

Cuisinart®

INSTRUCTION AND
RECIPE BOOKLET



Waffle Stick Maker

WAF-ST6 Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the Instruction Booklet 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 IMMERSER 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 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.
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..... | 2 |
| Parts and Features | 4 |
| Before First Use | 4 |
| Operating Instructions | 5 |
| Cleaning, Care, and Maintenance..... | 5 |
| Tips and Hints..... | 5 |
| Warranty..... | 6 |
| Recipes | 7 |

PARTS AND FEATURES

- 1. Housing**
Stainless steel accent with embossed Cuisinart logo
- 2. Lid Handle**
Easy-to-operate handle with push button to open lid
- 3. Baking Plates**
Nonstick coated plates for easy release and cleanup
- 4. Control Dial**
Five adjustable browning settings
- 5. Indicator Lights**
Red indicator light signals power on; green indicator light signals when waffle maker is ready to bake and waffles are cooked and ready to eat
- 6. Rubber Feet (not shown)**
Feet keep unit steady

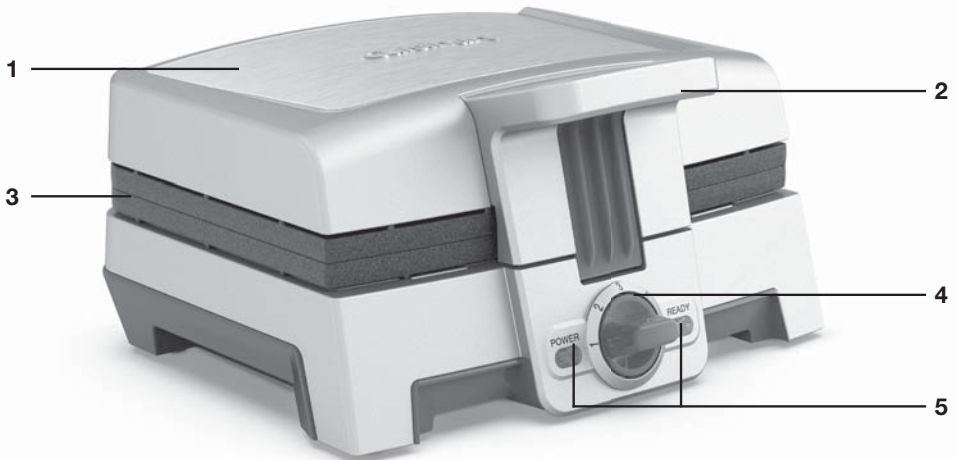
BEFORE FIRST USE

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

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

NOTE: The waffle plates have been treated with a special nonstick coating. The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

To maintain the nonstick coating, it is recommended to brush grids with vegetable oil before making waffles.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the closed waffle maker on a clean, flat surface where you intend to bake.
2. Plug the power cord in a standard electrical outlet.
3. Turn the control dial to the desired browning setting. Setting #1 is for the lightest color waffles and setting #5 is for the darkest color waffles. We recommend using setting #3 for golden-brown waffles.

The red indicator light will turn on to signal power. Allow the waffle maker to preheat. When the waffle maker has reached desired temperature, the green indicator light will turn on. You are now ready to begin baking.

NOTE: The first time you use your waffle maker, it may have a slight odor. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.

4. Lift lid of waffle maker by grasping the handle, pushing in the button, and lifting up in one motion. Lid will stay open until you lower it.
5. Pour batter across the lower waffle grid. Use a heatproof spatula to spread batter evenly over the grid. Close the lid. The waffle maker will automatically latch shut when you lower the lid. The green light will turn off but the red light will stay illuminated.
6. Baking time is determined by the browning level that you chose in Step 3. It may take up to 4 minutes to bake your waffle on setting #5.
7. When the waffle sticks are ready to eat, the green light will turn on. Remove waffle sticks by gently loosening the edges with a heatproof plastic spatula or wooden spatula. Never use metal utensils, as they will damage the nonstick coating.
8. When you are finished baking, allow the waffle maker to cool down completely before handling.

Brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. **Never take your waffle maker apart for cleaning.**

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. **NEVER IMMERSER CORD, PLUG, OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

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

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLES

For best results, we recommend using $\frac{3}{4}$ cup batter to fill the entire lower grid. (Thicker batters may require a cup to fill the lower grid).

We recommend settings 3 or 4 for most recipes including homemade and store bought mixes.

If you prefer crisper, darker waffles, increase the browning control. For lighter waffles, decrease the browning control.

For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. 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 on a baking sheet, or on an oven-safe rack set in the baking pan, and be sure not to stack or overlap the waffles. Stacking or covering will create condensation and cause the waffles to get soggy.

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

Jazz up your favorite plain waffle batter by adding fresh or thawed berries, finely diced fruits (such as apples, pears, or peaches cut into $\frac{1}{8}$ -inch dice), finely chopped nuts, or 1 mashed banana.

CLEANING, CARE, AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool down completely before cleaning.

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® Waffle Stick 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® Waffle Stick 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® Waffle Stick 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® Waffle Stick 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.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

E IB-17804-ESP

RECIPES

Sweet

| | |
|---|---|
| Basic Waffle Sticks | 7 |
| French Toast Sticks | 8 |
| Cinnamon Sugar Churro Waffle Sticks | 8 |
| Birthday Cake Waffle Sticks | 9 |
| Brownie Waffle Sundaes..... | 9 |

Savory

| | |
|--|----|
| Jalapeño Popper Waffle Sticks | 10 |
| Pepperoni Pizza Waffle Sticks..... | 10 |
| Cornbread Waffle Sticks..... | 11 |
| Corn Dog Waffle Sticks | 11 |
| Brown Sugar & Bacon Waffle Sticks..... | 12 |

Basic Waffle Sticks

This simple waffle foundation can be customized to your preference. For example, add ½ cup of berries, diced fruit, or mini chocolate chips to the batter before baking. Serve sticks with plenty of maple syrup for dipping!

Makes 24 waffle sticks

- 2 cups unbleached all-purpose flour**
- 2 tablespoons granulated sugar**
- 2 teaspoons baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 2 cups whole milk**
- ⅓ cup vegetable oil**
- 2 large eggs**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**

1. Put the flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt in a large bowl and whisk to combine.
2. Add the milk, oil, and egg to a large liquid measuring cup, and whisk to combine. Pour the liquid ingredients into the dry ingredients, and whisk until smooth.
3. Preheat the waffle maker to desired shade setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Once preheated, pour a scant cup of batter evenly over the center of the lower waffle grid. Spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks. Break apart into individual waffle sticks and serve immediately.
5. Repeat with the remaining batter.

Nutritional information per waffle stick:
Calories 84 (44% from fat) • carb 10g • pro 2g • fat 4g
sat. fat 1g • chol. 18mg • sod. 132mg • calc. 34mg
fiber 0g

French Toast Sticks

When you can't decide if you want French toast or a waffle, with Cuisinart you can have it both ways! Serve with little bowls of maple syrup for dipping.

Makes 24 French toast sticks

- 6 large eggs**
- 1½ cups milk (any variety will do)**
- 1 tablespoon pure vanilla extract**
- 2 tablespoons pure maple syrup**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- 1 pinch ground nutmeg**
- 1 to 2 pinches kosher salt**
- 1 1-pound loaf brioche, sliced into 1x4-inch strips (to fit the waffle stick grid)**
- Maple syrup, for serving, preferably warmed**

1. Put the eggs, milk, vanilla, maple syrup, cinnamon, nutmeg, and salt in a medium bowl. Whisk to fully combine and pour into a 13 x 9-inch baking dish.
2. Add the bread slices, turning so both sides are saturated. Allow to soak for 30 minutes.
3. When ready to cook, preheat the waffle maker to setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Place one soaked strip of the bread into each waffle stick section. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the French toast sticks are ready. Open the lid and carefully remove the French toast sticks. Break apart into individual sticks and serve immediately.
5. Repeat with remaining pieces.
6. French toast sticks are best served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm in a single layer on a rack in a 200°F oven.)

Nutritional information per French toast stick:
Calories 85 (28% from fat) • carb. 11g • pro. 4g • fat 3g
sat. fat 1g • chol. 57mg • sod. 109mg
calc. 44mg • fiber 0g

Cinnamon Sugar Churro Waffle Sticks

In this recipe, pâte à choux—the dough used for cream puffs and eclairs—is piped into the waffle stick maker to create a light and airy churro-inspired dessert.

Makes 18 waffle sticks

- 1 tablespoon ground cinnamon**
- 1 cup plus 1 tablespoon granulated sugar, divided**
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter**
- ½ cup whole milk**
- ½ cup water**
- ½ teaspoon pure vanilla extract**
- 1 teaspoon kosher salt**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- 3 large eggs**
- Warm chocolate sauce, for serving**

1. In a medium bowl, whisk together the cinnamon and 1 cup of the sugar. Reserve.
2. Put the butter, milk, water, vanilla, and remaining tablespoon of sugar into a medium saucepan. Bring to a simmer over medium heat. Add the flour and continuously mix until a dough forms, about 30 seconds. Transfer to the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment. Mix the dough on a medium speed until it stops steaming, about 2 minutes.
3. While continuing to mix, add the eggs, one at a time, making sure the egg is fully incorporated before adding the next. Once all the eggs are fully incorporated, the dough should be smooth, glossy, and somewhat elastic. Transfer the dough to a pastry bag.
4. Preheat your waffle maker on setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use. Pipe about 1 cup of the batter onto the center of lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Close the waffle iron lid, making sure not to lock the unit. The green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open lid and carefully remove the waffle sticks. Break apart into individual sticks and toss in the cinnamon

sugar. Serve immediately with warm chocolate sauce.

5. Repeat with the remaining batter.

Nutritional information per stick:

*calories 112 (56% from fat) • carb. 9g • pro. 3g • fat 7g
sat. fat 4g • chol. 48mg • sod. 157mg • calc. 44mg
fiber 0g*

BIRTHDAY CAKE WAFFLE STICKS

Make it an extra-celebratory breakfast for the special kid in your house with these over-the-top birthday waffles. We took the best elements of the classic sprinkle-filled birthday cake and made it into delectable candle-worthy waffle sticks. Whipped cream and sprinkles on top are not mandatory, but suggested!

Makes about 24 waffle sticks

- 1¼ cups unbleached all-purpose flour**
- ¼ cup confectioners' sugar, sifted**
- ¾ teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- 1⅓ cups buttermilk**
- 1 large egg**
- ¼ cup vegetable oil**
- ½ teaspoons pure vanilla extract**
- ¼ cup rainbow sprinkles or nonpareils, plus more for serving**
- Whipped cream, for serving**

1. In a large bowl, add the flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Whisk to combine. In a medium bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and vanilla. Add the liquid ingredients to the dry ingredients, and whisk until mostly smooth. Add the sprinkles and fold until well distributed.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour 1 scant cup of batter onto the center of the lower waffle grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and

remove the waffle sticks. Break apart into individual sticks. Repeat with remaining batter.

4. Waffles sticks are best served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm in a single layer on a rack in a 200°F oven.)
5. To serve, arrange on a plate and top with whipped cream and extra sprinkles, and don't forget that candle for the birthday kid!

Nutritional information per waffle stick:

*Calories 64 (43% from fat) • carb. 8g • pro. 1g
fat 3g sat. fat 1g • chol. 9mg • sod. 67mg
calc. 20mg • fiber 0g*

Brownie Waffle Sundaes

These waffles make an over-the-top dessert. We pay homage to the traditional banana split by topping with all the expected components: ice cream, bananas, nuts, whipped cream, hot fudge, and that cherry on top.

Makes 6 waffle sundaes

- ¾ cup unbleached all-purpose flour**
- ¼ cup unsweetened cocoa powder, sifted**
- ¼ cup granulated sugar**
- 1 teaspoon baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- ¼ teaspoon kosher salt**
- ¼ teaspoon espresso powder**
- ¾ cup buttermilk**
- 3 tablespoons vegetable oil**
- 1 large egg**
- 1 teaspoon pure vanilla extract**
- ¼ cup semisweet mini chocolate morsels**

For serving:

- 2 bananas, sliced**
- 2 cups of your favorite ice cream**
- ¼ cup chopped walnuts**
- 6 tablespoons hot fudge**
- 1 cup whipped cream**
- 6 maraschino cherries**

1. Combine the flour, cocoa powder, sugar, baking powder, baking soda, salt, and espresso powder in a large mixing bowl; whisk to blend. In a large measuring cup or separate mixing bowl, combine the buttermilk, oil, egg, and vanilla and whisk to combine. Add to the dry ingredients and whisk until smooth. Fold in the morsels.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour 1 scant cup of batter onto the center of the lower waffle grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove the waffle sticks. Break apart into individual sticks. Repeat with the remaining batter.
4. To serve, set out six dessert plates or bowls. Place 2 waffle sticks on each plate and then evenly divide the bananas, ice cream, walnuts, hot fudge, whipped cream, and cherries to build each sundae. Serve immediately.

*Nutritional information per waffle sundae
(calculated using vanilla ice cream):*

*Calories 461 (40% from fat) • carb. 61g
pro. 10g • fat 22g • sat. fat 8 • chol. 64 • sod. 341
calc. 147 • fiber 3g*

Jalapeño Popper Waffle Sticks

A savory waffle that's not just for game day.

Makes 30 waffle sticks

- 1 $\frac{1}{3}$ cups unbleached all-purpose flour**
- $\frac{1}{4}$ cup yellow cornmeal**
- 1 tablespoon granulated sugar**
- 1 $\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder**
- $\frac{1}{4}$ teaspoon baking soda**
- $\frac{1}{2}$ teaspoon kosher salt**
- $\frac{3}{4}$ cup buttermilk**
- $\frac{3}{4}$ cup club soda***
- 2 large eggs**

- 6 tablespoons unsalted butter, melted and cooled slightly**
- $\frac{1}{2}$ cup sliced pickled jalapeño peppers, drained**
- 1 cup shredded sharp Cheddar cheese, preferably yellow**
- Spreadable cream cheese and maple syrup, for serving**

1. In a large bowl, whisk together the flour, cornmeal, sugar, baking powder, baking soda, and salt. In a separate bowl, whisk the buttermilk, club soda, egg, and butter to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to setting 4, or a higher setting for crisper waffles. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use. Pour 1 scant cup of batter onto the center of the lower waffle grid. Spread the batter using a heatproof spatula to within $\frac{1}{2}$ inch of the edge of the grid. Top the batter with 2 to 3 tablespoons of jalapeños and 3 to 4 tablespoons of the Cheddar. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle sticks. Break apart into individual sticks
3. Repeat with the remaining batter.
4. For best results, serve waffle sticks immediately with a schmear of cream cheese and maple syrup, if desired.

**The carbonation in club soda aerates the batter and makes the finished waffles extra light.*

*Nutritional information per waffle stick:
Calories 411 (53% from fat) • carb. 34g • pro. 14g • fat 24g • sat. fat 13g • chol. 142mg • sod. 791mg • calc. 979mg • fiber 3g*

Pepperoni Pizza Waffle Sticks

These waffle sticks are perfect for a quick dinner or as an hors d'oeuvre at parties.

Makes 24 waffle sticks

- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- 1 cup cornmeal (yellow or white)**

- 3** **teaspoons granulated sugar**
- 2** **teaspoons baking powder**
- 1** **teaspoon baking soda**
- ½** **teaspoon fine sea salt**
- 6** **ounces shredded low-fat mozzarella cheese (about 1½ cups)**
- 4** **ounces small-diced pepperoni (about 1 cup)**
- 1⅓** **cups low-fat milk**
- 6** **tablespoons vegetable oil**
- 2** **large eggs**
- Marinara sauce, for serving**

1. To a large bowl, add the flour, cornmeal, sugar, baking powder, baking soda, and salt; stir to combine. Add the mozzarella and pepperoni; stir. Put the milk, oil, and egg in a separate bowl; stir with a whisk to blend. Add to the dry ingredients and stir until smooth. Let the batter rest for 5 minutes.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour about 1 cup batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks.
4. Repeat with the remaining batter.
5. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot. Serve the waffle sticks with marinara sauce for dipping.

Nutritional information per waffle stick:

*Nutritional information per waffle stick:
 Calories 70 (52% from fat) • carb. 6g • pro. 3g
 fat 4g • sat. fat 1g • chol. 13mg • sod. 140mg
 calc. 47mg • fiber 0g*

Cornbread Waffle Sticks

Serve Cornbread Waffle Sticks along with soups or chili. Mix ¾ cup bacon or chives into the batter for an additional flavor element.

Makes 24 waffle sticks

- 1** **cup yellow cornmeal**
- 1** **cup unbleached all-purpose flour**
- 2** **tablespoons granulated sugar**
- 2** **teaspoons baking powder**
- ½** **teaspoon baking soda**
- 1** **teaspoon kosher salt**
- 1⅓** **cups buttermilk**
- 2** **large eggs**
- 6** **tablespoons unsalted butter, melted**
- 4** **drops vinegar-based hot sauce, optional**

1. To a large mixing bowl, add the cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt; stir to combine. Place the buttermilk, egg, butter, and hot sauce, if using, in a separate bowl; stir with a whisk to blend. Add to the dry ingredients and stir until smooth. Let batter rest 5 minutes.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour about 1 cup batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle.
4. Repeat with the remaining batter.
5. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot.

*Nutritional information per waffle stick:
 Calories 42 (46% from fat) • carb. 6g • pro. 1g
 fat 2g • sat. fat 1g • chol. 4mg • sod. 91mg • calc.
 22mg • fiber 0g*

Corn Dog Waffle Sticks

This un-fried version of a corn dog is fun and easy to make at home. We recommend dipping these in ketchup or mustard.

Makes 12 waffle sticks

- 3 hot dogs**
- ¾ cup yellow cornmeal**
- ¾ cup unbleached all-purpose flour**
- 1½ tablespoon granulated sugar**
- 1½ teaspoon baking powder**
- ½ teaspoon baking soda**
- ½ teaspoon kosher salt**
- 1 cup buttermilk**
- 1 large egg**
- 2 tablespoons unsalted butter, melted**

1. Cut the hot dogs in half lengthwise and then again in half crosswise so that you have 12 pieces.
2. In a large bowl, put the cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt; whisk to combine. In a medium bowl, whisk together the buttermilk, egg, and butter. Add the wet ingredients to the dry ingredients, and stir until smooth. Let the batter rest for 5 minutes.
3. Preheat the waffle iron on setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Pour about ½ cup batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Lay six of the the hot dog halves parallel in the waffle iron so that they line up in the waffle stick grid. Add about another ¼ cup of batter to cover the hot dogs. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle. Break apart into individual waffle sticks and serve immediately.
5. Repeat with the remaining batter and hot dogs.

Note: To make fun and nearly authentic corn dogs, serve the Corn Dog Waffle Sticks on wooden popsicle sticks.

Nutritional information per corn dog waffle stick:

*calories 163 (43% from fat) carb. • 17g • pro. 4g
fat 8g • sat. fat 3g • chol. 37mg sod. 415mg • calc.
79mg • fiber 1g*

Brown Sugar & Bacon Waffle Sticks

These waffle sticks are an easy and tasty addition to weekend brunch.

Makes 18 waffle sticks

- 3 tablespoons packed light brown sugar**
- 1 cup unbleached all-purpose flour**
- 1½ teaspoons baking powder**
- ¼ teaspoon baking soda**
- 1 teaspoon ground cinnamon**
- ¼ teaspoon fine sea salt**
- ¾ cup whole milk**
- 3 tablespoons vegetable oil**
- 1 large egg**
- ½ tablespoon molasses**
- ¼ cup cooked crumbled bacon**

1. In a medium mixing bowl, crumble the brown sugar to remove any lumps, and then add the flour, baking powder, baking soda, cinnamon, and salt. Add the milk, oil, egg, and molasses; stir until blended and smooth. Fold in the bacon. Let the batter rest for 5 minutes.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting (a medium shade is recommended). The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour about 1 cup batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch of the edge of the grid. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks.
4. Repeat with the remaining batter. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot.

Nutritional information per waffle stick:

*calories 94 (43% from fat) • carb. 10g • pro. 3g
fat 4g • sat. fat 1g • chol. 16mg • sod. 135mg
calc. 78mg • fiber 0g*

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

E IB-17804-ESP

Palitos de waffle de tocino y azúcar moreno

Estos palitos de waffle son una adición fácil y sabrosa a cualquier desayuno-almuerzo de fin de semana.

Rinde 18 palitos de waffle

| | |
|----|--|
| 3 | cucharadas llenas (35 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral) |
| 1 | taza (125 g) de harina común |
| 1½ | cucharaditas de polvo de hornear |
| ¼ | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1 | cucharadita de canela en polvo |
| ¼ | cucharadita de sal marina fina |
| ¾ | taza (175 ml) de leche entera |
| 3 | cucharadas (45 ml) de aceite vegetal |
| 1 | huevo grande |
| ½ | cucharada de melaza |
| ¼ | taza (35 g) de tocino cocinado desmenuzado |

- Colocar el azúcar (rompiendo los pedazos), la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y la sal en un tazón mediano; revolver. Agregar la leche, el aceite, el huevo y la melaza; revolver hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Incorporar suavemente el tocino. Dejar reposar por 5 minutos.
- Precalentar el aparato al nivel deseado (se recomienda usar un nivel mediano); la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso.
- Verter aprox. 1 taza masa en el centro de la placa la inferior. Esparcir uniformemente con una espátula resistente al calor hasta ½ in (1,5 cm) de los bordes. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, los palitos están listos. Abrir la tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado.
- Repetir con el resto de la mezcla. Separar los palitos y servir calientes.

Información nutricional por palito:

Calorías 94 (43 % de grasa) • Carbohidratos 10 g
 Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 16 mg • Sodio 135 mg • Calcio 78 mg • Fibra 0 g

©2023 Cuisinart
 Glendale, AZ 85307
 Impreso en China

E-IB-17804-ESP

Palitos de waffle estilo "corn dog"

Esta versión no frita de los "corn dogs" es divertida y fácil de preparar en casa. Sirvalos con ketchup/salsa de tomate o mostaza para mojar.

Rinde 12 palitos de waffle

| | |
|----|---|
| 3 | hot dogs |
| ¾ | taza (95 g) de harina de maíz amarillo |
| ¾ | taza (95 g) de harina común |
| 1½ | cucharadas de azúcar granulada |
| 1½ | cucharaditas de polvo de hornear |
| ½ | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| ½ | cucharadita de sal kosher |
| 1 | taza (245 g) de suero de leche ("buttermilk") |
| 1 | huevo grande |
| 2 | cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, derretida |

- Cortar los hot dogs a lo largo en cuartos para obtener 12 pedazos.

- Colocar la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande; batir para combinar. Colocar el suero de leche, el huevo y la mantequilla en un tazón mediano; batir. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla suave. Dejar reposar por 5 minutos.

- Precalentar el aparato al nivel 4; la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso.
- Verter aprox. ½ taza (120 ml) de la mezcla en el centro de la placa la inferior. Esparcir uniformemente con una espátula resistente al calor hasta ½ in (1,5 cm) de los bordes. Disponer 6 tiras de hot dog en la placa inferior. Agregar aprox. ¼ de taza (60 ml) adicional de la mezcla para cubrirlos. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, los palitos están listos. Abrir la tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado. Separar los palitos y servir inmediatamente.

- Repetir con el resto de la mezcla y de los hot dogs.

Nota: Para una presentación más tradicional, inserta los palitos de waffle en palitos de madera para servir.

Información nutricional por palito:

Calorías 163 (43 % de grasa) • Carbohidratos 17 g
 Proteínas 4 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 37 mg • Sodio 415 mg • Calcio 79 mg • Fibra 1 g

Paltos de waffle estilo “pan de maíz”

!Sirvalos con sopa o chile! Agregue ¼ de taza de tocino picado o cebolletas picadas a la mezcla para darle un toque de sabor adicional.

Rinde 24 paltos de waffle

| | |
|-----|---|
| 1 | taza (125 g) de harina de maíz amarillo |
| 1 | taza (125 g) de harina común |
| 2 | cucharadas (25 g) de azúcar granulada |
| 2 | cucharaditas de polvo de hornear |
| ½ | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1 | cucharadita de sal kosher |
| 1 ⅓ | tazas (325 g) de suero de leche (“buttermilk”) |
| 2 | huevos grandes |
| 6 | cucharadas (70 g) de mantequilla sin sal, derretida |
| 4 | gotas de salsa picante de vinagre (opcional) |

1. Colocar la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande; revolver para combinar. Colocar el suero de leche, los huevos, la mantequilla y la salsa picante (opcional) en un tazón pequeño; batir para combinar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y revolver hasta conseguir una mezcla suave. Dejar reposar por 5 minutos antes de usar.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado; la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso.
3. Verter aprox. 1 taza masa en el centro de la placa la inferior. Esparcir uniformemente con una espátula resistente al calor hasta ½ in (1.5 cm) de los bordes. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, el waffle/gofre está listo. Abrir la tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado.
4. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Separar los paltos y servir calientes.

Información nutricional por palito:

Calorías 42 (46 % de grasa) • Carbohidratos 6 g
 Proteínas 1 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 4 mg • Sodio 91 mg • Calcio 22 mg • Fibra 0 g

Paltos de waffle estilo “pizza de pepperoni”

Estos paltos de waffle son perfectos para una cena rápida o un aperitivo de fiesta.

Rinde 24 paltos de waffle

| | |
|-----|---|
| 1 | taza (125 g) de harina común |
| 1 | taza (80 g) de harina de maíz (amarilla o blanca) |
| 3 | cucharaditas de azúcar granulada |
| 2 | cucharaditas de polvo de hornear |
| 1 | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| ½ | cucharadita de sal marina fina |
| 6 | onzas (170 g) de queso Mozzarella bajo en grasa triturado |
| 4 | onzas (15 g) de pepperoni, en cubitos |
| 1 ⅓ | tazas (315 ml) de leche baja en grasa/semidescremada |
| 6 | cucharadas (90 ml) de aceite vegetal |
| 2 | huevos grandes |

Salsa marinara, para servir

1. Colocar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande; revolver para combinar. Agregar la Mozzarella y los pepperoni; revolver. Colocar la leche, el aceite y el huevo en un tazón pequeño; batir. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y revolver hasta conseguir una mezcla suave. Dejar reposar por 5 minutos.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado; la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso.
3. Verter aprox. 1 taza masa en el centro de la placa la inferior. Esparcir uniformemente con una espátula resistente al calor hasta ½ in (1.5 cm) de los bordes. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, los paltos están listos. Abrir la tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado.
4. Repetir con el resto de la mezcla.
5. Separar los paltos y servir calientes, con salsa marinara para mojar.

Información nutricional por palito:

Calorías 70 (52 % de grasa) • Carbohidratos 6 g • Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 13 mg
 Sodio 140 mg • Calcio 47 mg • Fibra 0 g

Información nutricional por patito:
 Calorías 411 (53 % de grasa) • Carbohidratos 34 g
 Proteínas 14 g • Grasa 24 g • Grasa saturada 13 g
 Colesterol 142 mg • Sodio 791 mg • Calcio 979 mg Fibra 3 g

*La gaseosa incorpora aire a la masa, haciendo que los
 waffles/gofres sean más ligeros.

- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¾ taza (185 g) de suero de leche ("buttermilk")
- ¾ taza (175 ml) de gaseosa ("club soda")*
- 2 huevos grandes
- 6 cucharadas (85 g) de mantequilla sin sal, derretida y ligeramente enfriada
- ½ taza (100 g) de rodajas de jalapeño encurtido, escurredo
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar fuerte (preferiblemente amarillo) triturado
- Queso crema suave y jarabe de arce/maple, para servir**
1. Colocar la harina, la harina de maíz, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande; batir para combinar. En otro tazón, colocar el suero de leche, la gaseosa, el huevo y la mantequilla; batir para combinar. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos; batir hasta obtener una mezcla suave.
2. Precalentar el aparato al nivel 4 (o más alto para conseguir waffles/gofres crujientes); la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Esparcir con una espátula resistente al calor hasta ½ in (1.5 cm) de los bordes. Cubrir uniformemente con 2-3 cucharadas de jalapeño y 3-4 cucharadas de queso Cheddar. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, el waffle/gofre está listo. Abrir la tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado. Separar los patitos.
3. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Para mejores resultados, servir los patitos de waffle inmediatamente, con queso crema suave y jarabe de arce/maple.

- 1 ½ tazas (165 g) de harina común
- ¼ taza (30 g) de harina de maíz amarillo
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- Rinde 30 patitos de waffle
- Estos sabrosos waffles/gofres se pueden disfrutar en cualquier momento; no solo los días de partido.

Palitos de waffle de jalapeño

- 2 bananas, en rodajas
- 2 tazas (475 ml) de su helado favorito
- ¼ taza (30 g) de nueces picadas
- 6 cucharadas (90 ml) de salsa de chocolate caliente
- 1 taza (235 ml) de crema batida
- 6 cerezas Marrasquino
1. Colocar la harina, el expreso en polvo, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela en un tazón grande; batir para combinar. Colocar el suero de leche, el aceite, el huevo y la vainilla en una taza medidora grande (u otro tazón); batir para combinar. Agregar la mezcla a los ingredientes secos y batir hasta conseguir una mezcla suave. Incorporar las mini chispas de chocolate.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado; la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, el waffle/gofre está listo. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Separar los patitos. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Para servir: Preparar seis platos o cuencos de postre. Colocar 2 patitos de waffle en cada plato/cuenco y añadir las bananas, el helado, las nueces, la salsa de chocolate caliente, la crema batida y las cerezas. Servir inmediatamente.
- Información nutricional por sundae (usando helado de vainilla):
 Calorías 64 (43 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
 Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 9 mg • Sodio 67 mg
 Calcio 20 mg • Fibra 0 g

3. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro de la placa inferior. Cerrar las placas; la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se vuelva a encender, el waffle/gofre está listo. Abrir con cuidado las placas y retirar el waffle/gofre. Separar los patitos. Repetir con el resto de la mezcla.
4. Los patitos de waffle son mejores servidos recién hechos. Si no los va a comer de inmediato, manténgalos calientes en el horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre una rejilla.
5. Para servir: Disponer los patitos en un plato y cubrir con crema batida y granas. ¡No olvide la vela para el cumpleaños!
- Información nutricional por patito:*
 Calorías 64 (43 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
 Proteínas 1 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g
 Colesterol 9 mg • Sodio 67 mg • Calcio 20 mg • Fibra 0 g

Sundaes con patitos de waffle estilo “brownies”

Estos waffles/gofres son un postre exquisito. Rendimos homenaje al “banana split” tradicional, con todos los componentes esperados: helado, bananas, nueces, crema batida, salsa de chocolate caliente y una cereza encima.

Rinde 6 undas

- | | |
|-----|--|
| 1 | taza (125 g) de harina común |
| 1/3 | taza (40 g) de cacao en polvo sin azúcar, tamizado |
| 1/4 | taza (50 g) de azúcar granulada |
| 1 | cucharadita de polvo de hornear |
| 1/4 | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1/4 | cucharadita de sal kosher |
| 1/4 | cucharadita de café expreso en polvo |
| 3/4 | taza (185 g) de suero de leche (“buttermilk”) |
| 3 | cucharadas (45 ml) de aceite vegetal |
| 1 | huevo grande |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |
| 1/4 | taza (20 g) de mini chipas de chocolate |

Rinde aprox. 24 patitos de waffle

- | | |
|-------|---|
| 1/4 | tazas (155 g) de harina común |
| 1/4 | taza (30 g) de azúcar glasé, tamizado |
| 3/4 | cucharadita de polvo de hornear |
| 1/4 | cucharadita de bicarbonato de sodio |
| 1/4 | cucharadita de sal kosher |
| 1 1/3 | tazas (325 g) de suero de leche (“buttermilk”) |
| 1 | huevo grande |
| 1/4 | taza (60 ml) de aceite vegetal |
| 1 1/2 | cucharadas de extracto natural de vainilla |
| 1/4 | taza (20 g) de granas multicolor + un poco más para decorar |
| 1 | Crema batida para servir |
1. Colocar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón grande; batir para combinar. Colocar el suero de leche, los huevos, el aceite y la vainilla en un tazón mediano; batir. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla casi suave. Agregar las granas e incorporar suavemente hasta que estén uniformemente distribuidas.
2. Precalentar el aparato al nivel deseado; la luz verde se encenderá cuando esté listo para su uso.

Patitos de waffle estilo “pastel de cumpleaños”

Celebre el cumpleaños del niño más especial de tu casa con estos waffles perfectos para el clásico pastel de cumpleaños relleno de granas y desayuno. Tomamos los mejores elementos del digno de una vela. ¡Crema batida y granas no son imprescindibles, pero se sugieren!

Información nutricional por patito:
 Calorías 112 (56 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
 Proteínas 3 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 4 g Colesterol 48 mg • Sodio 157 mg • Calcio 44 mg • Fibra 0 g

5. Repetir con el resto de la mezcla. inmediatamente con salsa de chocolate. con la mezcla de azúcar con canela. Servir con cuidado. Separar los patitos y cubrirlos con la mezcla de azúcar con canela. Servir con cuidado. Separar los patitos y cubrirlos con la mezcla de azúcar con canela. Servir

Palitos de waffle estilo "churros"

Esta receta usa "pâte à choux" (la masa de los profiteroles y de los "éclairs") se para crear un postre ligero y aireado inspirado en los churros.

Rinde 18 palitos de waffle

1 cucharadita de canela en polvo
1 taza (200 g) + 1 cucharada (10 g)
de azúcar granulada

8 cucharadas (15 g) de mantequilla
sin sal

½ taza (120 ml) de leche entera

½ taza (120 ml) de agua

½ cucharadita de extracto natural
de vainilla

1 cucharadita de sal kosher

1 taza (125 g) de harina común

3 huevos grandes

Salsa de chocolate tibia, para servir

1. Colocar la canela y 1 taza (200 g) del azúcar

en un tazón mediano; batir. Reservar.

2. Colocar la mantequilla, la leche, el agua, la

vainilla y 1 cucharada (10 g) de azúcar en una

cacerola mediana. Calentar a fuego medio

hasta que la mezcla empiece a hervir. A

continuación, agregar la harina, revolviendo

constantemente por aprox. 30 segundos, hasta

que se forme una bola de masa. Pasa la

mezcla al bol de una batidora de pie equipada

con un batidor plano. Mezclar a velocidad

media por aprox. 2 minutos, hasta que deje

de humear.

3. Sin dejar de mezclar, agregar los huevos, uno

a la vez y cerciorándose de incorporar

completamente cada huevo antes de añadir el

siguiente. Después de incorporar todos

los nuevos, la masa debería estar suave, brillante

y algo elástica. Colocar la masa en una

manga pastelera.

4. Precalentar el aparato al nivel 4; la luz verde se

encenderá cuando esté listo para su uso.

Verte aprox. 1 taza de la masa en el centro de

la placa inferior. Esparcir uniformemente con

una espátula resistente al calor hasta ½ in

(1.5 cm) de los bordes. Cerrar la tapa SIN

bloquear; la luz verde se apagará. Cuando la

luz verde se vuelva a encender, los palitos

!Cuando no puede decidir si quiere tostadas francesas o waffles/gofres, Cuisinart se lo da todo! Sirva los palitos con pequeños boles de jarabe de arce/maple para mojar.

Rinde 24 palitos de tostada francesa

Palitos de tostada francesa

6 huevos grandes

1½ tazas (355 ml) de leche (cualquier

variedad)

1 cucharada de extracto natural de vainilla

2 cucharadas de jarabe de arce/maple

puro

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de nuez moscada rallada

1-2 pizcas de sal kosher

1 brioché de 1 lb (455 g), en tiras

de 1 x 4 in (2.5 x 10 cm)

jarabe de arce/maple (preferiblemente

tibio), para servir

1. Colocar los huevos, la leche, la vainilla, el

jarabe de arce, la canela, la nuez moscada y la

sal en un tazón mediano. Batir y verter la

mezcla en un molde de 13 x 9 in (33 x 23 cm).

2. Colocar las tiras de pan en la mezcla,

voltearlas para que queden empapadas y dejar

remojas por 30 minutos.

3. Precalentar el aparato al nivel 4; la luz verde se

encenderá cuando esté listo para su uso.

4. Colocar una tira de pan empapada en cada

sección de la placa inferior. Cerrar las placas;

la luz verde se apagará. Cuando la luz verde se

vuelva a encender, los palitos de tostada

francesa están listos. Abrir la tapa y sacar los

palitos de tostada francesa con cuidado.

5. Separar los palitos y servir inmediatamente.

5. Repetir con el resto del pan.

6. Los palitos de tostada francesa son mejores

servidos recién hechos. Si no los va a comer

de inmediato, manténgalos calientes en el

horno precalentado a 200 °F (100 °C), sobre

una rejilla.

Información nutricional por palito:

Calorías 85 (28 % de grasa) • Carbohidratos 11 g

Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g

Coolesterol 57 mg • Sodio 109 mg • Calcio 44 mg

Fibra 0 g

RECETAS

Recetas dulces

Paltos de waffle básicos 7

Paltos de tostada francesa 8

Paltos de waffle estilo "churros" 8

Paltos de waffle estilo "pastel de cumpleaños" 9

Sundaes con paltos de waffle estilo "brownies" 9

Recetas saladas

Paltos de waffle de jalapeño 10

Paltos de waffle estilo "pizza de pepperoni" 11

Paltos de waffle estilo "pan de maíz" .. 11

Paltos de waffle estilo "corn dogs" 12

Paltos de waffle de tocino y azúcar moreno 12

Paltos de waffle básicos

Esta receta simple puede servir de base para

muchas recetas, a su gusto. Por ejemplo,

agregue ½ taza de frutas del bosque, frutas

picadas o chispas de chocolate a la mezcla antes

de cocinarla. ¡Sirva los paltos con abundante

jarabe de arce/maple para mojar!

Rinde 24 paltos de waffle

2 tazas (250 g) de harina común

2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada

2 cucharaditas de polvo de hornear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal kosher

2 tazas (475 ml) de leche entera

¾ taza (80 ml) de aceite vegetal

2 huevos grandes

1 cucharadita de extracto natural de vainilla

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

hornear, el bicarbonato y la sal en un tazón

grande; batir ara combinar.

2. Colocar la leche, el aceite y el huevo en una

taza medidora para líquidos grande; batir para

combinar. Agregar los ingredientes líquidos a

los ingredientes secos; batir hasta obtener una

mezcla suave y homogénea.

3. Precalentar el aparato al nivel deseado; la luz

verde se encenderá cuando esté listo para

su uso.

4. Verter 1 taza (235 ml) de la mezcla en el centro

de la placa inferior. Esparcir con una espátula

resistente al calor hasta ½ in (1.5 cm) de los

bordes. Cerrar las placas; la luz verde se

apagará. Cuando la luz verde se vuelva a

encender, el waffle/gofre está listo. Abrir la

tapa y sacar el waffle/gofre con cuidado.

Separar los paltos y servir inmediatamente.

5. Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por palito:

Calorías 84 (44 % de grasa) • 10 g • 2 g • Grasa 4 g

Grasa saturada 1 g • Colesterol 18 mg • Sodio 132 mg

Calcio 34 mg • Fibra 0 g

Mejore waffles/gofres simples añadiendo a la mezcla frutas del bosque frescos/descongelados, frutas (p. ej., manzanas, peras o duraznos) finamente picadas (cubitos de 1/8 in), nueces finamente picadas o un banano aplastado.

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 wafflera/gofrera de patitos 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.registra.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 satisficieren 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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

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.

Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no 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 consecuenciales, 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.

1. Coloque el aparato sobre una superficie limpia y plana.

2. Enchufe el cable en una toma de corriente.

3. Ponga el control de temperatura en la posición deseada, desde 1 (para waffles/gofres

ligeros dorados) hasta 5 (para waffles/gofres crujientes). Para preparar waffles/gofres bien dorados, se recomienda usar el nivel 3.

El indicador luminoso rojo se encenderá para indicar que el aparato está en tensión. Deje que las placas se calienten. Cuando el aparato alcance el nivel temperatura elegido, el indicador luminoso verde se encenderá. El aparato está listo para su uso.

NOTA: Puede que el aparato produzca un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal (y típico de todos los aparatos con revestimiento antiadherente).

Abra las placas, levantando el asa de la tapa mientras presiona el botón de abertura. La tapa permanecerá abierta en hasta que la baje.

Verter la mezcla en el centro de la placa interior, y espárala uniformemente con una espátula resistente al calor. Cierre la tapa. Las placas se bloquearán automáticamente al bajar la tapa. La luz verde se apagará, pero la luz roja permanecerá encendida.

El ajuste de temperatura elegido determina el tiempo de cocción. Si usa el nivel 5, los waffles/gofres estarán listos en aprox. 4 minutos.

7. Cuando los waffles/gofres estén listos, el indicador luminoso verde se encenderá. Retire los waffles/gofres, soltando los bordes con una espátula resistente al calor. Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

8. Después de terminar, deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después del uso, desenchufe el aparato. Abra las placas y deje que se enfríen completamente antes de limpiarlas.

Quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco. De ser necesario, limpie las placas con un paño húmedo para evitar las manchas y que la mezcla se adhiera a las placas por la acumulación de residuos de mezcla/aceite. **Nunca desarme el**

aparato para limpiarlo

Limpie la carcasa del aparato con un paño suave seco. Nunca use limpiadores ni estropajos abrasivos. **NUNCA SUMERJA EL CABLE,**

EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA U

OTROS LÍQUIDOS.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS PARA

PREPARAR

WAFLES/GOFRES

PERFECTOS

Para mejores resultados, llene la placa inferior con ¾ de taza (175 ml) de mezcla. Nota: Las

mezclas más espesas pueden requerir hasta una taza (235 ml).

Se recomienda usar el ajuste de temperatura n.º 3 o 4 para la mayoría de las recetas, incluso las

mezclas caseras o preparadas.

Para conseguir waffles/gofres más crujientes y cocinados, use un ajuste más alto. Para conseguir

waffles/gofres menos cocinado, use un ajuste más bajo.

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

Los waffles/gofres son mejores recién hechos. Sin embargo, podrá mantenerlos calientes en un horno precalentado en 100 °C (200 °F).

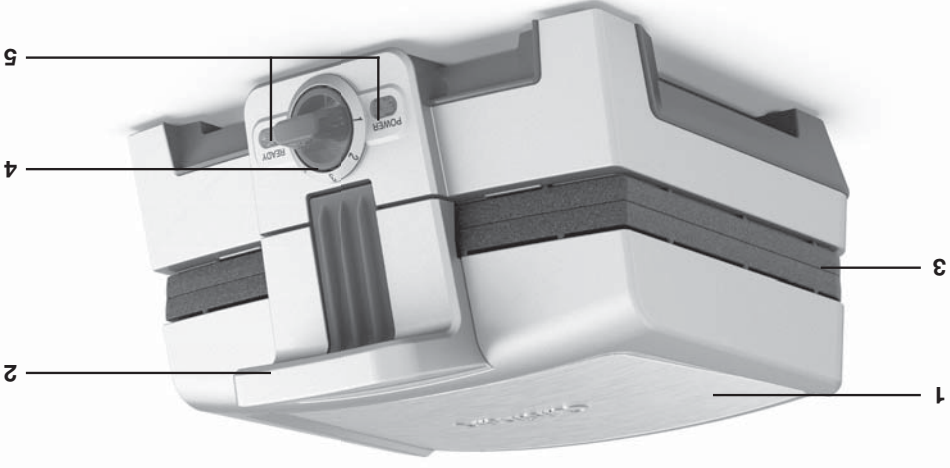
Coloque los waffles/gofres en una placa para horno, o en una rejilla apta para horno colocada en una bandeja, cerciorándose de no apilar ni

susponerlos. Si se apilan o se cubren, se crearán condensación y los waffles/gofres se empaparán.

Los waffles/gofres se congelan muy bien. Deje

enfriado. Recálentelos en una tostadora o un

horno tostador.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Carcasa**
Elegantes acentos de acero inoxidable y logotipo Cuisinart estampado
2. **Asa de la tapa**
Asa de fácil uso con botón para abrir las placas
3. **Placas**
Placas antiadherentes para un desmoldado y una limpieza fáciles
4. **Control de temperatura**
Cinco ajustes para resultados a medida
5. **Indicadores luminosos**
La luz roja indica que el aparato está encendido; la luz verde indica que las placas han llegado a la temperatura necesaria para cocinar y que los waffles/gofres están cocinados
6. **Pies de goma (no ilustrados)**
Mantienen el aparato estable

ANTES DEL PRIMER USO

Retire el aparato del material de embalaje y quite las etiquetas promocionales pegadas a su carcasa. Compruebe que todas las piezas descritas en la sección "Piezas y características" estén incluidas. Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro.

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

NOTA: Las placas cuentan con un revestimiento antiadherente especial. Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal (y típico de todos los aparatos con revestimiento antiadherente).

Para mantener el revestimiento antiadherente, se recomienda aceitar las placas con aceite vegetal antes de cada uso.

ÍNDICE

| | |
|--|---|
| Medidas de seguridad importantes | 2 |
| Piezas y características | 4 |
| Antes del primer uso | 4 |
| Instrucciones de uso | 5 |
| Limpieza y mantenimiento | 5 |
| Consejos | 5 |
| Garantía | 6 |
| Recetas | 7 |

USO DE ALARGADORES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse un cable alargador/de extensión, pero con cuidado. La clasificación nominal del cable alargador/de extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

AVISO

El cable de este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, aquel enchufe se podrá enchufar de una sola manera en las tomas de corriente polarizadas. Si no entra en la toma de corriente, invértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas/agarraderas o los botones/perillas/diales.

3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE, NI EL APARATO EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.

5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de instalar/quitar piezas y antes de limpiarlo. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento, después de una caída, o si está dañado; devuélvalo 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, descarga eléctrica o lesiones personales.

8. No lo use en exteriores.

9. No deje que el cable cuelgue de la encimera o de la mesa, ni que tenga contacto con superficies calientes.

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

11. Solo use este aparato para el uso previsto.
12. Siempre desenchufe el aparato después del uso.

13. Para desconectar el aparato de forma segura en cualquier momento, desenchufe el cable.
14. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER REPARADA/REEMPLAZADA POR EL USUARIO.

16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabine. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabine. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabine cuando se cierra.
17. No haga funcionar este aparato con las placas abiertas; siempre deben estar cerradas durante el uso.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

Serie WAF-ST6

Waflera/Gofrera de palitos



**MANUAL DE
INSTRUCCIONES Y
LIBRO DE RECETAS**

Cuisinart®

| |
|--|
| Version no.: WAFST6 IB-17804-ESP |
| Size :148mm(W) x 210mm(H) |
| Material: 105gsm gloss artpape for whole book |
| Coating: gloss varnishing in cover |
| COVER 4C +1C(BLACK) |
| INSIDE: 1C +1C(BLACK) |
| Date: 05/26/23 Co-ordinator : LI |
| XieFaXing Des cription:E WAFST6 IB-17804-ESP OPERATOR: LI |
| XieFaXing Code : E-WAFST6 IB-17804-ESP |

