving: Calories 30 (0% from fat) • carb. 1g • pro. 6g • fat 0g sat. fat 0g • chol. 0g • sod. 115mg calc. 2% • fiber 1g*

## Ham & Cheese Omelet

Makes 2 servings

- 2 large eggs**
- ⅛ teaspoon hot pepper sauce**
- ¼ teaspoon salt**
- ⅛ teaspoon black pepper**
- 2 teaspoons spring onions (or scallions)**
- 1 spray cooking oil spray**
- ¼ cup Parmesan cheese, grated**
- 2 ounces ham, diced**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #6 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Mix all ingredients together and then pour the mixture into the Breakfast Express® omelet plate. Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid. After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the omelet is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per omelet: Calories 190 (90% from fat) • carb. 3g • pro. 23g • fat 9g sat. fat 3.5g • chol. 240mg • sod. 950mg calc. 15% • fiber .18g*

---

## French Toast

Makes 2 servings

- 2 large eggs**
- ½ cup of 2 percent milk**
- ½ teaspoon vanilla extract**
- Cinnamon to taste**
- 4 slices egg bread**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Whisk eggs, milk, vanilla and cinnamon together to mix thoroughly. Dip bread into egg mixture. Place bread onto omelet plate of Breakfast Express®.

Close lid and rotate unit 180°. For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the french toast is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per omelet: Calories 330 (100% from fat) • carb. 42g • pro. 16g • fat 11g sat. fat 3.5g • chol. 255mg • sod. 490mg calc. 15% • fiber 1.84g*

## Pancakes

Makes about 12 servings

- 1 cup milk**
- 2 cups pancake mix (you can use any store-bought pancake mix or homemade batter)**
- 1 egg**
- 1 tablespoon oil**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #3 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Mix all ingredients together in a 4-cup glass measuring bowl. Pour 1 cup into the Breakfast Express® omelet plate. Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid.

After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the pancake is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per pancake: Calories 75 (3% from fat) • carb. 8g • pro. 4g • fat 2g sat. fat .5g • chol. 19mg • sod. 169mg calc. 82mg • fiber 3g*

## Cornmeal Pancakes

Makes 4 to 5 servings

- 1¼ cups buttermilk**
- 1 egg**
- 2 cups cornmeal**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon salt**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Mix all ingredients together in a 4-cup glass measuring bowl. Pour 4 ounces or ½ cup into the Breakfast Express® omelet plate. Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid. After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the pancake is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per pancake: Calories 540 (1.4% from fat) • carb. 100g • pro. 16g • fat 4g sat. fat 2g • chol. 56mg • sod. 1112mg calc. 197mg • fiber 1g*

---

## Breakfast French Toast with Ham & Cheese

Makes one sandwich

- 1/4 **cup milk (can be whole, skim or 2 percent)**
- 2 eggs**
- Pinch cinnamon**
- 2 slices bread**
- 2 slices ham**
- 1 slice American cheese**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Whisk milk, eggs and cinnamon together to mix thoroughly. Dip one side of bread into egg mixture. Place coated side of bread onto omelet plate of Breakfast Express®. Layer one slice of ham, one slice of cheese, and another slice of ham on top of coated bread. Dip one side of the second piece of bread into egg mixture. Place coated side over the ham and cheese, facing up.

Close lid and rotate unit 180°. For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism. When the sandwich is baked to the set doneness, the unit will beep three times and the green light located on the cover of the omelet side will illuminate.

*Nutritional information per sandwich: Calories 405 (46% from fat) • carb. 20g • pro. 3g • fat 21g sat. fat 8g • chol. 401mg • sod. 860mg calc. 325mg • fiber 8g*

## Quick English Muffins

Makes five muffins

- 1 pizza dough (from supermarket)**
- Yellow cornmeal for dusting**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #5 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Divide pizza dough into 5 pieces. Roll each piece into a ball, then roll to lightly coat with yellow cornmeal on both sides. Place one dough round on omelet plate. Close lid and rotate unit 180°.

Bake on setting #4 or desired setting for 8 minutes. **You must time this; ignore Ready beeps.**

*Nutritional information per muffin: Calories 85 (10% from fat) • carb. 8g • pro. 5g • fat 6g sat. fat .7g • chol. 0mg • sod. 500mg calc. 3mg • fiber 3g*

## Fried Eggs

Makes one serving

**Nonstick cooking spray**

- 2 large eggs**

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #2 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

Spray omelet plate with nonstick cooking spray. Crack eggs onto omelet side of Breakfast Express®. Close lid and cook on setting #2 or desired setting. Do not rotate unit. Cook for two minutes or until desired doneness; ignore the Ready beeps.

*Nutritional information per serving (2 eggs): Calories 129 (63% from fat) • carb. .7g pro. 11g • fat 9g • sat. fat 3g • chol. 372mg sod. 125mg • calc. 47mg • fiber 0g*

## Cornbread

Makes 6 servings

- 1 1/4 cups unbleached, all-purpose flour**
- 3/4 cup cornmeal**
- 1/4 cup sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- 1/2 teaspoon salt**
- 1 cup milk**
- 1 egg, beaten**
- 1/4 cup vegetable oil**

---

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #5 or preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

In a large bowl, combine flour, cornmeal, sugar, baking powder and salt. Stir in milk, egg and oil until just moistened. Pour 1½ cups of cornbread mixture into the Breakfast Express® omelet plates.

Close lid. The green indicator light will flash for 20 seconds, then turn solid. After the flash has stopped, rotate the omelet maker 180°. For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process.

**Note:** You can also use store-bought cornbread mix. Prepare as directed and pour onto omelet side of Breakfast Express®. Do not follow package cook times for this recipe as the Breakfast Express® will have a much shorter cooking time.

*Nutritional information per serving: Calories 616  
(9% from fat) • carb. 61g • pro. 9g • fat 40g  
sat. fat 3g • chol. 6mg • sod. 330mg  
calc. 62mg • fiber 5g*

## Good-Night Waffles

Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla and 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 6 waffles

- ½ **cup lukewarm (105°F–110°F) water**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 2¼ **teaspoons active dry yeast (1 yeast packet)**
- 2 cups whole milk, warmed (about 105°F–110°F)**
- ½ **cup unsalted butter, melted and cooled**
- 1 teaspoon salt**
- 2 cups unbleached, 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® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting\* (green indicator light will be illuminated when preheated).

While the waffle/omelet maker is heating, stir the eggs, vanilla and baking soda into the batter. Use measuring scoop to measure out one scoop of batter. Pour into waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180°. Bake until beeper sounds. Rotate 180° and remove waffle. Repeat with remaining batter. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged 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.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism.

\*We recommend using setting #4 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*

---

## Classic Belgian Waffles

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside.

They are often served as part of a celebration – even to celebrate something as simple as a beautiful day. Try these waffles with your favorite syrup or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

Makes 10 waffles

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

Heat ½ of the water to lukewarm, 105°F–110°F. 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; 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® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting\* (green indicator light will be illuminated when preheated).

Use the measuring cup to measure one scoop of the batter and pour into the preheated waffle plate. Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close lid and rotate waffle maker 180°. Bake the waffles until beeper indicates that the waffle is done. Rotate waffle maker 180° and remove waffle. Repeat until all batter is used. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the warm oven. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism.

\*We recommend using setting #4 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 6 waffles

- ½ cup warm water**
- 1 teaspoon granulated sugar**
- 2¼ teaspoons active dry yeast (1 packet)**
- 1½ cups unbleached, 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 water into a large bowl. Add the 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. Add the milk, egg yolks, cooled melted butter and vanilla 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 into the batter.

Preheat your Cuisinart® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting\* (green indicator light will be illuminated when preheated).

Use the measuring cup to measure out one scoop of batter, spreading evenly into waffle plate. Close lid and rotate 180° to the right and bake until beeper sounds. Rotate waffle side 180° and remove waffle. Repeat with remaining batter. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged 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.

For best results, do not open waffle/omelet maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism.

\*We recommend using setting #4 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*

## Pumpkin Nut Belgian Waffles

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

Makes 6 waffles

- 1½ cups unbleached, 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, reserve.

In a second bowl, combine the pumpkin purée, egg yolks, milk, maple syrup, melted butter, and vanilla; 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® Breakfast Express® on setting #4 or preferred setting\* (green indicator light will be illuminated when preheated).

Use measuring cup to measure out one scoop of batter. Pour into waffle plate.

---

Use a heatproof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close cover and rotate 180°. Bake until beeper sounds. Rotate 180° and remove waffle. Repeat with remaining batter. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Place waffles arranged on a cookie sheet on a rack in the oven. Serve with warm maple syrup, powdered sugar, or whipped cream.

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will throw off the timing mechanism.

\*We recommend using setting #4 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

16CE016192

**IB-13908-ESP**



# Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y  
LIBRO DE RECETAS



**Waflera/Tortillera Breakfast Express**

**WAF-B50**

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, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o heridas.
8. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después del uso.
12. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato. Siempre ponga el control de temperatura en la posición n.º 1 antes de desconectarlo.

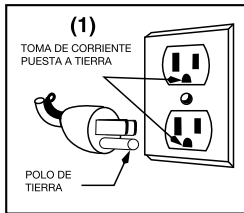
13. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

# INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de su aparato está dotado de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.



## 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. Asegúrese de que la extensión tenga puesta a tierra.

Conecte el cable a una toma de corriente de 120V solamente y no utilice el aparato con un convertidor de voltaje. El incumplimiento de estas instrucciones invalidará la garantía.

## ANTES DEL PRIMER USO

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

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/tortillera Cuisinart® Breakfast Express® cuentan con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que las engrase con aceite o spray vegetal antes del primer uso. Distribuya

el aceite con una toallita de papel o una brocha.

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.

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes .....	2
Antes del primer uso .....	3
Piezas y características .....	4
Instrucciones de operación .....	5
Cómo hacer waffles/gofres .....	5
Cómo hacer tortillas de huevo .....	5
Consejos útiles .....	6
Limpieza y mantenimiento .....	6
Garantía .....	7
Recetas .....	8

## Piezas y características

- 1. Placas para hacer waffles/gofres**
  - Cuecen waffles/gofres belgas extragruesos de 1 pulgada (2.5 cm).
- 2. Placas para tortilla de huevo y panqueque**
- 3. Perillas de control de temperatura independientes**

Permiten ajustar la temperatura según la mezcla o sus preferencias.
- 4. Botón de encendido/apagado**
- 5. Indicadores luminosos**

Luces verdes independientes (una para cada lado); se encienden cuando la unidad alcanza a temperatura adecuada, y otra vez al final de la cocción.
- 6. Señales sonoras (no ilustradas)**

**La unidad emite seis pitidos** cuando alcanza la temperatura adecuada para cocer ( solamente para el primer ciclo de cocción).

**La unidad emite tres pitidos** al final de la cocción, para indicar que el waffle/gofre o la tortilla de huevo están listos.
- 7. Asas** – Permiten girar las placas, para una cocción uniforme.
- 8. Taza medidora**
- 9. Sin BPA (no ilustrado)**

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



---

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.
2. Conecte el cable a una toma de corriente.
2. Ponga el botón de encendido/apagado sobre "ON".
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado. El nivel 1 producirá waffles/gofres o tortillas huevo poco cocidos. El nivel 6 producirá waffles/gofres o tortillas huevo muy cocidos. Le aconsejamos que experimente con varios niveles para determinar cuál prefiere.

#### 4. ¡AVISO IMPORTANTE!

Siempre aceite las placas, usando aceite o spray vegetal sin sabor, antes de la cocción. Pero primero: precaliéntelas.

#### 5. ¡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 un pitido (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, reduzca la cantidad de mezcla usada.

6. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

## Cómo hacer waffles/gofres

1. Precaliente el lado para hacer waffles/gofres al nivel deseado y abra las placas. Llene la taza medidora proveída con mezcla. Vierta la mezcla en el centro de la placa inferior. Esparza uniformemente la mezcla con una espátula resistente al calor.
2. Cierre y gire las placas 180°.
3. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.
4. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso se encuentre arriba. Abra las placas y retire el waffle/gofre. Repita con el resto de la mezcla.
5. Después de terminar, apague el aparato, poniendo el botón de encendido/apagado sobre "OFF", y desconecte el cable de la toma de corriente. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

## Cómo hacer tortilla de huevo

1. Precaliente el lado para hacer tortilla de huevo al nivel deseado y abra las placas. Vierta la mezcla de huevos batidos sobre la placa inferior.
2. Cierre las placas y espere por 20 segundos. Luego, gire las placas 180°. El indicador luminoso verde se apagará.
3. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.
4. Gire las placas de tal manera que el indicador luminoso se encuentre arriba. Abra las placas y retire la tortilla de huevo. Repita con el resto de la mezcla de huevos.
5. Después de terminar, apague el aparato, poniendo el botón de encendido/apagado sobre "OFF", y desconecte el cable de la toma de corriente. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

**Nota:** si desea, puede preparar un waffle/gofre y una tortilla de huevo al mismo tiempo, siguiendo las mismas instrucciones.

---

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

El nivel 1 producirá waffles/gofres o tortillas huevo poco cocidos. El nivel 6 producirá waffles/gofres o tortillas huevo muy cocidos. Le aconsejamos que experimente con varios niveles para determinar cuál prefiere.

Para que los waffles/gofres sean homogéneos, vierta la mezcla en el centro de la placa inferior y espárzala hacia las orillas hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.

Para mejores resultados, llene la taza medidora proveída hasta arriba.

El asa de la taza medidora le permitirá colgar esta en el borde del tazón.

Revuelva la harina antes de medirla. Después de echarla en la taza medidora, pase el filo de un cuchillo encima de esta para eliminar el exceso de harina. Medir la harina precisamente le permitirá preparar waffles/gofres más ligeros.

**Nota:** cuando prepara tortillas de huevo, “frittatas”, panqueques y pan de maíz, deje la mezcla descansar por 20 segundos antes de girar las placas.

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.

Si nota que los waffles/gofres pegan a las placas, añada un poco de aceite o mantequilla derretida a la mezcla.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. También puede limpiar las placas con un paño ligeramente humedecido para evitar las manchas y la acumulación de residuos de aceite y evitar que la mezcla adhiera a las placas.

**Compruebe que las placas estén completamente frías antes de limpiarlas.**

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aproximadamente 5 minutos; esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

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

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

---

# 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 más 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 120V, 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.

## ÍNDICE

“Frittata” . . . . .	9
Tortilla de claras . . . . .	9
Tortilla de huevo con jamón y queso	9
Tostadas francesas . . . . .	10
Panqueques . . . . .	10
Panqueques de harina de maíz . . .	10
Sándwich de tostadas francesas con jamón y queso para el desayuno . . . . .	11
“Muffins” ingleses rápidos . . . . .	11
Huevos fritos . . . . .	12
Pan de maíz . . . . .	12
Waffles/Gofres listos para el desayuno . . . . .	12
Waffles/Gofres belgas tradicionales	13
Waffles/Gofres “pan de jengibre” . .	14
Waffles/Gofres de calabaza con nueces . . . . .	15



---

# RECETAS

## “Frittata”

Rinde 1 taza (235 ml)

- 2 huevos grandes, ligeramente batidos**
- ½ onza (15 g) de Mozzarella de leche entera rallada**
- 2 onzas (60 g) de cubitos de papa cocida**
- 1 pizca de sal/pimienta**

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar los ingredientes y verter la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar la tapa. La luz verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por “frittata”:* Calorías 200 (50 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 15 g Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 382 mg Sodio 260 mg • Calcio 197 mg • Fibra 67 g

## Tortilla de claras

Rinde 1 porción

- ¼ taza (60 ml) de claras de huevo, batidas**

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Verter la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar la tapa. La luz

verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por porción:* Calorías 30 (0 % de grasa) • Carbohidratos 1 g • Proteínas 6 g Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 g Sodio 115 mg • Calcio 2 % • Fibra 1 g

## Tortilla de huevo con jamón y queso

Rinde 2 porciones

- 2 huevos grandes**
- ⅛ cucharadita de salsa picante**
- ¼ cucharadita de sal**
- ⅛ cucharadita de pimienta negra**
- 2 cucharaditas de cebolletas (“scallions”)**
- Spray vegetal**
- ¼ taza (30 g) de queso Parmesano rallado**
- 2 onzas (60 g) de jamón, en cubitos**

Precalentar el aparato al nivel 6 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar los ingredientes y verter la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar la tapa. La luz verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por tortilla de huevos:*  
Calorías 190 (90 % de grasa) • Carbohidratos 3 g  
Proteínas 23 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3.5 g  
Colesterol 240 mg • Sodio 950 mg  
Calcio 15 % • Fibra 18 g

## Tostadas francesas

Rinde 2 porciones

- 2 huevos grandes**
- ½ taza (120 ml) de leche baja en grasa**
- ½ cucharadita de extracto de vainilla**
- Canela en polvo, al gusto**
- 4 rebanadas de pan blanco**

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Batir los huevos, la leche, la vainilla y la canela. Mojar el pan en la mezcla. Colocar el pan sobre la placa para hacer tortilla de huevo.

Cerrar y girar las placas 180°. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por tortilla de huevos:*  
Calorías 330 (100 % de grasa) • Carbohidratos 42 g  
Proteínas 16 g • Grasa 11 g • Grasa saturada 3.5 g  
Colesterol 255 mg • Sodio 490 mg  
Calcio 15 % • Fibra 1.84 g

## Panqueques

Rinde aproximadamente 12 porciones

- 1 taza (235 ml) de leche**
- 2 taza (250 g) de mezcla preparada para hacer pancakes**
- 1 huevo**
- 1 cucharada de aceite vegetal**

Precalentar el aparato al nivel 3 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar los ingredientes en una taza medidora de vidrio grande. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar la tapa. La luz verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por panqueque:*  
Calorías 75 (3 % de grasa) • Carbohidratos 8 g  
Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 5 g  
Colesterol 19 mg • Sodio 169 mg  
Calcio 82 mg • Fibra 3 g

## Panqueques de harina de maíz

Rinde 4–5 porciones

- 1¼ taza (365 g) de suero de leche (“buttermilk”)**
- 1 huevo**
- 2 tazas (230 g) de harina de maíz**
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ½ cucharadita de sal**

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar los ingredientes en una taza medidora de vidrio grande. Verter ½ taza (120 ml) de la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar la tapa. La luz verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres

pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por panqueque: Calorías 540 (1,4 % de grasa) • Carbohidratos 100 g  
Proteínas 16 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g  
Colesterol 56 mg • Sodio 1112 mg  
Calcio 197 mg • Fibra 1 g*

## Sándwich de tostadas francesas con jamón y queso para el desayuno

Rinde 1 sándwich

- ¼ **taza (60 ml) de leche entera, semidescremada (baja en grasa) o descremada (sin grasa)**
- 2 huevos**
- 1 pizca de canela en polvo**
- 2 rebanadas de pan blanco**
- 2 lonchas de jamón**
- 1 loncha de queso americano**

Precalentar el aparato al nivel 4 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar, batiendo, los huevos y la canela. Mojar un lado de la primera rebanada de pan en la mezcla. Colocar el pan sobre la placa para hacer tortilla de huevo, el lado mojado apuntando hacia abajo. Cubrir con una loncha de jamón, una loncha de queso, y otra loncha de jamón. Mojar un lado de la segunda rebanada de pan en la mezcla. Colocar el pan sobre el jamón, el lado mojado apuntando hacia arriba.

Cerrar y girar las placas 180°. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador. Al final de la cocción, la unidad emitirá tres pitidos y el indicador luminoso verde se encenderá.

*Información nutricional por sándwich: Calorías 405 (46 % de grasa) • Carbohidratos 20 g • Proteínas 3 g  
Grasa 21 g • Grasa saturada 8 g • Colesterol 401 mg  
Sodio 860 mg • Calcio 325 mg • Fibra 8 g*

## “Muffins” ingleses rápidos

Rinde 5 “muffins”

- 1 bola de masa de pizza (comprada)**  
**Harina de maíz amarilla para espolvorear**

Precalentar el aparato al nivel 5 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Dividir la masa en 5 porciones iguales. Formar una bola con cada porción, y luego espolvorear ligeramente con harina de maíz. Colocar la bola de masa sobre la placa para hacer tortilla de huevo. Cerrar y girar las placas 180°.

Cocer por 8 minutos, usando el nivel de temperatura 4, o el nivel deseado (**ignorar los pitidos**).

*Información nutricional por “muffin”: Calorías 85 (10 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 5 g  
Grasa 6 g • Grasa saturada 7 g • Colesterol 0 mg  
Sodio 500 mg • Calcio 3 mg • Fibra 3 g*

## Huevos fritos

Rinde 1 porción

- Spray vegetal**
- 2 huevos grandes**

Precalentar el aparato al nivel 2 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Engrasar las placas para hacer tortilla de huevo con spray vegetal. Romper un huevo en la placa inferior. Cerrar la placa, Cocer, **sin girar las placas, por 2 minutos, o hasta el punto de cocción deseado (ignorar los pitidos)**.

*Información nutricional por porción (2 huevos):  
Calorías 129 (63 % de grasa) • Carbohidratos 7 g  
Proteínas 11 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 3 g  
Colesterol 372 mg • Sodio 125 mg  
Calcio 47 mg • Fibra 0 g*

---

## Pan de maíz

Rinde 6 porciones

- 1¼ **taza (155 g) de harina común**
- ¾ **taza (75 g) de harina de maíz**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ **cucharadita de sal**
- 1 taza (235 ml) de leche**
- 1 huevo, batido**
- ¼ **taza (60 ml) de aceite vegetal**

Precalentar el aparato al nivel 5 o al nivel deseado; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mezclar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande. Agregar la leche, el huevo y el aceite; mezclar brevemente. Verter 1½ taza (355 ml) de la mezcla sobre la placa para hacer tortilla de huevo.

Cerrar la tapa. La luz verde parpadeará por 20 segundos, y luego permanecerá encendida. Cuando la luz deje de parpadear, girar las placas 180°. Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción;

**Nota:** para preparar pan de maíz con mezcla preparada, seguir las instrucciones más arriba. No seguir las instrucciones del paquete en cuanto al tiempo de cocción, ya que el pan cocerá más rápido en el Breakfast Express®.

*Información nutricional por porción: Calorías 616 (9 % de grasa) • Carbohidratos 61 g • Proteínas 9 g Grasa 40 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 6 mg Sodio 330 mg • Calcio 62 mg • Fibra 5 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 (15 g) de azúcar granulada**
- 2¼ **cucharaditas (1 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 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 durante 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; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Mientras tanto, agregar los huevos, la vainilla y el bicarbonato a la mezcla. Llenar la taza medidora con la mezcla. Verter la mezcla en el centro de la placa para hacer waffles/gofres y esparcirla uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar y girar las placas 180°. Cocer hasta que la unidad emita un pitido. Girar las placas 180° y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para

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

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean 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 belgas tradicionales

Los waffles/gofres belgas son crujientes por fuera y suaves por dentro. son perfectos para cualquier ocasión y deliciosos con jarabe de arce o su aderezo favorito, como fresas y crema batida.

Rinde 10 waffles/gofres

- 1½ taza (355 ml) de agua**
- 2¼ cucharaditas (1 paquete) de levadura seca activa**
- ⅓ taza (135 g) de azúcar granulada**
- 3 tazas (375 g) de harina común, tamizada**
- ¼ cucharadita de sal**
- 3 huevos grandes + 1 clara**
- 1½ taza (355 ml) de leche entera**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada**
- 2 cucharaditas de aceite vegetal**
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla**

Calentar la mitad del agua hasta que alcance 105–110 °F (40–45 °C). Revolver el agua tibia, la levadura y una pizca de azúcar; dejar reposar por 5–10 minutos, hasta que la mezcla 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; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Llenar la taza medidora con la mezcla. Verter la mezcla en el centro de las placas para hacer waffles/gofres y esparcirla uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar y girar las placas 180°. Cocer hasta que la unidad emita un pitido. Girar las placas 180° y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con crema batida, frutas, azúcar glasé o jarabe de fruta tibio.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean 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 (1 paquete) de levadura seca activa**
- 1½ **taza (185 g) de harina común**
- 1 taza (50 g) de galletas “Graham” molidas**
- ¼ **taza (50 g) de azúcar granulada**
- 1 cucharadita de jengibre en polvo**
- 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, la mantequilla derretida enfriada y la vainilla a la mezcla de levadura. 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; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Llenar la taza medidora. Verter la mezcla en el centro de las placas para hacer

waffles/gofres y esparcirla con una espátula resistente al calor. Cerrar la waflera/gofrera y girar 180° hacia la derecha. Cocer hasta que el aparato emita un pitido. Girar las placas 180° y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con crema de limón, frutas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de fruta o crema batida.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta el final del ciclo de cocción; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean 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 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 si es posible), 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**
  - 1/4 taza (80 g) 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. Revolver para mezclar; reservar.

En otro tazón, colocar el puré de calabaza, las yemas, la leche, el jarabe de arce, la mantequilla derretida y la vainilla; revolver hasta obtener una mezcla 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; el indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato alcance la temperatura deseada.

Llenar la taza medidora con la mezcla. Verter la mezcla en el centro de la placa para hacer waffles/gofres y esparcirla uniformemente con una espátula resistente al calor. Cerrar y girar las placas 180°. Cocer hasta que la unidad emita un pitido. Girar las placas 180° y retirar el waffle/gofre. Repetir con el resto de la mezcla. Mantener los waffles/gofres calientes en el horno precalentado a 200 °F (95 °C), en una bandeja para hornear. Servir con jarabe de arce tibio, azúcar glasé o crema batida.

Para conseguir resultados óptimos, no abra las placas hasta que el waffle/gofre esté listo; esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

\*Para preparar waffles/gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel de temperatura n.º 4. Escoja un nivel más bajo para que los waffles/gofres sean

menos cocidos o un nivel más alto para que los waffles/gofres sean 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*

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en esta pertenecen a sus titulares respectivos.

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

16CE016192

**IB-13908-ESP**