

Cuisinart^{MC}

**GUIDE
D'UTILISATION
ET LIVRE DE
RECETTES**



Plaques à gaufre pour Griddler™

CGR-WAFPC

Afin que ce produit vous procure des années de satisfaction en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'utilisation.

AVANT LA MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes ou les autocollants promotionnels des plaques. Vérifiez que l'emballage contient bien deux plaques avant de mettre le matériel d'emballage au rancart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage au cas où vous en auriez besoin à une date ultérieure.

Avant d'utiliser vos nouvelles plaques à gaufre Cuisinart^{MC}, essayez-les avec un chiffon humide afin d'éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée dans l'entrepôt ou pendant l'expédition.

Remarque : Les plaques à gaufre pour le Griddler^{MC} de Cuisinart^{MC} sont revêtues d'un enduit antiadhésif spécial. Avant de les utiliser la première fois, nous vous recommandons de les vaporiser d'enduit végétal de cuisson ou de les badigeonner d'un peu d'huile végétale insipide avec un essuie-tout ou un pinceau à pâtisserie. Vous aimerez peut-être faire cette préparation avant chaque utilisation des plaques.

Remarque : Les plaques à gaufre sont conçues spécialement et uniquement pour le Griddler^{MC} (Serie CGR-4) et le Griddler Gourmet^{MC} (Serie GRID-8).

ASSEMBLAGE

Placez le Griddler^{MC} ou le Griddler Gourmet^{MC} sur une surface propre et plate où vous ferez la cuisson.

Pose des plaques

1. Ouvrez le Griddler^{MC} ou le Griddler Gourmet^{MC} dans sa position double et tenez-vous face à l'appareil.
2. Posez une plaque à la fois. Chaque plaque est conçue spécifiquement pour le boîtier ou pour le couvercle.
3. Repérez les supports métalliques au centre du boîtier. Inclinez l'arrière de la plaque et alignez les fentes avec les supports.
4. Glissez la plaque en dessous des supports et appuyez sur le devant de la plaque. Elle s'emboîtera en position.



5. Posez l'autre plaque dans le couvercle en procédant de la même façon.

Dépose des plaques

1. Une fois que le Griddler^{MC} et le Griddler Gourmet^{MC} a refroidi, ouvrez-le dans sa position double.
2. Repérez le bouton d'éjection des plaques situé sur un côté de l'appareil. Appuyez fermement sur le bouton : la plaque se dégagera et se soulèvera légèrement.
3. Saisissez la plaque à deux mains, glissez-la hors des supports métalliques et soulevez-la. Appuyez sur l'autre bouton d'éjection pour retirer l'autre plaque de la même façon.



MODE D'EMPLOI

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale standard.
2. Tournez le sélecteur de fonction à gauche à la position « Griddle » : le voyant rouge au centre du bouton s'allume, indiquant que l'appareil est en marche.
3. Réglez le cadran de température à 400 °F (200 °C).
4. Laissez l'appareil chauffer. Lorsque la température est atteinte, un voyant vert s'allume : cela indique que l'appareil est prêt pour la cuisson.

REMARQUE: Il est normal qu'une petite odeur et qu'une légère fumée émanent du Griddler^{MC} la première fois que les plaques sont utilisées; il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

5. Ouvrez le couvercle de l'appareil en saisissant la poignée et en la soulevant vers l'arrière en un mouvement continu. Le couvercle reste ouvert à un angle de 100 degrés tant que vous ne l'abaissez pas.
6. Versez environ 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la grille inférieure, puis étalez-la uniformément avec une spatule résistant à la chaleur. Fermez le couvercle. Le voyant vert s'éteint, mais le voyant rouge reste allumé.

7. Faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes. Réduisez ou augmentez la durée de cuisson selon que vous aimez vos gaufres plus ou moins dorées. Une cuisson entre 3½ et 5 minutes donnera des gaufres parfaitement dorées. La durée de cuisson variera également selon les ingrédients de la recette.

Remarque : Durant la cuisson, le voyant vert à l'intérieur du cadran de température s'allumera et s'éteindra en alternance pendant que le thermostat agit sur la température; c'est normal. Le voyant rouge à l'intérieur du sélecteur de fonction restera allumé tant que l'appareil est sous tension.

8. Retirez les gaufres délicatement en détachant les bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif.
9. Quand la cuisson des gaufres est terminée, mettez le sélecteur à la position d'arrêt et débranchez l'appareil. Laissez le Griddler^{MC} ou Griddler Gourmet^{MC} refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quand vous avez fini de faire cuire vos gaufres, mettez le sélecteur à la position d'arrêt et débranchez l'appareil. Laissez le couvercle ouvert pour accélérer le refroidissement des plaques. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler.



Appuyez sur le bouton d'éjection des plaques pour retirer les plaques de cuisson du boîtier. Les plaques à gaufre peuvent être lavées au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'objets métalliques, comme des couteaux ou des fourchettes, ni de tampons à récurer pour les nettoyer, car cela risquerait d'abîmer le fini antiadhésif.

Les surfaces extérieures du Griddler^{MC} ou Griddler Gourmet^{MC} peuvent être essuyées avec un chiffon doux et sec. Pour enlever les taches rebelles, mouillez légèrement le chiffon. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer rugueux.

RANGEMENT

Lorsqu'elles ne sont pas utilisées, les plaques à gaufre peuvent être rangées dans le Griddler^{MC} ou le Griddler Gourmet^{MC} ou dans un tiroir ou une armoire.

RECETTES

Gaufres classiques	4
Gaufres au babeurre légères et croustillantes	4
Gaufres double chocolat	5
Gaufres aux pommes	5
Gaufres aux pacanes et à la cannelle	6
Gaufres double banane et noix.....	6
Gaufres à l'avoine et aux raisins secs	7
Gaufres consistantes aux bleuets et aux graines de tournesol.....	8
Gaufres au yogourt et aux pacanes.....	8
Gaufres à l'érable et aux noix	9
Gaufres salées au parmesan et au romarin	9
Gaufres sur le pouce.....	10
Garantie.....	11

Remarque : Les plaques à gaufre sont conçues spécialement et uniquement pour le Griddler^{MC} et le Griddler Gourmet^{MC}.

Gaufres classiques

Les gaufres maison fraîches font du petit déjeuner une occasion spéciale.

Congelez celles qui restent pour vous dépanner quand vous avez moins de temps.

Donne 16 gaufres

2¼ tasses (560 mL) de farine tout usage non blanchie

2 c. à soupe (30 mL) de sucre granulé

1 c. à soupe (15 mL) de poudre à pâte

½ c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (5 mL) de sel

2 tasses (500 mL) de lait écrémé

⅓ tasse (80 mL) d'huile végétale

**2 gros œufs, légèrement battus
enduit végétal de cuisson**

1. Mettre tous les ingrédients dans un grand bol à mélanger et mélanger jusqu'à consistance lisse.
2. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson.
3. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser une pleine tasse de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 136 (40 % des matières grasses) •
glucides 17 g • protéines 4 g • lipides 6 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 29 mg •
sodium 226 mg • calcium 92 mg • fibres 0

Gaufres au babeurre légères et croustillantes

Le blanc d'œuf battu donne à ces gaufres une texture extra légère et croustillante.

Donne 12 gaufres

1¾ tasse (425 mL) de farine tout usage non blanchie

¼ tasse (50 mL) de sucre granulé

2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 mL) de sel

1¼ tasse (300 mL) de babeurre

**6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé,
fondu, légèrement refroidi**

1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur

**3 gros œufs, séparés
enduit végétal de cuisson**

1. Mettre la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol à mélanger et remuer pour combiner. Dans un bol séparé, fouetter ensemble le babeurre, le beurre, la vanille et les jaunes d'œuf. Ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
2. Mettre les blancs d'œuf dans un bol propre. Fouetter avec un batteur muni du fouet jusqu'à la formation de pics fermes, mais non secs. Plier délicatement les blancs dans la pâte en utilisant une grosse spatule en caoutchouc, jusqu'à ce que le tout forme un mélange parfaitement homogène.
3. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne

reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 163 (41 % des matières grasses) •
glucides 19 g • protéines 4 g • lipides 7 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 69 mg • sodium 327 mg •
calcium 54 mg • fibres 0 g

Gaufres double chocolat

Bien que nous ne voyons pas de mal à manger du chocolat au petit déjeuner, ces gaufres rappelant les carrés au chocolat garnies de crème glacée font également un délicieux dessert.

Donne 16 gaufres

1½ tasse (375 mL) de farine tout usage non blanchie

½ tasse (125 mL) de sucre granulé

½ tasse (125 mL) de poudre de cacao non sucré

2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte

¼ c. à thé (1 mL) de bicarbonate de soude

¼ c. à thé (1 mL) de sel

1½ tasse (375 mL) de lait écrémé

2 gros œufs, légèrement battus

½ c. à thé (2,5 mL) d'essence de vanille pure

**6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé,
fondu, légèrement refroidi
enduit végétal de cuisson**

1. Dans un grand bol à mélanger, combiner la farine, le sucre, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel en remuant à l'aide d'un fouet.
2. Incorporer graduellement le lait, les œufs et la vanille au beurre fondu. Battre avec un fouet jusqu'à consistance homogène. Ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Plier les morceaux de chocolat dans le mélange à l'aide d'une spatule.
3. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).

4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.

5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 172 (39 % des matières grasses) •
glucides 23 g • protéines 4 g • lipides 8 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 40 mg •
sodium 121 mg • calcium 78 mg • fibres 1 g

Gaufres aux pommes

Servez-les avec du sirop d'érable chaud auquel vous aurez ajouté une cuillère à thé de cannelle. Un vrai délice !

Donne 16 gaufres

1 c. à soupe (15 mL) de beurre non salé (facultatif)

**1 pomme, moyenne à grosse,
pelée et évidée, coupée en dés
Jus de la moitié d'un citron (facultatif)**

1 c. à soupe (15 mL) de sucre à la cannelle (facultatif)

¼ tasse (50 mL) de cassonade dorée tassée

2 tasses (500 mL) de farine tout usage non blanchie

2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude

½ c. à thé (2,5 mL) de sel

½ c. à thé (2,5 mL) de cannelle moulue

2 gros œufs, légèrement battus

1¾ tasse (425 mL) de lait écrémé

½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille pur

**6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé,
fondu, légèrement refroidi
enduit végétal de cuisson**

1. Si l'on choisit de faire cuire les pommes, faire fondre le beurre dans un grand poêlon. Ajouter les pommes, le jus de citron et le sucre à la

cannelle. Faire caraméliser en cuisant à feu mi-doux pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient uniformément dorées et que le mélange de sucre ait épaissi. Réserver.

- Mettre la cassonade dans un grand bol et en défaire les grumeaux. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Remuer pour combiner.
- Incorporer graduellement les œufs, le lait et la vanille au beurre fondu; battre avec un fouet jusqu'à consistance homogène. Ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer délicatement les morceaux de pomme (cuits ou crus).
- Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
- Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 146 (38 % des matières grasses) •
glucides 19 g • protéines 3 g • lipides 6 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 42 mg •
sodium 239 mg • calcium 120 mg • fibres 1 g

Gaufres aux pacanes et à la cannelle

Nappées d'une sauce au caramel, ces gaufres ont le goût savoureux de la tarte aux pacanes maison.

Donne 16 gaufres

- 3 c. à soupe (45 mL) de cassonade dorée, tassée**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage non blanchie**
- ½ c. à soupe (7 mL) de poudre à pâte**

- 1½ c. à thé (10 mL) de cannelle moulue**
- ½ c. à thé (2,5 mL) de bicarbonate de soude**
- ½ c. à thé (2,5 mL) de sel**
- 1¾ tasse (425 mL) de lait écrémé**
- ½ tasse (125 mL) d'huile végétale**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- 1 tasse (250 mL) de pacanes, hachées enduit végétal de cuisson**

- Mettre la cassonade dans un grand bol et en défaire les grumeaux. Ajouter la farine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel; mélanger au fouet. Ajouter le lait, l'huile et les œufs, mélanger au fouet jusqu'à consistance lisse. Incorporer délicatement les pacanes hachées.
- Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
- Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 206 (57 % des matières grasses) •
glucides 18 g • protéines 4 g • lipides 13 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 29 mg •
sodium 167 mg • calcium 120 mg • fibres 1 g

Gaufres double banane et noix

Ces riches gaufres à la banane sont parfaites pour le brunch. Elles font aussi un excellent dessert avec de la crème glacée à la vanille.

Donne 16 gaufres

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage non blanchie**
- 2 c. à soupe (30 mL) de sucre granulé**
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte**
- ½ c. à thé (2,5 mL) de bicarbonate de soude**

- ½ c. à thé (2,5 mL) de sel**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- ½ tasse (125 mL) d'huile végétale**
- ¾ tasse (175 mL) de lait entier**
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature ou à la vanille, faible en gras**
- 2 bananes mûres, écrasées**
- ½ tasse (125 mL) de noix de Grenoble, hachées**
- 1 banane ferme, hachée ou tranchée enduit végétal de cuisson**

- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs, l'huile et le lait et mélanger au fouet. Ajouter le yogourt et les bananes écrasées, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer délicatement les noix et les bananes hachées ou tranchées.
- Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
- Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 196 (48 % des matières grasses) •
glucides 22 g • protéines 4 g • lipides 11 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 28 mg • sodium 198 mg •
calcium 63 mg • fibres 1 g

Gaufres à l'avoine et aux raisins secs

Ces gaufres ont un goût qui rappelle celui des biscuits à l'avoine et aux raisins secs. Elles sont délicieuses garnies de beurre de pomme.

Donne 16 gaufres

- ¼ tasse (50 mL) de cassonade dorée, tassée**
- 1¾ tasse (425 mL) de farine tout usage non blanchie**
- 2¼ tasses (550 mL) de flocons d'avoine roulée à l'ancienne (pas à cuisson rapide)**
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle moulue**
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte**
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude**
- ½ c. à thé (2,5 mL) de sel**
- 2 tasses (500 mL) de babeurre**
- 2 gros œufs, légèrement battus**
- ⅔ tasse (150 mL) d'huile végétale**
- ½ c. à thé (2 mL) d'essence de vanille pure**
- 1 tasse (250 mL) de raisins secs enduit végétal de cuisson**

- Mettre la cassonade dans un grand bol et en défaire les grumeaux. Ajouter la farine, l'avoine, la poudre à pâte, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel; mélanger au fouet. Ajouter le babeurre, les œufs, l'huile et la vanille, et mélanger au fouet jusqu'à consistance lisse. Incorporer les raisins secs.
- Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
- Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 243 (41 % des matières grasses) •
glucides 31 g • protéines 6 g • lipides 11 g •
gras saturés 1 g • cholestérol 28 mg •
sodium 241 mg • calcium 133 mg • fibres 2 g

Gaufres consistantes aux bleuets et aux graines de tournesol

Une gaufre qui s'accommode facilement de n'importe quel petit fruit !

Donne 16 gaufres

- 1¼ tasse (300 mL) de farine tout usage non blanchie
- ¾ tasse (175 mL) de farine de blé entier
- 2 c. à soupe (30 mL) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- ½ c. à thé (2,5 mL) de cannelle
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 2 tasses (500 mL) de lait écrémé
- 1 c. à thé (5 mL) d'essence de vanille pure
- ½ tasse (125 mL) de beurre non salé, fondu
- ¾ tasse (175 mL) de bleuets frais ou surgelés
- zeste d'environ la moitié d'une orange moyenne ou grosse (la quantité n'est pas cruciale; c'est une question de goût personnel)
- ½ tasse (125 mL) de graines de tournesol, grillées
- enduit végétal de cuisson

1. Dans un grand bol, mélanger les deux farines, le sucre, la poudre à pâte, la cannelle et le sel à l'aide d'un fouet. Incorporer graduellement les œufs, le lait et la vanille au beurre fondu jusqu'à consistance homogène. Ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer délicatement les bleuets, le zeste d'orange et les graines de tournesol.
2. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
3. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser 1¼ tasse (300 mL) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.

4. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 255 (31 % des matières grasses) •
glucides 40 g • protéines 5 g • lipides 9 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 44 mg • sodium 242 mg •
calcium 146 mg • fibres 2 g

Gaufres au yogourt et aux pacanes

Des gaufres délicieusement croquantes à la douce saveur de noix.

Donne 16 gaufres

- ¼ tasse (50 mL) de cassonade dorée, ferment tassée
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage non blanchie
- 1 tasse (250 mL) de farine de blé entier
- ½ c. à soupe (7 mL) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 mL) de cannelle
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 mL) d'essence de vanille pure
- 1½ tasse (375 mL) de lait écrémé
- 6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé, fondu et refroidi légèrement
- 1 tasse (250 mL) de yogourt à la vanille à faible teneur en gras
- ½ tasse (125 mL) de pacanes, hachées
- enduit végétal de cuisson

1. Défaire les grumeaux dans la cassonade dans un grand bol à mélanger. Ajouter les deux farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel; remuer à l'aide d'un fouet. Incorporer graduellement les œufs, le lait et la vanille au beurre fondu jusqu'à consistance homogène. Ajouter au mélange d'ingrédients secs. Ajouter le yogourt et mélanger jusqu'à consistance lisse. Incorporer délicatement les pacanes hachées.

2. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
3. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser une pleine tasse de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
4. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 162 (45 % des matières grasses) •
glucides 18 g • protéines 5 g • lipides 8 g •
gras saturés 4 g • cholestérol 40 mg • sodium 181 mg •
calcium 123 mg • fibres 1 g

Gaufres à l'érable et aux noix

Un soupçon d'érable rend ces gaufres irrésistibles. Comme pour toute autre recette de gaufres, vous pouvez remplacer les noix de Grenoble par vos noix préférées.

Donne 16 gaufres

- 2 c. à soupe (30 mL) de cassonade dorée, tassée
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 1¾ tasse (425 mL) de lait écrémé
- ¼ tasse (50 mL) de sirop d'érable pur
- 6 c. à soupe (90 mL) de beurre non salé, fondu et refroidi légèrement
- ½ tasse (125 mL) de noix de Grenoble hachées
- enduit végétal de cuisson

1. Mettre la cassonade dans un grand bol et en défaire les grumeaux. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; mélanger au fouet.

2. Incorporer graduellement les œufs, le lait et le sirop au beurre fondu; ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer les noix hachées.
3. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser une pleine tasse de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
Calories 161 (44 % des matières grasses) •
glucides 19 g • protéines 4 g • lipides 8 g •
gras saturés 3 g • cholestérol 40 mg • sodium 179 mg •
calcium 125 mg • fibres 1 g

Gaufres salées au parmesan et au romarin

Ces gaufres croustillantes se servent bien avec une soupe. Vous pouvez aussi les essayer avec des œufs brouillés au bacon pour le brunch ou le souper.

Donne 16 gaufres

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 mL) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 mL) de sel
- ½ c. à thé (2 mL) de poivre noir frais moulu
- ¾ tasse (175 mL) de parmesan râpé
- 2 c. à thé (10 mL) de romarin frais haché
- 2 gros œufs, légèrement battus
- 2 tasses (500 mL) de lait écrémé
- ½ tasse (125 mL) d'huile d'olive
- enduit végétal de cuisson

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le poivre à l'aide d'un fouet. Ajouter le parmesan et le romarin; remuer pour combiner.
2. Dans un autre bol, battre les œufs et le lait avec un fouet. Incorporer graduellement l'huile en fouettant. Ajouter au mélange d'ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser une pleine tasse de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.
5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle pour 1 gaufre :
 Calories 159 (53 % des matières grasses) •
 glucides 14 g • protéines 5 g • lipides 9 g •
 gras saturés 2 g • cholestérol 32 mg • sodium 283 mg •
 calcium 134 mg • fibres 0 g

Gaufres sur le pouce

Un sandwich amusant pour les petits déjeuners pressés! Nous avons utilisé notre recette de gaufre classique, mais vous pourriez utiliser n'importe quelle autre de nos recettes, à votre goût.

Donne 8 portions

- ½ **recette de gaufres classiques (page 4)**
- enduit végétal de cuisson**
- 8 galettes de saucisse à déjeuner**
- 2 c. à soupe (30 mL) de sirop d'érable pur**

1. Préparer la pâte à crêpe selon la recette.
2. Vaporiser les plaques d'un peu d'enduit végétal de cuisson.
3. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 400 °F (200 °C).
4. Lorsque l'appareil est chaud, le voyant vert s'allume. Verser une pleine tasse de pâte

au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément sur toute la surface de la plaque à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur. Fermer le couvercle.

5. Faire cuire les gaufres pendant environ 3 minutes, selon le degré de cuisson désiré. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres délicatement. Répéter jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Pour qu'elles soient à leur meilleur, servir les gaufres immédiatement.
6. En utilisant des maniques, retirer avec précaution les plaques à gaufre et les remplacer par les plaques lisses du Griddle^{MC}.
7. Régler l'appareil à la fonction Griddle. Régler la température à 425 °F (220 °C).
8. Lorsque l'appareil est chaud, placer les huit galettes de saucisse sur la plaque. Fermer le couvercle. Faire cuire pendant environ 4 minutes (selon l'épaisseur) jusqu'à ce que la saucisse soit parfaitement cuite.
9. Pendant ce temps, couper chaque gaufre en deux sur la hauteur ou en diagonale. Placer la saucisse cuite au centre d'une moitié de gaufre, arroser de sirop d'érable et recouvrir de l'autre moitié. Remettre le sandwich sur la plaque chaude. Fermer le couvercle. Faire chauffer pendant environ 20 secondes. Servir et déguster immédiatement.

Information nutritionnelle par sandwich :
 Calories 254 (52 % des matières grasses) •
 glucides 21 g • protéines 10 g • lipides 15 g •
 gras saturés 4 g • cholestérol 51 mg • sodium 526 mg •
 calcium 106 mg • fibres 0 g

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart^{MC}. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart^{MC} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart^{MC} contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période d'un an à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'avez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Model : CGR-WAFPC. Le code de la date de fabrication comporte 6 chiffres. Par exemple : 090630, désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart^{MC} fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
 100 Conair Parkway,
 Woodbridge, Ontario L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart^{MC} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart^{MC} a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart^{MC}.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MC}

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart®

S A V O R T H E G O O D L I F E®



Cafetières



Hachoirs-broyeurs



Centrifugeuses



Robots
de cuisine



Fours grilloirs

Découvrez la gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart^{MC} de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbetières et fours grilloirs à

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

1-800-472-7607

Imprimé en Chine

10CC18035

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-10034-CAN