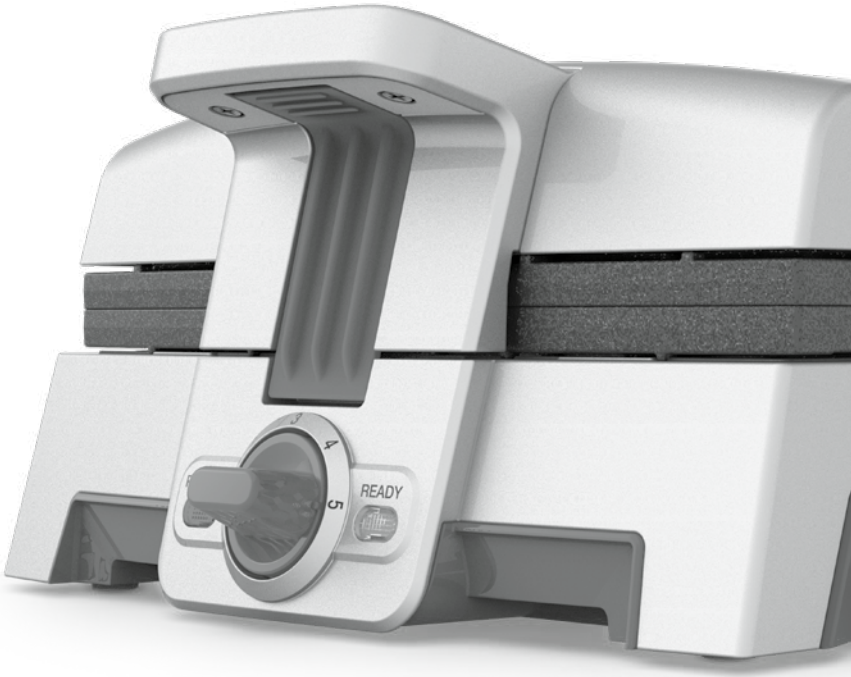
Cuisinart®

Waffle Stick Maker

WAF-ST6C



Instruction & Recipe Booklet

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Do not touch hot surfaces. Use handles and dials.**
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or individuals with certain disabilities.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Cuisinart Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may result in fire, electric shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Always unplug the unit when finished baking waffles.
13. To safely disconnect power at any time, remove the plug from the outlet.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIR SHOULD BE DONE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.
16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
17. This appliance must be operated only in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

Important Safeguards..... 2

Parts and Features 3

Before First Use..... 4

Operating Instructions 4

Cleaning, Care, and Maintenance..... 4

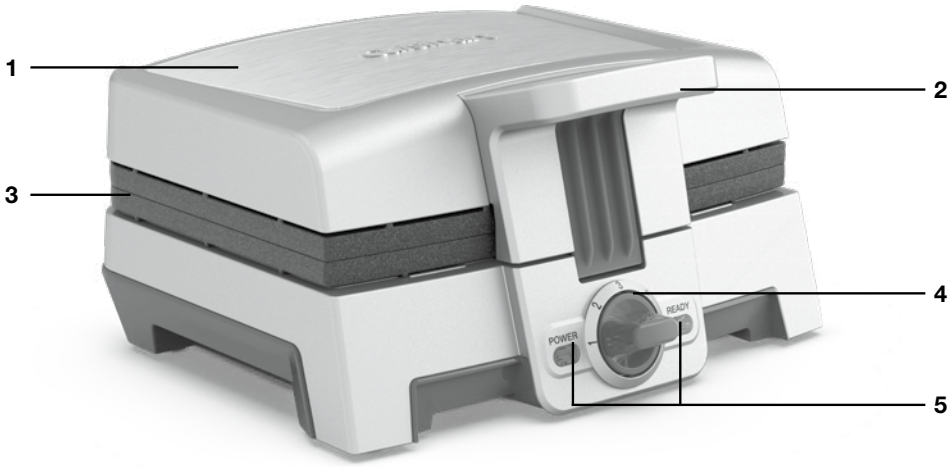
Tips for Making Perfect Waffles..... 4

Recipes 5

Warranty.....12

PARTS AND FEATURES

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



BEFORE FIRST USE

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

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

CLEANING, CARE, AND MAINTENANCE

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

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

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

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

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLES

For best results, we recommend using ¾ cup (175 ml) batter to fill the entire lower grid. (Thicker batters may require a cup to fill the lower grid).

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

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

For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire lower grid should be filled.

Waffles are best when made to order, but baked waffles may be kept warm in a 200°F (95°C) oven. Place them on a baking sheet, or on an oven-safe

rack set in the baking pan, and be sure not to stack or overlap the waffles. Stacking or covering will create condensation and cause the waffles to get soggy.

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

Jazz up your favourite plain waffle batter by adding fresh or thawed berries, finely diced fruits (such as apples, pears, or peaches cut into ⅛-inch [0.3 cm] dice), finely chopped nuts, or 1 mashed banana.

RECIPES

Sweet

Basic Waffle Sticks 5

French Toast Sticks 6

Cinnamon Sugar Churro Waffle Sticks 6

Birthday Cake Waffle Sticks 7

Brownie Waffle Sundaes 7

Savoury

Jalapeño Popper Waffle Sticks 8

Pepperoni Pizza Waffle Sticks 9

Cornbread Waffle Sticks 9

Corn Dog Waffle Sticks 10

Brown Sugar & Bacon Waffle Sticks 10

Basic Waffle Sticks

This simple waffle foundation can be customized to your preference. For example, add ½ cup (125 ml) of berries, diced fruit, or mini chocolate chips to the batter before baking. Serve sticks with plenty of maple syrup for dipping!

Makes 24 waffle sticks

2	**cups (500 ml) unbleached all-purpose flour**
2	**tablespoons (30 ml) granulated sugar**
2	**teaspoons (10 ml) baking powder**
½	**teaspoon (2.5 ml) baking soda**
½	**teaspoon (2.5 ml) kosher salt**
2	**cups (500 ml) whole milk**
⅓	**cup (75ml) vegetable oil**
2	**large eggs**
1	**teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**

1. Put the flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt in a large bowl and whisk to combine.
2. Add the milk, oil, and egg to a large liquid measuring cup, and whisk to combine. Pour the liquid ingredients into the dry ingredients, and whisk until smooth.
3. Preheat the waffle maker to desired shade setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Once preheated, pour a scant cup of batter evenly over the center of the lower waffle grid. Spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks. Break apart into individual waffle sticks and serve immediately.
5. Repeat with the remaining batter.

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

French Toast Sticks

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

Makes 24 French toast sticks

6 **large eggs**

1½ **cups (375 ml) milk (any variety will do)**

1 **tablespoon (15 ml) pure vanilla extract**

2 **tablespoons (30 ml) pure maple syrup**

1 **teaspoon (5 ml) ground cinnamon**

1 **pinch ground nutmeg**

1 to 2 **pinches kosher salt**

1 **1-pound (454 g) loaf brioche, sliced into 1 x 4-inch (2.5 x 10 cm) strips (to fit the waffle stick grid)**

Maple syrup, for serving, preferably warmed

1. Put the eggs, milk, vanilla, maple syrup, cinnamon, nutmeg, and salt in a medium bowl. Whisk to fully combine and pour into a 13 x 9-inch (33 x23 cm) baking dish.
2. Add the bread slices, turning so both sides are saturated. Allow to soak for 30 minutes.
3. When ready to cook, preheat the waffle maker to setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Place one soaked strip of the bread into each waffle stick section. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the French toast sticks are ready. Open the lid and carefully remove the French toast sticks. Break apart into individual sticks and serve immediately.
5. Repeat with remaining pieces.
6. French toast sticks are best served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm in a single layer on a rack in a 200°F [95°C] oven.)

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

Cinnamon Sugar Churro Waffle Sticks

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

Makes 18 waffle sticks

1 **tablespoon (15 ml) ground cinnamon**

1 **cup (250 ml) plus 1 tablespoon (15 ml) granulated sugar, divided**

8 **tablespoons ([120 ml] 1 stick) unsalted butter**

½ **cup (125 ml) whole milk**

½ **cup (125 ml) water**

½ **teaspoon (2.5 ml) pure vanilla extract**

1 **teaspoon (5 ml) kosher salt**

1 **cup (250 ml) unbleached all-purpose flour**

3 **large eggs**

Warm chocolate sauce, for serving

1. In a medium bowl, whisk together the cinnamon and 1 cup (250 ml) of the sugar. Reserve.
2. Put the butter, milk, water, vanilla, and remaining tablespoon (15 ml) of sugar into a medium saucepan. Bring to a simmer over medium heat. Add the flour and continuously mix until a dough forms, about 30 seconds. Transfer to the bowl of a stand mixer fitted with the paddle attachment. Mix the dough on a medium speed until it stops steaming, about 2 minutes.
3. While continuing to mix, add the eggs, one at a time, making sure the egg is fully incorporated before adding the next. Once all the eggs are fully incorporated, the dough should be smooth, glossy, and somewhat elastic. Transfer the dough to a pastry bag.
4. Preheat your waffle maker on setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use. Pipe about 1 cup (250 ml) of the batter onto the center of lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the waffle iron lid, making sure not to lock the unit. The

green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open lid and carefully remove the waffle sticks. Break apart into individual sticks and toss in the cinnamon sugar. Serve immediately with warm chocolate sauce.

5. Repeat with the remaining batter.

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

Birthday Cake Waffle Sticks

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

Makes about 24 waffle sticks

- **1¼ cups (300 ml) unbleached all-purpose flour**
- **¼ cup (60 ml) confectioners' sugar, sifted**
- **¾ teaspoon (3.75 ml) baking powder**
- **¼ teaspoon (1 ml) baking soda**
- **¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- **1⅓ cups (325 ml) buttermilk**
- **1 large egg**
- **¼ cup (60 ml) vegetable oil**
- **1½ teaspoons (7.5 ml) pure vanilla extract**
- **¼ cup (60 ml) rainbow sprinkles or nonpareils, plus more for serving**
- **Whipped cream, for serving**

1. In a large bowl, add the flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Whisk to combine. In a medium bowl, whisk together the buttermilk, eggs, oil, and vanilla. Add the liquid ingredients to the dry ingredients, and whisk until mostly smooth. Add the sprinkles and fold until well distributed.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
3. Pour 1 scant cup of batter onto the center of the lower waffle grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Carefully open the waffle maker and remove the waffle sticks. Break apart into individual sticks. Repeat with remaining batter.
4. Waffles sticks are best served straight from the waffle maker. (If not being consumed immediately, they can be kept warm in a single layer on a rack in a 200°F [95°C] oven.)
5. To serve, arrange on a plate and top with whipped cream and extra sprinkles, and don't forget that candle for the birthday kid!

Nutritional information per waffle stick: Calories 64 (43% from fat) • carb. 8g • pro. 1g fat 3g sat. fat 1g • chol. 9mg • sod. 67mg calc.20mg • fiber 0g

Brownie Waffle Sundaes

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

Makes 6 waffle sundaes

- **¾ cup (175 ml) unbleached all-purpose flour**
- **¼ cup (60 ml) unsweetened cocoa powder, sifted**
- **¼ cup (60 ml) granulated sugar**
- **1 teaspoon (5 ml) baking powder**
- **¼ teaspoon (1 ml) baking soda**
- **¼ teaspoon (1 ml) kosher salt**
- **¼ teaspoon (1 ml) espresso powder**
- **¾ cup (175 ml) buttermilk**
- **3 tablespoons (45 ml) vegetable oil**
- **1 large egg**
- **1 teaspoon (5 ml) pure vanilla extract**
- **¼ cup (60 ml) semisweet mini chocolate morsels**

For serving:

2 bananas, sliced

2 cups (500 ml) of your favourite ice cream

¼ cup (60 ml) chopped walnuts

6 tablespoons (90 ml) hot fudge

1 cup (250 ml) whipped cream

6 maraschino cherries

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

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

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

Jalapeño Popper Waffle Sticks

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

Makes 30 waffle sticks

1⅓ cups (325 ml) unbleached all-purpose flour

¼ cup (60 ml) yellow cornmeal

1 tablespoon (15 ml) granulated sugar

1½ teaspoons (7.5 ml) baking powder

¼ teaspoon (1 ml) baking soda

½ teaspoon (2.5 ml) kosher salt

¾ cup (175 ml) buttermilk

¾ cup (175 ml) club soda*

2 large eggs

6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, melted and cooled slightly

½ cup (125 ml) sliced pickled jalapeño peppers, drained

1 cup (250 ml) shredded sharp Cheddar cheese, preferably yellow

Spreadable cream cheese and maple syrup, for serving

1. In a large bowl, whisk together the flour, cornmeal, sugar, baking powder, baking soda, and salt. In a separate bowl, whisk the buttermilk, club soda, egg, and butter to combine. Add the liquid ingredients to the dry and whisk until smooth.
2. Preheat the waffle maker to setting 4, or a higher setting for crisper waffles. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use. Pour 1 scant cup of batter onto the center of the lower waffle grid. Spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Top the batter with 2 to 3 tablespoons (30 to 45 ml) of jalapeños and 3 to 4 tablespoons (45 to 60 ml) of the Cheddar. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle sticks. Break apart into individual sticks
3. Repeat with the remaining batter.
4. For best results, serve waffle sticks immediately with a schmear of cream cheese and maple syrup, if desired.

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

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

Pepperoni Pizza Waffle Sticks

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

Makes 24 waffle sticks

1 cup (250 ml) unbleached all-purpose flour
1 cup (250 ml) cornmeal (yellow or white)
3 teaspoons (15 ml) granulated sugar
2 teaspoons (10 ml) baking powder
1 teaspoon (5 ml) baking soda
½ teaspoon (2.5 ml) fine sea salt
6 ounces (170 g) shredded low-fat mozzarella cheese (about 1½ cups [375 ml])
4 ounces (113 g) small-diced pepperoni (about 1 cup [250 ml])
1⅓ cups (325 ml) low-fat milk
6 tablespoons (90 ml) vegetable oil
2 large eggs
Marinara sauce, for serving

1. To a large bowl, add the flour, cornmeal, sugar, baking powder, baking soda, and salt; stir to combine. Add the mozzarella and pepperoni; stir. Put the milk, oil, and egg in a separate bowl; stir with a whisk to blend. Add to the dry ingredients and stir until smooth. Let the batter rest for 5 minutes.

2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.

3. Pour about 1 cup (250 ml) batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks.

4. Repeat with the remaining batter.

5. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot. Serve the waffle sticks with marinara sauce for dipping.

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

Cornbread Waffle Sticks

Serve Cornbread Waffle Sticks along with soups or chili. Mix ¾ cup (175 ml) bacon or chives into the batter for an additional flavour element.

Makes 24 waffle sticks

1 cup (250 ml) yellow cornmeal
1 cup (250 ml) unbleached all-purpose flour
2 tablespoons (30 ml) granulated sugar
2 teaspoons (10 ml) baking powder
½ teaspoon (2.5 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) kosher salt
1⅓ cups (325 ml) buttermilk
2 large eggs
6 tablespoons (90 ml) unsalted butter, melted
4 drops vinegar-based hot sauce, optional

1. To a large mixing bowl, add the cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt; stir to combine. Place the buttermilk, egg, butter, and hot sauce, if using, in a separate bowl; stir with a whisk to blend. Add to the dry ingredients and stir until smooth. Let batter rest 5 minutes.

2. Preheat the waffle maker to the desired setting. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.

3. Pour about 1 cup (250 ml) batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle is ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle.

4. Repeat with the remaining batter.

5. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot.

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

Corn Dog Waffle Sticks

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

Makes 12 waffle sticks

3 **hot dogs**
¾ **cup (175 ml) yellow cornmeal**
¾ **cup (175 ml) unbleached all-purpose flour**
1½ **tablespoon (25 ml) granulated sugar**
1½ **teaspoon (7.5 ml) baking powder**
½ **teaspoon (2.5 ml) baking soda**
½ **teaspoon (2.5 ml) kosher salt**
1 **cup (250 ml) buttermilk**
1 **large egg**
2 **tablespoons (30 ml) unsalted butter, melted**

1. Cut the hot dogs in half lengthwise and then again in half crosswise so that you have 12 pieces.
2. In a large bowl, put the cornmeal, flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt; whisk to combine. In a medium bowl, whisk together the buttermilk, egg, and butter. Add the wet ingredients to the dry ingredients, and stir until smooth. Let the batter rest for 5 minutes.
3. Preheat the waffle iron on setting 4. The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.
4. Pour about ½ cup (125 ml) batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Lay six of the the hot dog halves parallel in the waffle iron so that they line up in the waffle stick grid. Add about another ¼ cup of batter to cover the hot dogs. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the baked waffle. Break apart into individual waffle sticks and serve immediately.
5. Repeat with the remaining batter and hot dogs.

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

Nutritional information per corn dog waffle stick: calories 163 (43% from fat) carb. • 17g • pro. 4g fat 8g • sat. fat 3g • chol. 37mg sod. 415mg • calc. 79mg • fiber 1g

Brown Sugar & Bacon Waffle Sticks

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

Makes 18 waffle sticks

3 **tablespoons (45 ml) packed light brown sugar**
1 **cup (250 ml) unbleached all-purpose flour**
1½ **teaspoons (7.5 ml) baking powder**
¼ **teaspoon (1 ml) baking soda**
1 **teaspoon (5 ml) ground cinnamon**
¼ **teaspoon (1 ml) fine sea salt**
¾ **cup (175 ml) whole milk**
3 **tablespoons (45 ml) vegetable oil**
1 **large egg**
½ **tablespoon (7.5 ml) molasses**
¼ **cup (60 ml) cooked crumbled bacon**

1. In a medium mixing bowl, crumble the brown sugar to remove any lumps, and then add the flour, baking powder, baking soda, cinnamon, and salt. Add the milk, oil, egg, and molasses; stir until blended and smooth. Fold in the bacon. Let the batter rest for 5 minutes.
2. Preheat the waffle maker to the desired setting (a medium shade is recommended). The waffle maker's ready light will illuminate green to indicate it is ready to use.

3. Pour about 1 cup (250 ml) batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks.
4. Repeat with the remaining batter. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot.

Nutritional information per waffle stick:

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

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

We warrant that this Cuisinart product will be free of defects in materials or workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. This warranty covers manufacturer's defects including mechanical and electrical defects. It does not cover damage from consumer abuse, unauthorized repairs or modifications, theft, misuse, or damage due to transportation or environmental conditions. Products with removed or altered identification numbers will not be covered.

This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. If your Cuisinart product should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or replace it if necessary. For warranty purposes, please register your product online at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase and keep your original receipt for the duration of the limited warranty. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

Your Cuisinart product 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.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Centre:

Toll-free phone number:
1-800-472-7606

Address:
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Email:
consumer_Canada@conair.com

Model:
WAFST-6C Series

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose:

- $10.00 for shipping and handling of the product (cheque or money order)
- Return address and phone number
- Description of the product defect
- Product date code*/copy of original proof of purchase
- Any other information pertinent to the product's return

* The date code format we are using on unit is WWYY, representing week, and year. eg.2424 = manufactured in 24th week of the year 2024.

Note: We recommend you use a traceable, insured delivery service for added protection. Cuisinart will not be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us.

To order replacement parts or accessories, call our Customer Service Centre at **1-800-472-7606**. For more information, please visit our website at **www.cuisinart.ca.**

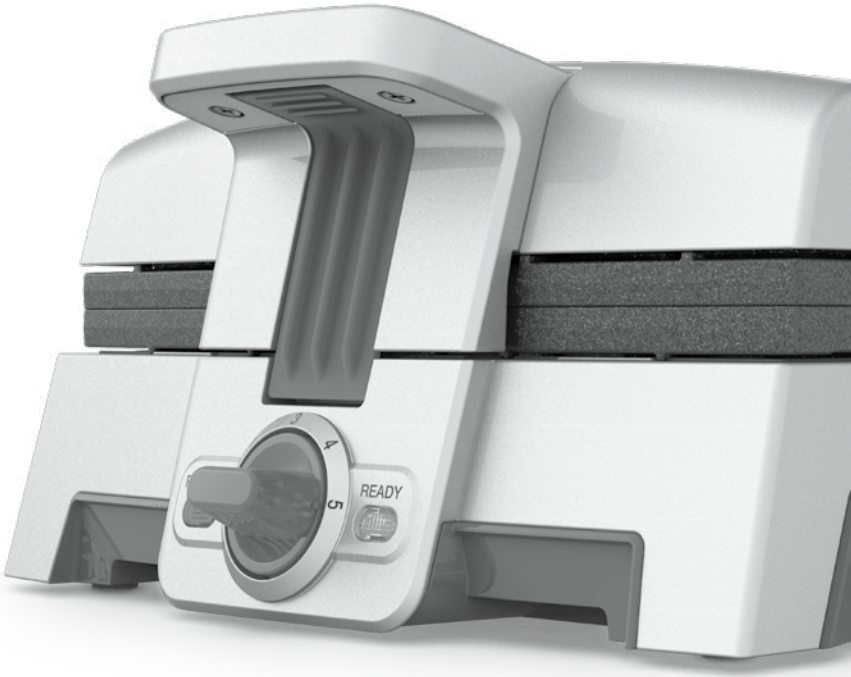
©2024 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Printed in China

IB-17804-CAN

Cuisinart[MD]

Gaufrier bâtonnet

WAF-ST6C



Livret d'instructions et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez la poignée et le cadran.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, d'incendie ou de blessure personnelle, N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL dans l'eau ou un autre liquide.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes souffrant de certains handicaps ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
5. Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer et avant de poser ou de déposer des pièces.
6. N'utilisez jamais un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que l'appareil a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au service après-vente Cuisinart le plus proche pour le faire examiner et régler ou réparer au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart peut causer des blessures personnelles, des incendies ou des chocs électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément de cuisinière au gaz ou électrique chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Débranchez l'appareil dès que vous avez fini de vous en servir.
13. Pour couper le courant sans danger en tout temps, retirez simplement la fiche de la prise de courant.
14. Soyez des plus prudents lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE, CONFIEZ TOUTES LES RÉPARATIONS AU PERSONNEL AUTORISÉ. L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR.**
16. Ne faites pas fonctionner un appareil électrique dans un module de rangement sur le comptoir ni sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise de courant. Laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement si l'appareil touche les parois ou la porte de l'armoire lorsqu'on la ferme.
17. L'appareil doit être utilisé seulement en position fermée.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour réduire les risques de s'empêtrer les pieds ou de trébucher accidentellement, comme cela peut se produire avec un cordon plus long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil et être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ou les animaux domestiques ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

AVIS

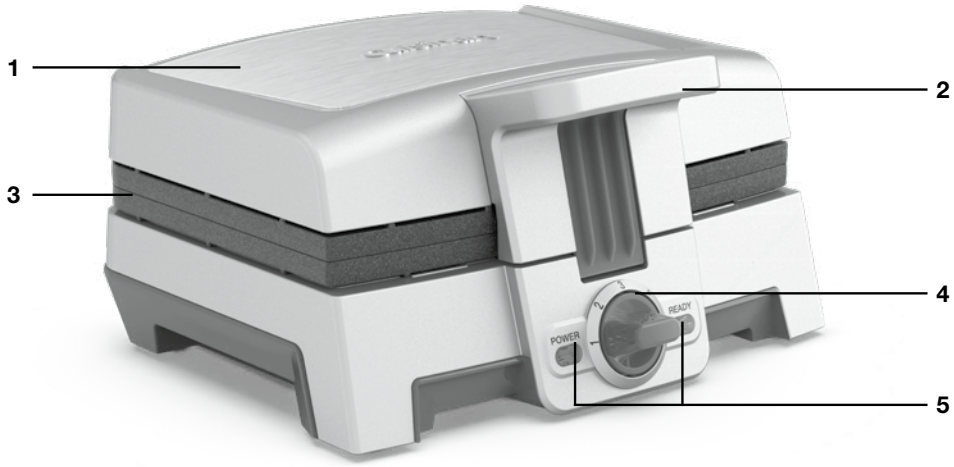
L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si elle n'entre pas, inversez-la; si elle n'entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque manière que ce soit.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Pièces et caractéristiques 3
Mise en service 3
Mode d'emploi 4
Nettoyage et entretien 4
Secrets pour des gaufres parfaites 4
Recettes 5
Garantie 12

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Boîtier**
   Acier inoxydable avec logo Cuisinart[MD] gaufré
2. **Poignée de couvercle**
   Poignée facile à manier avec bouton-poussoir
3. **Plaques de cuisson**
   Antiadhésives pour simplifier le démoulage et le nettoyage
4. **Cadran de température**
   Sert à régler le degré de grillage, de 1 à 5
5. **Témoins lumineux**
   Un témoin rouge indique que le gaufrier est allumé. Un témoin vert indique que le gaufrier est chaud (prêt à cuire), puis que la gaufre est cuite.
6. **Pieds en caoutchouc** (non montré)
   Assurent la stabilité de l'appareil.



MISE EN SERVICE

Retirez tout le matériel d'emballage, ainsi que les étiquettes et autocollants promotionnels du gaufrier. Vérifiez que toutes les pièces énumérées (voir « Pièces et caractéristiques ») sont présentes 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 ultérieurement.

Avant d'utiliser votre gaufrier Cuisinart[MD] la première fois, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever les poussières qui pourraient s'être accumulées durant l'expédition.

REMARQUE : Les plaques ont un revêtement antiadhésif spécial. Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez; c'est normal.

Pour préserver le revêtement antiadhésif, il est recommandé de badigeonner les plaques d'huile végétale avant de cuire les gaufres.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le gaufrier fermé sur une surface propre et plate où vous comptez l'utiliser.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard.
3. Réglez le cadran au degré de grillage désiré : entre 1 pour des gaufres très pâles et 5 pour des gaufres foncées. Le réglage 3 donnera des gaufres dorées à la perfection.

   Le témoin rouge s'allume pour indiquer que l'appareil est allumé. Laissez l'appareil préchauffer. Lorsque le gaufrier est chaud (prêt à cuire), le témoin vert s'allume. Vous pouvez maintenant commencer à faire cuire des gaufres.

   REMARQUE : Il est possible que l'appareil dégage une petite odeur ou un peu de fumée la première fois que vous l'utiliserez. C'est normal pour les appareils qui ont un fini antiadhésif.
4. Soulevez le couvercle du gaufrier en saisissant la poignée, en appuyant sur le bouton-poussoir et en levant le couvercle en un seul mouvement. Le couvercle restera ouvert tant que vous ne le refermerez pas.
5. Versez la pâte au centre de la plaque du bas, puis étalez-la uniformément jusqu'aux bords avec une spatule résistante à la chaleur. Fermez le couvercle : il se verrouillera automatiquement. Le témoin vert s'éteindra, mais le témoin rouge restera allumé.
6. La durée de cuisson varie en fonction du degré de grillage que vous avez sélectionné à l'étape 3. Par exemple, au réglage 5, la cuisson prend normalement autour de 4 minutes.
7. Quand la gaufre est cuite, le témoin vert s'allume. Retirez la gaufre en détachant délicatement ses bords avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car vous risqueriez d'abîmer le fini antiadhésif.
8. Quand vous avez fini d'utiliser le gaufrier, laissez-le refroidir parfaitement avant de le manipuler.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le gaufrier et de le ranger, débranchez-le et laissez-le refroidir parfaitement. Laisser le couvercle ouvert accélérera le refroidissement des plaques.

Balayez les miettes accumulées dans les rainures des plaques et au besoin, absorbez l'excédent d'huile de cuisson à l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout. Vous pouvez également essuyer les plaques au moyen d'un chiffon humide pour prévenir les taches ou l'accumulation de pâte ou d'huile. Ne démontez pas le gaufrier pour le nettoyer.

Pour nettoyer l'extérieur du gaufrier, essuyez-le simplement avec un chiffon doux sec. N'utilisez jamais un produit nettoyant ou un tampon abrasif. **NE PLONGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**

Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

LES SECRETS POUR DES GAUFRES PARFAITES

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de verser ¾ tasse (175 ml) de pâte sur la plaque du bas. (Dans le cas de pâtes plus denses, il est possible qu'il faille utiliser 1 tasse [250 ml] pour remplir la plaque.)

Nous recommandons les réglages 3 et 4 pour la plupart des gaufres, qu'il s'agisse de recettes maison ou de préparations de commerce.

Si vous préférez des gaufres plus croustillantes et foncées, réglez l'appareil à un degré de grillage supérieur. Pour des gaufres plus pâles, réglez l'appareil à un degré de grillage plus bas

Pour obtenir des gaufres uniformes, versez la pâte au centre de la plaque inférieure et étalez-la uniformément vers les bords; la plaque doit être entièrement remplie.

Les gaufres sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier. Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud dans un four à 200 °F (95 °C) jusqu'au moment de les servir. Il suffit de les placer, sans les empiler ni les faire se chevaucher, dans une plaque de cuisson ou sur une grille déposée dans une lèchefrite dans le four. Empiler les gaufres ou les recouvrir fera accumuler de la vapeur, ce qui conduira à des gaufres détrempées.

Les gaufres peuvent être congelées. Laissez-les refroidir parfaitement avant de les mettre dans un sac à congélateur en prenant soin de les séparer avec du papier ciré pour qu'elles ne collent pas ensemble. Pour les servir, vous n'avez qu'à les réchauffer dans un grille-pain ou un four grille-pain Cuisinart[MD].

Égayez votre recette de pâte à gaufres nature préférée en y ajoutant des petits fruits frais ou décongelés, de tout petits dés de pomme, de poire, de pêche ou d'autres fruits, des noix finement hachées ou une banane écrasée.

RECETTES

Sucré

Bâtonnets de gaufre de base 5

Bâtonnets de pain doré 6

Bâtonnets de gaufre au sucre à la cannelle, style churro 6

Bâtonnets de gaufre façon gâteau d'anniversaire 7

Coupes glacées avec gaufres brownie 8

Salé

Bâtonnets de gaufre au jalapeno 8

Bâtonnets de gaufre style pizza au pepperoni 9

Bâtonnets de gaufre style pain de maïs 10

Bâtonnets de gaufre façon saucisses sur bâtonnet 10

Bâtonnets de gaufre à la cassonade et au bacon 11

Bâtonnets de gaufre de base

Cette recette de base peut être personnalisée à votre goût. Par exemple, vous pouvez ajouter ½ t. (125 ml) de petits fruits, de fruits en dés ou de mini grains de chocolat à la pâte avant de la mettre à cuire. Servez les bâtonnets avec une généreuse quantité de sirop d'érable en trempette!

Donne 24 bâtonnets de gaufre

2 t. (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 cascher
2 t. (500 ml) de lait entier
⅓ t. (75 ml) d'huile végétale
2 gros œufs
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur

1. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet.
2. Dans une grande tasse à mesurer les liquides, mélanger le lait, l'huile et l'œuf à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse.
3. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
4. Lorsque le gaufrier est chaud, verser 1 tasse (250 ml) faible de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels et servir immédiatement.
5. Répéter avec le reste de la pâte.

Valeur nutritive d'un bâtonnet de gaufre : Calories 84 (44 % provenant des lipides) • glucides 10 g • protéines 2 g • lipides 4 g • lipides saturés 1 g• cholestérol 18 mg • sodium 132 mg • calcium 34 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de pain doré

Pourquoi choisir entre du pain doré ou des gaufres quand vous pouvez avoir les deux en un? Servez ces bâtonnets accompagnés de petits bols de sirop d'érable, en trempette.

Donne 24 bâtonnets de pain doré

6 gros œufs

1½ t. (375 ml) de lait (n'importe quelle variété)

1 c. à soupe (15 ml) d'extrait de vanille pur

2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur

1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue

1 pincée de muscade moulue

1 à 2 pincées de sel cascher

1 miche de pain brioché de 1 lb (454 g), coupée en bâtonnets de 1 x 4 po (2,5 x 10 cm) (adaptés à la plaque du gaufrier)

Sirop d'érable, chaud de préférence, pour servir

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner les œufs, le lait, la vanille, le sirop d'érable, la cannelle, la muscade et le sel. Mélanger parfaitement à l'aide d'un fouet et verser dans un plat de 13 x 9 po (33 x 23 cm).
2. Mettre les bâtonnets de pain dans le plat et les retourner pour les imbiber du mélange d'œufs. Laisser tremper 30 minutes.
3. Au moment de faire cuire les bâtonnets, préchauffer le gaufrier au réglage 4. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
4. Déposer un bâtonnet de pain trempé dans chacune des sections de bâtonnet du gaufrier. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera lorsque les bâtonnets de pain doré seront cuits. Ouvrir le couvercle et retirer les bâtonnets avec précaution. Servir immédiatement.
5. Répéter avec le reste des bâtonnets.
6. Les bâtonnets de pain doré sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier. (Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud, étalés en une seule couche, sur une grille dans un four à 200 °F [95 °C].)

Valeur nutritive d'un bâtonnet de pain doré : Calories 85 (28 % provenant des lipides) • glucides 11 g • protéines 4 g • lipides 3 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 57 mg • sodium 109 mg • calcium 44 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de gaufre au sucre à la cannelle, style churro

Ici, on utilise de la pâte à choux (la pâte utilisée pour les choux à la crème et les éclairs) qu'on applique à la douille sur la plaque du gaufrier pour créer un dessert léger et aérien inspiré du churro

Donne 18 bâtonnets de gaufre

1 c. à soupe (15 ml) de cannelle moulu

1 t. (250 ml) et 1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé, divisé

8 c. à soupe (120 ml) beurre non salé

½ t. (125 ml) de lait entier

½ t. (125 ml) d'eau

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

1 c. à thé (5 ml) de sel cascher

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

3 gros œufs

Sauce chaude au chocolat, pour servir

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner la cannelle avec la tasse (250 ml) de sucre. Réserver.
2. Dans une casserole de taille moyenne, mettre le beurre, le lait, l'eau, la vanille, et la 1 c. à soupe (15 ml) de sucre. Chauffer à feu moyen jusqu'à frémissement. Ajouter la farine et battre sans arrêt pendant

30 secondes environ, jusqu'à la formation d'une pâte. Transférer la pâte dans le bol d'un batteur sur socle, muni du fouet plat. Battre la pâte à vitesse moyenne pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce qu'il ne s'en échappe plus de vapeur.

3. Tout en continuant à mélanger, ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition. Une fois tous les œufs incorporés, la pâte devrait être lisse, lustrée et légèrement élastique. Transférer la pâte dans une poche à douille.
4. Préchauffer le gaufrier au réglage 4. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire. Appliquer à la douille environ 1 t. (250 ml) de la pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Fermer le couvercle, sans le verrouiller. Le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand les gaufres seront cuites. Ouvrir le couvercle et retirer les gaufres avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels et remuer dans le mélange de sucre à la cannelle. Servir immédiatement avec la sauce chaude au chocolat.
5. Répéter avec le reste de la pâte.

Valeur nutritive d'un bâtonnet :
Calories 112 (56 % provenant des lipides) • glucides 9 g • protéines 3 g • lipides 7 g • lipides saturés 4 g • cholestérol 48 mg • sodium 157 mg • calcium 44 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de gaufre façon gâteau d'anniversaire

Démarrez la journée d'une façon ultra spéciale pour l'enfant dont c'est l'anniversaire! Nous avons incorporé les paillettes du gâteau d'anniversaire classique dans de délicieux bâtonnets de gaufre. Ne vous gênez pas pour y ajouter les bougies. La crème fouettée et les paillettes sur le dessus ne sont pas obligatoires, mais ajoutent au plaisir!

Donne environ 24 bâtonnets de gaufre

1¼ t. (300 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ t. (60 ml) de sucre à glacer, tamisé
¾ c. à thé (4 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1⅓ t. (325 ml) de babeurre
1 gros œuf
¼ t. (60 ml) d'huile végétale
1½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pur
¼ t. (60 ml) de paillettes ou nonpareilles arc-en-ciel, plus une quantité pour servir
Crème fouettée, pour servir

1. Dans un grand bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le babeurre, les œufs, l'huile et la vanille à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance pratiquement lisse. Ajouter les paillettes et plier jusqu'à ce qu'elles soient uniformément distribuées dans la pâte.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
3. Verser 1 tasse (250 ml) faible de pâte au centre de la plaque inférieure. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels et servir immédiatement. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Les bâtonnets de gaufre sont à leur meilleur dès leur sortie du gaufrier. (Si on ne les mange pas immédiatement, on peut les garder au chaud, étalés en une seule couche, sur une grille dans un four à 200 °F [95 °C].)
5. Pour servir, disposer les bâtonnets sur une assiette et garnir de crème fouettée et de paillettes. Ne pas oublier la bougie!

Valeur nutritive d'un bâtonnet de gaufre :
Calories 64 (43 % provenant des lipides) • glucides 8 g • protéines 1 g • lipides 3 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 9 mg • sodium 67 mg • calcium 20 mg • fibres 0 g

Coupe glacée avec gaufre genre brownie

Les gaufres au chocolat ajoutent à ce dessert vraiment spécial. Un hommage à l'entremets glacé classique – la banane royale – avec toutes les composantes attendues : crème glacée, bananes, noix, crème fouettée, sauce au chocolat chaude… sans oublier, la cerise qui couronne le tout.

Donne 6 coupes glacées

- **¾ t. (175 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **¼ t. (60 ml) de poudre de cacao non sucrée, tamisée**
- **¼ t. (60 ml) de sucre granulé**
- **1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher**
- **¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'espresso**
- **¾ t. (175 ml) de babeurre**
- **3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale**
- **1 gros œuf**
- **1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pur**
- **¼ t. (60 ml) de mini brisures de chocolat non sucré**

Pour servir :

- **2 bananes, tranchées**
- **2 t. (500 ml) de crème glacée, parfum au goût**
- **¼ t. (60 ml) de noix de Grenoble hachées**
- **6 c. à soupe (90 ml) de fudge chaud**
- **1 t. (250 ml) de crème fouettée**
- **6 cerises au marasquin**

1. Dans une grand bol à mélanger, combiner la farine, la poudre de cacao, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la poudre d'espresso à l'aide d'un fouet. Dans une grande tasse à mesurer les liquides ou dans un grand bol séparé, combiner le babeurre, l'huile, l'œuf et la vanille à l'aide d'un fouet. Ajouter aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse. Incorporer les brisures de chocolat.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
3. Verser 1 tasse (250 ml) faible de pâte au centre de la plaque inférieure. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Pour servir, dresser six assiettes ou bols à dessert. Arranger deux bâtonnets sur chaque assiette et diviser également les bananes, la crème glacée, les noix, le fudge chaud, la crème fouettée et les cerises au marasquin pour assembler chaque coupe glacée. Servir immédiatement.

Valeur nutritive d'une coupe glacée (calculée en utilisant de la crème glacée à la vanille) :

Calories 461 (40 % provenant des lipides) • glucides 61 g • protéines 10 g • lipides 22 g • lipides saturés 8 g • cholestérol 64 g • sodium 341 mg • calcium 147 mg • fibres 3 g

Bâtonnets de gaufre au jalapeno

Une gaufre salée qui fera le bonheur de tous – et pas seulement que le jour du match!

Donne 30 bâtonnets de gaufre

- **1⅓ t. (325 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **¼ t. (60 ml) de semoule de maïs jaune**
- **1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé**
- **1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher**
- **¾ t. (180 ml) de babeurre**
- **¾ t. (180 ml) de soda**
- **2 gros œufs**
- **6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu et légèrement refroidi**
- **½ t. (125 ml) de piments jalapeno marinés tranchés, égouttés**
- **1 t. (250 ml) de cheddar vieilli (jaune de préférence), râpé**

Fromage à la crème et sirop d'érable, pour servir

1. Dans un grand bol, combiner la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Dans un autre bol, mélanger le babeurre, le soda, l'œuf et le beurre à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage 4 (ou à un réglage plus élevé si l'on désire des gaufres plus croustillantes). Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire. Verser 1 tasse (250 ml) faible de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Ajouter 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de piments et 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml) de cheddar sur la pâte. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels.
3. Répéter avec le reste de la pâte.
4. Pour de meilleurs résultats, servir les bâtonnets de gaufre immédiatement, tartinés de fromage à la crème et arrosés d'un filet de sirop d'érable, si désiré.

**Le soda (eau pétillante) introduit des bulles d'air dans la pâte, ce qui donne des gaufres extra légères.*

Valeur nutritive d'un bâtonnet de gaufre :
Calories 411 (53 % provenant des lipides)
• glucides 34 g • protéines 14 g • lipides 24 g
• lipides saturés 13 g • cholestérol 142 mg
• sodium 791 mg • calcium 979 mg • fibres 3 g

Bâtonnets de gaufre style pizza au pepperoni

Ces bâtonnets de gaufre sont parfaits pour un repas vite fait ou comme hors d'œuvre quand on reçoit.

Donne 24 bâtonnets de gaufre

1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie

1 t. (250 ml) de semoule de maïs (jaune ou blanche)

3 c. à thé (15 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 de mer fin

6 oz (170 g) de mozzarella râpée, faible en gras (environ 1½ t. [375 ml])

4 oz (120 g) de pepperoni coupé en petits dés (environ 1 t. [250 ml])

1⅓ t. (325 ml) de lait faible en gras

6 c. à soupe (90 ml) d'huile végétale

2 gros œufs

Sauce marinara, pour servir

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, la semoule de maïs, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter la mozzarella et le pepperoni; mélanger. Dans un autre bol, mélanger le lait, l'huile et l'œuf à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
3. Verser environ 1 t. (250 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler. uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera lorsque la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution.
4. Répéter avec le reste de la pâte.
5. Pour de meilleurs résultats, servir immédiatement. Diviser en bâtonnets individuels et servir chauds avec une sauce marinara comme trempette.

Valeur nutritive d'un bâtonnet de gaufre :
Calories 70 (52 % provenant des lipides)
• glucides 6 g • protéines 3 g • lipides 4 g
• lipides saturés 1 g • cholestérol 13 mg
• sodium 140 mg • calcium 47 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de gaufre style pain au maïs

Servez ces bâtonnets avec une soupe ou un chili. Pour plus de saveur, ajoutez ¾ t. (180 ml) de bacon ou de ciboulette à la pâte.

Donne 24 bâtonnets de gaufre

1 **t. (250 ml) de semoule de maïs jaune**
1 **t. (250 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 pât**
½ **c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude**
1 **c. à thé (5 ml) de sel cascher**
1⅓ **t. (325 ml) de babeurre**
2 **gros œufs**
6 **c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu**
4 **gouttes de sauce piquante à base de vinaigre (facultatif)**

1. Dans un grand bol à mélanger, combiner la semoule de maïs, la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, mélanger le babeurre, l'œuf, le beurre et la sauce piquante (si on l'utilise) à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
3. Verser environ 1 t. (250 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera quand la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution.
4. Répéter avec le reste de la pâte.
5. Pour de meilleurs résultats, servir immédiatement. Diviser en bâtonnets individuels et servir chauds.

Valeur nutritive d'un bâtonnet de gaufre : Calories 42 (46 % provenant des lipides) • glucides 6 g • protéines 1 g • lipides 2 g • lipides saturés 1 g • cholestérol 4 mg • sodium 91 mg • calcium 22 mg • fibres 0 g

Bâtonnets de gaufre façon saucisse sur bâtonnet

Cette version non frite de la saucisse sur bâtonnet est facile et amusante à faire à la maison. Servez-les accompagnés de ketchup ou de moutarde.

Donne 12 bâtonnets de gaufre

3 **saucisses à hot-dog**
¾ **t. (175 ml) de semoule de maïs jaune**
¾ **t. (175 ml) de farine tout usage non blanchie**
1½ **c. à soupe (25 ml) de sucre granulé**
1½ **c. à thé (2,5 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 cascher**
1 **t. (250 ml) de babeurre**
1 **gros œuf**
2 **c. à soupe (30 ml) beurre non salé, fondu**

1. Couper les saucisses à hot dog en deux sur la longueur, puis en deux sur la largeur de manière à obtenir 12 morceaux.
2. Dans un grand bol, combiner la semoule de maïs, la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel à l'aide d'un fouet. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le babeurre, l'œuf et le beurre à l'aide d'un fouet. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs; fouetter jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer 5 minutes.
3. Préchauffer le gaufrier au réglage 4. Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
4. Verser environ ½ t. (125 ml) de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Placer six morceaux de

saucisse parallèles sur la plaque inférieure de manière qu'ils soient alignés avec la grille des bâtonnets de la plaque supérieure. Ajouter environ ¼ t. (60 ml) de pâte pour couvrir les saucisses. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera lorsque la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution. Diviser en bâtonnets individuels et servir immédiatement.

5. Répéter avec le reste de la pâte et des morceaux de saucisse.

Remarque : *Pour des saucisses sur bâtonnet amusantes et quasi-authentiques, servez les bâtonnets de gaufre sur des bâtonnets de bois.*

Valeur nutritive d'une bâtonnet style saucisse sur bâtonnet :
Calories 163 (43 % provenant des lipides) glucides • 17 g • protéines 4 g • lipides 8 g • lipides saturés 3 g • cholestérol 37 mg • sodium 415 mg • calcium 79 mg • fibres 1 g

Bâtonnets de gaufre à la cassonade et au bacon

Un ajout facile et savoureux au brunch de la fin de semaine.

Donne 18 bâtonnets de gaufre

- **3 c. à soupe (45 ml) de cassonade dorée, tassée**
- **1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie**
- **1½ c. à thé (7,5 ml) de poudre à pâte**
- **¼ c. à thé (1 ml) de bicarbonate de soude**
- **1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue**
- **¼ c. à thé (1 ml) de sel de mer fin**
- **¾ t. (175 ml) de lait entier**
- **3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale**
- **1 gros œuf**
- **½ c. à soupe (7,5 ml) de mélasse**
- **¼ t. (60 ml) de bacon cuit, émietté**

1. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, défaire la cassonade s'il y a des morceaux. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Ajouter le lait, l'huile, l'œuf et la mélasse; mélanger jusqu'à consistance lisse. Incorporer le bacon. Laisser reposer 5 minutes.
2. Préchauffer le gaufrier au réglage désiré (nous recommandons un réglage moyen). Le témoin vert s'allumera quand le gaufrier est prêt à cuire.
3. Verser environ 1 t. (250 ml) de de pâte au centre de la plaque inférieure et l'étaler uniformément avec une spatule résistante à la chaleur jusqu'à ½ po (1,25 cm) des bords de la plaque. Fermer le couvercle : le témoin vert s'éteindra; il se rallumera lorsque la gaufre sera cuite. Ouvrir le couvercle et retirer la gaufre avec précaution.
4. Répéter avec le reste de la pâte. Pour de meilleurs résultats, servir immédiatement. Diviser en bâtonnets individuels et servir chauds.

3. Pour about 1 cup (250 ml) batter onto the center of the lower grid; spread the batter using a heatproof spatula to within ½ inch (1.25 cm) of the edge of the grid. Close the waffle iron lid; the green indicator light will turn off. When the green indicator light turns on again, the waffle sticks are ready. Open the lid and carefully remove the waffle sticks.
4. Repeat with the remaining batter. For best results, serve immediately. Break apart into individual waffle sticks and serve hot.

Nutritional information per waffle stick:
calories 94 (43% from fat) • carb. 10g • pro. 3g fat 4g • sat. fat 1g • chol. 16mg • sod. 135mg calc. 78mg • fiber 0g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle : SÉRIE WAF-ST6C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2424 désigne la 24e semaine de l'année 2024.

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.**

©2024 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1,
Woodbridge, ON L4H 0L2
Imprimé en Chine

IB-17804-CAN