

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



Sandwich Maker

WM-SW2N1 Series

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT** in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 cooking.
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. To disconnect, remove plug from wall outlet.
15. **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.**
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 is not to be operated in the open 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.

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 attempt to modify the plug in any way.

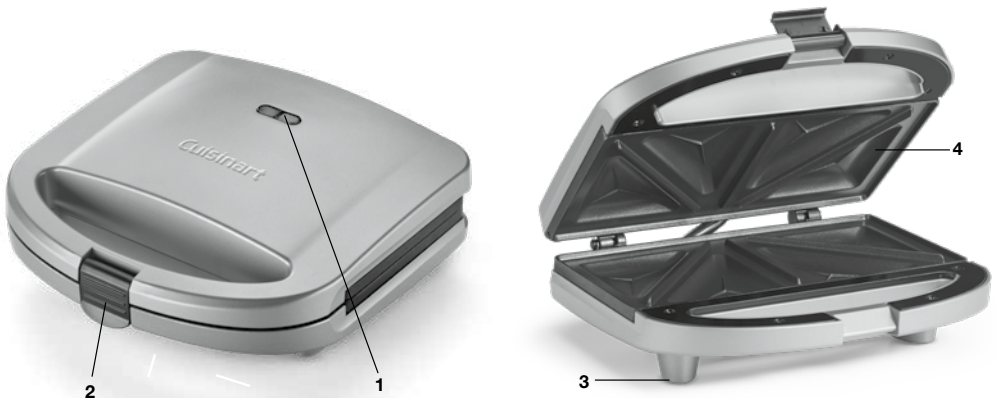
TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards.....	2
Features and Benefits	3
Instructions for Use	4
Tips and Hints.....	4
Cleaning and Maintenance.....	5
Storage.....	5
Recipes	6
Warranty.....	10

FEATURES AND BENEFITS

- 1. Indicator Lights**
 - Red light illuminates when Sandwich Maker is plugged in and preheating
 - Green light illuminates when Sandwich Maker is ready to cook
 - Green light illuminates again when food is ready to eat
- 2. Lock Down Lid**
 - Lock on handle secures contents while cooking
- 3. Rubber Feet**
 - Will not mark countertop
 - Keep unit steady
- 4. Nonstick Plates**
 - Wipe clean after use
 - Sandwich “divider” feature for easy serving
- 5. Cord Storage (not shown)**
 - Cord wraps around base for easy storage
- 6. BPA Free (not shown)**
 - All materials that come in contact with food are BPA free

NOTE: The cooking plates of this Cuisinart® Sandwich Maker have been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the plates by using oil; apply with a paper towel or pastry brush. You may find it helpful to repeat this process before each use of the Sandwich Maker.



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Cuisinart® Sandwich Maker for the first time, remove all protective paper and wrapping. Remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth.
2. To preheat the Sandwich Maker, close lid and plug cord into a wall outlet. The red light will go on to signal power. The green indicator light will go on when unit is ready to use.
NOTE: The first time you use your Sandwich Maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to appliances with a nonstick surface.
3. When the green indicator light goes on, place ingredients on bottom plate according to recipes provided. Close the lid and lock it.
4. The green light will go off and the red light will once again illuminate. It may take several seconds for the red light to come on. This is normal.
5. Once the cooking cycle is finished, the green light will come on again.*
6. Unlock, lift lid and remove food by gently loosening the edges with a heatproof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
7. Always disconnect the plug from the wall outlet once cooking is completed.

* See specific instructions for cooking eggs on page 6.

TIPS AND HINTS FOR USING YOUR CUISINART® SANDWICH MAKER

Preheat Cuisinart® Sandwich Maker completely before using. For quick-to-assemble sandwiches and pastries, preheat the Sandwich Maker while preparing the food to be grilled.

Close the lid, but do not lock the Sandwich Maker while preheating. When preparing more than one batch of sandwiches, keep lid closed to maintain even heat.

You may use a variety of breads with excellent results in the Cuisinart® Sandwich Maker, from whole wheat to cinnamon raisin for sweeter sandwiches. Breads that are a “standard” thickness (approximately ½ inch) are best.

For best results, we recommend that the bread be as close as possible to the size of the sandwich plate (5 x 4½ inches). Breads may be trimmed prior to cooking to fit as needed. Bread selections may be hand sliced from whole loaves. (Use the scraps to make fresh breadcrumbs or in sweet or savory bread puddings. Visit www.cuisinart.com for recipes.)

NOTE: When assembling sandwiches, leave at least a ½-inch border around the edges of the bread for optimal sealing.

Butter, margarine, or olive oil are recommended for coating the outside of bread when making sandwiches. “Light” versions of margarines are not recommended, as they do not withstand heat (check manufacturer’s labels for cooking recommendations for best results).

Have butter or margarine at room temperature when spreading on bread, or melt and apply with a pastry brush.

For best results, moist ingredients, such as sliced tomatoes or fruits, pickles, etc., should be blotted or patted dry with a paper towel. Sauces, such as tomato sauce or salsa, can be drained for a short time in a strainer lined with a coffee filter to remove excess liquid.

Use well-drained, leftover cooked vegetables or thawed, well-drained frozen vegetables as additions to your sandwiches and omelets.

Firm-textured breads will yield a crispier sandwich than breads with a softer texture.

Use a heatproof silicone spatula or wooden utensil to lift sandwich/pastry/omelet from the Cuisinart® Sandwich Maker. Avoid using metal utensils, which may scratch the nonstick coating of the Sandwich Maker.

For best results, allow hot sandwiches to rest for 2–3 minutes before cutting and serving. The fillings will be very hot, and will run less if allowed to cool slightly.

Unplug the Sandwich Maker and allow unit to cool completely with lid open before cleaning.

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished cooking in the Sandwich Maker, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open so plates begin to cool.

When cool, brush excess crumbs from Sandwich Maker with a soft pastry brush, then gently wipe clean with a dampened, soft cloth, such as one made of microfiber.

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

You may clean the cooking plates by wiping with a damp cloth as well. This will prevent staining or sticking from buildup of oil or fillings. Be certain plates have cooled completely before cleaning. If food adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto area and let stand approximately 5 minutes, allowing buildup to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft, dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS. DO NOT PUT IN DISHWASHER.

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

STORAGE

Store with cord wrapped securely around base. For compact storage, stand Sandwich Maker upright on its back end. The Sandwich Maker has been designed with a special latch so lid stays closed during storage.

RECIPES

Pepper & Cheese Omelets

When making filled omelets, the filling reduces the amount of egg needed. Resist the urge to overfill the omelets or the egg may run out before it is cooked.

Makes 2 servings

- 1 large egg
- Kosher salt and freshly ground pepper to taste
- 1 tablespoon finely chopped bell pepper
- 1 tablespoon shredded Cheddar
- Melted butter for brushing

Preheat the Sandwich Maker. Put the egg and salt and pepper in a small bowl. Use a whisk to beat until just frothy. When green indicator light comes on, open Sandwich Maker and lightly coat with melted butter. Divide the bell pepper evenly among the four quarters of the sandwich plates; sprinkle evenly with the shredded cheese. Pour the egg mixture evenly over the vegetables and cheese, being sure to only pour in the wells of each plate. Close the lid and lock. Cook for about 2 minutes. When green light reappears, cooking is complete. Open Sandwich Maker and remove omelets using a heatproof silicone spatula. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 52 (63% from fat) • carb. 1g • pro. 4g
• fat 4g • sat. fat 2g • chol. 97mg • sod. 124mg
• calc. 40mg • fiber 0g

Eggs or Egg Whites for Breakfast Sandwiches:

Use a whisk to combine either 2 large eggs or 3 large egg whites with salt and pepper to taste. Preheat Sandwich Maker, brush plates with butter and pour the egg/egg white mixture evenly into the wells of the bottom plates. Close the lid and lock. Cook for 2 minutes for whole eggs, or 3 minutes for egg whites. When green light reappears, cooking is complete. Remove and serve immediately. These are nice and dense and are perfect for your favorite breakfast sandwich. Serve two pieces per bagel, English muffin, hard roll or toast and top with cheese, sausage or bacon.

Fluffy Scrambled Eggs or Egg Whites:

Use a whisk to combine 1 large egg or 2 large egg whites with 2 tablespoons of milk, and salt and pepper to taste. Preheat Sandwich Maker, brush plates with melted butter, then pour the egg/egg white mixture evenly into the wells of the bottom plates. Close the lid and lock. Cook for 2 minutes for whole eggs or 3 minutes for egg whites. When green light reappears, cooking is complete. Remove and serve immediately.

These eggs are light and fluffy – top with finely chopped chives for a little extra flavor.

NOTE: When cooking eggs, it is very important not to overfill the plates. They should not go above the wells in the bottom plates. Use our recipes as guidelines to make your favorite combinations.

Grilled Mozzarella, Tomato, and Pesto Sandwiches

Flavors of caprese in each bite.

Makes 2 sandwiches

- 4 teaspoons prepared pesto
- 4 slices country white, sliced sandwich bread
- 4 ounces sliced, low-moisture mozzarella
- 6–8 grape tomatoes, halved
- Melted butter or olive oil for brushing

Spread 1 teaspoon of pesto on each of the 4 slices of bread, leaving at least a ½-inch border around the edges. Divide the mozzarella between two of the bread slices, making sure to keep the border. Layer with 3 or 4 grape tomato halves and top with the remaining two bread slices, pesto side down.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Lightly brush plates with melted butter or oil. Carefully place the assembled sandwiches onto the preheated Sandwich Maker. Use firm pressure to close lid; lock and cook. Green indicator light will go off and red light will come on (this may not happen immediately). When green indicator light reappears, sandwich is cooked. Add 15 to 30 seconds additional cooking time if a toastier sandwich is preferred. Remove with a heatproof silicone spatula. Allow sandwich to cool slightly for 2 to 3 minutes before serving, as filling will be very hot.

Nutritional information per sandwich:

Calories 324 (49% from fat) • carb. 22g • pro. 20g

• fat 18g • sat. fat 8g • chol. 31mg • sod. 674mg

• calc. 517mg • fiber 2g

Grilled Goat Cheese, Fig, and Prosciutto Sandwiches

Step up your grilled cheese game.

Makes 2 sandwiches

- 2 tablespoons fig jam
- 4 slices country white, sliced sandwich bread
- 2 tablespoons pistachios, chopped (optional)
- 4 ounces goat cheese, crumbled
- 2 ounces prosciutto

Melted butter or olive oil for brushing

Spread 1 tablespoon of fig jam on two slices of bread and sprinkle with 1 tablespoon of chopped pistachios (if using); reserve. Evenly divide the crumbled goat cheese over the top of the remaining two bread slices, leaving at least a ½-inch border around the edges. Layer each with half the prosciutto. Top with the reserved bread slices, jam side down.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Lightly brush plates with melted butter or oil. Carefully place the assembled sandwiches onto the preheated Sandwich Maker. Use firm pressure to close lid; lock and cook. Green indicator light will go off and red light will come on (this may not happen immediately). When green indicator light reappears, sandwich is cooked. Add 15 to 30 seconds additional cooking time if a toastier sandwich is preferred. Remove with a heatproof silicone spatula. Allow sandwich to cool slightly for 2 to 3 minutes before serving, as filling will be very hot.

Nutritional information per sandwich:

Calories 425 (44% from fat) • carb. 37g • pro. 22g

• fat 20g • sat. fat 10g • chol. 70mg • sod. 1,004mg

• calc. 530mg • fiber 2g

BBQ Chicken Quesadilla

A tangy and sweet twist on a classic quesadilla.

Makes 1 large quesadilla, 1 to 2 servings

- ½ cup diced, grilled chicken breast
- 2 tablespoons BBQ sauce
- ½ cup Mexican blend, shredded cheese
- 1 large flour tortilla
- ¼ cup fresh pineapple or mango salsa
- Chopped fresh cilantro, optional
- Sour cream for serving
- Melted butter or olive oil for brushing

In a small bowl, mix grilled chicken with BBQ sauce to coat. Sprinkle half the cheese over half of the tortilla, leaving at least a ½-inch border along the edge. Top with the chicken mixture, salsa, and cilantro (if using), then sprinkle with the remaining cheese. Fold the other half of the tortilla over the filling.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Lightly brush plates with melted butter or oil. Carefully place the assembled quesadilla onto the preheated Sandwich Maker, so the folded side is lined up with the backside of the bottom plate. Use firm pressure to close lid; lock and cook. Green indicator light will go off and red light will come on (this may not happen immediately). When green indicator light reappears, quesadilla is cooked. Add 15 to 30 seconds additional cooking time if a toastier quesadilla is preferred. Remove with a heatproof silicone spatula. Allow quesadilla to cool slightly for 2 to 3 minutes before serving, as filling will be very hot. Serve with sour cream, if desired.

Nutritional information per quesadilla:

Calories 585 (41% from fat) • carb. 42g • pro. 42g

• fat 26g • sat. fat 13g • chol. 31mg • sod. 616mg

• calc. 435mg • fiber 2g

Mushroom Quesadilla

Smoky, creamy and absolutely delicious!

Makes 1 large quesadilla, 1 to 2 servings

- 2 ounces smoked mozzarella, shredded
- 1 large flour tortilla
- 3 ounces mixed mushrooms, such as cremini and shiitake, sautéed or roasted
- 2 ounces goat cheese, crumbled
- 1 handful arugula leaves
- Melted butter or olive oil for brushing
- Sour cream for serving

Sprinkle the mozzarella cheese over half of the tortilla, leaving at least a ½-inch border along the edge. Evenly top with mushrooms and crumbled goat cheese. Cover with arugula leaves. Fold the other half of the tortilla over the filling.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Lightly brush plates with melted butter or oil. Carefully place the assembled quesadilla onto the preheated Sandwich Maker, so the folded side is lined up with the backside of the bottom plate. Use firm pressure to close lid; lock and cook. Green indicator light will go off and red light will come on (this may not happen immediately). When green indicator light reappears, quesadilla is cooked. Add 15 to 30 seconds additional cooking time if a toastier quesadilla is preferred. Remove with a heatproof silicone spatula. Allow quesadilla to cool slightly for 2 to 3 minutes before serving, as filling will be very hot. Serve with sour cream, if desired.

Nutritional information per quesadilla:

- Calories 577 (50% from fat) • carb. 45g • pro. 21g
- fat 30g • sat. fat 13g • chol. 56mg • sod. 538mg
- calc. 506mg • fiber 3g

Smoked Salmon Potato Tartines with Herbed Crème Fraîche

Makes for an impressive appetizer!

Makes 4 tartines

- 2 russet potatoes
- ½ teaspoon salt, plus a pinch
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 1 tablespoon butter, melted

- ¼ cup crème fraîche
- 1 tablespoon chopped fresh chives, dill, or tarragon, plus more for garnish
- ½ teaspoon lemon zest
- 2 ounces smoked salmon, thinly sliced

Peel potatoes and shred on the large holes of a box grater. Soak in a bowl of cold water and drain when water turns cloudy. Repeat this 2 to 3 more times, or until water stays clear. Squeeze dry using a clean dish towel or paper towels, and season with ½ teaspoon of salt. Sweat the shredded potatoes for a few minutes; the salt will draw out additional moisture. Then squeeze dry one more time, really well – the drier the better. Season with black pepper.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Brush the plates with melted butter. Carefully pack the shredded potatoes into each well of the preheated Sandwich Maker; the wells will be indistinguishable and it will look like one even layer. Use firm pressure to close lid; lock and cook for 10 minutes. Open the lid and brush the tops of each tartine with a little more melted butter. Lock and cook for an additional 5 minutes, or until the tartines are perfectly browned and crispy. Meanwhile, mix crème fraîche with chopped herbs of choice, lemon zest and pinch of salt. Carefully remove tartines with a heatproof silicone spatula. Divide the salmon among the tartines, dollop each with the herbed crème fraîche, and garnish with extra chopped herbs. Serve warm.

Nutritional information per tartine:

- Calories 167 (55% from fat) • carb. 14g • pro. 4g
- fat 10g • sat. fat 6g • chol. 28mg • sod. 342mg
- calc. 17mg • fiber 1g

Cinnamon-Apple Stuffed French Toast

Perfect for brunch or dessert.

Makes 2 sandwiches

- 2 ounces cream cheese, softened at room temperature
- 2 tablespoons powdered sugar, plus extra for dusting
- 1 small baking apple, peeled, cored, and chopped
- 1 tablespoon brown sugar

¾ teaspoon cinnamon, divided
4 slices brioche-style sliced bread (even better if you can find a cinnamon variety)
1 egg
½ teaspoon pure vanilla extract
2 tablespoons milk or cream
Melted butter for brushing
Powdered sugar for dusting
Whipped cream for serving

Mix together softened cream cheese and powdered sugar until smooth; set aside. Combine chopped apple, brown sugar and ½ teaspoon cinnamon in a microwave-safe bowl and cook for 2 minutes, stirring halfway. Apples will be tender and saucy. Evenly spread the sweetened cream cheese on 2 slices of brioche bread, leaving at least a ½-inch border around the edges. Top with 3 tablespoons of the cinnamon apples, followed by the remaining two slices of bread.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. While unit is preheating, beat together egg, vanilla extract, milk and ¼ teaspoon cinnamon. Lightly brush the plates with melted butter. Dunk each sandwich into the egg mixture, letting any excess drip off, and carefully place onto the preheated Sandwich Maker. Use firm pressure to close lid; lock and cook. Green indicator light will go off and red light will come on (this may not happen immediately). When green indicator light reappears, sandwich is cooked. Add 15 to 30 seconds additional cooking time if a toastier sandwich is preferred. Remove with a heatproof silicone spatula. Allow sandwich to cool slightly for 2 to 3 minutes before serving, as filling will be very hot. Serve with any leftover cinnamon apples, a dusting of powdered sugar, and whipped cream

Nutritional information per sandwich:

*Calories 425 (35% from fat) • carb. 60g • pro. 10g
• fat 17g • sat. fat 8g • chol. 149mg • sod. 363mg
• calc. 481mg • fiber 4g*

Chocolate Snack Cake

Unbelievably easy and sure to satisfy your sweet tooth fast.

Makes 4 individual cakes

2 tablespoons unsalted butter, softened
¼ cup sugar
1 egg

½ teaspoon pure vanilla extract
¼ cup flour
1½ tablespoons cocoa powder
½ teaspoon baking powder
¼ teaspoon espresso powder (optional)
Pinch of salt
1 tablespoon whole milk
¼ cup chocolate chips, peanut butter chips, or chopped walnuts (add-ins optional)
Melted butter for brushing
Powdered sugar for dusting
Whipped cream or ice cream to serve

In a small mixing bowl, whisk softened butter and sugar together until pale and fluffy. Whisk in egg and vanilla extract. Sift in flour, cocoa, baking powder, espresso powder (if using), and salt; mix to incorporate. Add the tablespoon of milk and stir until smooth. Mix in any add-ins.

Preheat the Cuisinart® Sandwich Maker. Lightly brush the plates with melted butter. Carefully spoon the cake batter into each well of the preheated Sandwich Maker. Close the lid; lock and cook for 2 to 3 minutes, until an inserted toothpick comes out clean. Carefully release cakes with a heatproof silicone spatula. Serve warm with a dusting of powdered sugar and whipped cream.

*Nutritional information per individual cake
(with chocolate chips):*

*Calories 230 (43% from fat) • carb. 29g • pro. 4g
• fat 11g • sat. fat 6g • chol. 69mg • sod. 117mg
• calc. 385mg • fiber 2g*

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Sandwich Maker that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Sandwich 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® Sandwich 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 toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Sandwich 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, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China

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

IB-16644-ESP-A

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



Sandwichera

Serie WM-SW2N1

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas o los botones/perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, **NO SUMERJA EL CABLE, EL ENCHUFE NI EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
5. Supervise de cerca el uso de este aparato cuando sea usado por niños o cerca de ellos.
6. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el agua; 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 heridas.
8. No lo use en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde 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. Siempre desenchufe el aparato después del uso.
12. No use el aparato para ningún fin que no sea el indicado.
13. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otro líquido caliente.
14. Para desconectar la unidad, desenchufe el cable de la toma de corriente.
15. **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.

16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
17. No haga funcionar el aparato con las placas abiertas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

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

Se podrá usar 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, invíértalo. Si aun así no entra completamente, comuníquese con un electricista. No intente modificarla.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes	2
Piezas y características.....	3
Instrucciones de uso.....	4
Consejos y útiles	4
Limpieza y mantenimiento	5
Almacenaje.....	5
Recetas	6
Garantía.....	11

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

- 1. Indicadores luminosos**
 - La luz roja se enciende para indicar que la unidad está bajo tensión y calentando
 - La luz verde se enciende para indicar que la unidad está lista para cocinar
 - La luz verde se enciende otra vez para indicar que los alimentos están listos
- 2. Tapa con cierre**
 - El cierre mantiene la tapa cerrada durante la cocción
- 3. Pies de goma**
 - No dejan marcas en la encimera
 - Mantienen la unidad estable
- 4. Placas antiadherentes**
 - Fáciles de limpiar con un simple paño después de cada uso
 - Cuentan con “divisores” para facilitar la remoción de los alimentos
- 5. Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**
 - El cable se enrolla alrededor de la base para un fácil almacenaje
- 6. Sin BPA (no ilustrado)**
 - Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos contiene bisfenol A (BPA).

NOTA: El revestimiento de las placas de la sandwichera Cuisinart® es antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que “cure” las placas con aceite vegetal antes del primer uso (use una brocha o papel absorbente para distribuir el aceite). Puede resultar útil repetir este proceso antes de cada uso.



INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar su sandwichera Cuisinart® por primera vez, retire todo el material de embalaje y protección. Limpie las placas con un paño ligeramente humedecido para eliminar el polvo acumulado durante el transporte.
2. Para calentar, cierre la tapa y enchufe la unidad en una toma de corriente; la luz roja se encenderá, lo que indica que la unidad se está calentando. La luz verde de listo se encenderá cuando esté lista.
NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use; esto es normal.
3. Cuando la luz verde se encienda, coloque los ingredientes en la placa inferior. Cierre la tapa y asegure el cierre.
4. La luz verde se apagará, pero la luz roja se encenderá otra vez. Puede demorar varios segundos hasta que la luz roja se encienda; esto es normal.
5. Al final del ciclo de cocción, la luz verde se iluminará otra vez.*
6. Abra las placas y retire los alimentos, soltando suavemente los bordes con una espátula de plástico resistente al calor. Nunca use utensilios de metal; esto puede dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
7. Siempre desenchufe la unidad después del uso.

* Véase las instrucciones para cocinar huevos en la página 6.

CONSEJOS ÚTILES

Precaliente la sandwichera Cuisinart® completamente antes de usarla. Para no perder tiempo, precaliente la unidad mientras arma los sándwiches/hojaldres/alimentos que desea asar.

Para precalentar, cierre las placas, pero no asegure el cierre. Cuando prepare más de una tanda, mantenga la tapa cerrada entre las varias tandas para mantener el nivel de temperatura.

Conseguirá excelentes resultados con una variedad de panes, desde pan integral hasta pan de canela con pasas. Es preferible usar rebanadas de grosor estándar (aprox. ½ in./1.5 cm).

Para obtener resultados óptimos, le aconsejamos que use rebanadas del mismo tamaño que las placas (5 x 4⁵ in./12 x 11 cm). Corte las rebanadas a la medida de las placas si es necesario. Use pan de molde o rebanadas de pan tradicional. Si usa pan tradicional, use las sobras para preparar pan rallado o budines. Visite www.cuisinart.com para descubrir nuestras recetas.

NOTA: Cuando arme los sándwiches, deje bordes de al menos ½ pulgada (1.5 cm) todo alrededor para un sellado óptimo.

Unte la parte externa del pan con mantequilla o margarina antes de armar los sándwiches. No se recomienda usar margarinas “ligeras”, ya que no soportan el calor. Para conseguir mejores resultados, consulte las instrucciones del fabricante.

Use mantequilla/margarina a temperatura ambiente, o derrita la mantequilla/margarina y aplíquela en el pan con una brocha.

Seque los ingredientes húmedos (p. ej., los tomates, las frutas, los pepinillos en vinagre, etc.) con papel absorbente. Escurra las salsas (p. ej., la salsa de tomate) con un colador forrado con un filtro de café por 5 a 10 minutos para eliminar el exceso de líquido.

Use vegetales cocinados o descongelados, bien escurridos, para preparar sándwiches y tortillas de huevos.

Los panes firmes producirán sándwiches más crujientes que los panes suaves.

Use una espátula de silicona resistente al calor o una espátula de madera para retirar los sándwiches, los hojaldres o las tortillas de huevos de la sandwichera. No use utensilios metálicos, los cuales podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.

Permita que los sándwiches se enfríen por 2 a 3 minutos antes de cortarlos/servirlos; esto evitará que el relleno se corra.

Desenchufe el aparato y permita que se enfríe completamente, con la tapa abierta, antes de limpiarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Apague y desenchufe el aparato después del uso. Deje la tapa abierta para permitir que las placas se enfríen.

Cuando estén frías, elimine las migajas con una brocha y límpielas con un paño suave (p. ej., un paño de microfibra) ligeramente humedecido.

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; esto evitará las manchas y la acumulación de residuos de aceite o relleno. Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas. Si hay alimentos pegados en las placas, vierta un poco de aceite encima y espere por aprox. 5 minutos; esto remojará los alimentos secos para facilitar la limpieza.

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 NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO. NO APTO PARA LAVAVAJILLAS.**

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

ALMACENAJE

Enrolle el cable de forma segura alrededor de la base.

Guarde el aparato en posición vertical, parado en la parte posterior, para ahorrar espacio. El cierre mantendrá las placas cerradas durante el almacenaje.

RECETAS

Tortilla de huevo con pimientos y queso

Las tortillas rellenas no requieren tantos huevos como las tortillas tradicionales. Procure no sobrellenar las cavidades en la placa, o los huevos se correrán antes del fin de la cocción.

Rinde 2 porciones

- 1 huevo grande
- Sal kosher y pimienta recién molida, a gusto
- 1 cucharada de pimiento dulce rojo finamente picado
- 1 cucharada de queso Cheddar rallado
- Mantequilla derretida para cepillar

Precalentar la unidad. Colocar el huevo, la sal y la pimienta en un tazón pequeño. Batir hasta obtener una mezcla espumosa. Cuando la luz verde se encienda, abrir las placas y engrasar ligeramente con mantequilla derretida. Esparcir los pimientos picados y el queso en las cavidades de la placa inferior. Agregar la mezcla de huevo, cerciorándose de no sobrellenar las cavidades. Cerrar la tapa y asegurar el cierre. Cocinar por 2 minutos. Cuando la luz verde se encienda otra vez, el ciclo de cocción ha terminado. Abrir las placas y retirar las tortillas con una espátula de silicona resistente al calor. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

- Calorías 52 (63 % de grasa) • Carbohidratos 1 g
- Proteínas 4 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g
- Colesterol 97 mg • Sodio 124 mg • Calcio 40 mg
- Fibra 0 g

Tortilla de huevos/claras para sándwiches de desayuno:

Mezclar, batiendo, 2 huevos grandes o 3 claras de huevo grande, con sal y pimienta. Precalentar la unidad, engrasar las placas con mantequilla o spray vegetal, y verter la mezcla en las cavidades de la placa inferior. Cerrar la tapa y asegurar el cierre. Cocinar por 2 minutos (huevos enteros) o 3 minutos (claras). Cuando la luz verde se encienda otra vez, el ciclo de cocción ha terminado. Servir inmediatamente. Estas tortillas densas son perfectas para preparar sándwiches para el desayuno. Colocar las tortillas en panecillos (“bagels”), “muffins” ingleses, pancitos o tostadas, y agregar queso y salchicha o tocino.

Huevos revueltos esponjosos o claras revueltas esponjosas:

Mezclar, batiendo, 1 huevo grande o 2 claras de huevo grande, con 2 cucharadas de leche, sal y pimienta. Precalentar la unidad, engrasar las placas con mantequilla derretida o spray vegetal, verter la mezcla en las cavidades de la placa inferior. Cerrar la tapa y asegurar el cierre. Cocinar por 2 minutos (huevos enteros) o 3 minutos (claras). Cuando la luz verde se encienda otra vez, el ciclo de cocción ha terminado. Servir inmediatamente.

Estos huevos son ligeros y esponjosos. Agregar cebollinos finamente picados para darles más sabor.

NOTA: Es muy importante que no sobrellene las cavidades de la placa cuando cocine huevos. Use nuestras recetas como pauta para preparar sus propias combinaciones.

Sándwiches asados de tomate, Mozzarella y pesto

Sabor a ensalada Caprese en cada bocado.

Rinde 2 sándwiches

- 4 cucharaditas de pesto
- 4 rebanadas de pan blanco
- 4 onzas (115 g) de Mozzarella de baja humedad, en tajadas
- 6 a 8 tomates de pera, partidas a la mitad
- Mantequilla derretida o aceite de oliva para cepillar

Esparcir una cucharadita de pesto en las cuatro rebanadas de pan, dejando un borde de al menos ½ pulgada (1.5 cm) todo alrededor. Dividir la mozzarella entre dos de las rebanadas, dejando el borde libre de queso. Colocar 3 o 4 mitades de tomate de pera encima, y luego cubrir con las dos rebanadas restantes, el pesto hacia abajo

Precalentar la unidad. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida o aceite. Con cuidado, colocar los sándwiches en las placas. Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegurarlas con el cierre. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá (puede que esto no suceda inmediatamente). Cuando la luz verde vuelva a encenderse, los sándwiches están listos. Si desea que sus sándwiches estén más crujientes, cocinarlos por 15 a 30 segundos adicionales. Retirar los sándwiches con una

espátula de silicona resistente al calor. Permitir que los sándwiches se enfríen por 2 a 3 minutos antes de servir, ya que el relleno estará muy caliente.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 324 (49 % de grasa) • Carbohidratos 22 g
• Proteínas 20 g • Grasa 18 g • Grasa saturada 8 g
• Colesterol 31 mg • Sodio 674 mg • Calcio 517 mg
• Fibra 2 g

Sándwiches asados de Prosciutto con queso de cabra e higos

¡Mejore sus sándwiches asados!

Rinde 2 sándwiches

- 2 cucharadas de mermelada de higo
- 4 rebanadas de pan blanco
- 2 cucharadas de pistachos picados (opcional)
- 4 onzas (115 g) de queso de cabra, desmenuzado
- 2 onzas (55 g) de Prosciutto (jamón de Parma)
- Mantequilla derretida o aceite de oliva para cepillar

Esparcir una cucharada de mermelada de higo en dos rebanadas de pan y rociar con una cucharada de pistachos picados (opcional); reservar. Dividir uniformemente el queso de cabra desmenuzado en las dos rebanadas de pan restantes, dejando un borde de al menos ½ pulgada (1.5 cm) todo alrededor. Cubrir con Prosciutto. Cerrar los sándwiches colocando las rebanadas reservadas encima, el lado con mermelada apuntando hacia abajo.

Precalentar la unidad. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida o aceite. Con cuidado, colocar los sándwiches en las placas. Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegurarlas con el cierre. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá (puede que esto no suceda inmediatamente). Cuando la luz verde vuelva a encenderse, el sándwich está listo. Si desea que sus sándwiches estén más crujientes, cocinarlos por 15 a 30 segundos adicionales. Retirar los sándwiches con una espátula de silicona resistente al calor. Permitir que los sándwiches se enfríen por 2 a 3 minutos

antes de servir, ya que el relleno estará muy caliente.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 425 (44 % de grasa) • Carbohidratos 37 g
• Proteínas 22 g • Grasa 20 g
• Grasa saturada 10 g • Colesterol 70 mg
• Sodio 1,004 mg • Calcio 530 mg • Fibra 2 g

Quesadilla de pollo BBQ

Una receta clásica con un giro picante y dulce.

Rinde 1 quesadilla grande, 1 a 2 porciones

- ½ taza (125 g) de pechuga de pollo asada, picada
- 2 cucharadas de salsa BBQ
- ½ taza (100 g) de queso mexicano (“Mexican blend”) rallado
- 1 tortilla de trigo grande
- ¼ taza (60 ml) de salsa de piña o mango
- Cilantro fresco picado, opcional
- Crema agria para servir
- Mantequilla derretida o aceite de oliva para cepillar

Colocar el pollo asado y la salsa BBQ en un tazón pequeño; revolver para cubrir. Esparcir la mitad del queso en la mitad inferior de la tortilla, dejando un borde de al menos ½ pulgada (1.5 cm). Cubrir con el pollo, salsa y cilantro (opcional), y luego rociar con el queso restante. Doblar la tortilla a la mitad, por encima del relleno.

Precalentar la unidad. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida o aceite. Con cuidado, colocar la quesadilla en la sandwichera precalentada, de modo que el lado doblado esté contra la parte trasera de la placa inferior. Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegurarlas con el cierre. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá (puede que esto no suceda inmediatamente). Cuando la luz verde vuelve a encenderse, la quesadilla está lista. Si desea que su quesadilla esté más crujiente, cocinarla por 15 a 30 segundos adicionales. Retirar con una espátula de silicona resistente al calor. Permitir que la quesadilla se enfríe por 2 a 3 minutos antes de servir, ya que el relleno estará muy caliente. Servir con crema agria si desea.

Información nutricional por quesadilla:

- Calorías 585 (41 % de grasa) • Carbohidratos 42 g
• Proteínas 42 g • Grasa 26 g • Grasa saturada 13 g
• Colesterol 31 mg • Sodio 616 mg • Calcio 435 mg
• Fibra 2 g

Quesadilla de champiñones

¡Ahumada, cremosa y absolutamente deliciosa!

Rinde 1 quesadilla grande, 1 a 2 porciones

- 2 onzas (55 g) de Mozzarella ahumada, rallada
 - 1 tortilla de trigo grande
 - 3 onzas (85 g) de champiñones mixtos, p. ej., champiñones comunes (cremini) y shiitake, salteados o asados
 - 2 onzas (55 g) de queso de cabra, desmenuzado
 - 1 puñado de hojas de rúcula/rúgula/arúgula
- Mantequilla derretida o aceite de oliva para cepillar
Crema agria para servir

Esparcir la mitad de la Mozzarella en la mitad inferior de la tortilla, dejando un borde de al menos ½ pulgada (1.5 cm). Cubrir uniformemente con champiñones y queso de cabra desmenuzado. Cubrir con hojas de rúcula. Doblar la tortilla a la mitad, por encima del relleno.

Precalentar la unidad. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida o aceite. Con cuidado, colocar la quesadilla en la sandwichera precalentada, de modo que el lado doblado quede contra la parte trasera de la placa inferior. Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegurarlas con el cierre. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá (puede que esto no suceda inmediatamente). Cuando la luz verde vuelva a encenderse, la quesadilla está lista. Si desea que su quesadilla esté más crujiente, cocinarla por 15 a 30 segundos adicionales. Retirar con una espátula de silicona resistente al calor. Permitir que la quesadilla se enfríe por 2 a 3 minutos antes de servir, ya que el relleno estará muy caliente. Servir con crema agria si desea.

Información nutricional por quesadilla:

- Calorías 577 (50 % de grasa) • Carbohidratos 45 g
• Proteínas 21 g • Grasa 30 g • Grasa saturada 13 g
• Colesterol 56 mg • Sodio 538 mg • Calcio 506 mg
• Fibra 3 g

“Tartines” de papa con salmón ahumado y crema fresca de hierbas

¡Un impresionante aperitivo!

Rinde 4 “tartines”

- 2 papas “Russet”
- ½ cucharadita + 1 pizca de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharada (15 g) de mantequilla, derretida
- ¼ taza (60 ml) de crème fraîche (crema fresca)
- 1 cucharada de cebollinos (“chives”), eneldo o estragón picados + un poco más para decorar
- ½ cucharadita de ralladura de limón
- 2 onzas (55 g) de salmón ahumado, en tajadas delgadas

Pelar las papas y rallarlas en los agujeros grandes de un rallador de caja. Remojar en un tazón de agua fría y escurrir cuando el agua se vuelva turbia. Repetir 2 a 3 veces, o hasta que el agua esté clara. Apretar con un paño de cocina limpio o toallas de papel para quitar la humedad, y sazonar con una ½ cucharadita de sal. Dejar reposar por unos minutos; la sal extraerá más humedad de las papas. Luego, apretar bien otra vez (cuanto más seco, mejor). Sazonar con pimienta negra.

Precalentar la unidad. Cepillar las placas con mantequilla derretida. Con cuidado, colocar las papas ralladas en las cavidades de la placa inferior (las cavidades serán indistinguibles y se verá como una capa uniforme). Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegúrelas con el cierre. Cocinar por 10 minutos. Abrir la tapa y cepillar la parte superior de cada “tartine” con mantequilla derretida. Cerrar las placas otra vez y cocinar por 5 minutos adicionales, o hasta que las “tartines” estén perfectamente doradas y crujientes. Mientras las “tartines” se están cocinando, mezclar la crema fresca con las hierbas picadas de su elección, la ralladura y una pizca de sal. Con cuidado, retirar las “tartines” con una espátula de silicona resistente al calor. Dividir el salmón entre las “tartines”, cubrir con una cucharada de crema fresca con hierbas y decorar con hierbas picadas. Servir tibio.

Información nutricional por "tartine":

Calorías 167 (55 % de grasa) • Carbohidratos 14 g

• Proteínas 4 g • Grasa 10 g • Grasa saturada 6 g

• Colesterol 28 mg • Sodio 342 mg • Calcio 17 mg

• Fibra 1 g

Tostadas francesas rellenas con manzana/canela

Perfectas para el desayuno-almuerzo o el postre.

Rinde 2 sándwiches

2 onzas (55 g) de queso crema, a temperatura ambiente

2 cucharadas de azúcar glasé + un poco más para espolvorear

1 manzana firme pequeña, pelada y picada

1 cucharada de azúcar moreno

¾ cucharadita de canela en polvo

4 rebanadas de pan tipo "brioche" (aún mejor si es una variedad con canela)

1 huevo

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

2 cucharadas de leche o crema

Mantequilla derretida para cepillar

Azúcar glasé para espolvorear

Crema batida para servir

Colocar el queso crema y el azúcar glasé en un tazón, y mezclar hasta conseguir una mezcla suave; reservar. Colocar la manzana picada, el azúcar moreno y ½ cucharadita de canela en polvo en un tazón apto para microondas; meter al microondas por 2 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo. Las manzanas estarán muy tiernas y jugosas. Untar uniformemente la mezcla de queso crema en dos rebanadas de "brioche", dejando un borde de al menos ½ pulgada (1.5 cm) todo alrededor. Cubrir con 3 cucharadas de manzana con canela, y cubrir con las rebanadas restantes.

Precalentar la unidad. Mientras la unidad se está calentando, colocar el huevo, la vainilla, la leche y ¼ de cucharadita de canela en polvo en un tazón; batir. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida. Sumergir cada sándwich en la mezcla de huevo, dejando que el exceso se escurra, y colocarlo cuidadosamente en la sandwichera precalentada. Presionar firmemente la tapa para cerrar las placas, y asegurarlas con el cierre. La luz verde se apagará y la luz roja se encenderá (puede que esto no suceda

inmediatamente). Cuando la luz verde vuelva a encenderse, el sándwich está listo. Si desea que sus sándwiches estén más crujientes, cocinarlos por 15 a 30 segundos adicionales. Retirar con una espátula de silicona resistente al calor. Permitir que los sándwiches se enfríen por 2 a 3 minutos antes de servir, ya que el relleno estará muy caliente. Servir con manzana con canela, un rocío de azúcar glasé y crema batida.

Información nutricional por sándwich:

Calorías 425 (35 % de grasa) • Carbohidratos 60 g

• Proteínas 10 g • Grasa 17 g • Grasa saturada 8 g

• Colesterol 149 mg • Sodio 363 mg • Calcio 481 mg

• Fibra 4 g

Mini pasteles de chocolate

Este mini pastel increíblemente fácil de preparar satisfará su antojo para algo dulce rápidamente.

Rinde 4 porciones

2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

¼ taza (50 g) de azúcar granulada

1 huevo

½ cucharadita de extracto natural de vainilla

¼ taza (30 g) de harina

1½ cucharadas de cacao en polvo

½ cucharadita de polvo de hornear

¼ cucharadita de café expreso instantáneo (opcional)

1 pizca de sal

1 cucharada de leche entera

¼ tazas (20 g) de chispas de chocolate, chispas de mantequilla de maní o nueces picadas

Mantequilla derretida para cepillar

Azúcar glasé para espolvorear

Crema batida o helado, para servir

Colocar la mantequilla derretida y el azúcar en un tazón pequeño; batir hasta conseguir una mezcla pálida y espumosa. Agregar el huevo y la vainilla. Agregar la harina, el cacao en polvo, el polvo de hornear, el polvo de expreso (opcional) y la sal; mezclar para combinar. Agregar una cucharada de leche; revolver hasta conseguir una mezcla suave. Agregar las chispas o las nueces.

Precalentar la unidad. Cepillar ligeramente las placas con mantequilla derretida. Con cuidado, verter la mezcla en las cavidades de la placa

inferior. Cerrar la tapa, asegurar el cierre y cocinar por 2 a 3 minutos, hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Con cuidado, retirar con una espátula de silicona resistente al calor. Servir tibio un rocío de azúcar glasé y crema batida.

Información nutricional por porción

(con chispas de chocolate):

- Calorías 230 (43 % de grasa) • Carbohidratos 29 g*
• Proteínas 4 g • Grasa 11 g • Grasa • saturada 6 g
• Colesterol 69 mg • Sodio 117 mg • Calcio 385 mg
• Fibra 2 g

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee una sandwichera Cuisinart® que fue 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. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia 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 regresar 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 el 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 así lo desean, mandar el aparato 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 llamando 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 Cuisinart, al **1-800-726-0190**, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.

Todas las marcas registradas, comerciales o de servicio mencionadas en este documento pertenecen a sus titulares respectivos.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China

IB-16644-ESP-A