

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Vertical Waffle Maker

WAF-V100

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and dials.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
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. Do not use appliance for other than its intended use.
12. Always unplug the unit when finished baking waffles.
13. To safely disconnect power at any time, remove the plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.**
16. 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.
17. This appliance must be operated only in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

NOTICE

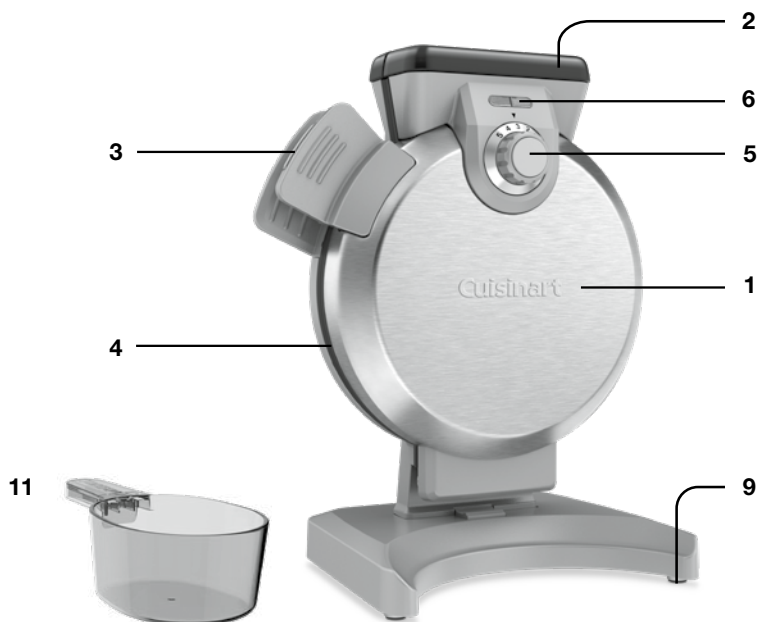
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

Important Safeguards.....	3
Parts and Features.....	4
Before the First Use.....	5
Operating Instructions.....	5
Cleaning, Care and Maintenance.....	6
Storage.....	7
Tips to Make Perfect Waffles.....	7
Warranty.....	8
Recipes.....	10

PARTS AND FEATURES

1. **Housing** – Brushed stainless steel with embossed Cuisinart logo.
2. **Fill Spout** – Makes adding batter easy and mess free.
3. **Stay-Cool Latch** – Releases front plate to remove waffle, locks to securely close unit.
4. **Nonstick Baking Plates** – Die-cast aluminum plates bake a large, round, four-sectioned, deep-pocketed Belgian waffle.
5. **Browning Control** – Temperature knob offers 5 shade levels.
6. **Indicator Lights** – Red indicator light signals power ON; green indicator light signals when waffle maker is ready to bake and when waffle is ready to eat.
7. **Audible Signal (not shown)** – 5 beeps sound when waffle maker is ready to bake, and when waffle is fully cooked and ready to eat.
8. **Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the base stand of the unit. Closed waffle maker stands upright for compact storage.
9. **Rubber Feet** – Feet keep unit stable and will not mark countertop.
10. **BPA Free (not shown)** – All materials that come in contact with food are BPA free.
11. **Measuring Cup** (color may vary) – Makes it clean and easy to pour just the right amount of batter into the spout. It measures about 1 standard cup. The cup conveniently rests on the inside of a batter bowl.



BEFORE THE FIRST USE

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

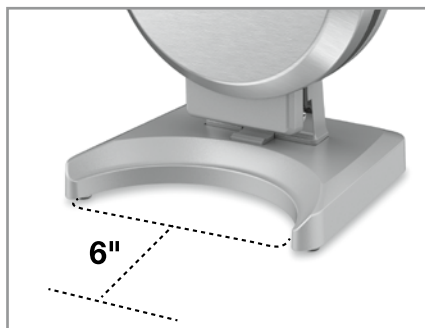
Before using your Cuisinart® Vertical Waffle Maker for the first time, wipe housing and baking plates with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

NOTE: The Cuisinart® Vertical Waffle Maker has been treated with a special nonstick coating. Should you experience any sticking, slightly increase temperature setting until the waffle releases, then continue making waffles at desired setting.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Stand the closed waffle maker up on a clean, flat surface where you intend to use it.

NOTE: Be sure the front legs of the unit are set back at least 6 inches from the edge of the countertop or table.



2. Plug the power cord into a standard electrical outlet. The red indicator light will turn on to signal that the power is ON, and the unit will begin to heat up. **NOTE:** The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal for appliances with nonstick surfaces.

3. Adjust the temperature knob to the desired browning setting – select #1 for the lightest shade of waffle and #5 for the darkest shade. We recommend setting #3 for a golden brown waffle.



4. Once the waffle maker has reached the desired temperature, the green indicator light will turn on and 5 beeps will sound.
5. Using the measuring cup provided, pour batter into the fill spout on the top of the waffle maker. The amount of batter will vary slightly depending on the thickness of the batter. Check tips and hints or the provided recipe for the right amount. **NOTE:** During baking, you may notice steam rising from the fill spout. This is normal and is actually necessary to produce the waffle's crispy exterior and moist interior.



6. Baking time is determined by the browning level that you chose in Step 3. Normal baking time for Shade #3 is about 3 minutes, but

depending on your waffle recipe, that may vary. Lighter shades take a little less time; darker shades a little more.

7. When the waffle is ready, the green light will turn on and 5 beeps will sound. Open the waffle maker by pressing the stay-cool latch on the side of the unit, and use the latch to carefully lower the front plate. **BE CAREFUL** not to touch the hot surfaces.



8. Remove the waffle by gently loosening an edge with a heatproof plastic spatula, wooden spatula or nonstick coated tongs. Never use metal utensils, which will damage the nonstick coating.



9. Once cooked waffle is removed, carefully close the unit by bringing the stay-cool latch up to the top plate. Make sure unit is properly latched before proceeding. You will hear a “click,” letting you know it is securely

closed. You can now proceed with cooking the next waffle.



10. When you are finished baking, turn the temperature knob to the lowest setting and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the waffle maker to cool completely before handling.



CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

The waffle maker must be unplugged and completely cool before cleaning or storing. Leaving the front cover open will allow hot grids to cool more quickly.

To clean, simply brush crumbs from grooves or wipe with a dry cloth or paper towel.

You may also clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

Be certain grids have cooled completely before cleaning. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked-

on batter and let stand for about 5 minutes. This will soften the batter for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.

NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

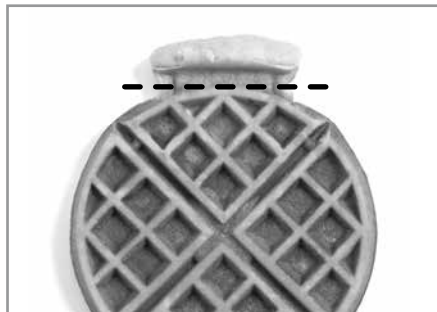
Maintenance: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

The vertical design provides ultra-compact storage. Cord wraps around the base stand of the unit.

TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #5 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine which setting produces the best waffle color for you. We recommend setting #3 for golden brown waffles.
- We recommend using the provided measuring cup. Depending on the thickness of the batter, you may be using between $\frac{3}{4}$ and 1 cup of batter per waffle. Always err on less rather than more, as batter tends to expand while cooking.
- Do not overfill the waffle maker – it should not be filled to the top of the waffle grid. Always use the provided measuring cup as a guide.
- Most batters should be poured through the fill spout in a steady stream. Thicker batters, however, should be added a bit more carefully, being sure that the batter in the spout drips into the waffle grid before adding more.
- Batters should be whisked well to be sure there are no lumps. If the batter is not flowing easily through the spout, it is too thick. Either whisk to a smoother batter, or add additional liquid, 1 tablespoon at a time.
- Excess batter will rise into the fill spout creating an extra piece. This extra piece may be easily removed for serving.



- Looking for an easy way to add your favorite flavors? Substitute a small amount of the flour for your favorite finely ground nuts (pecans, walnuts, almonds, etc.). Do you prefer sweet berries? Swirl up to $\frac{1}{4}$ cup of a fruit jam into the prepared waffle batter prior to cooking. Not only will the waffles taste delicious, but they will also have a beautiful color to them.
- If adding mix-ins to the batter, they should not be any larger than a mini chocolate chip.
- Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them on a rack fitted into a baking pan or loosely cover in foil while in the oven.
- Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, then wrap well in plastic wrap and place in a plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in a toaster or toaster oven when ready to eat. Waffles can be stored in the freezer for up to 2 months.
- The provided measuring cup rests neatly on the inside of the batter bowl for clean countertops.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available only to U.S. consumers who purchase products directly from Cuisinart or an authorized Cuisinart® reseller. You are a consumer if you own a Cuisinart® Vertical Waffle Maker that was purchased at retail for personal, family, or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners or consumers who purchase from unauthorized Cuisinart® resellers. We warrant that your Cuisinart® Vertical Waffle Maker will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.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.

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, according to its preference, 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 neither of the above two options results 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 nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Vertical Waffle Maker should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, please visit us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. Or call our customer service department toll-free at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Vertical Waffle Maker has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as 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, that the product is serviced with the correct parts, and that the product is still under warranty.

Trademarks or service marks referred to herein are
the trademarks or service marks of their respective owners.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

IB-13701-ESP-B

RECIPES

Buttermilk Waffles	10
Belgian Waffles.	11
Multigrain Waffles.	11
Buckwheat Waffles.	12
Lemon-Poppy Seed Waffles	12
Ricotta-Raspberry Waffles	13
Gluten-Free Waffles	13
Banana Waffles	14
Chocolate Waffles	14
Cinnamon-Sugar Waffles	15
Cornmeal-Chive Waffles.	15
Spicy Cheddar Waffles.	16
Chicken and Waffles	16
Strawberry Shortcake Waffles	17
Blueberry Syrup	17
Strawberry-Basil Sauce	18
Apple Compote	18
Orange-Maple Butter	18
Pecan-Spice Butter	19
Honey-Jalapeño Butter	19

Buttermilk Waffles

Fresh, homemade waffles make breakfast a special occasion. Freeze the extras to use when time is short.

Makes 6 waffles

- 2

2

2

$\frac{3}{4}$

$\frac{3}{4}$

$2\frac{1}{2}$

3

1

$\frac{2}{3}$
- cups unbleached, all-purpose flour**

tablespoons yellow cornmeal

tablespoons granulated sugar

teaspoon baking soda

teaspoon kosher salt

cups buttermilk

large eggs

teaspoon pure vanilla extract

cup vegetable oil

1.

2.

3.
- Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.

Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).

Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:
Calories 460 (55% from fat) • carb. 41g • sugars 9g
• pro. 11g • fat 28g • sat. fat 4g • chol. 99mg
• sod. 475mg • calc. 139mg • fiber 1g

Belgian Waffles

Whipped egg whites make these waffles light, fluffy and irresistible.

Makes 5 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons yellow cornmeal
¾ teaspoon kosher salt
½ teaspoon baking soda
2 large eggs, separated
2½ cups buttermilk
¼ cup vegetable oil
½ teaspoon pure vanilla extract
Pinch cream of tartar

1. Combine the first four ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended.
2. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the egg yolks, buttermilk, oil and vanilla extract and whisk until well combined. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
3. Put the egg whites and cream of tartar into a separate, clean, large bowl. Using either a whisk or a hand mixer fitted with a whisk attachment, whip to medium peaks. Using a large spatula, add the whipped whites to the rest of the batter and fold to combine – be sure there are no lumps of egg white in the batter. If necessary, whisk to smooth batter.
4. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
5. Slowly pour a full cup of batter through the top of the spout, being sure to allow the batter to flow into the waffle maker and not filling the spout with batter all at once. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 345 (36% from fat) • carb. 43g • sugars 6g
• pro. 12g • fat 14g • sat. fat 2g • chol. 79mg
• sod. 625mg • calc. 153mg • fiber 1g

Multigrain Waffles

A great mix of whole grains and healthy oils. Skip the sugary syrups and top with fresh fruit.

Makes 4 waffles

1 cup whole-wheat flour
½ cup unbleached, all-purpose flour
¼ cup almond meal
¼ cup wheat germ
1 teaspoon baking powder
½ teaspoon kosher salt
½ teaspoon ground cinnamon
¼ teaspoon baking soda
2 cups dairy-free milk (may substitute low-fat or fat-free)
2 teaspoons distilled white vinegar
2 large eggs
2 tablespoons pure maple syrup
1 teaspoon pure vanilla extract
¼ cup vegetable oil
2 tablespoons flaxseed oil

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or a separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk until well combined. Add the liquid ingredients to dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 524 (49% from fat) • carb. 56g • sugars 14g
• pro. 13g • fat 29g • sat. fat 3g • chol. 93mg
• sod. 519mg • calc. 187mg • fiber 6g

Buckwheat Waffles

Buckwheat imparts a natural nutty flavor to these waffles – they pair great with our Blueberry Syrup on page 17.

Makes 6 waffles

1½ cups unbleached, all-purpose flour
½ cup buckwheat flour
2 tablespoons yellow cornmeal
2 tablespoons granulated sugar
¾ teaspoon baking soda
¾ teaspoon kosher salt
2½ cups buttermilk
3 large eggs
1 teaspoon pure vanilla extract
⅔ cup vegetable oil

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when pre-heated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 455 (56% from fat) • carb. 38g • sugars 10g
• pro. 11g • fat 29g • sat. fat 4g • chol. 99mg
• sod. 530mg • calc. 139mg • fiber 2g

Lemon-Poppy Seed Waffles

These waffles are simply our Buttermilk Waffles with a few added ingredients. They are fresh and sweet – perfect when paired with warm maple syrup.

Makes 6 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons yellow cornmeal
2 tablespoons granulated sugar
1 tablespoon poppy seeds
¾ teaspoon baking soda
¾ teaspoon kosher salt
2½ cups buttermilk
2 large eggs
1 tablespoon grated lemon zest
1 teaspoon fresh lemon juice
1 teaspoon pure vanilla extract
⅔ cup vegetable oil

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when pre-heated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 456 (55% from fat) • carb. 41g • sugars 9g
• pro. 10g • fat 28g • sat. fat 4g • chol. 68mg • sod.
464mg • calc. 157mg • fiber 1g

Ricotta-Raspberry Waffles

The addition of ricotta to the batter make these waffles lighter in taste. We find that raspberry is a great partner to ricotta, but almost any fruit jam will work—use your favorite.

Makes 6 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons yellow cornmeal
2 tablespoons granulated sugar
¾ teaspoon baking soda
¾ teaspoon kosher salt
2 cups buttermilk
2 large eggs
⅔ cup ricotta
1 teaspoon pure vanilla extract
½ cup vegetable oil
¼ cup raspberry jam/preserves (preferably seedless)

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, eggs, ricotta, vanilla extract and oil; whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth. Dollop the jam/preserves over the batter and swirl in.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Slowly pour a scant cup of batter through the top of the spout, being sure to allow the batter to flow into the waffle maker and not filling the spout with batter all at once. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 450 (46% from fat) • carb. 48g • sugars 18g
• pro. 12g • fat 23g • sat. fat 4g • chol. 76mg
• sod. 592mg • calc. 171mg • fiber 1g

Gluten-Free Waffles

Just like our Buttermilk Waffles, but without the gluten, these are light and crispy. They are extra decadent when served with fruit and maple syrup.

Makes 3 waffles

1½ cups rice flour
¼ cup tapioca starch
2 tablespoons milk powder
2 tablespoons granulated sugar
2 teaspoons baking powder
¾ teaspoon kosher salt
1½ cups buttermilk
1 large egg
2 teaspoons pure vanilla extract
⅓ cup vegetable oil

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1 full cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 611 (44% from fat) • carb. 72g • sugars 17g
• pro. 14g • fat 30g • sat. fat 4g • chol. 72mg
• sod. 936mg • calc. 200mg • fiber 2g

Banana Waffles

Classic waffle for a weekend brunch.

Makes 6 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
2 tablespoons cornmeal
2 tablespoons light brown sugar
 $\frac{3}{4}$ teaspoon baking soda
 $\frac{3}{4}$ teaspoon kosher salt
 $\frac{1}{4}$ teaspoon ground cinnamon
2 cups buttermilk
2 large eggs
1 cup mashed banana
(about 2 medium bananas)
2 teaspoons pure vanilla extract
 $\frac{2}{3}$ cup vegetable oil

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine (be sure the banana is well blended. If there are any lumps they can be smoothed out by using a stick or countertop blender, or a food processor). Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 474 (51% from fat) • carb. 49g • sugars 13g
• pro. 10g • fat 27g • sat. fat 4g • chol. 67mg
• sod. 501mg • calc. 112mg • fiber 2g

Chocolate Waffles

Kids will love having chocolate for breakfast, but these waffles also make a delicious dessert when topped with whipped cream or ice cream and berries.

Makes 6 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
 $\frac{1}{2}$ cup granulated sugar
 $\frac{2}{3}$ cup unsweetened cocoa powder, sifted
2 teaspoons baking powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda
 $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt
 $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
 $\frac{1}{2}$ cups buttermilk
2 large eggs
1 teaspoon pure vanilla extract
 $\frac{1}{3}$ cup vegetable oil
 $\frac{1}{2}$ cup semisweet mini chocolate morsels

1. Combine the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, baking soda, salt and cinnamon in a large mixing bowl; whisk to blend. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the liquid ingredients and whisk to combine. Add to the dry ingredients and whisk until smooth. Fold in the morsels.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 503 (37% from fat) • carb. 69g • sugars 33g
• pro. 12g • fat 21g • sat. fat 6g • chol. 66mg
• sod. 523mg • calc. 129mg • fiber 3g

Cinnamon-Sugar Waffles

The aroma of sweet cinnamon that fills your kitchen while these are baking is reason enough to whip up a batch of these delicious waffles!

Makes 6 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour
- 2 tablespoons yellow cornmeal
- ¼ cup packed light or dark brown sugar
- 1 teaspoon ground cinnamon
- ¾ teaspoon baking soda
- ¾ teaspoon kosher salt
- 2½ cups buttermilk
- 2 large eggs
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- ⅔ cup vegetable oil

1. Combine dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the remaining ingredients and whisk to combine. Add to the dry ingredients and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 463 (53% from fat) • carb. 45g • sugars 14g
• pro. 10g • fat 28g • sat. fat 4g • chol. 149mg
• sod. 874mg • calc. 137mg • fiber 1g

Cornmeal-Chive Waffles

These crispy, savory waffles are good to serve with soup or your favorite chili in place of corn muffins. You may also try them with scrambled eggs and bacon for brunch or supper.

Makes 6 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour
- ½ cup yellow cornmeal
- 1 teaspoon kosher salt
- ¾ teaspoon baking soda
- 2½ cups buttermilk
- 3 large eggs
- ⅔ cup vegetable oil
- ¼ cup finely chopped fresh chives

1. Combine the flour, cornmeal, salt and baking soda in a large mixing bowl; whisk to combine. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the liquid ingredients and whisk to combine. Add to the dry ingredients and whisk until smooth. Fold in the chives.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour a scant cup of batter through the top of the spout. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 467 (54% from fat) • carb. 42g • sugars 14g
• pro. 12g • fat 29g • sat. fat 4g • chol. 99mg
• sod. 570mg • calc. 141mg • fiber 2g

Spicy Cheddar Waffles

Cheesy with a hint of spice, enjoy these waffles as a tasty savory brunch dish. They can also be part of an indulgent breakfast sandwich – each waffle quadrant serves as the “bread” which is then filled with a fried egg and more cheese!

Makes 6 waffles

2 cups unbleached, all-purpose flour
¼ cup yellow cornmeal
¾ teaspoon baking soda
½ teaspoon kosher salt
¼ teaspoon cayenne
¼ teaspoon paprika
2½ cups buttermilk
2 large eggs
⅔ cup vegetable oil
½ cup finely shredded Cheddar

1. Combine the flour, cornmeal, baking soda, salt and spices in a large mixing bowl; whisk to combine. In either a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the liquid ingredients and whisk to combine. Add to the dry ingredients and whisk until smooth. Fold in the Cheddar.
2. Preheat the waffle maker to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Slowly pour a scant cup of batter through the top of the spout, being sure to allow the batter to flow into the waffle maker and not filling the spout with batter all at once. When tone sounds, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove baked waffle. Close waffle maker and repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 466 (57% from fat) • carb. 38g • sugars 6g
• pro. 12g • fat 30g • sat. fat 5g • chol. 75mg
• sod. 413mg • calc. 185mg • fiber 1g

Chicken and Waffles

This is a Southern staple in many households that you can easily make for your family.

The chicken is best when marinated overnight, but if you are in a hurry you can marinate it for a minimum of 3 hours.

Makes 8 servings

Fried Chicken:

2 cups buttermilk
1 tablespoon hot sauce
1 tablespoon Dijon-style mustard
1½ teaspoons kosher salt, divided
1½ teaspoons freshly ground black pepper, divided
8 boneless, skinless chicken breasts (about 1½ pounds), pounded thin
2 cups unbleached, all-purpose flour
1½ teaspoons baking powder
1 teaspoon paprika
Oil for frying (such as vegetable, canola or grapeseed)
4 prepared Cornmeal-Chive Waffles (page 15), kept warm

1. In a medium, non-reactive bowl stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon salt and 1 teaspoon freshly ground pepper. Add the chicken pieces and coat well with buttermilk mixture. Refrigerate overnight.
2. In a shallow mixing bowl, mix together the flour, baking powder, paprika and remaining salt and pepper.
3. Preheat the Cuisinart® Compact Deep Fryer to 375°F.* While the oil is heating, line a baking pan with paper towels and insert a cooling rack inside the pan; reserve.
4. While the oil is heating, remove chicken from buttermilk mixture, and lightly coat each chicken piece evenly with the flour mixture, tapping away any excess.
5. Fry chicken in batches, about 3 minutes per side. Internal temperature of chicken should register 170°F. Transfer to prepared cooling rack.

6. To serve, quarter each waffle and serve 2 quarters with one piece of fried chicken and maple syrup on the side.

*If you do not have a deep fryer, the chicken can easily be fried on the stovetop. In a large sauté pan, add about 1 inch of oil and set the pan over medium-high heat. Using a deep-fat thermometer, bring oil to 375°F. Fry the chicken in batches, about 2 pieces at a time. You do not want to crowd the pot or the oil will cool down too much and not fry well. Fry, flipping once, until chicken is nicely browned, about 4 minutes per batch. Chicken should have an internal temperature of 170°F. Transfer chicken to the prepared cooling rack.

Nutritional information per serving:

Calories 477 (57% from fat) • carb. 26g • sugars 4g
• pro. 25g • fat 30g • sat. fat 4g • chol. 105mg
• sod. 853mg • calc. 100mg • fiber 1g

Strawberry Shortcake Waffles

For a more classic presentation, use the Buttermilk Waffle recipe on page 10. If you are in the mood for a bit more of an indulgence, use the Chocolate Waffle recipe, page 14, for those chocolate lovers.

Makes 4 servings

- 1 quart fresh strawberries, hulled and sliced**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- Pinch kosher salt**
- 1 cup heavy cream**
- 3 tablespoons confectioners' sugar, plus more for serving (if desired)**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- Pinch kosher salt**
- 2 prepared waffles**

1. In a medium mixing bowl, stir the strawberries, granulated sugar and pinch of salt together. Put aside to macerate until ready to serve.
2. In a large mixing bowl combine the heavy cream, confectioners' sugar,

vanilla and salt. Using a hand mixer fitted with the whisk attachment, whisk until medium-soft peaks are achieved. Reserve.

3. To serve, quarter each waffle. You can serve two quarters, or more, depending on the desired serving size. Top with whipped cream, then some of the macerated strawberries. Drizzle a bit of the juice from the strawberries (collected at the bottom of the mixing bowl) over the strawberries. Dust with confectioners' sugar if desired. For each waffle you should need only about ⅓ cup of the whipped cream and ⅓ cup of the strawberries.

Nutritional information per serving:

Calories 542 (59% from fat) • carb. 48g • sugars 27g
• pro. 8g • fat 37g • sat. fat 16g • chol. 131mg
• sod. 333mg • calc. 133mg • fiber 3g

Blueberry Syrup

A great change-up from regular maple syrup – the color of the syrup adds nice color to any breakfast plate.

Makes about 1⅔ cups (1¼ cups if strained)

- 1 cup pure maple syrup**
- 1½ cups fresh blueberries**
- Pinch kosher salt**
- Pinch grated orange zest (optional)**

1. Put all ingredients in a small saucepan set over medium heat. Bring to a boil and then reduce heat to maintain a strong simmer to allow the mixture to thicken slightly, about 5 minutes.
2. Strain, if desired, and serve.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 69 (1% from fat) • carb. 18g • sugars 15g
• pro. 0g • fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 13mg
• calc. 24mg • fiber 0g

Strawberry-Basil Sauce

A fresh alternative to maple syrup. This sauce is a delicious topper for most waffles. Have leftovers? Serve over vanilla ice cream for dessert!

Makes about 2 cups

- 1 pound (4 cups) fresh strawberries, hulled and quartered**
- 1 tablespoon water**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon fresh lemon juice**
- Pinch kosher salt**
- 1 large sprig fresh basil**

1. Put all ingredients into a medium saucepan set over medium-low heat. Partially cover and bring to a simmer and then reduce heat to low to allow mixture to cook down slightly, about 20 to 25 minutes. Strawberries should be very soft.
2. Remove from heat and allow to cool to room temperature.
3. Once cool, remove basil and blend until smooth, either using a stick blender directly in the pot, or transfer to a countertop blender.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

*Calories 16 (5% from fat) • carb. 4g • sugars 3g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 10mg
• calc. 7mg • fiber 0g*

Apple Compote

A not-too-sweet waffle topping that is best served warm.

Makes about 3 cups

- 4 medium to large apples (about 1 pound), peeled, cored and cut into ½-inch pieces**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 tablespoons water**
- 1 tablespoon fresh lemon juice**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1 cinnamon stick**

1. Put all ingredients in a medium to large saucepan set over medium-low heat. Partially cover and bring mixture to a simmer and then reduce heat to low to allow to cook down slightly, about 30 minutes. Apples should be knife-tender, but still maintaining their shape.

2. Remove from heat and allow to cool slightly. Remove cinnamon stick and serve warm or chilled.

Nutritional information per serving (¼ cup):

*Calories 27 (2% from fat) • carb. 7g • sugars 6g • pro. 0g
• fat 0g • sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 12mg
• calc. 4mg • fiber 1g*

Orange-Maple Butter

Compound butters are very versatile and add a nice touch to a number of dishes. This sweet butter is delicious when spread on any number of the preceding waffles, but it's also perfect for dressing up a piece of toast.

Makes ½ cup

- 8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature and cut into 1-inch pieces**
- 2 tablespoons maple syrup**
- Zest of 1 large orange (about 1 tablespoon grated)**
- Pinch kosher salt**

1. Put all ingredients into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Process until fully combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

*Calories 114 (87% from fat) • carb. 4g • sugars 3g
• pro. 0g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 18mg
• calc. 6mg • fiber 0g*

Pecan-Spice Butter

This spiced butter, served on top of waffles with the Apple Compote (page 18) make for the perfect fall treat.

Makes about $\frac{2}{3}$ cup

$\frac{1}{3}$ cup toasted, cooled pecans
8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature and cut into 1-inch pieces
1 tablespoon maple syrup
 $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
Pinch ground nutmeg
Pinch kosher salt

1. Put the cooled pecans into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Pulse to finely chop. Add the remaining ingredients and process until fully combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 108 (92% from fat) • carb. 2g • sugars 1g
• pro. 0g • fat 11g • sat. fat 6g • chol. 24mg • sod. 15mg
• calc. 6mg • fiber 0g

Honey Jalapeño Butter

The combination of sweet and hot is executed perfectly in this compound butter. Excellent on either of the savory waffles, Cornmeal-Chive or Spicy Cheddar, we also find that it is a great way to dress up the plain varieties as well.

Makes $\frac{1}{2}$ cup

$\frac{1}{4}$ jalapeño, seeded and halved
8 tablespoons (1 stick) unsalted, GOOD quality butter, room temperature and cut into 1-inch pieces
2 tablespoons honey
Pinch kosher salt

1. Put the jalapeño into the work bowl of a mini chopper fitted with the chopping blade, or food processor. Process until finely chopped. Scrape down sides of the bowl and add the remaining ingredients. Process until combined, about 30 seconds, stopping to scrape down as needed.
2. Remove butter from the bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic wrap. Butter can either be refrigerated, if using within 2 weeks, or frozen up to 1 month.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 115 (85% from fat) • carb. 4g • sugars 4g
• pro. 0g • fat 11g • sat. fat 7g • chol. 30mg • sod. 18mg
• calc. 0mg • fiber 0g

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Cuisinart®

INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Gofrera/Waflera vertical Cuisinart®

WAF-V100

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente 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. No toque las superficies calientes; utilice el mango y los botones o perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, **NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.**
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
5. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado; regrese 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 herida.
8. No lo utilice en exteriores.
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. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
12. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.
13. Para desconectar el aparato de manera segura en cualquier momento, desenchufe el cable.

14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
15. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.**
16. 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 éste toca las paredes o la puerta del armario/gabinete/gabinete cuando cierra.
17. No haga funcionar el aparato con las placas abiertas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

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.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la

toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	3
Piezas y características	4
Antes del primer uso	5
Instrucciones de operación	5
Limpieza y mantenimiento	7
Almacenaje	7
Consejos para preparar gofres perfectos . .	7
Garantía	8
Recetas	10

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Cuerpo** – Elegante cuerpo de acero inoxidable cepillado con logotipo Cuisinart estampado.

2. **Boca de llenado** – Permite llenar las placas con mezcla de manera fácil y limpia.

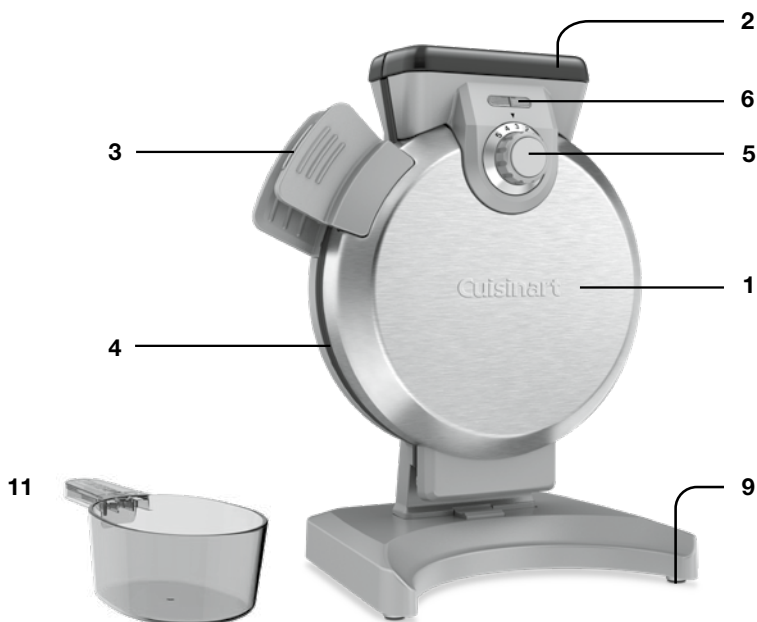
3. **Cerrojo aislante** – Mantiene las placas cerradas durante la cocción; libera la placa delantera para poder sacar el gofre/waffle.

4. **Placas antiadherentes** – Placas de aluminio fundido; prepara un gofre/waffles belga redondo con celdillas hondas.

5. **Control de temperatura** – Con 5 niveles de temperatura, para gofres/waffles cocidos a la perfección.

6. **Indicadores luminosos** – La luz roja indica que el aparato está encendido; la luz verde indica cuando el aparato está listo y cuando el gofre/waffle está cocido.

7. **Señal sonora (no ilustrada)** – 5 pitidos indican cuando el aparato está listo y cuando el gofre/waffle está cocido.



8. **Espacio para guardar el cable (no ilustrado)** – El cable se enrolla alrededor de la base. La unidad se almacena verticalmente para ahorrar espacio.
9. **Patas de goma** – Mantienen el aparato estable y no dejan marcas en la encimera.
10. **Sin bisfenol A (BPA) (no ilustrado)** – Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).
11. **Vaso medidor** (el color puede variar) – Permite verter la cantidad precisa de mezcla en la boca de llenado de manera fácil y limpia. Tiene una capacidad de aproximadamente 1 taza estándar (235 ml). Su asa permite colgarlo en el interior del tazón.

ANTES DEL PRIMER USO

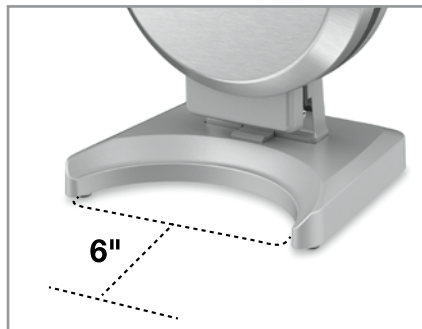
Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas en su cuerpo. Asegúrese de que todas las piezas descritas en la sección **Piezas y características** estén incluidas. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

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

NOTA: su gofrera vertical Cuisinart® cuenta con un revestimiento antiadherente especial. Sin embargo, puede que los gofres/waffles peguen a las placas. Si esto ocurriera, suba ligeramente la temperatura hasta que el gofre/waffle se despegue, y luego siga preparando más gofres/waffles, usando la temperatura deseada.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia, plana y segura.
NOTA: cerciőrese que las patas delanteras est n a por lo menos 6 pulgadas (15 cm) del borde de la encimera/mesa.



2. Conecte el cable a una toma de corriente. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. **NOTA:** puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado, desde 1 (para preparar gofres/waffles ligeramente dorados) hasta 5 (para preparar gofres/waffles bien cocidos y crujientes). Para preparar gofres/waffles dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 3.



4. Cuando la unidad alcance el nivel de temperatura seleccionado, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá 5 pitidos.
5. Llene el vaso medidor con mezcla y vierta la mezcla en la boca de llenado. La cantidad usada dependerá de la consistencia de la mezcla. Véase la sección "Consejos y sugerencias" o el libro de recetas para pautas más precisas.
NOTA: durante la cocción, notar  que vapor

se está escapando de la boca de llenado. Esto es normal, y necesario para que los gofres/waffles estén crujientes por fuera y tiernos por dentro.



9. Después de sacar el gofre/waffle, cierre cuidadosamente las placas, regresando el cerrojo aislante arriba. Asegúrese de que las placas estén debidamente cerradas antes de continuar. Debería escuchar un "clic" al cerrarlas. Pase al gofre/waffle siguiente, procediendo de la misma manera.



10. Después de terminar, apague el aparato, poniendo el control de temperatura sobre el ajuste más bajo, y desconecte el cable de la toma de corriente. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.



6. El ajuste de temperatura determina el tiempo de cocción. Por ejemplo, el tiempo de cocción para el nivel 3 es de aproximadamente 3 minutos, pero el tiempo de cocción puede variar dependiendo de la receta. En regla general, los niveles más bajos toman menos tiempo mientras los niveles más altos toman más tiempo.
7. Cuando el gofre/waffle esté listo, la luz verde se encenderá y el aparato emitirá 5 pitidos. Presione el cerrojo aislante ubicado en el costado de la unidad para abrir las placas y use el cerrojo para bajar cuidadosamente la placa delantera. **TENGA CUIDADO** de no tocar las superficies caliente.

8. Saque el gofre/waffle, soltando los bordes con una espátula de plástico a prueba de calor, una espátula de madera o pinzas con revestimiento antiadherente. Nunca utilice utensilios de metal; esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el aparato y permita que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Dejar las placas abiertas ayudará a que se enfríen más rápido.

Para limpiar, simplemente elimine los residuos de las placas con una brocha, un paño seco o un papel absorbente.

También puede limpiar las placas con un paño ligeramente húmedo para prevenir las manchas y evitar que la mezcla adhiera a las placas.

Cerciórese que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.

Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos.

Esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza. Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni estropajos metálicos.

NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

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

ALMACENAJE

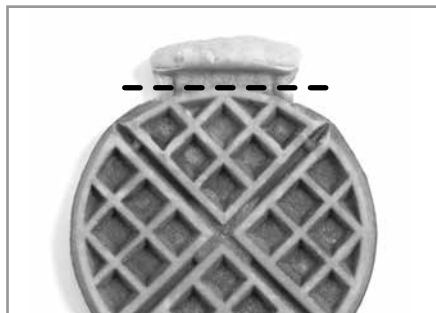
El diseño vertical proporciona un almacenaje ultracompacto. El cable se enrolla alrededor de la base.

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES/WAFLES PERFECTOS

- El ajuste de temperatura n.º 1 producirá gofres/waffles claros. El ajuste de temperatura n.º 5 producirá gofres/waffles oscuros. Pruebe varios ajustes para determinar cuál le gusta más. Para preparar gofres/waffles bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 3.
- Le aconsejamos que use el vaso medidor provisto. Dependiendo de la consistencia de

la mezcla, necesitará entre $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) y 1 taza (235 ml) de mezcla por gofre/wafle. En caso de duda, es preferible usar menos mezcla ya que ésta tiende a expandirse durante la cocción.

- No sobrellene la gofrera/waflera; la mezcla no debería llenar las placas hasta arriba. Utilice el vaso medidor provisto como guía.
- La mayoría de las mezclas pueden añadirse en un flujo constante. Debe tener un poco más cuidado con las mezclas espesas, esperando hasta que la mezcla baje antes de añadir más.
- Bata las mezclas con cuidado, cerciorándose que no quedan grumos. Si la mezcla no baja fácilmente por la boca de llenado, esto quiere decir que está demasiado espesa. Bátala hasta que esté más suave o agregue más líquido, 1 cucharada a la vez.
- La mezcla se expandirá durante la cocción, subiendo en la boca de llenado y creando un pedacito de gofre/wafle adicional. Este pedacito puede quitarse fácilmente para servir.



- ¿Le gusta experimentar con sus sabores favoritos? Reemplace un poco de la harina por nueces molidas (por ej. pacanas, nueces, almendras, etc.). ¿Prefiere las frutas? Añada hasta $\frac{1}{4}$ taza (60 ml) de su mermelada de fruta favorita a la mezcla antes de cocerla. No solamente los gofres/waffles serán sabrosos, pero también tendrán un color hermoso.
- Si añade ingredientes extra a la mezcla, cerciórese que no son más grandes que una mini chispa de chocolate.

- Los gofres/waffles son mejores recién hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes en un horno precalentado en 200 °F (100 °C). Colóquelos sobre una rejilla puesta adentro de una bandeja y cúbralos sin apretar con papel de aluminio.
- Los gofres/waffles se congelan muy bien. Permita que se enfrien, y luego envuélvalos con una película de plástico o póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora. Los gofres/waffles se podrán conservar en el congelador durante hasta 2 meses.
- Para mantener su encimera limpia, cuelgue el vaso medidor en el interior del tazón.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es válida solo en los Estados Unidos, para los consumidores que hayan comprado este producto directamente a Cuisinart o a un revendedor autorizado de Cuisinart. Usted es un consumidor si posee una waflera/gofrera vertical Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden devolver el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir al consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio,

reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el producto defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al **1-800-726-0190**. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de devolución, visítenos en <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry>. O llame sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

RECETAS

Gofres/Waffles de suero de leche.	10
Gofres/Waffles belgas.	11
Gofres/Waffles multigranos.	11
Gofres/Waffles de trigo sarraceno	12
Gofres/Waffles de limón y semillas de amapola.	12
Gofres/Waffles de queso Ricotta y frambuesa	13
Gofres/Waffles sin gluten	13
Gofres/Waffles de banano	14
Gofres/Waffles de chocolate.	14
Gofres/Waffles de azúcar y canela	15
Gofres/Waffles salados de harina de maíz y cebollinos.	15
Gofres/Waffles picantes de queso Cheddar.	16
Gofres/Waffles con pollo frito	16
Gofres con sabor a "Shortcake" de fresa	17
Jarabe de arándanos azules	17
Salsa de fresa-albahaca.	18
Compota de manzana	18
Mantequilla de jarabe de arce-naranja	18
Mantequilla de especias-pacanas	19
Mantequilla de jalapeño-miel	19

Gofres de suero de leche

Estos sencillos gofres/waffles transforman cualquier desayuno en una ocasión especial. Congele las sobras para los días de prisa.

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 2½ tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")
- 3 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- ⅔ taza (160 ml) de aceite vegetal

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:
Calorías 460 (55 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
• Azúcar 9 g • Proteínas 11 g • Grasa 28 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg
• Sodio 475 mg • Calcio 139 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles belgas

Las claras batidas hacen que estos gofres/waffles sean ligeros, esponjosos e irresistibles.

Rinde 5 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
 - 2 cucharadas de harina de maíz amarilla**
 - ¾ cucharadita de sal kosher**
 - ½ cucharadita de bicarbonato de sodio**
 - 2 huevos grandes**
 - 2½ tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")**
 - ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal**
 - ½ cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - 1 pizca de crémor tártaro**
1. Colocar los cuatro primeros ingredientes en un tazón grande; batir para mezclar.
 2. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
 3. Colocar las claras y el crémor tártaro en un tazón grande limpio. Batir las claras a punto de nieve, usando un batidor o un batidor de mano equipado con un accesorio batidor. Usando una espátula grande, incorporar las claras batidas al resto de la mezcla, cerciorándose que no hay grumos en la mezcla. Si es necesario, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
 4. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
 5. Verter lentamente 1 taza llena (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorándose que la mezcla baje antes de añadir más. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/wafler

esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/wafler. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/wafler:
Calorías 345 (36 % de grasa) • Carbohidratos 43 g
• Azúcar 6 g • Proteínas 12 g • Grasa 14 g
• Grasa saturada 2 g • Colesterol 79 mg
• Sodio 625 mg • Calcio 153 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros y de aceites saludables.
Sirvalos con frutas frescas.

Rinde 4 gofres/waffles

- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral**
 - ½ taza (60 g) de harina común**
 - ¼ taza (40 g) de almendras en polvo**
 - ¼ taza (55 g) de germen de trigo**
 - 1 cucharadita de polvo de hornear**
 - ½ cucharadita de sal kosher**
 - ½ cucharadita de canela en polvo**
 - ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio**
 - 2 tazas (475 ml) de leche no láctea (también puede usar leche sin grasa/descremada o semi-dscremada)**
 - 2 cucharaditas de vinagre blanco destilado**
 - 2 huevos grandes**
 - 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro**
 - 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
 - ¼ taza (60 ml) de aceite vegetal**
 - 2 cucharadas de aceite de linaza/semilla de lino**
1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a

los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.

2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 524 (49 % de grasa) • Carbohidratos 56 g
• Azúcar 14 g • Proteínas 13 g • Grasa 29 g
• Grasa saturada 3 g • Colesterol 93 mg • Sodio 519 mg
• Calcio 187 mg • Fibra 6 g

Gofres/Waffles de trigo sarraceno

El trigo sarraceno da a estos gofres un sabor a nuez muy agradable. Sirvalos con nuestro jarabe de arándanos azules (receta en la página 17).

Rinde 6 gofres/waffles

1½	taza (185 g) de harina común
½	taza (60 g) de harina de trigo sarraceno
2	cucharadas de harina de maíz amarilla
2	cucharadas de azúcar granulada
¾	cucharadita de bicarbonato de sodio
¾	cucharadita de sal kosher
2½	tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")
3	huevos grandes
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
2/3	taza (160 ml) de aceite vegetal

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar.

Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.

2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 455 (56 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
• Azúcar 10 g • Proteínas 11 g • Grasa 29 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg • Sodio 530 mg
• Calcio 139 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de limón y semillas de amapola

Estos gofres/waffles son básicamente gofres/waffles de suero de leche, con algunos ingredientes extra. Son frescos y dulces, y absolutamente deliciosos con jarabe de arce tibio.

Rinde 6 gofres/waffles

2	tazas (250 g) de harina común
2	cucharadas de harina de maíz amarilla
2	cucharadas de azúcar granulada
1	cucharada de semillas de amapola
¾	cucharadita de bicarbonato de sodio
¾	cucharadita de sal kosher
2½	tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")
2	huevos grandes
1	cucharada de ralladura de limón
1	cucharadita de jugo de limón fresco

1	cucharadita de extracto natural de vainilla	$\frac{2}{3}$	taza (165 g) de queso Ricotta
$\frac{2}{3}$	taza (160 ml) de aceite vegetal	1	cucharadita de extracto natural de vainilla
		$\frac{1}{2}$	taza (120 ml) de aceite vegetal
		$\frac{1}{4}$	taza (60 ml) de mermelada de frambuesa (preferiblemente sin semillas)
1.	Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.		
2.	Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).		
3.	Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.		
1.	Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el suero de leche, los huevos, el queso Ricotta, la vainilla y el aceite en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave. Agregar cucharadas de la mermelada y revolver.		
2.	Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).		
3.	Verter lentamente un poco menos de 1 taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorándose que la mezcla baje antes de añadir más. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.		

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 456 (55 % de grasa) • Carbohidratos 41 g
 • Azúcar • Proteínas 10 g • Grasa 28 g
 • Grasa saturada 4 g • Colesterol 68 mg • Sodio 464 mg
 • Calcio 157 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles de queso Ricotta y frambuesa

El queso Ricotta le da un sabor ligero a estos gofres/waffles. Nos gusta la combinación del queso Ricotta con la mermelada de frambuesa, pero puede usar cualquier mermelada de fruta. ¡Use su favorita!

Rinde 6 gofres/waffles

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 450 (46% de grasa) • Carbohidratos 48 g
 • Azúcar 18 g • Proteínas 12 g • Grasa 23 g
 • Grasa saturada 4 g • Colesterol 76 mg • Sodio 592 mg
 • Calcio 171 mg • Fibra 1 g

2	tazas (250 g) de harina común
2	cucharadas de harina de maíz amarilla
2	cucharadas de azúcar granulada
$\frac{3}{4}$	cucharadita de bicarbonato de sodio
$\frac{3}{4}$	cucharadita de sal kosher
2	tazas (490 g) de suero de leche ("buttermilk")
2	huevos grandes

Gofres/Waffles sin gluten

Gofres/waffles ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros gofres/waffles de suero de leche, pero sin gluten. Son exquisitos con frutas frescas y jarabe de arce.

Rinde 3 gofres/waffles

- 1½ **taza (185 g) de harina de arroz**
- ¼ **taza (30 g) de almidón/fécula de tapioca**
- 2 **cucharadas de leche en polvo**
- 2 **cucharadas de azúcar granulada**
- 2 **cucharaditas de polvo de hornear**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- 1½ **taza (365 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 1 **huevo grande**
- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ⅓ **taza (80 ml) de aceite vegetal**

- Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
- Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oírán un pitido cuando esté lista).
- Verter 1 taza llena (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

- Calorías 611 (44 % de grasa) • Carbohidratos 72 g
• Azúcar 17 g • Proteínas 14 g • Grasa 30 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 72 mg • Sodio 936 mg
• Calcio 200 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de banana

Receta clásica, perfecta para el desayuno-almuerzo.

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 **tazas (250 g) de harina común**
- 2 **cucharadas de harina de maíz**
- 2 **cucharadas de azúcar rubia**
- ¾ **cucharadita de bicarbonato de sodio**
- ¾ **cucharadita de sal kosher**
- ¼ **cucharadita de canela en polvo**
- 2 **tazas (490 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 2 **huevos grandes**
- 2 **bananos medianos, aplastados**
- 2 **cucharaditas de extracto natural de vainilla**
- ⅔ **taza (160 ml) de aceite vegetal**

- Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Nota: cerciorarse que no hay pedazos de banana en la mezcla. Si la mezcla no está suave, licuarla con una licuadora, una licuadora de mano o una procesadora de alimentos. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
- Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oírán un pitido cuando esté lista).
- Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

- Calorías 474 (51 % de grasa) • Carbohidratos 49 g
• Azúcar 13 g • Proteínas 10 g • Grasa 27 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 67 mg • Sodio 501 mg
• Calcio 112 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles de chocolate

A los niños les encantarán estos sabrosos gofres/waffles de chocolate para el desayuno.

También son un postre muy original, con cobertura de crema batida o helado y frutas del bosque.

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 1/2 taza (100 g) de azúcar granulada**
- 2/3 taza (80 g) de cacao amargo en polvo, tamizado**
- 2 cucharaditas de polvo de hornear**
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 1/2 cucharadita de sal kosher**
- 1/2 cucharadita de canela en polvo**
- 2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 1/3 taza (80 ml) de aceite vegetal**
- 1/2 taza (40 g) de mini chispas de chocolate semidulce**

1. Colocar la harina, el azúcar, el cacao, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar las mini chispas de chocolate.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

- Calorías 503 (37 % de grasa) • Carbohidratos 69 g**
• Azúcar 33 g • Proteínas 12 g • Grasa 21 g
• Grasa saturada 6 g • Colesterol 66 mg • Sodio 523 mg
• Calcio 129 mg • Fibra 3 g

Gofres/Waffles de azúcar y canela

¡El aroma a canela de estos deliciosos gofres/waffles es una muy buena excusa para prepararlos!

Rinde 6 gofres/waffles

- 2 tazas (250 g) de harina común**
- 2 cucharadas de harina de maíz amarilla**
- 1/4 taza llena (50 g) de azúcar rubia o morena**
- 1 cucharadita de canela en polvo**
- 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio**
- 3/4 cucharadita de sal kosher**
- 2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")**
- 2 huevos grandes**
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 2/3 taza (160 ml) de aceite vegetal**

1. Colocar los ingredientes secos en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 463 (53 % de grasa) • Carbohidratos 45 g
• Azúcar 14 g • Proteínas 10 g • Grasa 28 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 149 mg • Sodio 874 mg
• Calcio 137 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles salados de harina de maíz y cebollinos

Estos gofres salados crujientes son ideales para servir con sopa o chile, en vez de "muffins" de maíz. También acompañan deliciosamente huevos revueltos y tocino para el desayuno-almuerzo o la cena.

Rinde 6 gofres/waffles

2 tazas (250 g) de harina común
1/2 taza (60 g) de harina de maíz amarilla
1 cucharadita de sal kosher
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")
3 huevos grandes
2/3 taza (160 ml) de aceite vegetal
1/4 taza (10 g) de cebollinos ("chives") finamente picados

1. Colocar la harina, la harina de maíz, la sal y el bicarbonato en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar los cebollinos.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter un poco menos una taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado. El aparato emitirá un pitido cuando el gofre/wafla esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/wafla. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waffle:

Calorías 467 (54 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
• Azúcar 14 g • Proteínas 12 g • Grasa 29 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 99 mg • Sodio 570 mg
• Calcio 141 mg • Fibra 2 g

Gofres/Waffles picantes de queso Cheddar

Estos gofres/waffles de queso con un toque picante son perfectos para el desayuno-almuerzo. También los puede usar para preparar sustanciosos sándwiches para el desayuno, colocando un huevo frito y más queso entre dos cuadrantes de gofre/wafla.

Rinde 6 gofres/waffles

2 tazas (250 g) de harina común
1/4 taza (30 g) de harina de maíz amarilla
3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal kosher
1/4 cucharadita de pimienta de Cayena
1/4 cucharadita de páprika
2 1/2 tazas (615 g) de suero de leche ("buttermilk")
2 huevos grandes
2/3 taza (160 ml) de aceite vegetal
1/2 taza (60 g) de queso Cheddar finamente rallado

1. Colocar la harina, la harina de maíz, el bicarbonato, la sal y las especias en un tazón grande; batir para mezclar. Colocar el resto de los ingredientes en otro tazón o en un vaso medidor grande; batir para mezclar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar el queso Cheddar.
2. Precalentar la gofrera/waflera al nivel deseado (oír un pitido cuando esté lista).
3. Verter lentamente un poco menos de 1 taza (235 ml) de la mezcla en la boca de llenado, cerciorándose que la mezcla baje antes de añadir más. El aparato emitirá un pitido

cuando el gofre/waflé esté listo. Abrir cuidadosamente las placas y sacar el gofre/waflé. Cerrar las placas y repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre/waflé:

Calorías 466 (57 % de grasa) • Carbohidratos 38 g
• Azúcar 6 g • Proteínas 12 g • Grasa 30 g
• Grasa saturada 5 g • Colesterol 75 mg • Sodio 413 mg
• Calcio 185 mg • Fibra 1 g

Gofres con pollo frito

Este plato sureño típico es fácil de preparar para toda su familia. Preferiblemente, el pollo debe marinar durante una noche, pero si no tiene tiempo, 3 horas son suficientes.

Rinde 8 porciones

Pollo frito:

- 2 tazas (490 g) de suero de leche ("buttermilk")
- 1 cucharada de salsa picante
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1½ cucharadita de sal kosher
- 1½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 8 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, ablandadas hasta que estén delgadas
- 2 tazas (250 g) de harina común
- 1½ cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de páprika
- Aceite para freir (por ej. aceite vegetal, aceite de colza o aceite de semilla de uva)
- 4 gofres/waffles salados de queso Cheddar y cebollinos (receta en la página 15), tibios

1. Colocar el suero de leche, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de la sal y 1 cucharadita de la pimienta en un tazón no reactivo mediano; revolver. Agregar el pollo y revolver bien para cubrir. Refrigerar durante 8–12 horas.

2. En un bol poco profundo, mezclar la harina, el polvo de hornear, la páprika y el resto de la sal y de la pimienta.
3. Precalentar su freidora compacta Cuisinart® a 375 °F (190 °C). * Mientras esto, forrar una bandeja con papel absorbente y colocar una rejilla dentro de la bandeja.
4. Rebozar cada presa de pollo en l a mezcla de harina, eliminando el exceso.
5. Freir durante aproximadamente 3 minutos. La temperatura interna debería alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.
6. Servir cada presa de pollo con dos cuartos de gofre/waflé y jarabe de arce.

*Si no tiene freidora, puede freir el pollo fácilmente en un sartén o una salteadora. Poner a calentar 1 pulgada (2.5 cm) de aceite a fuego medio-alto, en una salteadora grande. Calentar el aceite hasta que alcance 375 °F (190 °C) y freir el pollo, 2 presas a la vez. No sobrellenar la salteadora; esto hace bajar la temperatura del aceite y hace que los alimentos no se fran bien. Freir el pollo durante aproximadamente 4 minutos, hasta que está bien dorado y completamente cocido. La temperatura interna debería alcanzar 170 °F (77 °C). Colocar sobre la rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 477 (57 % de grasa) • Carbohidratos 26 g
• Azúcar 4 g • Proteínas 25 g • Grasa 30 g
• Grasa saturada 4 g • Colesterol 105 mg • Sodio 853 mg
• Calcio 100 mg • Fibra 1 g

Gofres/Waffles con sabor a "Shortcake" de fresa

Para una presentación más clásica, utilice la receta de los gofres de suero de leche en la página 10. Los amantes del chocolate pueden usar la receta de los gofres de chocolate en la página 15.

Rinde 4 porciones

- 1 cuarto de galón (575 g) de fresas, en rodajas
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 1 pizca de sal kosher
- 1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")
- 3 cucharadas de azúcar glasé + más para servir (opcional)
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 pizca de sal kosher
- 2 gofres/waffles preparados

1. Colocar las fresas, el azúcar granulada y una pizca de sal en un tazón mediano; revolver. Reservar hasta el momento de servir.
2. Colocar la crema, el azúcar glasé, la sal y la vainilla en un tazón grande; revolver. Batir con un batidor de mano hasta que se formen picos medio-firmes. Reservar.
3. Para servir: cortar cada gofre/waffle en cuatro pedazos. Colocar dos (o más, según el tamaño de las porciones) cuartos de gofre sobre un plato. Cubrir con crema batida y fresas maceradas. Esparcir un poco de jugo de fresas (en el fondo del tazón) encima. Rociar con azúcar glasé. Utilizar aproximadamente ⅓ taza (80 ml) de crema batida y ⅓ taza (20 g) de fresas por gofre/waffle.

Información nutricional por porción:

Calorías 542 (59 % de grasa) • Carbohidratos 48 g
• Azúcar 27 g • Proteínas 8 g • Grasa 37 g
• Grasa saturada 16 g • Colesterol 131 mg
• Sodio 333 mg • Calcio 133 mg • Fibra 3 g

Jarabe de arándanos azules

Una rica alternativa al jarabe de arce/maple. Los arándanos azules añaden color a cualquier plato de desayuno.

Rinde aproximadamente 1⅔ tazas (395 ml), 1¼ taza (295 ml) si lo cuela

- 1 taza (235 ml) de jarabe de arce/maple puro
- 1½ taza (210 g) de arándanos azules frescos
- 1 pizca de sal kosher
- 1 pizca de ralladura de naranja (opcional)

1. Calentar todos los ingredientes a fuego medio, en una cacerola pequeña. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego ligeramente y seguir cociendo durante 5 minutos, hasta que la mezcla se vuelva más espesa.
2. Colar si desea y servir.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 69 (1 % de grasa) • Carbohidratos 18 g
• Azúcar 15 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
• Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 13 mg
• Calcio 24 mg • Fibra 0 g

Salsa de fresa-albahaca

Una alternativa fresca al jarabe de arce/maple. Esta salsa es perfecta para servir con la mayoría de las recetas de gofre/waffle.

¿Tiene sobras? ¡Sirvalas con helado de vainilla para el postre!

Rinde aproximadamente 2 tazas (475 ml)

- 1 libra (455 g) de fresas frescas, en cuartos
- 1 cucharada de agua
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- 1 pizca de sal kosher
- 1 ramita de albahaca fresca

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola mediana y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocer a fuego lento durante 20–25 minutos para reducir ligeramente. Las fresas deberían estar muy suaves.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Una vez fría, quitar la albahaca y licuar con una licuadora de mano o una licuadora regular.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 16 (5 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
 • Azúcar 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
 • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 10 mg
 • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

Compota de manzana

Esta cobertura ligeramente dulce es mejor tibia.

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 4 manzanas medianas a grandes, peladas y cortadas en pedacitos
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ cucharadita de sal kosher
- 1 palito de canela

1. Colocar todos los ingredientes en una cacerola grande y calentar a fuego medio-lento. Cuando empiece a hervir, tapar parcialmente, reducir el fuego y cocer a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos para reducir ligeramente. Las manzanas deberían estar tiernas, pero no al punto de deshacerse.
2. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Quitar el palito de canela y servir tibia o helada.

Información nutricional por porción de ¼ taza (60 ml):

Calorías 27 (2 % de grasa) • Carbohidratos 7 g
 • Azúcar 6 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g
 • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 12 mg
 • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

Mantequilla de jarabe de arce-naranja

Las mantequillas aromatizadas son muy versátiles y pueden usarse para dar un toque de sabor a muchos platos. Esta mantequilla dulce acompaña deliciosamente muchas de nuestras recetas de gofre/waffle, pero también es perfecta para untar tostadas.

Rinde ½ taza (120 ml)

- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 pizca de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 114 (87 % de grasa) • Carbohidratos 4 g
 • Azúcar 3 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g
 • Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg
 • Calcio 6 mg • Fibra 0 g

Mantequilla de especias-pacanas

¿Quiere un postre de otoño perfecto? Rocíe esta sabrosa mantequilla con especias sobre gofres/waffles y sírvalos con compota de manzana (receta en la página 18).

Rinde aproximadamente $\frac{2}{3}$ taza (160 ml)

- $\frac{1}{3}$ taza (35 g) de pacanas tostadas, enfriadas**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 1 cucharada de jarabe de arce/maple**
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo**
- 1 pizca de nuez moscada rallada**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar las pacanas enfriadas en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Pulsar para picar finamente. Agregar los ingredientes restantes y procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 108 (92 % de grasa) • Carbohidratos 2 g

• Azúcar 1 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g

• Grasa saturada 6 g • Colesterol 24 mg • Sodio 15 mg

• Calcio 6 mg • Fibra 0 g

Mantequilla de jalapeño-miel

Esta sabrosa mantequilla aromatizada es la combinación perfecta de dulce y picante. Es excelente para acompañar los gofres/waffles salados (por ej. los gofres/waffles de harina de maíz y cebollinos o los gofres/waffles picantes de queso Cheddar), pero también la puede servir las recetas simples.

Rinde $\frac{1}{2}$ taza (120 ml)

- $\frac{1}{4}$ jalapeño pequeño, sin semillas, partido a la mitad**
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal de BUENA calidad, a temperatura ambiente, en pedacitos**
- 2 cucharadas de miel**
- 1 pizca de sal kosher**

1. Colocar el jalapeño en el bol de una picadora/moledora equipado con cuchilla picadora, o en el bol de una procesadora de alimentos. Procesar hasta que estén finamente picados. Raspar el bol y agregar los ingredientes restantes. Procesar durante aproximadamente 30 segundos para mezclar, parando para raspar el bol si es necesario.
2. Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar durante hasta 2 semanas o congelar durante hasta 1 mes.

Información nutricional por porción de 2 cucharadas:

Calorías 115 (85 % de grasa) • Carbohidratos 4 g

• Azúcar 4 g • Proteínas 0 g • Grasa 11 g

• Grasa saturada 7 g • Colesterol 30 mg • Sodio 18 mg

• Calcio 0 mg • Fibra 0 g