

Cuisinart^{MC}

**LIVRET DE
DIRECTIVES**



Gaufrier Classique

WMR-CAC

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le livret de directives avant l'usage.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Directives d'usage.....	3
Caractéristiques spéciales	3
Trucs et garnitures	4
Recettes	4
Nettoyage et entretien.....	7
Rangement	7
Garantie	7

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris les suivantes:

- 1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT L'USAGE.**
- 2. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons.
4. Afin d'éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, **NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL** dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit.
7. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par Cuisinart®, peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne pas le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière au gaz ou électrique chaude, ni dans un four chaud.

11. Débrancher l'appareil après la cuisson des gaufres.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
13. Toujours commencer par attacher la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour débrancher, tourner le cadran de contrôle de brunissement au réglage 1, puis retirer la fiche de la prise murale.
14. On doit faire preuve de grande prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
15. **AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SEULEMENT PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ. IL N'Y A AUCUNE PIÈCE UTILISABLE NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR.**

CONSERVER CES DIRECTIVES

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DIRECTIVES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long.

Des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.

Si on utilise un cordon d'alimentation long, le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le

comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

AVIS :

Cet appareil est de type mise à la terre; la rallonge électrique doit être de type mise à la terre à 3 fils. Si la fiche ne s'ajuste pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

AVERTISSEMENT : Un usage abusif de la mise à la terre peut entraîner des risques de choc électrique.

DIRECTIVES D'USAGE

1. Avant d'utiliser votre gaufrier classique Cuisinart^{MC} pour la première fois, enlevez toute poussière accumulée durant la livraison en essuyant les plaques avec un linge humide. Retirez tout le papier et l'emballage protecteurs.
2. Préchauffez le gaufrier. Fermez les grilles et branchez le cordon dans une prise murale de 120V AC. La lampe témoin rouge s'allumera afin d'indiquer que l'appareil est allumé. Laissez le gaufrier se réchauffer. La lampe témoin verte s'allumera afin d'indiquer que le gaufrier est prêt à être utilisé.

Remarque : La première fois que vous utilisez votre gaufrier, il se peut qu'il s'en dégage une légère odeur et un peu de fumée. Ceci est normal avec les appareils à surface antiadhésive.

3. Versez la pâte lorsque la lampe témoin verte s'allume. Versez la pâte au centre de la grille inférieure. À l'aide d'une spatule en plastique résistante à la chaleur, étalez la pâte uniformément. Fermez le couvercle.
4. La lampe témoin verte s'éteindra et la lampe témoin rouge s'allumera à nouveau (ceci peut prendre quelques secondes et est normal).
5. Une fois les gaufres prêtes, la lampe témoin verte s'allumera à nouveau.
6. La durée de cuisson est déterminée par le degré de brunissement sélectionné sur le cadran de contrôle du brunissement. Nous

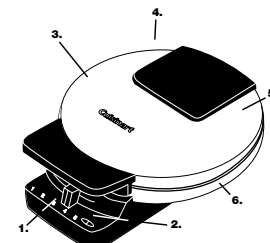
recommandons de sélectionner le réglage n° 3 pour des gaufres bien dorées.

7. Une fois la gaufre prête, retirez-la doucement en dégageant les rebords avec une spatule en plastique résistante à la chaleur. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal car ils peuvent endommager l'enduit antiadhésif.
8. Toujours débrancher la fiche de la prise murale une fois la cuisson terminée.

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. **Cadran de contrôle du brunissement**
- Cinq réglages permettant de brunir les gaufres à votre goût, légèrement dorées ou bien brunies
2. **Lampes témoin**
- Indiquent lorsque le gaufrier est prêt à cuire
- Indiquent lorsque les gaufres sont prêtes
3. **Couvercle lesté**
- Ne se soulève pas durant la cuisson des gaufres.
4. **Pattes en caoutchouc**
- Ne laissent pas de marques sur le comptoir.
- Maintiennent l'appareil stable.
5. **Couvercle en acier inoxydable brossé**
6. **Rangement du cordon**
- S'enroule autour de la base pour faciliter le rangement.
7. **Sans BPA (non illustré)**
- Toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments sont libres de BPA.

Remarque : Le gaufrier classique de Cuisinart^{MC} a été traité avec un enduit antiadhésif spécial. Avant de l'utiliser pour la première fois, nous vous suggérons de préparer les plaques avec de l'aérosol de cuisson ou de l'huile végétale sans goût. Si vous utilisez de l'huile, appliquez-la à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau à pâtisserie. Il peut être utile de répéter le processus avant chaque usage.



TRUCS POUR PRÉPARER DES GAUFRES PARFAITES

Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées.

Si vous préférez des gaufres plus croustillantes et plus brunies, utilisez le réglage n°4 ou n°5.

Pour des gaufres d'épaisseur uniforme, versez la pâte au milieu de la plaque inférieure puis fermez le couvercle.

Nous recommandons d'utiliser ½ tasse de pâte par gaufre.

Il est préférable de déguster les gaufres dès qu'elles sont prêtes, mais vous pouvez les garder au chaud dans un four réglé à 200°F. Déposez les sur une plaque à cuisson ou enveloppez-les de papier aluminium. Veuillez noter que les gaufres enveloppées de papier aluminium peuvent perdre leur aspect croustillant.

Les gaufres cuites peuvent être congelées. Laissez-les refroidir complètement puis déposez-les dans un sac pour congélation. Utilisez du papier ciré afin de garder les gaufres séparées. Réchauffez-les dans un grille-pain ou un four grille-pain.

GARNITURES SUGGÉRÉES

Sirop d'érable, sirop de fruit
Compote de fruit chaude, sauce aux fruits
Baies fraîches, morceaux de fruits, noix hachées
Sucre en poudre
Crème fouettée, crème glacée, sorbet
Sauce au chocolat
Yogourt au fruit

RECETTES

GAUFRES DE BASE

Rien de mieux que de délicieuses gaufres maison. S'il en reste, congelez-les pour plus tard.

- Donne 8 gaufres de 6½ pouces (1.25 cm) de diamètre.
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
 - 2 c. à table (30 ml) de sucre
 - 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
 - ½ c. à thé (2 ml) de sel
 - 1¾ tasses (425 ml) de lait à teneur réduite en gras
 - 6 c. à table (90 ml) d'huile végétale
 - 2 gros oeufs

Déposez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser. Préchauffez le gaufrier classique Cuisinart^{MC} au réglage n°3 *(la lampe témoin verte s'allumera une fois le gaufrier préchauffé).

Versez ½ tasse (125 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure; étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermez le couvercle du gaufrier. La lampe témoin deviendra rouge; lorsqu'elle redevient verte, la gaufre est prête. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement la gaufre cuite. Répétez le processus avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servez immédiatement. Cependant, vous pouvez garder les gaufres au chaud dans un four réglé à 200°F (95°C) jusqu'au moment de servir.

* Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées. Ajustez le contrôle de brunissement si vous préférez des gaufres moins ou plus dorées.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 262 (44% provenant du gras) • lip. 30g • prot. 7g • gras 13g • gras sat. 2g • chol. 57mg • sod. 372mg • calc. 177mg • fibre 1g

Pour des gaufres avec mini-brisures de chocolat :
Ajoutez ½ tasse (125 ml) de mini-brisures de chocolat à la pâte avant la cuisson.

GAUFRES À LA SEMOULE DE MAÏS

Ces gaufres ont le goût du pain de maïs. Garnissez-les d'un filet de beurre et servez-les avec de la soupe, du chili ou du ragoût.

Elles sont également délicieuses pour le brunch ou comme casse-croûte le soir, avec du sirop ou de la sauce au fromage.

- Donne 8 gaufres de 6½ pouces (1.25 cm) de diamètre
- 1¼ tasses (300 ml) de farine tout usage
 - ¾ tasse (175 ml) de semoule de maïs jaune
 - 2 c. à table (30 ml) de sucre
 - 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
 - ½ c. à thé (2 ml) de sel
 - 1¾ tasses (425 ml) de lait à teneur réduite en gras
 - 6 c. à table (90 ml) d'huile végétale
 - 2 gros oeufs

Déposez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser. Préchauffez le gaufrier classique Cuisinart^{MC} au réglage n°3 *(la lampe témoin verte s'allumera une fois le gaufrier préchauffé).

Versez ½ tasse (125 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure; étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermez le couvercle du gaufrier. La lampe témoin deviendra rouge; lorsqu'elle redevient verte, la gaufre est prête. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement la gaufre cuite. Répétez le processus avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servez immédiatement. Cependant, vous pouvez garder les gaufres au chaud dans un four réglé à 200°F (95°C) jusqu'au moment de servir.

* Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées. Ajustez le contrôle de brunissement si vous préférez des gaufres moins ou plus dorées.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 264 (43% provenant du gras) • lip. 32g • prot. 6g • gras 13g • gras sat. 2g • chol. 57mg • sod. 372mg • calc. 173mg • fibre 1g

GAUFRES AUX NOIX ET AU BLÉ ENTIER

Avec leur saine saveur de blé et de succulentes pacanes, ces gaufres sont parfaites pour le déjeuner, le brunch ou pour casser la croûte. Garnissez-les de compote de fruit chaude ou de sirop.

- Donne 8 gaufres de 6½ pouces (1.25 cm) de diamètre
- 1½ tasses (375 ml) de farine tout usage
 - ½ tasse (125 ml) de farine de blé entier
 - 2 c. à table (30 ml) de sucre
 - 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
 - ½ c. à thé (2 ml) de sel
 - 2 tasses (500 ml) de lait à teneur réduite en gras
 - 6 c. à table (90 ml) d'huile végétale
 - 2 gros oeufs
 - ½ tasse (125 ml) de pacanes, noix, amandes ou noisettes hachés

Déposez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser. Préchauffez le gaufrier classique Cuisinart^{MC} au réglage n°3 *(la lampe témoin verte s'allumera une fois le gaufrier préchauffé).

Versez ½ tasse (125 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure; étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermez le couvercle du gaufrier. La lampe témoin deviendra rouge; lorsqu'elle redevient verte, la gaufre est prête. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement la gaufre cuite. Répétez le processus avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servez immédiatement. Cependant, vous pouvez garder les gaufres au chaud dans un four réglé à 200°F (95°C) jusqu'au moment de servir.

* Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées. Ajustez le contrôle de brunissement si vous préférez des gaufres moins ou plus dorées.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 263 (44% provenant du gras) • lip. 30g • prot. 7g • gras 13g • gras sat. 2g • chol. 58mg • sod. 376mg • calc. 187mg • fibre 1g

GAUFRES FRUITÉES

La purée de fruit ajoute de la légèreté et de la saveur à ces gaufres.

Donne 8 gaufres de 6½ pouces (125 ml) de diamètre

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1¾ tasses (425 ml) de lait à teneur réduite en gras
- 6 c. à table (90 ml) d'huile végétale
- 2 gros oeufs
- ½ tasse (125 ml) de purée de fruit* ou de compote de pommes (fraîche ou surgelée)

Déposez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser. Préchauffez le gaufrier classique Cuisinart^{MC} au réglage n°3 *(la lampe témoin verte s'allumera une fois le gaufrier préchauffé).

Versez ½ tasse (125 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure; étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Fermez le couvercle du gaufrier. La lampe témoin deviendra rouge; lorsqu'elle redevient verte, la gaufre est prête. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement la gaufre cuite. Répétez le processus avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servez immédiatement. Cependant, vous pouvez garder les gaufres au chaud dans un four réglé à 200°F (95°C) jusqu'au moment de servir.

* Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées. Ajustez le contrôle de brunissement si vous préférez des gaufres moins ou plus dorées.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 268 (43% provenant du gras) • lip. 32g • prot. 7g
• gras 13g • gras sat. 2g • chol. 57mg • sod. 371mg
• calc. 175mg • fibre 1g

* Vous pouvez utiliser de la purée d'abricots, de pêches, de poires, de prunes ou de fraises.

GAUFRES AUX BANANES ET BRISURES DE CHOCOLAT

Saupoudrez ces gaufres de sucre en poudre pour le déjeuner ou garnissez-les d'une cuillerée de crème glacée pour une collation l'après-midi.

Donne 8 gaufres de 6½ pouces (1.25 ml) de diamètre

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 2 c. à table (30 ml) de sucre
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1¾ tasses (400 ml) de lait à teneur réduite en gras
- 1 banane moyenne réduite en purée (½ tasse [125 ml])
- 6 c. à table (90 ml) d'huile végétale
- 2 gros oeufs
- ½ tasse (125 ml) de mini brisures de chocolat

Déposez les ingrédients dans un grand bol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et lisse. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser. Préchauffez le gaufrier classique Cuisinart^{MC} au réglage n°3 *(la lampe témoin verte s'allumera une fois le gaufrier préchauffé).

Versez ½ tasse de pâte au centre de la plaque inférieure; étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule résistante à la chaleur. Saupoudrez 1 c. à table de mini brisures de chocolat sur la pâte. Laissez la pâte former des bulles pendant 5 à 10 secondes, puis fermer le couvercle du gaufrier. La lampe témoin deviendra rouge; lorsqu'elle redevient verte, la gaufre est prête. Ouvrez le couvercle et retirez soigneusement la gaufre cuite. Répétez le processus avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servez immédiatement. Cependant, vous pouvez garder les gaufres au chaud dans un four réglé à 200°F (95°C) jusqu'au moment de servir.

* Nous recommandons d'utiliser le réglage n°3 pour des gaufres bien dorées. Ajustez le contrôle de brunissement si vous préférez des gaufres moins ou plus dorées.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 334 (45% provenant du gras) • lip. 39g • prot. 6g
• gras 17g • gras sat. 4g • chol. 57mg • sod. 371mg
• calc. 174mg • fibre 3g

* Pour des gaufres aux bananes et aux noix : Remplacez les mini brisures de chocolat avec ½ tasse de noix hachées (noix, pacanes, amandes) et ajoutez-les à la pâte avant la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois la cuisson terminée, retirez la fiche de la prise murale. Laissez le couvercle ouvert afin de refroidir les plaques.

Ne défaites jamais votre gaufrier en morceaux afin de le nettoyer. Brossez les miettes des alvéoles et absorbez tout excès d'huile de cuisson en essuyant avec un linge sec ou un essuie-tout.

Vous pouvez nettoyer les plaques avec un linge humide afin d'éliminer les taches et empêcher la pâte de coller ou l'huile de s'accumuler.

Assurez-vous que les plaques soient complètement refroidies avant de nettoyer le gaufrier. Si la pâte demeure collée aux plaques, versez un peu d'huile de cuisson sur la pâte cuite et laissez reposer la gaufre pendant environ 5 minutes afin de lui permettre de ramollir et de la retirer plus facilement.

Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, essuyez-le avec un linge doux et sec. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE NI L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**

Tout service doit être effectué par un représentant autorisé.

RANGEMENT

Rangez l'appareil en enroulant le cordon autour de la base. Pour un rangement compact, placez le gaufrier debout sur le côté ouvert, de sorte que le logo Cuisinart soit tourné vers vous.

GARANTIE

Garantie limitée de trois ans

Nous garantissons que ce produit Cuisinart sera libre de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date de l'achat original.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication, y compris les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un abus du consommateur, des réparations ou modifications non autorisées, un vol, un mauvais usage, ou des dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les produits dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni à d'autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Si votre produit Cuisinart s'avère défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin.

À des fins de garantie, veuillez enregistrer votre produit en ligne au www.cuisinart.ca afin de faciliter la vérification de la date de l'achat original, ou conservez votre reçu original pendant toute la durée de la période de garantie.

Cette garantie exclut les dommages causés suite à un accident, un mauvais usage ou un abus, y compris les dommages causés par la surchauffe, et elle ne s'applique pas aux égratignures, taches, décolorations ou autres dommages aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilité fonctionnelle de l'outil ou du gadget. Cette garantie exclut également expressément tous les dommages consécutifs ou indirects.

Si l'appareil s'avère défectueux au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle :

Numéro sans frais : 1-800-472-7606
Adresse : Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2
Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com
Modèle: WMR-CAC

Afin d’assurer la rapidité et l’exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d’expédition et de manutention du produit(chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d’achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s’agit d’un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 110630 désigne l’année, le mois et le jour (2011, juin/30).

REMARQUE : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n’est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d’information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre une vaste gamme d'appareils de première qualité qui vous facilitent la tâche plus que jamais dans la cuisine. Faites l'essai de nos autres appareils de comptoir et batteries de cuisine, et Savourez la bonne vie^{MC}.

www.cuisinart.ca

©2011 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont L4H 0L2

www.cuisinart.ca
Consumer Call Centre Email: /
Centre d'appel des consommateurs:
Consumer_Canada@Conair.com
1-800-472-7606

Printed in China/ Imprimé en Chine
11CC121996

IB-4006B-CAN

Any trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.
Toute autre marque de commerce ou de service mentionnée aux présentes sont les marques de commerce ou de service de leurs propriétaires respectifs.