

Cuisinart®

INSTRUCTION & RECIPE BOOKLET



Cuisinart® Breakfast Central™

WAF-300 Series

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 IMMERS**E CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and 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 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.

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. 2
Parts and Features. 3
Before the First Use. 3
Assembly Instructions. 4
Operating Instructions. 4
Cleaning, Care and Maintenance. 4
Storage. 5
Tips to Make Perfect Waffles. 5
Warranty. 5
Cooking Chart. 7
Recipes. 7

PARTS AND FEATURES

- Housing** – Elegant brushed stainless steel with embossed Cuisinart logo.
- Lid Handle** – Durable, easy-lift handle that stays cool to the touch.
- Nonstick Removable Dishwasher-Safe Plates** –
 - Waffle: One set of 4-slice Belgian waffle plates.
 - Pancake: One 4-slot pancake plate.
- Temperature Knob** – Six adjustable settings.
- Indicator Lights** – Red indicator light signals power ON; green indicator light signals when ready to cook and when ready to eat.

- Audible Signal (not shown)** – Signals when ready to cook and when waffles are cooked and ready to eat.
- Cord Storage (not shown)** – Cord wraps around the back of the unit. Unit stands upright for compact storage.
- Rubber Feet** – Feet keep unit steady and won't mark countertop.
- Tongs** – for flipping and easy removal of cooked foods.
- BPA Free (not shown)**– All materials that come in contact with food are BPA free.

BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your unit. Be sure that all parts (listed above, **Parts and Features**) 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® Breakfast Central™ for the first time, wipe housing and plates with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

Note: The Cuisinart® Breakfast Central™ plates have been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the grids with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply oil with a paper towel or pastry brush. You may find it helpful to repeat this process before each use.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

To insert plates

1. Place the closed unit on a clean, flat surface where you intend to use it.
2. Lift lid by grasping the handle and pushing up in one fluid motion. Lid will stay open at a 105° position until you lower it.
3. Insert one plate at a time.



Waffle plates: Each plate is designed to fit in either the upper housing or the lower housing of the waffle maker. The word LOWER or UPPER is embossed on the right side of each plate.



Pancake plate: The 4-slot plate is designed to fit in the lower housing only. The word LOWER is embossed on the right side of the plate. The flat plate is designed to fit in the upper housing only. The word UPPER is embossed on the right side of the plate.

4. Locate the two holes at the back of the housing. Tilt the back end of the plate and line up the pegs at the back of the plate with the holes at the housing. Slide the plate underneath the holes and push down the front end of the plate. It will snap into place.

To remove plates

1. Locate the plate release buttons on the right side of the unit. Press firmly on button and the plate will pop up slightly from the base.
2. Grasp the plate with two hands, slide it out from the holes at the housing, and lift it out of the base.
3. Press on the other plate release button to remove the second plate in the same manner.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the power cord into a standard electrical outlet.
2. Adjust the temperature knob to the desired browning setting.
3. The red indicator light will turn on to signal that the power is on and the unit will begin to heat. We recommend preheating in the closed position. When the unit has reached desired temperature, the green indicator light will turn on and the audible tone will sound. You are now ready to begin.



Note: The first time you use your unit it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.

4. Please refer to the Cooking Chart on pg. 7 for further details on preparing foods.

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

When you are finished cooking, turn the temperature knob to Off and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down completely before handling.

Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling (at least 30 minutes). The plates can be washed in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for cleaning. The nonstick coating can be damaged.

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

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

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

STORAGE

Store with plates inserted and cord wrapped securely around the back of the unit. For compact storage, stand the unit on its back end with the control panel facing up.



TIPS TO MAKE PERFECT WAFFLES

- Setting #1 will produce the lightest color waffles. Setting #6 will produce the darkest color waffles. Experiment to determine which setting produces the best waffle color for you. We recommend setting #4 or #5 for golden brown waffles.
- We recommend using a heaping 1½ cups of batter to fill the lower grid. Be careful not to over-mix the batter – this will produce dense, chewy waffles.
- For evenly filled waffles, pour the batter onto the center of the lower grid and spread it out evenly to the edges with a heat-proof spatula. The entire lower grid should be filled.
- Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F oven. Place them in a baking pan or cover loosely with foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispiness.
- Allow to cool completely. Use waxed paper to keep waffles separated, and place in plastic food storage bag and reheat in a toaster or toaster oven.

WARRANTY

Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Breakfast Central™ 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 Central™ 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 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 Central™ 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 Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer 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 (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.

Your Cuisinart® Breakfast Central™ has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets with the authorized accessories and replacement parts.

This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, accessories, replacement parts, or repair service other than those that have been 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.

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 Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

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 serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

COOKING CHART

Food	Plate	quantity	setting	time
waffle	waffle	1-1/2 cups	preference	
pancake	pancake	1/4 cup per pancake	4	2 to 3 minutes per side
eggs- sunny side up	pancake	1 large egg per compartment	4	2 to 3:30 minutes
eggs - scrambled	pancake	2 large eggs plus 2T liquid (e.g. cream, milk) per four compartments	4	2 minutes
Canadian bacon	pancake	1 slice per compartment	5	2 minutes per side
cooked sausage (patty, link)	pancake	1 cooked patty per compartment	5	2 to 3 minutes per side

RECIPES

Waffle Mix	7
Waffle Mix Waffles	8
Buttermilk Waffles	8
Overnight Yeasted Waffles	8
Multigrain Waffles.	9
Buckwheat Waffles.	9
Lemon Ginger Waffles	10
Gluten-Free Waffles	10
Banana Walnut Waffles	11
Chocolate Brownie Waffles	11
Cinnamon-Sugar Waffles	12
Maple Bacon Waffles	12
Savory Cheddar-Chive Waffles	13
Chicken and Waffles	13
Strawberry Shortcake Waffles	14
Blueberry Maple Syrup.	14
Traditional Pancakes	15
Blueberry Sour Cream Pancakes.	15
Multigrain Pancakes.	15
Breakfast Sandwiches	16

Waffle Mix

Having a batch of this mix at the ready will allow you to make one batch of four waffles at a time. Just prepare as much or as little as you need. Our version is much healthier than purchased mixes.

Makes about 7½ cups of mix, enough to make 24 waffles

- 5½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 cup wheat germ**
- 1 cup buttermilk powder***
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 3 tablespoons baking powder**
- 2¼ teaspoons kosher salt**
- 1½ teaspoons baking soda**
- ¾ teaspoon cream of tartar**

1. Using a whisk, combine all ingredients thoroughly in a large mixing bowl.
2. Store in an airtight container in a cool, dry place for up to 6 months. You can store in the refrigerator, or freeze, for ultimate freshness.

*Buttermilk powder is available in most grocery stores. If you cannot find it, substituting nonfat dry milk is acceptable, but the results will not be as moist.

Waffle Mix Waffles

The recipe makes enough for two batches of waffles, but increase it for however many mouths you need to feed. The waffles freeze well and can be reheated quickly in a toaster oven.

Makes 8 waffles

- 2½ cups Waffle Mix (previous recipe)**
- 1¾ cups buttermilk**
- 1 large egg, lightly beaten**
- 1½ tablespoons grapeseed or vegetable oil**

1. Put all the ingredients into a medium mixing bowl. Whisk until just smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour half of the batter (about 1½ heaping cups) onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately with desired toppings.

Nutritional information per waffle:

Calories 206 (22% from fat) • carb. 32g • pro. 9g • fat 5g
• sat. fat 1g • chol. 30mg • sod. 543mg
• calc. 236mg • fiber 1g

Buttermilk Waffles

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

Makes 12 waffles

- 3 cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**

- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**

1. Combine all dry ingredients in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the liquid ingredients and whisk until just smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 269 (47% from fat) • carb. 29g • pro. 7g • fat 14g
• sat. fat 2g • chol. 50mg • sod. 291mg
• calc. 70mg • fiber 1g

Overnight Yeasted Waffles

This is the more authentic way of preparing waffles. The flavor cannot be matched!

Makes 8 waffles

- 1½ cups reduced-fat milk**
- ½ cup (1 stick) unsalted butter**
- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 1½ teaspoons active, dry yeast**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the milk and butter in a small saucepan set over medium-low heat. Once butter has melted, remove and cool until just warm. While the milk and butter are heating, whisk the flour, yeast, sugar and salt together in a large mixing bowl. Gradually add the warm milk/butter mixture and whisk until smooth. Add the eggs and vanilla and whisk until

combined. Cover with plastic and refrigerate at least 12 hours and up to 24 hours.

2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Whisk batter to combine again (batter will deflate). Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 255 (46% from fat) • carb. 28g • pro. 6g • fat 13g
• sat. fat 8g • chol. 80mg • sod. 323mg
• calc. 58mg • fiber 1g

Multigrain Waffles

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

Makes 12 waffles

- 1 cup whole wheat flour
- 1 cup unbleached, all-purpose flour
- ½ cup rolled oats (not quick)
- 1 teaspoon baking powder
- ¼ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon ground cinnamon
- 1½ cups dairy-free milk (may substitute skim or lowfat)
- 2 large eggs, lightly beaten
- 2 tablespoons pure maple syrup
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- ⅓ cup grapeseed or vegetable oil
- 2 tablespoons flaxseed oil
- 1 cup plain yogurt (preferably lowfat)
- ½ cup finely chopped pecans or walnuts (optional)

1. Combine the flours, oats, baking powder, baking soda, salt and cinnamon in a large mixing bowl; whisk until well blended. Add the milk, eggs, syrup and vanilla. Whisk until smooth. Stir in the oils and yogurt and whisk again until combined. Fold in the nuts, if using. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 228 (50% from fat) • carb. 23g • pro. 6g • fat 13g
• sat. fat 2g • chol. 33mg • sod. 187mg
• calc. 83mg • fiber 2g

Buckwheat Waffles

Buckwheat imparts a nutty flavor to these waffles – they pair great with our Blueberry Maple syrup on page 14.

Makes 16 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour
 - 1 cup buckwheat flour
 - 3 tablespoons yellow cornmeal
 - 3 tablespoons granulated sugar
 - 1 teaspoon baking soda
 - ¾ teaspoon kosher salt
 - 3 cups buttermilk
 - 3 large eggs, lightly beaten
 - 1 teaspoon pure vanilla extract
 - ⅓ cup grapeseed or vegetable oil
1. Combine the flours, cornmeal, sugar, baking soda and salt; whisk until well blended. Add the buttermilk, eggs and vanilla. Whisk until smooth. Stir in the oil and whisk again until combined. Let batter rest 5 minutes before using.

- Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
- Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 211 (46% from fat) • carb. 23g • pro. 6g • fat 11g
 • sat. fat 2g • chol. 23mg • sod. 221mg
 • calc. 65mg • fiber 1g

Lemon Ginger 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 16 waffles

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon ground ginger**
- 1 tablespoon lemon zest**
- ½ cup finely chopped candied/crystallized ginger**
- 3 cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**

- Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda, salt and ground ginger in a large mixing bowl; whisk until well blended. Stir in the zest and candied ginger. Add the liquid ingredients and whisk until just smooth. Let batter rest 5 minutes before using.
- Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).

- Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 221 (43% from fat) • carb. 26g • pro. 6g • fat 11g
 • sat. fat 2g • chol. 38mg • sod. 195mg
 • calc. 63mg • 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 fresh fruit.

Makes 12 waffles

- 3½ cups rice flour**
- ½ cup tapioca starch (flour)**
- ¼ cup milk powder**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- 1½ teaspoons kosher salt**
- 2½ cups buttermilk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- ½ cup grapeseed or vegetable oil**

- Combine the dry ingredients; whisk until well blended. Add the remaining ingredients and whisk until just combined. Let batter rest 5 minutes before using.
- Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
- Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread batter evenly using a heatproof spatula. Close lid of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open lid and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 292 (36% from fat) • carb. 40g • pro. 7g • fat 12g
 • sat. fat 2g • chol. 25mg • sod. 409mg
 • calc. 99mg • fiber 1g

Banana Walnut Waffles

Classic waffle for a weekend brunch.

Makes 12 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- ⅓ cup grapeseed or vegetable oil**
- 1 cup low-fat vanilla yogurt (or you can use plain yogurt – if doing so, stir 1 teaspoon pure vanilla extract into the yogurt)**
- ¾ cup buttermilk**
- 1 cup mashed banana (about 2 medium bananas)**
- ½ cup toasted, chopped walnuts**

1. Using a whisk, combine the flour, sugar, baking powder, baking soda and salt in a large mixing bowl. Add the eggs and oil and whisk until blended. Stir in the yogurt and then the buttermilk, and whisk until mixture is smooth. Stir in banana and walnuts until incorporated. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open cover and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 213 (42% from fat) • carb. 26g • pro. 6g • fat 10g
• sat. fat 1g • chol. 32mg • sod. 217mg
• calc. 73mg • fiber 1g

Chocolate Brownie 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 12 waffles

- 2 cups unbleached, all-purpose flour**
- ¾ cup granulated sugar**
- ⅔ cup unsweetened cocoa powder, sifted**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- ½ teaspoon ground cinnamon**
- 2 cups reduced-fat milk**
- 2 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup (½ stick) unsalted butter, melted, cooled slightly**
- ⅔ cup semisweet mini chocolate morsels**
- ½ cup finely chopped walnuts or pecans**

1. Combine the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, baking soda, salt, and cinnamon in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the milk, eggs and vanilla. Whisk until well blended and smooth. Stir in melted butter until completely combined. Fold in morsels and nuts. Let batter rest 5 minutes.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open cover and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 296 (36% from fat) • carb. 41g • pro. 7g • fat 12g
• sat. fat 5g • chol. 44mg • sod. 248mg
• calc. 58mg • fiber 2g

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 12 waffles

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

1. Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda, salt and cinnamon in a large mixing bowl; whisk to blend. Add the buttermilk, eggs, vanilla and the oil. Whisk until well blended and smooth. Let batter rest 5 minutes.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open cover and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 274 (46% from fat) • carb. 30g • pro. 7g • fat 14g
• sat. fat 2g • chol. 50mg • sod. 286mg
• calc. 74mg • fiber 1g

Maple Bacon Waffles

When making the bacon for these waffles, be sure to save the bacon grease to incorporate into the batter – it gives the waffles a tasty smoky flavor. If that is too intense, vegetable oil can be used in its place.

Makes about 16 waffles

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 1 teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon kosher salt**
- 8 to 10 slices cooked bacon, crumbled (about ¼ cup once crumbled)**
- ¾ cups buttermilk**
- ⅓ cup pure maple syrup**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ⅔ cup bacon grease and/or grapeseed or vegetable oil (the two can be mixed to reach ⅔ cup)**

1. Combine the flour, cornmeal, baking soda and salt in a large mixing bowl; whisk to blend. Stir in the bacon to coat. Add the buttermilk, syrup, eggs, vanilla and the grease/oil. Whisk until well blended and smooth. Let batter rest 5 minutes.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open cover and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 235 (44% from fat) • carb. 26g • pro. 6g • fat 12g
• sat. fat 2g • chol. 40mg • sod. 262mg
• calc. 73mg • fiber 0g

Savory Cheddar-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 16 waffles

- 3½ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons yellow cornmeal**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 1 teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 3 cups buttermilk**
- 3 large eggs, lightly beaten**
- ⅔ cup grapeseed or vegetable oil**
- ¼ cup chopped fresh chives**
- 1 cup shredded, extra-sharp Cheddar**

1. Combine the flour, cornmeal, sugar, baking soda and salt in a large mixing bowl; whisk to combine. Add the buttermilk, eggs and oil; whisk until just combined. Stir in the chives and Cheddar. Let batter rest 5 minutes before using.
2. Preheat the Cuisinart® Breakfast Central™ to desired setting (a tone will sound when preheated).
3. Pour 1½ heaping cups of batter onto the center of the lower grid of the preheated waffle maker; spread evenly using a heatproof spatula. Close cover of waffle maker. When tone sounds, waffles are ready. Open cover and carefully remove baked waffles. Repeat with remaining batter. For best results, serve immediately.

Nutritional information per waffle:

Calories 243 (48% from fat) • carb. 24g • pro. 7g • fat 13g
• sat. fat 3g • chol. 45mg • sod. 274mg
• calc. 113mg • 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 have it marinate for a minimum of 3 hours.

Makes 8 servings

Fried Chicken:

- 2 cups buttermilk**
- 1 tablespoon hot sauce**
- 1 tablespoon Dijon mustard**
- 1½ teaspoons kosher salt, divided**
- 1½ teaspoons freshly ground black pepper, divided**
- 8 thin chicken cutlets (about 1½ pounds)**
- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- 1 teaspoon paprika**
- oil for frying (such as vegetable, canola or grapeseed)**
- 4 prepared Savory Cheddar-Chive Waffles (see previous recipe), kept warm**

1. In a medium nonreactive bowl stir together the buttermilk, hot sauce, mustard, 1 teaspoon salt and 1 teaspoon pepper. Add the chicken pieces and coat well with buttermilk mixture. (This can also be stored in a large resealable bag if preferred.) Refrigerate overnight.
2. Mix together the flour, baking powder, paprika and remaining salt and pepper.
3. Preheat a 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 oil is heating, remove chicken from buttermilk, letting excess liquid drop back into bowl or bag.
5. Dredge each chicken piece in the flour mixture, tapping away any excess.
6. Fry chicken in batches, about 3 minutes per side. Internal temperature of chicken should

register 165°F. Transfer to prepared cooling rack.

7. To serve, halve the waffles on the diagonal and serve half 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 no more than 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 pan or the oil will cool down too much and not fry well. Fry, flipping once, until chicken is nicely browned, about 4 to 5 minutes per side. Chicken should have an internal temperature of 165°F. Transfer chicken to the prepared cooling rack.

Nutritional information per serving:

Calories 382 (54% from fat) • carb. 20g • pro. 24g • fat 23g
• sat. fat 4g • chol. 79mg • sod. 521mg
• calc. 99mg • fiber 0g

Strawberry Shortcake Waffles

For a more classic presentation, use the Buttermilk Waffle recipe on page 8. If you are in the mood for a bit more of an indulgence, use the Chocolate Brownie Waffle, page 11, for those chocolate lovers.

Makes 8 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)**
pinch kosher salt
- ½ **teaspoon pure vanilla extract**
- 4 **prepared waffles**

1. In a medium mixing bowl, stir the strawberries, granulated sugar and pinch of salt together. Let sit to macerate until ready to serve.

2. In a large mixing bowl combine the heavy cream, confectioners' sugar, salt and vanilla. Using a Cuisinart hand mixer fitted with the whisk attachment, whisk until medium-soft peaks are achieved. Reserve.

3. To serve, halve each waffle. 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. Per waffle you should only need about ⅓ cup of the whipped cream and ⅓ cup of the strawberries.

Nutritional information per serving:

Calories 560 (27% from fat) • carb. 99g • pro. 4g • fat 17g
• sat. fat 9g • chol. 65mg • sod. 193mg
• calc. 47mg • fiber 2

Blueberry Maple Syrup

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

Makes about 2 cups (1½ cups if strained)

- 1 **cup pure maple syrup**
- 1½ **cups fresh blueberries**
pinch kosher salt
pinch 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 60 (1% from fat) • carb. 15g • pro. 0g • fat 0g
• sat. fat 0g • chol. 0mg • sod. 11mg
• calc. 21mg • fiber 0g

Traditional Pancakes

Great basic go-to pancake recipe.

Makes about 16 pancakes

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1 tablespoon baking powder**
- ½ teaspoon table salt**
- 2 large eggs**
- 1 cup reduced-fat milk**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted**

1. In a medium bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder and salt; reserve. In a separate small bowl, whisk together the eggs, milk and vanilla.
2. Gently whisk the wet ingredients into the dry ingredients until just combined. Gently whisk in the butter.
3. Fit the Cuisinart® Breakfast Central™ with the pancake plates. Adjust the temperature setting to 4. Once preheated, pour ¼ cup of batter in each pancake mold. Cook for about 2 to 2½ minutes each side.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 pancake):

*Calories 64 (32% from fat) • carb. 9g • pro. 2g • fat 6g
• sat. fat 1g • chol. 28mg • sod. 181mg
• calc. 74mg • fiber 0g*

Blueberry Sour Cream Pancakes

Sweet and light, these pancakes are a favorite.

Makes 12 pancakes

- 1¼ cups unbleached, all-purpose flour**
- 3 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon table salt**

- ⅓ cup sour cream**
- ¾ cup reduced-fat milk**
- 1 large egg**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly**
- 1 cup fresh blueberries**

1. In a medium bowl, whisk together the flour, sugar, baking powder, baking soda and salt; reserve. In a separate small bowl, whisk together the sour cream, milk, egg and vanilla.
2. Gently whisk the wet ingredients into the dry ingredients until just combined. Carefully fold in the butter and blueberries.
3. Fit the Cuisinart® Breakfast Central™ with the pancake plates. Adjust the temperature setting to 4. Once preheated, pour ¼ cup of batter in each pancake mold. Cook in the closed position for about 2½ to 3 minutes each side.
4. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 pancake):

*Calories 101 (36% from fat) • carb. 14g • pro. 2g • fat 4g
• sat. fat 2g • chol. 25mg • sod. 272mg
• calc. 76mg • fiber 1g*

Multigrain Pancakes

These pancakes have a pleasant texture and taste – multigrains never tasted so good!

Makes 12 pancakes

- ¾ cup whole wheat flour**
- ¼ cup unbleached, all-purpose flour**
- ¼ cup rolled oats**
- 2 tablespoons wheat germ**
- 1 tablespoon light brown sugar**
- ¾ teaspoon baking soda**
- ¾ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 large eggs**
- 1 cup whole-milk yogurt**
- 2 tablespoons flax oil**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. In a medium bowl, whisk together the flours, oats, wheat germ, sugar, baking soda, baking powder and salt; reserve. In a separate small bowl, whisk together the eggs, yogurt, oil and vanilla.
2. Gently whisk the wet ingredients into the dry ingredients until just combined. Fit the Cuisinart® Breakfast Central™ with the pancake plates. Adjust the temperature setting to 4. Once preheated, pour ¼ cup of batter in each pancake mold. Cook for about 2 to 2½ minutes each side.
3. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 pancake):

*Calories 80 (34% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 3g
• sat. fat 1g • chol. 3mg • sod. 207mg
• calc. 31mg • fiber 1g*

Breakfast Sandwiches

The pancake plates make perfectly shaped eggs for this delicious and simple breakfast sandwich.

Makes 4 sandwiches

- 4 slices Canadian bacon**
- 2 large eggs**
- 2 tablespoons heavy cream or milk**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ⅛ teaspoon freshly ground pepper**
- ¼ cup shredded cheese (Cheddar, Swiss, Havarti etc)**
- 4 toasted English muffins**
- Unsalted butter, optional**

1. Fit the Cuisinart® Breakfast Central™ with the pancake plates. Adjust the temperature setting to 5. Once the unit is preheated, place a slice of bacon in each compartment. Cook in the closed position, about 2 minutes per side. Remove and reserve.
2. While the bacon is cooking, whisk the eggs, cream, salt and pepper together in a liquid measuring cup. After the bacon is finished cooking, pour equal amounts of the egg mixture in each compartment. Cook in the closed position for about 1½ to 2 minutes. Place the cheese in equal amounts on each egg. Close and cook for an additional 30 seconds to melt.
3. If desired, butter the English muffins. Place the bacon and then the egg on each open toasted English muffin. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 sandwich):

*Calories 263 (34% from fat) • carb. 26g • pro. 16g • fat 10g
• sat. fat 5g • chol. 126mg • sod. 751mg
• calc. 84mg • fiber 3g*

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

©2013 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
13CE138414

E IB-12015-ESP

Emparedados para el desayuno

Las placas para panqueques hacen huevos perfectos para este delicioso y sencillo emparedado para el desayuno.

Cantidad: 4 emparedados

4 lonjas de tocino canadiense

2 huevos grandes

2 cucharadas de leche o crema

¼ cucharadita de sal kosher

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

¼ taza (30 g) de queso rallado

4 panecillos ingleses tostados (Cheddar, suizo, Havarti, u otros)

4 Mantecquilla sin sal, opcional

1. Inserte las placas para panqueques en el

Breakfast Central™ de Cuisinart®. Ajuste

la temperatura en 5. Cuando la unidad esté

precalentada, coloque una rebanada de

tocino en cada compartimiento. Cocine en la

posición cerrada, durante 2 minutos de cada

lado. Reservar.

2. Mientras se cocina el tocino, bata los huevos,

la crema, la sal y la pimienta en un vaso medi-

dor. Después de que se cocine el tocino, vierta

cantidades iguales de huevo en cada compar-

timiento. Cocine en la posición cerrada durante

1½ o 2 minutos. Coloque el queso en canti-

dades iguales sobre cada huevo. Tape y cocine

durante otros 30 segundos para derretirlo.

3. Si desea, unte los panecillos ingleses con

mantecquilla. Coloque el tocino y el huevo en

cada panecillo inglés tostado. Servir imme-

diatamente.

Información nutricional por porción (1 emparedado):

Calorías 263 (34% de grasa) • carbohidratos 26g

• proteínas 16g • grasas 10g • grasas saturadas 5g

• colesterol 126mg • sodio 751mg

• calcio 84mg • fibra 3g

Todas las marcas registradas o marcas de comercio

mencionadas aquí pertenecen a sus titulares

respectivos.

©2013 Cuisinart

150 Millford Road East Windsor, NJ 08520

Impreso en la China

13CE138414

E IB-12015-ESP

temperatura en 4. Una vez precalentado, vierta ¼ taza de la preparación en cada molde. Cocine en la posición cerrada durante 2½ o 3 minutos de cada lado.

4. Sirva inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 panqueque):

Calorías 101 (36% de grasa) • carbohidratos 14g

• proteínas 2g • grasas 4g • grasas saturadas 2g

• colesterol 25mg • sodio 272mg • calcio 76mg • fibra 1g

Estos panqueques tienen una textura y un sabor agradables, ¡los multicereales nunca tuvieron tan buen sabor!

Cantidad: 12 panqueques

¾ taza (120 g) de harina de trigo integral

¼ taza (30 g) de harina común

¼ taza (20 g) de copos de avena

2 cucharadas de germen de trigo

1 cucharada de azúcar rubia

¾ cucharadita de bicarbonato de sodio

¾ cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de sal kosher

2 huevos grandes

1 taza (235 ml) de yogur de leche entera

2 cucharadas de aceite de linaza

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

1. En un bol mediano, bata las harinas, los

copos de avena, el germen de trigo, el azúcar,

el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y

la sal; reserve. En un bol pequeño separado,

bata los huevos, el yogur, el aceite y la vaini-

lla.

2. Bata suavemente los ingredientes húmedos

con los secos hasta que se mezclen. Inserte

las placas para panqueques en el Breakfast

Central™ de Cuisinart®. Ajuste la temperatura

en 4. Una vez precalentado, vierta una ¼ taza

de la preparación en cada molde. Cocine

durante 2 a 2½ minutos de cada lado.

3. Sirva inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 panqueque):

Calorías 80 (34% de grasa) • carbohidratos 11g

• proteínas 2g • grasas 3g • grasas saturadas 1g

• colesterol 3mg • sodio 207mg • calcio 31mg • fibra 1g

Jarabe de arce con arándanos azules

Una rica alternativa del jarabe de arce puro, los arándanos azules agregan color a cualquier desayuno.

Cantidad: 2 tazas o 1/2 taza si lo cueles

1 taza (235 ml) de jarabe de arce puro

1/2 taza (210 g) de arándanos azules

frescos

una pizca de sal kosher

una pizca de ralladura de naranja (opcional)

1. Caliente todos los ingredientes a fuego medio en una cacerola pequeña. Cuando la mezcla empiece a hervir, reduzca el fuego ligeramente y siga cocinando durante 5 minutos, hasta que la mezcla se vuelva más espesa.

2. Cuele, si desea, y sirva.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):
Calorías 60 (1% de grasas) • carbohidratos 15g
proteínas 0g • grasas saturadas 0g
colesterol 0mg • sodio 11mg • calcio 21 mg • fibra 0g

Panqueques tradicionales

Excelente receta básica de pancakes.

Cantidad: aproximadamente 16 pancakes

1 1/4 tazas (120 g) de harina común

1 cucharada de azúcar granulada

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal de mesa

2 huevos grandes

1 taza (235 ml) de leche baja en grasa

1/2 cucharadita de extracto natural de vainilla

2 cucharadas de mantequilla sin sal

derretida

1. En un bol mediano, bata la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal; reserve. En un bol pequeño, bata los huevos, la leche y la vainilla.

Panqueques de arándanos con crema agria

Los pancakes favoritos, dulces y livianos.

Cantidad: 12 pancakes

1 1/4 tazas (120 g) de harina común

3 cucharadas de azúcar granulada

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/4

cucharadita de bicarbonato de sodio

3/4 cucharadita de sal de mesa

1/3 taza (80 ml) de crema agria

3/4 taza (180 ml) de leche baja en grasa

1 huevo grande

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

2 cucharadas de mantequilla sin sal

derretida apenas entrida

1 taza (150 g) de arándanos frescos

1. En un bol mediano, bata la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal; reserve. En un bol pequeño, bata la crema agria, la leche, el huevo y la vainilla.

2. Bata suavemente los ingredientes húmedos con los secos hasta que se mezclen.

Incorpore suavemente los arándanos a la

mantequilla.

3. Inserte las placas para pancakes en el Breakfast Central™ de Cuisinart®. Ajuste la

"Shortcake" de fresa de gofres

Para la presentación más clásica, utilice la receta del Gofre de suero de mantequilla de la página 8. Si se quiere consentir, utilice la receta del Gofre de chocolate y nueces de la página 11, para los amantes del chocolate.

Cantidad: 8 porciones

- 1 **cuarto de galon (575 g) de fresas, en rodajas**
- 3 **cucharadas de azúcar granulado**
- 1 **una pizca de sal kosher**
- 1 **taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")**
- 3 **cucharadas de azúcar glasé, mas otra cantidad para servir (opcional)**
- 1 **una pizca de sal kosher**
- 1/2 **cucharadita de extracto natural de vainilla**
- 4 **gofres preparados**

1. Mezcle las fresas, el azúcar granulado y una pizca de sal en un bol mediano. Deje macerar hasta que esté listo para servir.

2. Mezcle la crema, el azúcar glasé, la sal y la vainilla en un bol grande. Batir con un batidor firmes. Reservar.

3. Corte los gofres en mitades para servir.

Remate con crema batida; luego, algunas fresas maceradas. Esparcir un poco de jugo de fresas (en el fondo del tazón) encima de las fresas. Espolvorear con azúcar glasé. Por gofre, necesitará aproximadamente 1/3 taza de la crema batida y 1/3 taza de fresas.

Información nutricional por porción:

Calorías 560 (27% de grasas) • carbohidratos 99g • proteínas 4g • grasa 17g • grasas saturadas 9g • colesterol 65mg • sodio 193mg • calcio 47mg • fibra 2g

4 Gofres salados de queso Cheddar y cebolinos (ver la receta anterior), tibios

1. Mezcle el suero de mantequilla, la salsa picante, la mostaza, 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de pimienta en un bol no reactivo mediano. Agregue los trozos de pollo y cubra bien con la mezcla de suero de mantequilla. (También se puede almacenar en una bolsa resellable si prefiere.) Refrigere toda la noche.

2. Mezcle la harina, el polvo de hornear, la páprika y el resto de la sal y de la pimienta.

3. Precaliente la freidora de Cuisinart® a 375°F/190°C*. Mientras se calienta el aceite, cubra una asadera con toallas de papel e inserte una rejilla de refrigeración en la cacerola; reserve.

4. Mientras se calienta el aceite, retire el pollo del suero de la mantequilla, permitiendo que el exceso de líquido caiga en el bol o en la bolsa.

5. Enharine los trozos de pollo en la mezcla de harina, quitando el exceso.

6. Fria el pollo en tandas, aproximadamente 3 minutos de cada lado. La temperatura del pollo debe ser de 165°F/74°C. Colocar el pollo sobre la rejilla.

7. Corte los gofres en mitades diagonales y sirva una mitad con un trozo de pollo frito y jarabe de arce.

* Si no tiene freidora, el pollo se puede freír en la cocina. En una sartén, agregue 1 pulgada (2.5 cm) de aceite y coloque la sartén a fuego medio-alto. Utilizando un termómetro de freír, lleve el aceite 375°F/190°C. Fria el pollo en tandas, unos dos tozos por vez. Es mejor no llenar la sartén para que el aceite no se enfríe. Fria, gírelo una vez, hasta que el pollo esté bien dorado, de 4 a 5 minutos por cada lado. El pollo debe tener una temperatura de 165°F/74°C. Colocar el pollo sobre la rejilla.

Información nutricional por porción:
Calorías 382 (54% de grasas) • carbohidratos 20g • proteínas 24g • grasas 23g • grasas saturadas 4g • colesterol 79mg • sodio 521mg • calcio 99mg • fibra 0g

- Mezcle la harina, el almídon de maíz, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal en un bol grande; bata para mezclar. Agregue el suero de mantequilla, los huevos y el aceite. Bata para mezclar bien. Agregue los cebollinos y el queso Cheddar. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
 - Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).
 - Vierta 1 1/2 tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abra la tapa y retire los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.
- Información nutricional por gofre:*
 Calorías 243 (48% de grasa) • carbohidratos 24g • proteínas 7g • grasas 13g • grasas saturadas 3g • colesterol 45mg • sodio 274mg • calcio 113mg • fibra 1g
- ## Gofres con pollo frito
- Este es un alimento básico en el sur y puede prepararlo fácilmente para su familia. Preferiblemente, el pollo se debe marinar durante una noche; pero si no tiene tiempo, 3 horas son suficientes.
- Cantidad: 8 porciones
- Pollo frito:**
- 2 tazas (490 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 1 cucharada de salsa picante
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 1/2 cucharaditas de sal kosher, divididas
- 1 1/2 cucharaditas de pimienta negra recién molida, divididas
- 8 chuletas de pollo finas
- aproximadamente 1 1/2 libras (680 g) tazas (375 g) de harina común
- 1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de paprika
- aceite para freír (p. ej. aceite vegetal, aceite de colza o aceite de semilla de uva)

- 3 1/2 tazas (435 g) de harina común
- 3 cucharadas de harina de maíz amarilla
- 2 cucharadas de azúcar granulado
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal kosher
- 3 tazas (735 ml) de suero de mantequilla ("buttermilk")
- 3 huevos grandes, ligeramente batidos
- 3/4 taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal
- 1/4 taza (10 g) de cebollinos ("chives")
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar
- extráctate rallado
- Cantidad: 16 gofres
- Estos sabrosos gofres salados son ideales para servir con sopa o chile. También acompañan deliciosamente nuevos revueltos y tocino.

Gofres salados de queso Cheddar y cebollinos

- Información nutricional por gofre:*
 Calorías 235 (44% de grasa) • carbohidratos 26g • proteínas 6g • grasas 12g • grasas saturadas 2g • colesterol 40mg • sodio 262mg • calcio 73mg • fibra 0g

- Mezcle la harina, el almídon de maíz, el bicarbonato de sodio y la sal en un bol grande; bata para mezclar. Agregue el tocino, grande; bata para mezclar. Agregue el suero de mantequilla, el suero de mantequilla, los huevos, la vainilla y la grasa o el aceite. Bata hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
- Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).
- Vierta 1 1/2 tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abra la tapa y retire los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Gotres salados de tocino y jarabe de arce

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).
3. Vierta 1 ½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la goftera precalentada; esparza la mezcla uniforme- mente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gotres estén listos. Abra la tapa y retire los gotres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediata- mente.
- Información nutricional por gotre:*
Calorías 274 (46% de grasa) • carbohidratos 30g • proteínas 7g • grasa 14g • grasas saturadas 2g • colesterol 50mg • sodio 26mg • calcio 74mg • fibra 1g

Gotres de azúcar y canela

- para mezar. Agregar la leche, los huevos y la vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar la mantequilla der- ritida. Añadir el chocolate y las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.
2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).
3. Vierta 1 ½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la goftera precalentada; esparza la mezcla uniforme- mente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gotres estén listos. Abra la tapa y retire los gotres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediata- mente.
- Información nutricional por gotre:*
Calorías 296 (36% de grasa) • carbohidratos 41g • proteínas 7g • grasa 12g • grasas saturadas 5g • colesterol 44mg • sodio 248mg • calcio 58mg • fibra 2g

!El aroma de estos gotres dulces con canela que llena su cocina es una muy buena excusa para prepararlos!

Cantidad: 12 gotres

tazas (375 g) de harina común

3 cucharadas de harina de maíz amarilla

1/4 taza llena (50 g) de azúcar rubia o

morena

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

3/4 cucharadita de sal kosher

1 cucharadita de canela en polvo

2 1/2 tazas (615 g) de suero de mantequilla

("buttermilk")

3 huevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharadita de extracto natural de

vainilla

2/3 taza (160 ml) de aceite de semilla de

uva o aceite vegetal

1. Mezcle la harina, el almidón de maíz, el azu- car, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela en un bol grande; bata para mezclar. Agregar el suero de mantequilla, los huevos, la vainilla

Quando ase el tocino para preparar estos gotres, guarde la grasa para incorporar a la mezcla; le da a los gotres un rico sabor ahumado. Si el sabor es demasiado intenso, puede sustituir la grasa por aceite vegetal.

Cantidad: 16 gotres

tazas (435 g) de harina común

3 cucharadas de harina de maíz amarilla

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

3/4 cucharadita de sal kosher

8 - 10 rebanadas de tocino cocido, trozado

(aproximadamente 3/4 taza)

3 1/4 tazas (795 g) de suero de mantequilla

("buttermilk")

1/3 taza (80 ml) de jarabe de arce

("maple syrup") puro

3 huevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharadita de extracto natural de

vainilla

2/3 taza (160 ml) de grasa de tocino o

aceite de semilla de uva o aceite

vegetal (se pueden mezclar hasta

alcanzar 2/3 taza)

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gorfera precalentada; esparza la mezcla uniformemente.

Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gorfes:

Calorías 292 (36% de grasa) • carbohidratos 40 g
• proteínas 7g • grasa 12g • grasas saturadas 2g

• colesterol 25mg • sodio 409mg • calcio 99mg • fibra 1g

Gofres de banana y nueces

Gofres clásicos, perfectos para el desayuno-almuerzo.

Cantidad: 12 gofres

2 tazas (375 g) de harina común

2 cucharadas de azúcar granulado

1 cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal kosher

2 huevos grandes, ligeramente batidos

¼ cucharada de aceite de semilla de uva

o aceite vegetal

1 taza (235 ml) de yogur de vainilla (o

yogur natural combinado con 1

cucharadita de extracto natural de

taza (185 g) de suero de mantequilla

2 bananos medianos, aplastados

½ taza (50 g) de nueces tostadas, picadas

1. Mezcle la harina, el azúcar, el polvo de

hornear, el bicarbonato de sodio y la sal en

un bol grande utilizando un batidor de mano.

Agregar los huevos y el aceite. Batir hasta

obtener una mezcla homogénea. Incorpore el

yogur y, luego, el suero de mantequilla; bata

hasta obtener una mezcla uniforme. Agregar

el banana y las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un

sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gorfera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abra la tapa y retire los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gorfes:

Calorías 213 (42% de grasa) • carbohidratos 26g
• proteínas 6g • grasa 10g • grasas saturadas 1g

• colesterol 32mg • sodio 217mg • calcio 73mg • fibra 1g

Gofres de chocolate

A los niños les encantarán estos sabrosos gofres de chocolate para el desayuno. También son un postre muy original, con cobertura de crema batida o helado y frutas silvestres.

Cantidad: 12 gofres

2 tazas (375 g) de harina común

¾ taza (150 g) de azúcar granulado

¾ taza (80 g) de cacao en polvo sin

azúcar cribado

1 cucharadita de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal kosher

2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa

2 huevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharadita de extracto natural de

vainilla

¼ taza (60 g) de mantequilla sin sal,

derretida apenas fría

¾ taza (115 g) de chispas de chocolate

½ taza (65 g) de pecanas o nueces

finamente picadas

1. Mezcle la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela en un bol grande; bata

ingredientes. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición desada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre:

Calorías 211 (46% de grasa) • carbohidratos 23g • proteínas 6g • grasa 11g • grasas saturadas 2g • colesterol 23mg • sodio 221mg • calcio 65mg • fibra 1g

Gofres de limón y jengibre

Son simplemente nuestros gofres de suero de leche con algunos ingredientes adicionales. Son frescos y dulces; perfectos cuando se acompañan con un tibo |jarabe de arce.

Cantidad: 16 gofres

3½ tazas (435 g) de harina común

3 cucharadas de harina de maíz amarilla

3 cucharadas de azúcar granulado

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

¾ cucharadita de sal kosher

¼ cucharadita de jengibre en polvo

1 cucharada de ralladura de limón

½ taza (60 g) de jengibre cristalizado

3 tazas (735 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")

3 nuevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

¾ taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal

1. Mezcle la harina, el almidón de maíz, el azúcar, el bicarbonato de sodio, la sal y el jengibre en polvo en un bol grande; bata hasta mezclar bien. Agregar la ralladura y el jengibre

cristalizado. Agregar los ingredientes líquidos y batir hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart® en la posición desada (se escuchará un

sonido cuando esté precalentado).
3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gofres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gofres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gofre:

Calorías 221 (43% de grasa) • carbohidratos 26g • proteínas 6g • grasa 11g • grasas saturadas 2g • colesterol 38mg • sodio 195mg • calcio 63mg • fibra 1g

Gofres sin gluten

Gofres ligeros y crujientes, tan ricos como nuestros gofres de suero de mantequilla, pero sin gluten. Exquisitos con frutas frescas.

Cantidad: 12 gofres

3½ tazas (440 g) de harina de arroz

½ taza (60 g) de harina de tapioca

¼ taza (30 g) de leche en polvo

¼ taza (50 g) de azúcar granulado

1 cucharadita de polvo de hornear

1½ cucharaditas de sal kosher

2½ tazas (615 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")

2 nuevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharada de extracto natural de vainilla

½ taza (120 ml) de aceite de semilla de uva o aceite vegetal

1. Mezcle los ingredientes secos; bata hasta

mezclar bien. Agregar los ingredientes líquidos y seguir batiendo, hasta obtener una mezcla suave. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

sacar los gótfres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gótfre:

Calorías 255 (46% de grasas) • carbohidratos 28g • proteínas 6g • grasa 13g • grasas saturadas 8g • colesterol 80mg • sodio 323mg • calcio 58mg • fibra 1g

Gótfres multigranos

Una mezcla sabrosa de granos enteros, aceites saludables y nueces. Omite los jarabes azucarados y cubra con frutas frescas.

Cantidad: 12 gótfres

1 taza (125 g) de harina de trigo integral

1 taza (120 g) de harina común

½ taza (40 g) de copos de avena (no uti-

lice avena instantánea)

1 cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal kosher

½ cucharadita de canela en polvo

1½ tazas (360 ml) de leche no láctea

(también puede usar leche descremada

o semi-descremada)

2 huevos grandes, ligeramente batidos

2 cucharadas de jarabe de arce puro

1 cucharadita de extracto natural de

vainilla

⅓ cucharada de aceite de semilla de uva

2 cucharadas de aceite de semillas de

linaza

1 taza de yogur natural (preferiblemente

bajo en grasa)

½ taza de pacanas o nueces finamente

picadas (opcional)

1. Mezcle la harina, la avena, el polvo de

hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la canela en un bol grande; bata hasta mezclar bien. Agregue la leche, los huevos, el jarabe y la vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los aceites y el yogur y seguir batiendo para combinar los ingre-

dientes. Incorporar las nueces. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakfast Central™ de Cuisinart™ en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación

en el centro de la rejilla inferior de la gótfra precalentada; esparza la mezcla uniforme-

mente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un

pitido cuando los gótfres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gótfres con cuidado.

Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gótfre:

Calorías 228 (50% de grasas) • carbohidratos 23g • proteínas 6g • grasa 13g • grasas saturadas 2g • colesterol 33mg • sodio 187mg • calcio 83mg • fibra 2g

Gótfres de trigo sarraceno

El trigo sarraceno da a los gótfres un sabor a nuez. Sirvalos con nuestro jarabe de arce con arándanos azules (receta en la página 15).

Cantidad: 16 gótfres

2 tazas (250 g) de harina común

1 taza (125 g) de harina de trigo integral

3 cucharadas de harina de maíz amarilla

3 cucharadas de azúcar granulada

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

¾ cucharadita de sal kosher

3 tazas (735 ml) de suero de mantequilla

("buttermilk")

3 huevos grandes, ligeramente batidos

1 cucharadita de extracto natural de

vainilla

⅓ taza (80 ml) de aceite de semilla de uva

o aceite vegetal

1. Mezcle la harina, el almidón de maíz, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal; bata hasta mezclar bien. Agregue el suero de mantequilla, los huevos, y la vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore el aceite y bata otra vez para mezclar bien los

Gotres con levadura de la noche a la mañana

Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gotre:

Calorías 269 (47% de grasa) • carbohidratos 29g • proteínas 7g • grasas 14g • grasas saturadas 2g • colesterol 50mg • sodio 291mg • calcio 70mg • fibra 1g

• colesterol 50mg • sodio 291mg • calcio 70mg • fibra 1g • proteínas 9g • grasas 5g • grasas saturadas 1g • calorías 206 (22% de grasa) • carbohidratos 32g

• colésterol 30mg • sodio 543mg • calcio 236mg • fibra 1g

una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gotres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gotres con cuidado. Repetir con el resto de la mezcla. Servir inmediatamente.

Información nutricional por gotre:

• colésterol 30mg • sodio 543mg • calcio 236mg • fibra 1g

Gotres de suero de mantequilla

Estos sencillos gotres transforman cualquier sobras para usarlas cuando tenga poco tiempo.

Cantidad: 12 gotres

3	tazas (375 g) de harina común
3	cucharadas de harina de maíz amarilla
3	cucharadas de azúcar granulado
1	cucharadita de bicarbonato de sodio
¾	cucharadita de sal kosher
2½	tazas (615 g) de suero de mantequilla ("buttermilk")
3	huevos grandes, ligeramente batidos
1	cucharadita de extracto natural de vainilla
¾	taza (160 ml) de aceite de semilla de uva o vegetal

1. Mezcle los ingredientes secos en un bol grande; bata hasta mezclar bien. Agregue los ingredientes líquidos y bata hasta obtener una mezcla uniforme. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta 1½ tazas colmadas de la preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniforme-mente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gotres estén listos. Abrir la cubierta y sacar los gotres con cuidado.

2. Precaliente el Breakast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

1. Caliente la mantequilla y la leche a fuego medio-lento en una cacerola pequeña. Una vez derretida la mantequilla, retire del fuego y deje enfriar. Mientras se calienta la leche y la mantequilla, bata la harina, la levadura, el azúcar y la sal en un bol grande. Añadir poco a poco la mezcla de leche/mantequilla y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregue los huevos y la vainilla; bata hasta mezclar bien. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 12-24 horas.

1	Cantidad: 8 gotres
1½	taza (360 ml) de leche baja en grasa
½	taza (115 g) de mantequilla sin sal derretida
2	tazas (375 g) de harina común
1½	cucharadita de levadura seca activa
2	cucharadas de azúcar granulado
1	cucharadita de sal kosher
2	huevos grandes, ligeramente batidos
1	cucharadita de extracto natural de vainilla

3. Bata para mezclar bien la preparación otra vez (la pasta se desinflará). Vierta 1½ tazas colmadas de preparación en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando una espátula resistente al calor. Cerrar la cubierta. El aparato emitirá un pitido cuando los gotres estén listos. Abrir la cubierta y

Alimento	Placa	Cantidad	Ajuste	Tiempo
gofre	gofre	1-1/2 tazas (185 g)	preferencia	
panqueque	panqueque	1/4 taza (30 g) por panqueque	4	2 a 3 minutos por lado
huevos fritos	panqueque	1 huevo grande por compartimiento	4	2 a 3½ minutos
huevos revueltos	panqueque	2 huevos grandes y 2 cucharadas de líquido (por ejemplo, crema o leche) por cada cuatro compartimientos	4	2 minutos
tocino canadiense	panqueque	1 rodaja por compartimiento	5	2 minutos por lado
jamón cocido (hamburguesa, longaniza)	panqueque	1 hamburguesa por compartimiento	5	2 a 3 minutos por lado

Harina preparada para gofres

Esta harina preparada le permitirá preparar gofres cuando se le antoje. Varíe las proporciones al gusto. Nuestra versión es mucho más saludable que las compradas.

Cantidad: suficiente para preparar 7½ tazas de mezcla (24 gofres)

Esta receta le permitirá preparar dos tandas de gofres, pero puede aumentar las cantidades para preparar cuantos gofres necesite. Los gofres se congelan bien y se recalientan rápidamente en un horno tostador.

Cantidad: 8 gofres

- 5½ tazas (690g) de harina común
- 1 taza (125 g) de germen de trigo
- 1 taza (245 g) de suero de mantequilla ("buttermilk") en polvo*
- 3 cucharadas de azúcar granulado
- 3 cucharadas de polvo de hornear
- 2¼ cucharaditas de sal kosher
- 1½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
- ¾ cucharadita de crema tártara

1. Coloque los ingredientes en un bol mediano. Bata hasta que la preparación quede uniforme. Dejar la mezcla reposar durante 5 minutos antes de usarla.

2. Precaliente el Breakast Central™ de Cuisinart® en la posición deseada (se escuchará un sonido cuando esté precalentado).

3. Vierta la mitad de la preparación (aproximadamente 1½ tazas colmadas) en el centro de la rejilla inferior de la gofrera precalentada; esparza la mezcla uniformemente utilizando

1. Mezcle bien los ingredientes en un bol grande con un batidor de mano.
2. Almacene en un contenedor hermético en un lugar fresco y seco hasta 6 meses. Se puede guardar en el refrigerador o congelar para obtener una máxima frescura.
- * Disponible en la mayoría de los supermercados grandes. Si no está disponible, se podrá usar leche descremada en polvo, pero los gofres quedarán más secos.

RECETAS

7 Harina preparada para gófres 7

7 Gófres, preparados con harina preparada. 7

8 Gófres de suero de mantequilla. 8

8 Gófres con levadura de la noche a la mañana. 8

9 Gófres multigranos. 9

9 Gófres de trigo sarraceno 9

10 Gófres de limón y jengibre. 10

10 Gófres sin gluten 10

11 Gófres de banano y nueces. 11

11 Gófres de chocolate. 11

11 Gófres de azúcar y canela. 11

12 Gófres salados de tocino y jarabe de arce 12

12 Gófres salados de queso 12

13 Gófres salados de queso Cheddar y cebollinos. 13

13 Gófres con pollo frito 13

14 "Shortcake" de fresa de gófres. 14

15 Jarabe de arce con arándanos azules. 15

15 Panqueques tradicionales 15

15 Panqueques de arándanos con crema agria. 15

16 Panqueques multicereales. 16

16 Emparedados para el desayuno 16

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

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.

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 el producto se dañó. 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, reembolso 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 de Posventa de manera gratuita al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE DEVOLVER 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. Una garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al Servicio de Posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las partes correctas para repararlo y asegurarse de que el producto siga bajo garantía.

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es consumidor si adquirió el Breakfast Central™ de Cuisinart® en un comercio minorista para uso personal, familiar o doméstico. A excepción de los Estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Garantizamos que el Breakfast Central™ de Cuisinart® estará libre de defectos en los materiales y la fabricación bajo uso normal doméstico durante 3 años a partir de la fecha de compra original.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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 el Breakfast Central™ de Cuisinart® tiene defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos. Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190, para obtener más información de nuestros Representantes de Servicios de Posventa, o envíe el aparato defectuoso al Servicio de Posventa de Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque u 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 mayor protección y manipulación segura de cualquier producto Cuisinart devuelto, le aconsejamos que envíe el producto mediante 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 dañados 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.

Su Breakfast Central™ de Cuisinart® se ha fabricado con las más estrictas especificaciones, y ha sido diseñado para utilizar únicamente tomas de de 120 voltios, con los accesorios y los repuestos autorizados. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, partes o reparaciones autorizadas por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Guarde la unidad con las placas insertadas y el cable enrollado de manera segura en la parte trasera de la unidad. Para ahorrar espacio, apoye la unidad sobre el extremo trasero con el panel de control hacia arriba.



CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES PERFECTOS

- El ajuste "1" producirá gofres más claros. El ajuste "6" producirá gofres más dorados. Pruebe varios ajustes para determinar cuál le gusta más. Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4 ó 5.
- Recomendamos utilizar 1 ½ tazas colmadas de masa para llenar la rejilla inferior. Tenga cuidado de no mezclar demasado la mezcla. Esto producirá gofres densos y duros.
- Para hacer gofres uniformes, vierta la preparación en el centro de la rejilla inferior y esparza de manera uniforme hacia los bordes con una espátula a prueba de calor hasta cubrir totalmente la superficie de la placa.
- Los gofres son mejores cuando se hacen para comer en el momento, pero los gofres horneados se pueden mantener calientes en el horno a 100°C (200°F). Colóquelos en una bandeja o cúbbralos con papel de aluminio mientras están en el horno. Nota: los gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.
- Deje enfriar por completo. Utilice papel encerado para mantener separados los gofres, y colóquelos en una bolsa plástica para alimentos, y vuelva a calentarlos en un tostador.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO

Para insertar las placas

1. Coloque la unidad cerrada sobre una superficie

limpia y plana.

2. Levante la tapa sujetando la manija y con un movimiento continuo. La

cubierta permanecerá

abierta en 10° hasta

que la baje.

3. Inserte una placa por vez.

Placas para gólfes: cada

placa encaja en el alojamiento superior o

inferior de la goferra.

La palabra "LOWER"

(inferior) o "UPPER"

(superior) está grabada en el lado derecho

de cada placa.



Placa para panqueques: la placa de 4 moldes

encaja solo en el alojamiento inferior. La palabra "LOWER" (inferior) está grabada en el lado

derecho de la placa. La placa plana encaja solo

en el alojamiento superior. La palabra "UPPER"

(superior) está grabada en el lado derecho de la

placa.

Ubique los dos orificios en la parte trasera del

ajustamiento. Incline el extremo posterior de la

placa y alinee los clips en la parte trasera de la

placa con los orificios del alojamiento. Deslice la

placa debajo de los agujeros y presione el extremo frontal de la placa. La placa se bloqueará.

Para quitar las placas

1. Ubique los botones de liberación de la placa en

mente el botón para liberar la placa.

2. Sujete la placa con ambas manos, retire la placa

de los agujeros del alojamiento y levántela hacia

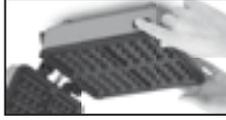
afuera de la base.

3. Retire la segunda placa

de la misma manera,

presionando el otro

botón de liberación.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el cable de alimentación en una toma de corriente estándar.

2. Ajuste la perilla de temperatura según el dorado

deseado.

3. La luz indicadora roja se encenderá para indicar

que la unidad está encendida y que comenzará

a calentarse. Permita que el aparato caliente

con las placas cerradas. Cuando la unidad haya

alcanzado la temperatura deseada, el indicador

luminoso verde se encenderá. Ahora, está listo

para preparar los gólfes.



Nota: puede que el aparato produzca humo y un

ligero olor la primera vez que lo use. Esto es normal

y común a todos los aparatos con superficie anti-

adherente.

4. Remítase al cuadro de comidas de la página 7

para obtener más información sobre la prepara-

ción de los alimentos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Al terminar de cocinar, ponga la perilla de tempera-

tura en "OFF" (apagado) y desenchufe el cable de

alimentación del tomacorriente. Permita que la uni-

dad se enfríe completamente antes de manipularla.

Retire las placas presionando los botones de liber-

ación. Importante: permita que las placas se enfríen

durante 30 minutos o más antes de retirarlas o lim-

piarlas. Las placas se pueden lavar en el lavavajillas.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

Tampoco utilice estropajos metálicos. Esto podría

dañar el revestimiento antiadherente de la placa.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave

seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o

estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL**

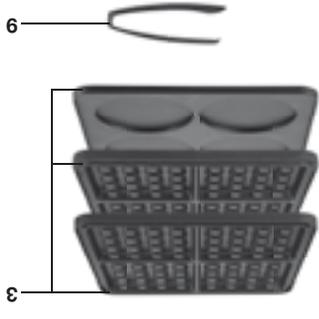
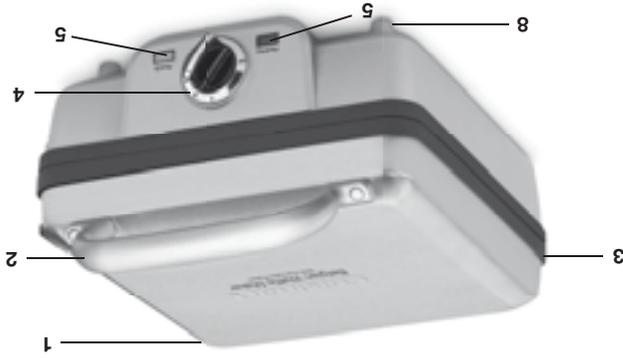
CABLE, EL ENCHUFE O LA UNIDAD EN AGUA U

OTROS LÍQUIDOS.

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características	3
Antes del primer uso	3
Instrucciones de ensamblado	4
Instrucciones de funcionamiento	4
Limpieza y mantenimiento	4
Almacenaje	5
Consejos para preparar gofres perfectos	5
Garantía	5
Cuadro de comidas	7
Recetas	7

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Alojamiento** – elegante y de acero inoxidable cepillado con el logotipo de Cuisinart grabado.
- 2. Tapa con manija** - manija duradera, fácil de levantar que permanece fría al tacto.
- 3. Placas antiadherentes desmontables aptas para lavavajillas**
 - Gofre: un juego de placas para gofres belgas de 4 rebanadas.
 - Panqueques: una placa con 4 moldes para panqueques.
- 4. Perilla de temperatura** – seis ajustes regulables.
- 5. Indicadores luminosos**- la luz roja indica el ENCENDIDO; la luz verde indica cuando está lista para cocinar y para comer.
- 6. La señal audible (no se muestra)** – indica cuando está lista para cocinar y cuando los gofres están cocidos y listos para comer.



- 7. Almacenamiento del cable (no se muestra)** el cable se enrolla alrededor de la parte trasera de la unidad. La unidad puede almacenarse verticalmente para ahorrar espacio.
- 8. Patas de caucho** – mantienen la unidad estable y no marcan la encimera.
- 9. Pinzas** – para dar vuelta y retirar fácilmente los alimentos.
- 10. Sin bifenol A (no se muestra)** – todos los materiales que entran en contacto con los alimentos no contienen bifenol A (BPA)."

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el embalaje y las etiquetas o calcomanías promocionales de la unidad. Asegúrese de que todos los componentes (descritos anteriormente, **Piezas y características**) se hayan incluido antes de descartar todo el material de embalaje. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje. Antes de utilizar su Breakast Central™ de Cuisinart® por primera vez, limpie con un paño húmedo el alojamiento y las placas para retirar el polvo de la bodega o del transporte.

Nota: las placas del Breakast Central™ de Cuisinart® han sido tratadas con un revestimiento especial antiadherente. Antes de usarlo por primera vez, le sugerimos que sazone las rejillas con rociador de cocina o aceite vegetal sin sabor. Para engrasar las placas, vaporice spray vegetal o aplique aceite vegetal con papel absorbente o una brocha. Puede ser útil repetir este procedimiento antes de cada uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

- No toque las superficies calientes. Utilice la manija y la perilla.
- Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o heridas, NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE O LA UNIDAD en agua u otros líquidos.

- Se requiere la supervisión de un adulto cuando un aparato es manipulado por niños o se encuentran cerca.

- Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.

- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si funciona mal o se encuentra a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

- El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas.

- No lo utilice en exteriores.

- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que haga contacto con superficies calientes.

- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.

- No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

- Desenchufe siempre la unidad cuando se haya terminado la cocción.

- Para desconectar la alimentación de manera segura, desconecte el enchufe del toma-corriente.
- Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

- ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O CHOQUE ELÉCTRICO, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.

- No haga funcionar el aparato debajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es cort para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado. Si se usa una extensión, la clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato, y el cable más largo se debe colocar sobre la encimera o la mesa de tal forma que los niños o los animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

El cable de este aparato está dotado de un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara completamente en la toma de corriente, invértala. Si aun no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

cuidadosamente antes de usarlo.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones

Serie WAF-300

Breakfast Central™ de Cuisinart®



INSTRUCCIONES & LIBRO DE RECETAS

Cuisinart®

Version no.: WAF300 IB-12015-ESP	
Size : 152mm(W) X 203mm(H)	
Material: 105gsm gloss artpaper.	
Coating: Gloss Varnishing in cover	
Color (Front): 4C+1C(Black)	
(Back): 1C(Black)	
Date: 19/08/13	Co-ordinator : Astor You/Scias Liu
XieFaXing Des cription : WAF300 IB-12015-ESP OPERATOR:Chen	
XieFaXing Code : E WAF300 IB-12015-ESP	

