

Cuisinart®

INSTRUCTION
AND RECIPE
BOOKLET



Pizzelle Press

WM-PZ10

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 knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before 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. Unplug the unit when finished pressing pizzelle.
12. Do not use appliance for other than its intended use.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.

15. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long 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 unintentionally.

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.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2

Parts and Features 3

Before First Use4

Operating Instructions 4

Cleaning and Maintenance 4

Tips and Hints 4

Recipes 5

Warranty9

PARTS AND FEATURES



- 1. Browning Control Adjustment**
 - Five settings to customize pizzelle, from light to deep golden brown.
- 2. Indicator Lights**
 - Red light signals when power is on.
 - Green light signals when pizzelle press is ready to bake, and when the pizzelle are ready to eat.
- 3. Brushed Stainless Steel Housing**
- 4. Pizzelle Plates**
- 5. Rubber Feet (not shown)**
 - Keep unit steady without marking the countertop.
- 6. Measuring Scoop**
- 7. Rolling Dowel**



BEFORE FIRST USE

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Preheat the Pizzelle Press: Close lid and plug cord into a 120V AC wall outlet. The red light will go on to signal power. The green indicator light will go on when the unit is ready to use.

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

2. When the green indicator light goes on, scoop ingredients onto bottom plates according to the recipes provided. Close the lid. The green light will go off.
3. Once the pizzelle are ready to be removed from the unit, the green light will illuminate once again. Baking time is determined by browning level. Choose a setting on the browning control dial. For golden crisp pizzelle, we recommend using setting #3 or #4.
4. Lift the top cover. Remove the pizzelle by loosening the edges with a heat-resistant plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
5. Always disconnect the plug from the wall outlet, once cooking has been completed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished cooking, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open so plates begin to cool. **Be certain plates have cooled completely before cleaning.**

Never take your Pizzelle Press apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves, and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel.

You may clean the plates by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the cooked batter and let stand approximately 5 minutes, thus allowing batter to soften for easy removal.

DO NOT POUR OIL ONTO PIZZELLE PLATES WHEN PLUGGED IN.

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

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

TIPS & HINTS

Always allow the Cuisinart® Pizzelle Press to preheat completely before baking pizzelle.

Make certain that the green indicator light is lit before baking subsequent batches of pizzelle.

Be certain that the Pizzelle Press is completely clean before preheating. Crumbs and batter baked onto the press will cause sticking.

Use a small amount of vegetable oil or melted vegetable shortening applied with a heatproof pastry brush to lightly condition the press. Do not use butter or cooking sprays. Butter will burn or smoke when heated, and many cooking sprays contain lecithin, which can become "gummy" and sticky when heated on a nonstick cooking surface.

If you are using the Rolling Dowel to roll your pizzelle, roll them immediately upon removing them from the press. Remove one pizzelle at a

time, allowing the second to remain on the hot press (keep unit open) while rolling.

Hot pizzelle can be molded around the Rolling dowel provided or a small custard cup or ramekin to create a cup. Shaped pizzelle should be filled just before serving.

Lighter pizzelle are easier to roll/mold than darker pizzelle.

If pizzelle run over the edges of the mold, trim while warm with a sharp knife or kitchen scissors.

Allow pizzelle to cool completely on a wire rack before storing.

In a dry climate, store pizzelle in a shallow cookie jar or container with loose-fitting lid. Add a layer of paper towel between each cookie to absorb excess moisture. In a humid climate, store pizzelle in a tightly covered container.

Pizzelle can be frozen. Stack in small bundles with a sheet of paper towel between each cookie, wrap in plastic wrap, then place in a resealable food storage bag and squeeze out excess air.

If pizzelle become soft, arrange them in a single layer on a cookie sheet. Place in a 300°F oven for 3 to 5 minutes.

Many pizzelle batters may be prepared ahead, covered tightly and stored in the refrigerator for up to 24 hours before baking pizzelle.

“Center” the batter just a little behind the direct center of each patterned cookie grid, so that when the lid is closed it will push the batter forward to the center, making a more evenly rounded pizzelle.

When finished baking pizzelle, unplug unit and open to cool completely. Brush any residual crumbs from the press, paying particular attention to the pattern indentations, using a soft brush such as a new toothbrush, pastry brush (do not use a brush with any metal wire, such as a bottle brush), or cotton swab. Then wipe the unit with a dampened, soft cloth, such as a microfiber cloth (available in most kitchenware/gourmet stores), to remove all grease and crumbs. Allow unit to dry completely before storing.

About the Recipes:

Many pizzelle recipes can be mixed ahead of time, covered and refrigerated. Remove batter from refrigerator about 30 minutes before baking.

It is important to measure flour and other dry ingredients properly for best baking results. Use nested measuring cups of graduated sizes

— do not use measuring cups meant for liquid measurements. Stir flour before measuring, then spoon or scoop into the measuring cup and level with the straight edge of a spatula or table knife.

Nutritional information is based on number of servings indicated. If a recipe produces a range of servings, it is based on the highest serving yield for that particular recipe. If a recipe has a lower fat option, that is the one used for nutritional information.

RECIPES

CLASSIC PIZZELLE

Our basic pizzelle recipe is flavored with pure vanilla extract. You may vary the flavor by using other extracts such as anise, almond or lemon.

Makes 28 pizzelle

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 3 large eggs
- ¾ cup granulated sugar
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1 teaspoon pure vanilla extract

1. Put the flour and baking powder in a small bowl and whisk to combine; reserve.
2. Put the eggs and sugar in a medium bowl. Using a hand mixer, beat until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter and vanilla and mix until combined, about 15 seconds. Add the dry ingredients and mix until just combined, about 10 to 15 seconds; do not overmix.

(Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)

3. Preheat the Pizzelle Press in the closed position with the browning control adjustment set to desired doneness.
4. Once the green indicator light illuminates, use the measuring scoop to dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to begin the cooking time. The green indicator light will turn off and re-illuminate when pizzelle are ready. Use silicone-tipped tongs to remove the pizzelle and carefully transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.

NOTE: This recipe is perfect for making cannoli shells: They have to be formed immediately after removing from the plates, so be quick. Use the included rolling dowel to form into a cylindrical shape, like a tunnel. Allow to rest, seam side down, until set and crisp.

Nutritional information per pizzelle:

Calories 82 (40% from fat) • carb. 11g • pro. 1g • fat 4g
sat. fat 2g • chol. 29mg • sod. 42mg • calc. 9mg • fiber 0g

HAZELNUT PIZZELLE

For a variation, substitute the hazelnuts with pecans, walnuts or pistachios. For Chocolate Marble Nut Pizzelle, add 2 ounces very finely chopped bittersweet or semisweet chocolate to the batter.

Makes 28 pizzelle

- 1¾ cups unbleached, all-purpose flour
- ½ cup finely ground, blanched hazelnuts (2 ounces)*
- 2 teaspoons baking powder
- 3 large eggs
- ¾ cup granulated sugar
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1 tablespoon hazelnut liqueur
- 2 teaspoons pure vanilla extract

1. Put the flour, ground hazelnuts and baking powder into a small bowl and whisk to combine; reserve.
2. Put the eggs and sugar into a medium bowl. Using a hand mixer, mix until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter hazelnut liqueur and vanilla extract and mix until combined, about 15 seconds. Add the flour mixture and blend until just combined, about 10 to 15 seconds; do not overmix. (Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)
3. Preheat the Pizzelle Press in the closed position with the browning control adjustment set to your desired doneness.
4. Once the green indicator light illuminates, use the measuring scoop to dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to begin the cooking time. The green indicator light will turn off and re-illuminate when pizzelle are ready. Use silicone-tipped tongs to remove the pizzelle and carefully transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.

*Grind nuts as finely as possible without turning into nut butter. This can be done easily in a Cuisinart® Food Processor or Mini-Prep® Plus Chopper/Grinder. You may wish to add a tablespoon of the sugar from the recipe to the nuts when chopping. If it doesn't seem fine enough, then use a fine mesh strainer to sift before mixing with other ingredients.

Nutritional information per pizzelle:

Calories 93 (44% from fat) • carb. 11g • pro. 2g • fat 5g
sat. fat 3g • chol. 29mg • sod. 42mg • calc. 10mg • fiber 0g

CANNOLI FILLING

Any of the included pizzelle recipes can be formed into cannoli shells using the included rolling dowel. After forming the shells, use this recipe to fill them using a pastry bag. This filling may also be served as a dip with broken up pizzelle.

Makes about 5 cups (enough to fill about 32 cannoli)

- 3 pounds whole-milk ricotta, drained overnight in a strainer/colander lined with paper towels
- $\frac{3}{4}$ cup confectioners' sugar, sifted
- Pinch kosher salt
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
- 1 cup mini chocolate chips

In a large bowl, whisk together the drained ricotta, sugar, salt, vanilla extract and cinnamon. When smooth, fold in the chocolate chips. Refrigerate until ready to use.

Nutritional information per serving (2½ tablespoons):

Calories 127 (54% from fat) • carb. 9g • pro. 5g • fat 8g
sat. fat 5g • chol. 19mg • sod. 51mg • calc. 145mg • fiber 0g

PARMESAN AND BLACK PEPPERCORN PIZZELLE WITH TOMATO COMPOTE

These pizzelle may be served as a savory appetizer or as an accompaniment to a meal.

Makes about $\frac{3}{4}$ cups of sauce and 10 to 12 pizzelle

Sauce:

- 2 tablespoons olive oil
- 12 ounces heirloom cherry tomatoes
- 1 garlic clove, smashed
- 10 basil leaves, thinly sliced
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt

Pizzelle:

- 1 cup unbleached, all-purpose flour
- $\frac{1}{2}$ cup grated or shredded Parmesan cheese
- $\frac{1}{2}$ teaspoon freshly ground black pepper
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt
- $\frac{1}{4}$ cup olive oil
- $\frac{1}{4}$ cup water
- Parmesan shavings, for garnish
- Small basil leaves, for garnish

1. Make the sauce: Put the oil in a medium saucepan over medium-high heat. Once hot, add the cherry tomatoes and cook until blistering and just starting to burst. Use a wooden spoon to smash them and reduce heat to medium. Simmer, stirring occasionally, until thickened, about 20 minutes. During the last minute of cooking, add the smashed garlic, thinly sliced basil and salt. Remove from heat and reserve.
2. Make the pizzelle: Put the flour, cheese, pepper and salt in a large bowl and stir to combine. Use a hand mixer to add the oil and water. The mixture should resemble large clumps.
3. Preheat the Pizzelle Press in the closed position with the browning control adjustment set to the darkest setting.
4. Once the green indicator light illuminates, use the measuring scoop to dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to begin the cooking time. The green indicator light will turn off and re-illuminate when pizzelle are ready. Use silicone-tipped tongs to remove the pizzelle and carefully transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.
5. To serve, spoon an even amount of sauce on each pizzelle and garnish with a Parmesan shaving and small basil leaf. For optimal crispiness, serve immediately.

Nutritional information per pizzelle with sauce (about 1 tablespoon):

Calories 98 (50% from fat) • carb. 8g • pro. 1g • fat 7g
sat. fat 1g • chol. 0mg • sod. 96mg • calc. 9mg • fiber 0g

SWEET CHOCOLATE PIZZELLE

A more decadent take on the classic, these are great when served with fresh fruit or ice cream.

Makes about 28 pizzelle

- 1 $\frac{2}{3}$ cups unbleached, all-purpose flour
- $\frac{1}{4}$ cup unsweetened cocoa powder
- 2 teaspoons baking powder
- $\frac{1}{4}$ teaspoon kosher salt
- 3 large eggs
- 1 cup granulated sugar
- 8 tablespoons (1 stick) unsalted butter, melted and cooled to room temperature
- 1 teaspoon pure vanilla extract
- Vegetable oil, for brushing plates

1. Put the flour, cocoa, baking powder and salt into a small bowl and whisk to combine; reserve.
2. Put the eggs and sugar into a medium bowl. Using a hand mixer, mix until thickened. While mixing on low, gradually add the melted butter and vanilla and mix until combined, about 15 seconds. Add the dry ingredients and mix until just combined, about 10 to 15 seconds; do not overmix. (Alternately, this can be done by hand with a whisk – be sure there are no lumps in the batter.)
3. Preheat the Pizzelle Press in the closed position with the browning control adjustment set to desired doneness.
4. Once the green indicator light illuminates, use the measuring scoop to dollop batter onto the center of each pizzelle circle. Close cover and lock to begin the cooking time. The green indicator light will turn off and re-illuminate when pizzelle are ready. Use silicone-tipped tongs to remove the pizzelle and carefully transfer to a flat cooling rack. Repeat with remaining batter.

Nutritional information per pizzelle:

Calories 108 (47% from fat) • carb. 13g • pro. 2g • fat 6g
sat. fat 3g • chol. 29mg • sod. 62mg • calc. 9mg • fiber 0g

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® Pizzelle Press 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® Pizzelle Press 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® Pizzelle Press 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® Pizzelle Press 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

IB-14976-ESP-B

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES
Y LIBRO DE
RECETAS



Prensa-pizzellas

WM-PZ10

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes; utilice los mangos/asas o los botones/perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
5. Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija están dañados, después de un mal funcionamiento, después de que se haya caído o si está dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o de una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después del uso.
12. No utilice el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.

Se podrá usar una extensión eléctrica, pero con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. El cable más largo o la extensión deben ser acomodados de manera que no cuelguen de la encimera/mesa, donde pueden ser jalados por niños o pueden causar tropiezos.

AVISO:

El cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra en la toma de corriente, inviértala. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes.....	2
Piezas y características.....	3
Antes del primer uso.....	4
Instrucciones de operación.....	4
Limpieza y mantenimiento.....	4
Consejos y sugerencias.....	4
Recetas.....	5
Garantía.....	9

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



- 1. Control de temperatura variable**
 - Cinco ajustes de temperatura permiten preparar pizzellas como a usted le gustan, desde ligeramente doradas hasta muy doradas y crujientes.
- 2. Indicadores luminosos**
 - Luz roja de encendido.
 - Luz verde de “listo para cocer” y “listo para comer”.
- 3. Carcasa de acero inoxidable cepillado**
- 4. Placas para pizzellas**
- 5. Pies de goma (no ilustrados)**
 - Mantienen el aparato estable sin dejar marcas en la encimera.
- 6. Cuchara medidora**
- 7. Rodillo**



ANTES DEL PRIMER USO

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

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

INSTRUCCIONES DE USO

1. Precaliente el aparato: cierre las placas y enchufe en cable en una toma de corriente de 120 V AC. La luz roja se encenderá, lo que indica que el aparato está calentando. La luz verde de listo se encenderá cuando esté listo.

Nota: puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.

2. Cuando la luz verde se encienda, vierta la mezcla en la placa inferior. Cierre la tapa; el indicador luminoso verde se apagará.
3. Cuando las pizzellas estén listas, la luz verde se iluminará otra vez. El ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 3 o 4 para preparar pizzellas doradas y crujientes.
4. Abra las placas. Saque las pizzellas, soltando los bordes con una espátula de cocina resistente al calor. Nunca utilice utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
5. Después de terminar, desconecte el cable de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de la toma de corriente después del uso. Deje la cubierta abierta para permitir que se enfríe. **Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.**

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Simplemente quite los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel absorbente o un paño seco.

Si es necesario, limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para quitar las manchas y la acumulación de residuos de aceite, lo que evitará que la mezcla se pegue. Si hay mezcla pegada en las placas, vierta un poco de aceite por encima y espere por aproximadamente 5 minutos; esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

NO VIERTA ACEITE EN LAS PLACAS MIENTRAS LA UNIDAD ESTÁ ENCHUFADA.

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

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

CONSEJOS ÚTILES

Permita que el prensa-pizzellas Cuisinart® se caliente completamente antes de cocer las pizzellas.

Espere hasta que el indicador luminoso verde vuelva a encenderse antes de preparar la tanda siguiente.

Asegúrese de que el prensa-pizzellas está completamente limpio antes de ponerlo a calentar. Las placas estarán pegajosas si hay migajas y residuos de mezcla en ellas.

Engrase ligeramente las placas, aplicando una pequeña cantidad de aceite vegetal o de manteca vegetal derretida con una brocha a prueba de calor. No utilice mantequilla ni spray vegetal. La mantequilla se quemará y echará humo al calentarse, y muchos sprays vegetales contienen lecitina, un ingrediente que puede

volverse pegajoso cuando se calienta en una superficie de cocción antiadherente.

Si usa el rodillo para formar rollos (p. ej., para hacer “cannoli”), haga esto inmediatamente después de sacar las pizzellas de las placas. Saque una pizzella a la vez, dejando la otra pizzella en la placa caliente (no cierre las placas) mientras forma el rollo.

También puede dar a las pizzellas forma de bol, usando el rodillo proveído, boles pequeños o ramequines. Rellene las pizzellas justo antes de servir.

Es más fácil dar forma a pizzellas poco cocidas que a pizzellas muy cocidas.

Si necesita cortar las pizzellas, haga esto mientras están aún calientes, usando un cuchillo afilado o tijeras de cocina.

Permita que las pizzellas se enfríen por completo sobre una rejilla antes de guardarlas.

En un clima seco, guarde las pizzellas en un tarro de galletas poco profundo o un recipiente con una tapa no hermética. Coloque una hoja de papel absorbente entre cada galleta para absorber el exceso de humedad. En un clima húmedo, guarde las pizzellas en un recipiente hermético.

Las pizzellas también pueden congelarse. Apile varias pizzellas, separándolas con hojas de papel absorbente, envuélvalas con papel film/plástico, y luego póngalas en una bolsa hermética y expulse el aire.

Si las pizzellas se ponen suaves, dispóngalas en una sola capa en una placa para horno y hornéelas en 300°F (150°C) por 3 a 5 minutos.

Muchas mezclas pueden prepararse por adelantado y refrigerarse por hasta 24 horas, hasta el momento de preparar las pizzellas.

Vierta la mezcla ligeramente atrás del centro de la placa, de manera que la placa superior empuje la masa hacia el centro al cerrarse; esto producirá pizzellas más redondas.

Después de terminar, desenchufe el aparato y permita que se enfríe por completo. Cepille las placas para quitar las migajas y otros residuos, prestando una atención especial a las hendiduras. Nota: puede usar un cepillo suave (p. ej., un cepillo de diente limpio o una brocha

de cocina), o un bastoncillo. Luego, limpie la unidad con un paño suave ligeramente humedecido, p. ej. un paño de microfibra (disponible en la mayoría de las tiendas de material de cocina), para eliminar la grasa y las migajas. Permita que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo.

Nota acerca de las recetas:

Muchas recetas pueden prepararse por adelantado, y luego cubrirse y refrigerarse. Saque la mezcla del refrigerador aproximadamente 30 minutos antes de cocinar.

Es importante medir la harina y otros ingredientes secos correctamente para conseguir resultados óptimos. Utilice tazas medidoras para ingredientes secos; no utilice tazas medidoras para ingredientes líquidos. Tamice la harina antes de medirla y, después de llenar la taza, nivele su contenido con el filo de un cuchillo o una espátula.

El valor nutricional de las recetas a continuación es por porción. Cuando el número de porciones varía, el valor nutricional está basado en el número más alto. Cuando una receta proporciona varias opciones de grasa, el valor nutricional está basado en la opción con menos grasa.

RECETAS

PIZZELLAS CLÁSICAS

Nuestras pizzellas clásicas están sazonadas con extracto natural de vainilla. Sustitúyalo con otro saborizante (p. ej., extracto de anís, de almendra o de limón) si desea.

Rinde 28 pizzellas

- | | |
|-----|--|
| 1 ¾ | tazas (220 g) de harina común |
| 2 | cucharaditas de polvo de hornear |
| 3 | huevos grandes |
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| 8 | cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente |
| 1 | cucharadita de extracto natural de vainilla |

1. Colocar la harina y el polvo de hornear en un tazón pequeño y batir para mezclar; reservar.
2. Colocar los huevos y el azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla espesa. Batiendo a velocidad baja, agregar la mantequilla derretida y la vainilla y seguir batiendo por aproximadamente 15 segundos. Agregar los ingredientes secos y batir por 10 a 15 segundos, justo hasta incorporarlos; no mezclar demasiado (nota: también puede usar un batidor de mano, cerciorándose de que no hay grumos en la mezcla).
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura deseada.
4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.

NOTA: esta receta es perfecta para preparar “cannoli”. Cerciorarse de formar los rollos inmediatamente y rápidamente después de sacar las pizzellas de las placas. Usar el rodillo proveído para formar un cilindro, que luego podrá rellenar con crema. Dejar reposar, la unión apuntando hacia abajo, hasta que esté firme y crujiente.

Información nutricional por pizzella:

Calorías 82 (40 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
 Proteínas 1 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g •
 Colesterol 29 mg • Sodio 42 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g

PIZZELLAS CON AVELLANAS

Puede preparar variaciones de esta receta, sustituyendo las avellanas con pacanas, nueces o pistachos. Para preparar pizzellas marmoladas de chocolate con avellanas, agregue 2 onzas (55 g) de chocolate semiamargo o semidulce finamente picado a la mezcla.

Rinde 28 pizzellas

- | | |
|----|--|
| 1¾ | tazas (220 g) de harina común |
| ½ | taza (55 g) de avellanas sin piel finamente molidas* |
| 2 | cucharaditas de polvo de hornear |
| 3 | huevos grandes |
| ¾ | taza (150 g) de azúcar granulada |
| 8 | cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente |
| 1 | cucharada de licor de avellana |
| 2 | cucharaditas (10 ml) de extracto natural de vainilla |

1. Colocar la harina, las avellanas molidas y el polvo de hornear en un tazón pequeño y batir para mezclar; reservar.
2. Colocar los huevos y el azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla espesa. Batiendo a velocidad baja, agregar la mantequilla derretida y el licor de avellana, y seguir batiendo por aproximadamente 15 segundos. Agregar los ingredientes secos y batir por 10 a 15 segundos, justo hasta incorporarlos; no mezclar demasiado (nota: también puede usar un batidor de mano, cerciorándose de que no hay grumos en la mezcla).
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura deseada.
4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las

pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.

*Moler las avellanas lo más fino posible sin que se conviertan en mantequilla de avellana. Puede hacer esto fácilmente en cualquier procesadora de alimentos Cuisinart® o en la picadora/moledora Mini-Prep® Plus de Cuisinart. Añada una cucharada de azúcar de la receta a las avellanas si desea. Si el resultado no parece suficientemente fino, puede tamizar las avellanas molidas en un colador de malla fina antes de mezclarlas con el resto de los ingredientes.

Información nutricional por pizzella:

Calorías 93 (44 % de grasa) • Carbohidratos 11 g
Proteínas 2 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g •
Colesterol 29 mg • Sodio 42 mg • Calcio 10 mg • Fibra 0 g

RELLENO PARA “CANNOLI”

Cualquiera de las recetas de pizzellas incluidas puede usarse para hacer “cannoli”, usando el rodillo proveído. Después de formar los rollos, rellénelos con esta crema, usando una manga pastelera. Este relleno también puede usarse como crema para mojar pedazos de pizzella.

Rinde aproximadamente 5 tazas (1.2 L) de crema, suficiente como para rellenar 32 “cannoli”

- 3 libras (1.35 kg) de queso ricota/requesón de leche entera, dejado por una noche en un colador forrado con papel absorbente para que se escurra
- ¾ taza (90 g) de azúcar glasé, tamizado
- 1 pizca de sal kosher
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 taza (80 g) de mini-chispas de chocolate

Colocar el queso ricota escurrido, el azúcar, la sal, la vainilla y la canela en un tazón grande; batir para mezclar. Cuando la mezcla esté suave, agregar las chispas de chocolate. Refrigerar hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1½ cucharadas):

Calorías 127 (54 % de grasa) • Carbohidratos 9 g
Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g •
Colesterol 19 mg • Sodio 51 mg • Calcio 145 mg • Fibra 0 g

PIZZELLAS DE QUESO PARMESANO Y PIMIENTA NEGRA CON COMPOTA DE TOMATE

Estas pizzellas saladas son perfectas como aperitivo o acompañamiento.

Rinde aproximadamente 10 a 12 pizzellas y ¾ de taza (175 ml) de salsa

Salsa:

- 2 cucharadas (60 ml) de aceite de oliva
- 12 onzas (340 g) de tomates de pera antiguos
- 1 diente de ajo, machacado
- 10 hojas de albahaca fresca, finamente rebanadas
- ¼ cucharadita de sal kosher

Pizzellas:

- 1 taza (125 g) de harina común
- ¼ taza (25 g) de queso Parmesano rallado
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
- ¼ taza (60 ml) de agua
- Virutas de queso Parmesano, para decorar
- Hojas pequeñas de albahaca, para decorar

1. Preparar la salsa: calentar el aceite a fuego medio-alto, en una cacerola mediana. Una vez caliente, agregar los tomates y cocer hasta que empiecen a abrirse. Aplastar los tomates con un cucharón de madera y reducir el fuego a medio. Seguir cocinando, revolviendo de vez en cuando, por aproximadamente 20 minutos, hasta que se espese. En el último minuto de cocción, agregar el ajo, la albahaca y la sal. Retirar del fuego y reservar.
2. Preparar las pizzellas: poner la harina, el queso, la pimienta y la sal en un tazón grande y revolver para mezclar. Agregar el aceite y el agua, revolviendo la mezcla con una batidora

-
- de mano. La mezcla debería parecerse a una masa suave con pedazos grandes.
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura más alta.
 4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.
 5. Para servir: verter una cantidad uniforme de salsa en cada pizzella y decorar con virutas de queso Parmesano y una hoja pequeña de albahaca. Servir inmediatamente.

**Información nutricional por porción,
con aproximadamente 1 cucharada de salsa:**

Calorías 98 (50 % de grasa) • Carbohidratos 8 g
Proteínas 1 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg • Sodio 96 mg • Calcio 9mg • Fibra 0g

PIZZELLAS DE CHOCOLATE

Aún más exquisitas que las pizzellas clásicas, estas galletas son deliciosas con frutas frescas o helado.

Rinde aproximadamente 28 pizzellas

- 1 $\frac{2}{3}$ tazas (210 g) de harina común
- $\frac{1}{4}$ taza (30 g) de cacao amargo en polvo
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher
- 3 huevos grandes
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 8 cucharadas (115 g) de mantequilla sin sal, derretida y enfriada a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- Aceite vegetal para engrasar las placas

1. Colocar la harina, el cacao, el polvo de hornear y la sal en un tazón pequeño y batir para mezclar; reservar.

2. Colocar los huevos y el azúcar en un tazón mediano. Batir, usando una batidora de mano, hasta conseguir una mezcla espesa. Batiendo a velocidad baja, agregar la mantequilla derretida y la vainilla y seguir batiendo por aproximadamente 15 segundos. Agregar los ingredientes secos y batir por 10 a 15 segundos, *justo* hasta incorporarlos; no mezclar demasiado (nota: también puede usar un batidor de mano, cerciorándose de que no hay grumos en la mezcla).
3. Precalentar el aparato, con las placas cerradas, a la temperatura deseada.
4. Cuando la luz verde se encienda, verter una cucharada de la mezcla en el centro de cada placa. Cerrar y asegurar las placas para empezar la cocción. La luz verde se apagará, y luego volverá a encenderse cuando las pizzellas estén listas. Sacar las pizzellas, usando pinzas con puntas de silicona, y colocarlas cuidadosamente en una rejilla para enfriar. Repetir con el resto de la mezcla.

Información nutricional por pizzella:

Calorías 108 (47 % de grasa) • Carbohidratos 13 g
Proteínas 2 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g
Colesterol 29 mg • Sodio 62 mg • Calcio 9 mg • Fibra 0 g

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 Prensa-pizzellas Cuisinart® que haya sido comprada en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales, ni propietarios/consumidores que hayan comprado este producto a revendedores no autorizados por Cuisinart. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que haya sido usado para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones.

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

RESIDENTES DE CALIFORNIA

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

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

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

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

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio de atención al cliente Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

IB-14976-ESP-B