

# Cuisinart<sup>MD</sup>

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Gaufrier belge à 4 moules**

**SÉRIE WAF-150C**

Afin que ce produit vous procure en toute sécurité des années de satisfaction,  
lisez toujours attentivement le livret d'instructions avant de l'utiliser.

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à toujours prendre quelques précautions élémentaires dont les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes; utilisez plutôt la poignée.
3. Pour vous protéger contre un feu, une décharge électrique ou une blessure, **N'IMMERGEZ PAS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL** dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil requiert une supervision étroite s'il est utilisé par des enfants, ou à proximité d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de poser ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé Cuisinart<sup>MD</sup> le plus près de chez vous, en vue d'un examen, d'une réparation ou d'un réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Cuisinart pourrait causer un feu, une décharge électrique ou une blessure.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon le long d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne mettez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu.
12. Débranchez toujours l'appareil une fois que la cuisson des gaufres est terminée.
13. Pour éteindre l'appareil de façon sécuritaire, débranchez-le de la prise murale.

14. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
15. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE FEU OU DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, TOUTE RÉPARATION NE DEVRAIT ÊTRE FAITE QUE PAR UNE PERSONNE AUTORISÉE. AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR À L'INTÉRIEUR.**
16. Ne faites pas fonctionner votre appareil s'il est dans un espace de rangement ou sous une armoire suspendue. **Si vous le rangez dans un espace de rangement, débranchez-le toujours de la prise électrique**, autrement, il pourrait y avoir un risque de feu, particulièrement si l'appareil touche aux parois de l'espace de rangement ou que la porte de cet espace touche à l'appareil en se fermant.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

### INSTRUCTIONS SPÉCIALES SUR LE CORDON

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus. Des rallonges peuvent être utilisées, mais avec certaines précautions. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que la puissance du cordon est au moins aussi élevée que celle de l'appareil et que le cordon rallongé est placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que quelqu'un n'y trébuché ou qu'un enfant ne le tire.

### AVIS

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que

dans un seul sens. Si elle ne s'enfonce pas complètement, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, adressez-vous à un maître électricien. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

### TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité . . . . .	2
Pièces et caractéristiques . . . . .	3
Avant la première utilisation . . . . .	3
Consignes d'utilisation . . . . .	4
Nettoyage et entretien . . . . .	4
Rangement . . . . .	4
Garantie . . . . .	14

### PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Boîtier** – En acier inoxydable brossé élégant avec logo Cuisinart<sup>MD</sup> en relief.
2. **Poignée du couvercle** – Durable et facile à soulever.
3. **Plaques de cuisson** – En aluminium moulé, pour faire cuire quatre gaufres belges épaisses.
4. **Commande coulissante de la température** – Cinq réglages de brunissage.
5. **Voyants** – Voyant rouge indiquant que l'appareil est EN MARCHÉ; voyant vert indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson et que les gaufres sont cuites et prêtes à manger.



6. **Range-cordon (non illustré)** – Cordon qui s'enroule au dos de l'appareil pour ensuite ranger l'appareil sur la partie antérieure (voir page 4).
7. **Pieds en caoutchouc** – Maintiennent l'appareil stable et ne marquent pas le comptoir.
8. **Couvercle verrouillable** – Pour le rangement à la verticale.
9. **Sans BPA** - Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments ne contiennent pas de BPA.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles ou autocollants sur votre gaufrier. Assurez-vous que toutes les pièces (voir la liste complète sous Pièces et caractéristiques) de votre nouveau gaufrier sont incluses dans l'emballage avant de jeter tout matériau d'emballage. La boîte et les matériaux d'emballage pourraient vous être utiles ultérieurement.

Avant la première utilisation de votre gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules, passez un linge humide sur les plaques de cuisson et le boîtier afin d'enlever la poussière provenant de l'entrepôt et de l'expédition.

**Remarque :** Le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules a été traité à l'aide d'un revêtement antiadhésif spécial.

Avant d'utiliser votre gaufrier la première fois, nous vous suggérons d'en vaporiser les grilles d'un aérosol de cuisson ou d'une huile végétale insipide. Si vous utilisez de l'huile, appliquez-la avec un essuie-tout ou un pinceau à pâtisserie. Il serait bon de répéter cette étape avant chaque utilisation du gaufrier.

## CONSIGNES D'UTILISATION

1. Posez le gaufrier fermé sur une surface propre et plate pour l'utiliser.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique ordinaire.
3. Déplacez la commande coulissante de température au réglage de brunissage de votre choix. Le réglage 1 donne des gaufres pâles et le réglage 5, des gaufres foncées.

Le voyant rouge s'allumera pour indiquer que l'appareil est sous tension et ce dernier se mettra à chauffer. Une fois que le gaufrier aura atteint la température voulue, le voyant vert s'allumera. Vous pouvez maintenant faire cuire vos gaufres.



**Remarque :** Il est possible que votre gaufrier dégage une légère odeur et un peu de fumée à la première utilisation. Ceci est normal et courant dans le cas d'appareil avec une surface antiadhésive.

4. Soulevez le couvercle du gaufrier en saisissant la poignée et en la remontant d'un geste fluide. Le couvercle demeure à un angle de 105° jusqu'à ce que vous l'abaissiez.



5. Versez la pâte dans le centre de la grille à gaufre inférieure. Utilisez une spatule à l'épreuve de la chaleur pour étaler la pâte uniformément sur la grille. Abaissez le couvercle. Le voyant vert s'éteindra, mais le voyant rouge restera allumé.
6. Le temps de cuisson dépend du degré de brunissage que vous avez choisi à la 3e étape. La cuisson d'une gaufre dont le degré de brunissage est réglé à 5 peut prendre jusqu'à 6 minutes.
7. Lorsque les gaufres sont prêtes, le voyant vert s'allume. Retirez les gaufres en en dégageant délicatement les bords à l'aide d'une spatule en plastique à l'épreuve de la chaleur ou d'une spatule en bois. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils vont altérer le revêtement antiadhésif.
8. Une fois la cuisson terminée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez refroidir le gaufrier complètement avant de le manipuler.

## NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Une fois que la cuisson est terminée, retirez la fiche de la prise électrique. Laissez le couvercle soulevé pour que les grilles refroidissent. Laissez refroidir le gaufrier complètement avant de le manipuler.

Ne démontez jamais votre gaufrier pour le nettoyer. Passez simplement un linge sec sur les grilles pour enlever les miettes et un essuie-tout pour absorber tout surplus d'huile de cuisson.



Vous pouvez également nettoyer les grilles en y passant un linge humide, afin d'empêcher qu'elles ne se tachent ou que la pâte y adhère ou s'y accumule. **Assurez-vous que les grilles ont complètement refroidi avant de les nettoyer.** Si la pâte adhère aux plaques, versez simplement un peu d'huile de cuisson sur la pâte cuite et laissez agir pendant environ 5 minutes, ce qui la ramollira et permettra de la dégager facilement.

Pour nettoyer l'extérieur, essuyez-le avec un linge doux sec. N'utilisez jamais un nettoyeur abrasif ou un tampon à récurer. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE LE NETTOYEZ JAMAIS À L'EAU COURANTE.**

Tout autre type d'entretien doit être effectué par un centre de service autorisé.

## RANGEMENT/COUVERCLE VERROUILLABLE

Rangez l'appareil en enroulant le cordon fermement autour de la base. Pour optimiser l'espace de rangement, posez le gaufrier sur sa partie antérieure, à la verticale, panneau de commande vers le haut. Le gaufrier est muni d'un mécanisme de blocage spécial qui maintient de couvercle fermé pendant le rangement.

## CONSEILS POUR PRÉPARER DES GAUFRES PARFAITES

- Le réglage 1 donne des gaufres les plus pâles. Le réglage 5 donne les gaufres les plus foncées. Faites l'essai des différents réglages pour savoir lequel vous préférez.
- Pour obtenir des gaufres pleines, versez la pâte au centre de la grille inférieure et étalez la pâte uniformément jusqu'aux bords. La grille inférieure sera ainsi remplie.
- Nous recommandons d'utiliser 2 tasses de pâtes pour remplir la grille inférieure. **REMARQUE :** Pour obtenir une pâte plus liquide, que ce soit une recette commerciale ou maison, nous recommandons d'utiliser à peine 2 tasses de pâte et de l'étaler uniformément sur les quatre moules à gaufre.
- Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont cuites sur demande, mais vous pouvez conserver des gaufres cuites au four à une température de 200°F. Posez-les sur une plaque à pâtisserie ou emballez-les dans une feuille d'aluminium, puis mettez-les au

four. Les gaufres emballées dans une feuille d'aluminium risquent de devenir moins croustillantes.

- Il est possible de congeler des gaufres cuites. Laissez-les refroidir complètement, puis mettez-les dans un sac de congélation en plastique. Utilisez un papier ciré pour les maintenir séparées. Faites-les réchauffer dans un grille-pain ou un four grille-pain pour les manger.

## SUGGESTIONS DE GARNITURES

Sirops de fruits, compote de pommes chaude, petits fruits frais, fruits hachés, yogourt, noix hachées, sucre en poudre, crème fouettée, crème glacée ou sauce au chocolat.

## RECETTES

Mélange pour gaufres . . . . .	6
Gaufres avec mélange pour gaufres . . . . .	6
Gaufres de base . . . . .	6
Gaufres au blé à saveur de noisettes . . . . .	7
Gaufres au chocolat . . . . .	7
Gaufres aux pommes et aux noix . . . . .	8
Gaufres à la cannelle et aux pacanes . . . . .	8
Gaufres aux bananes et aux noix . . . . .	9
Gaufres à la citrouille et aux noix . . . . .	9
Gaufres à l'avoine et aux raisins secs . . . . .	10
Gaufres au citron . . . . .	10
Gaufres multigrains . . . . .	11
Gaufres au sarrasin . . . . .	11
Gaufres sans gluten . . . . .	12
Gaufres au blé entier et aux petits fruits . . . . .	12
Gaufres au cheddar et à la ciboulette . . . . .	13
Sirop aux bleuets et à l'érable . . . . .	13

## À PROPOS DES RECETTES

L'information nutritionnelle est basée sur le nombre de portions indiquées. Si une recette donne différentes portions, l'information est basée sur le plus grand nombre de portions pour cette recette en particulier.

## Mélange pour gaufres

Ce mélange vous permettra de préparer 4 gaufres à la fois. Il suffit de préparer la juste quantité dont vous avez besoin. Notre version est de beaucoup meilleure pour la santé que les mélanges commerciaux.

Donne environ 7 tasses (1,75 L) de pâte, assez pour faire 16 gaufres

**5 tasses (1,25 L) de farine tout usage non blanchie**

**1 tasse (250 ml) de germe de blé**

**1 tasse (250 ml) de babeurre en poudre\***

**3 cuillerées à soupe (45 ml) de sucre cristallisé**

**3 cuillerées à soupe (45 ml) de poudre à pâte**

**2¼ cuillerées à thé (11 ml) de sel casher**

**1½ cuillerées à thé (7 ml) de bicarbonate de sodium**

**¾ cuillerées à thé (3,75 ml) de crème de tartre**

1. À l'aide d'un fouet, mélangez tous les ingrédients dans un grand bol.
2. Vous pouvez conserver le mélange dans un contenant hermétique pendant six mois au plus, dans un endroit frais et sec. Rangez-le au réfrigérateur pour en optimiser la fraîcheur.

\* Vous pouvez vous procurer du babeurre en poudre dans la plupart des épiceries. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez le remplacer par du lait écrémé en poudre, mais les gaufres ne seront pas aussi moelleuses.

## Gaufres avec mélange pour gaufres

Donne 4 gaufres

**1¾ tasse (425 ml) de mélange pour gaufres (Voir la recette Mélange pour gaufres)**

**¾ de tasse (175 ml) de lait faible en gras**

**1 gros œuf légèrement battu**

**1½ cuillerée à soupe (375 ml) d'huile végétale**

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol à mélanger moyen. Mélangez le tout jusqu'à

obtention d'une texture lisse. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez toute la pâte [environ 2 tasses (500 ml)] au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement, accompagnées de la garniture de votre choix.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 296 (27 % provenant du gras) • glucides 43 g • prot. 11 g • lipides 9 g • gras saturés 2 g • chol. 62 mg • sod. 420 mg • calc. 310 mg • fibres 2 g*

## Gaufres de base

Des gaufres fraîches maison, ça fait d'un déjeuner une occasion spéciale. Faites congeler les gaufres en surplus, si jamais vous êtes à la hâte.

Donne 8 gaufres

**3 tasses (750 ml) de farine tout usage non blanchie**

**3 cuillerées à soupe (45 ml) de sucre cristallisé**

**2 cuillerées à soupe (30 ml) de poudre à pâte**

**¾ de cuillerée à thé (3,75 ml) de sel casher**

**1¾ de tasse (425 ml) de lait faible en gras**

**½ tasse (125 ml) d'huile végétale**  
**2 gros œufs légèrement battus**

1. Mélangez tous les ingrédients, en les incorporant dans l'ordre dans un grand bol et fouettez le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.

3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 375 (44 % provenant du gras) • glucides 44 g • prot. 8 g • lipides 18 g • gras saturés 2 g • chol. 57 mg • sod. 627 mg • calc. 279 mg • fibres 1 g*

## Gaufres au blé à saveur de noisettes

Le goût sain du blé entier mélangé à celui des pacanes croustillantes rend délicieux tout déjeuner, brunch ou repas léger. Garnissez les gaufres d'une compote de fruits ou de sirop.

Donne 8 gaufres

**1½ tasse (375 ml) de farine tout usage non blanchie**

**½ tasse (125 ml) de farine de blé entier**

**2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé**

**1 cuillerées à soupe (15 ml) de poudre à pâte**

**½ cuillerée à thé (2 ml) de sel casher**

**2 tasses (500 ml) de lait faible en gras**

**⅓ tasse (75 ml) d'huile végétale**

**2 gros œufs légèrement battus**

**½ tasse (125 ml) de pacanes, de noix, d'amandes ou de noisettes hachés fin**

1. Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol et dans l'ordre, sauf les noix. Mélangez le tout, puis ajoutez les noix. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le cou-

vercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 396 (45 % provenant du gras) • glucides 45 g • prot. 10 g • lipides 20 g • gras saturés 3 g • chol. 86 mg • sod. 600 mg • calc. 412 mg • fibres 1 g*

## Gaufres au chocolat

Les enfants aimeront manger du chocolat au déjeuner, mais ces gaufres font aussi un délicieux dessert si vous les garnissez de crème fouettée ou de crème glacée et de petits fruits.

Donne 12 gaufres

**2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**

**¾ de tasse (175 ml) de sucre cristallisé**  
**¾ de tasse (175 ml) de cacao en poudre non sucré et tamisé**

**1 cuillerées à soupe (15 ml) de poudre à pâte**

**½ cuillerée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium**

**½ cuillerée à thé (2 ml) de sel casher**

**½ cuillerée à thé (2 ml) de cannelle moulue**

**2 tasses (500 ml) de lait faible en gras**

**2 gros œufs légèrement battus**

**1 cuillerée à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

**¼ tasse (60 ml) d'huile végétale**

**⅔ tasse (150 ml) de mini morceaux de chocolat mi-sucré**

**½ tasse (125 ml) de noix de Grenoble ou de pacanes hachées**

1. Incorporez la farine, le sucre, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel et la cannelle dans un grand bol, jusqu'à obtention d'un mélange uniforme. Ajoutez le lait, les œufs et l'extrait de vanille. Mélangez le tout. Versez l'huile jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Incorporez les morceaux de chocolats et les noix. Laissez la pâte reposer pendant 5 minutes.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.

- Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 460 (36 % provenant du gras) • glucides 63 g • prot. 11 g • lipides 19 g • gras saturés 8 g • chol. 74 mg • sod. 405 mg • calc. 225 mg • fibres 4 g

## Gaufres aux pommes et aux noix

Servies avec d sirop d'érable chaud, ces gaufres sont une collation réconfortante à l'automne.

Donne 12 gaufres

- ¼ de tasse (60 ml) de cassonade dorée tassée
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchier
- ⅓ de tasse (75 ml) de farine de blé entier
- ⅓ de tasse (75 ml) de germe de blé
- 4½ de cuillerée à thé (23 ml) de poudre à pâte
- ¾ de cuillerée à thé (3,75 ml) de sel casher
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de cannelle moulue
- 2 tasses (500 ml) de lait faible en gras
- 3 gros œufs légèrement battus
- ½ de tasse (125 ml) d'huile végétale
- ¾ de cuillerée à thé (3,75 ml) d'extrait de vanille pure
- ½ pomme moyenne à grosse, pelée et évidée coupée en petits dés ou râpée
- ½ de tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

- Émiettez la cassonade dans un grand bol afin d'enlever les grumeaux. Ajoutez les farines, le germe de blé, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Mélangez le tout uniformément. Ajoutez le lait, les œufs, l'huile et la vanille et mélangez le tout. Incorporez les pommes et les noix de Grenoble. Laissez

reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

- Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
- Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 449 (50 % provenant du gras) • glucides 45 g • prot. 12 g • lipides 25 g • gras saturés 3 g • chol. 85 mg • sod. 564 mg • calc. 361 mg • fibres 3 g

## Gaufres à la cannelle et aux pacanes

Garnissez ces savoureuses gaufres de sirop d'érable chaud et de fruits frais.

Donne 8 gaufres

- 2 cuillerée à soupe (30 ml) de cassonade dorée tassée
- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- 1½ de cuillerée à thé (25 ml) de cannelle moulue
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de sel casher
- 1½ de tasse (375 ml) de lait faible en gras
- ⅓ de tasse (75 ml) d'huile végétale
- 2 gros œufs légèrement battus
- ⅓ tasse (150 ml) de pacanes hachées

- Émiettez la cassonade dans un grand bol afin d'enlever les grumeaux. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, la cannelle et le sel. Mélangez le tout uniformément. Ajoutez le lait, l'huile, les œufs et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une texture uniforme et lisse. Incorporez les pacanes hachées. Laissez reposer

le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

- Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
- Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 434 (56 % provenant du gras) • glucides 39 g • prot. 10 g • lipides 28 g • gras saturés 3 g • chol. 69 mg • sod. 483 mg • calc. 355 mg • fibres 3 g

## Gaufres aux bananes et aux noix

Une gaufre classique pour un brunch de fin de semaine.

Donne 8 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerée à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- 1 de cuillerée à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de sel casher
- 1¼ tasse (300 ml) de lait faible en gras
- 2 gros œufs légèrement battus
- ⅓ de tasse (75 ml) d'huile végétale
- 2 bananes mûres moyennes pilées [environ 1 tasse (250 ml)]
- ½ de tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

- À l'aide d'un fouet, mélangez la farine, le sucre, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajoutez le lait, la poudre à pâte, les œufs et l'huile et mélangez le tout. Incorporez les bananes et les noix. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

- Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.

- Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 349 (45 % provenant du gras) • glucides 40 g • prot. 9 g • lipides 18 g • gras saturés 2 g • chol. 56 mg • sod. 670 mg • calc. 105 mg • fibres 2 g

## Gaufres à la citrouille et aux noix de Grenoble

Pour faire changement, vous pouvez remplacer les noix de Grenoble par des canneberges ou des raisins secs ou même par des petits morceaux de chocolat.

Donne 8 gaufres

- 1¼ tasse (300 ml) de lait faible en gras
- ¾ de tasse (175 ml) de citrouille bien entassée\*
- ⅓ de tasse (75 ml) d'huile végétale
- 2 gros œufs légèrement battus
- ¼ de tasse (60 ml) de cassonade dorée tassée
- 2¼ tasses (550 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 cuillerée à soupe (15 ml) de poudre à pâte
- ½ de cuillerée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- 1 de cuillerée à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ¼ de cuillerée à thé (1 ml) de sel casher pincée de muscade moulue
- ½ de tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

- Mettez le lait, la citrouille, l'huile et les œufs dans un bol à mélanger moyen. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une texture lisse et réservez le mélange. Émiettez la cassonade dans un grand bol afin d'enlever les grumeaux. Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de

sodium, la cannelle, le sel et la muscade. Mélangez le tout uniformément. Ajoutez les ingrédients liquides et mélangez le tout. Incorporez les noix de Grenoble. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

\* Mesurez la quantité de mélange à la citrouille en surplus et conservez-le pour préparer des gaufres une prochaine fois.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 497 (48 % provenant du gras) • glucides 53 g • prot. 12 g • lipides 27 g • gras saturés 3 g • chol. 76 mg • sod. 442 mg • calc. 414 mg • fibres 3 g

## Gaufres à l'avoine et aux raisins secs

Ces gaufres goûtent les biscuits à l'avoine et aux raisins secs. Elles sont délicieuses garnies de beurre de pommes.

Donne 8 gaufres

- 3 cuillérées à soupe (45 ml) de cassonade dorée tassée
- 1½ tasse (375 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine (à l'ancienne et non à cuisson rapide)
- 2 cuillérée à thé (10 ml) de cannelle moulue
- 1½ cuillérée à thé (7 ml) de poudre à pâte
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de sel casher
- 1½ tasse (375 ml) de babeurre
- 2 gros œufs légèrement battus
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- ½ cuillérée à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure
- ½ tasse (125 ml) de raisins secs

1. Émiettez la cassonade dans un grand bol afin d'enlever les grumeaux. Ajoutez la farine, les flocons d'avoine, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Mélangez le tout uniformément. Ajoutez le babeurre, les œufs, l'huile et la vanille. Mélangez le tout. Incorporez les raisins secs. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 465 (35 % provenant du gras) • glucides 64 g • prot. 12 g • lipides 18 g • gras saturés 2 g • chol. 73 mg • sod. 588 mg • calc. 281 mg • fibres 5 g

## Gaufres au citron

Ces gaufres sont un vent de fraîcheur! (Voir nos suggestions de saveurs plus bas)

Donne 12 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillérées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 2 cuillérées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de sel casher
- 2 tasses (500 ml) de babeurre
- 2 gros œufs légèrement battus
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- ½ cuillérée à thé (2 ml) d'extrait de vanille pure
- 2 cuillérée à thé (10 ml) de zeste de citron râpé fin

1. Mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajoutez les œufs, l'huile, le babeurre et la vanille et mélangez le tout. Incorporez le zeste de

citron. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Variations : Pour leur donner un goût de citron et gingembre, ajoutez 2 cuillérées à thé (10 ml) de gingembre frais ou confit râpé dans la pâte avec le zeste de citron. Pour leur donner un goût de bleuets, ajoutez 1 tasse (250 ml) de bleuets dans la pâte, comme dernier ingrédient.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 206 (37 % provenant du gras) • glucides 27 g • prot. 5 g • lipides 9 g • gras saturés 5 g • chol. 63 mg • sod. 427 mg • calc. 82 mg • fibres 1 g

## Gaufres multigrains

Ces gaufres croustillantes ont une belle texture et leur goût est agréable. On ne se douterait jamais qu'elles sont bonnes pour la santé!

Donne 8 gaufres

- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ tasse (125 ml) de flocons d'avoine (à l'ancienne et non à cuisson rapide)
- 1 cuillérée à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ¼ cuillérée à thé (1 ml) de bicarbonate de soude
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de sel casher
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de cannelle moulue
- 2 gros œufs légèrement battus
- 1¼ tasse (300 ml) de lait de soja (ou autre produit non laitier comme du lait d'amande, d'avoine, de riz ou de chanvre)
- 2 cuillérées à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur

1 cuillérée à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

1/3

tasse (75 ml) d'huile végétale

2

cuillérées à soupe (30 ml) d'huile de lin

1

tasse (250 ml) de yogourt nature faible en gras

1/2

tasse (125 ml) de pacanes ou de noix de Grenoble hachées (facultatif)

1. Mettez les farines, les flocons d'avoine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, le sel et la cannelle dans un grand bol et mélangez le tout. Ajoutez les œufs, le lait de soja, le sirop et la vanille et mélangez le tout. Incorporez les huiles et le yogourt. En dernier lieu, ajoutez les noix hachées, s'il y a lieu. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 337 (52 % provenant du gras) • glucides 32 g • prot. 10 g • lipides 20 g • gras saturés 7 g • chol. 76 mg • sod. 409 mg • calc. 162 mg • fibres 4 g

## Gaufres au sarrasin

Le sarrasin donne aux gaufres un petit goût de noix. Elles sont délicieuses servies avec du sirop de bleuets (recette à la page 13)

Donne 8 gaufres

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage non blanchie
- ¾ tasse (175 ml) de farine de sarrasin
- 2 cuillérées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 3 cuillérées à soupe (45 ml) de sucre cristallisé
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ½ cuillérée à thé (2 ml) de sel casher
- 1½ tasse (375 ml) de babeurre

## **2 gros œufs légèrement battus** **1 cuillerée à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**

### **½ tasse (125 ml) d'huile végétale**

1. Mélangez les farines, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de sodium et le sel jusqu'à obtention d'une texture homogène. Ajoutez le babeurre, les œufs et la vanille. Mélangez le tout. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 275 (51 % provenant du gras) • glucides 27 g • prot. 7 g • lipides 16 g • gras saturés 12 g • chol. 49 mg • sod. 265 mg • calc. 69 mg • fibres 1 g*

## **Gaufres sans gluten**

Ces gaufres sont légères, croustillantes et ultra succulentes servies avec des fruits frais.

Donne 8 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de riz**
- ¼ de tasse (60 ml) de féculé de manioc (farine)**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de lait en poudre**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé**
- 2 cuillerée à thé (10 ml) de poudre à pâte**
- ¾ cuillerée à thé (3.75 ml) de sel casher**
- 2 tasses (500 ml) de babeurre**
- 1 gros œuf légèrement battu**
- ½ cuillerée à thé (7 ml) d'extrait de vanille pure**
- ⅓ tasse (75 ml) d'huile végétale**

1. Mélangez les ingrédients secs jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Ajoutez

les ingrédients liquides et mélangez le tout. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 255 (42 % provenant du gras) • glucides 31 g • prot. 6 g • lipides 12 g • gras saturés 2 g • chol. 29 mg • sod. 334 mg • calc. 97 mg • fibres 2*

## **Gaufres au blé entier et aux petits fruits**

N'importe quel petit fruit accompagnera à merveille cette gaufre polyvalente.

Donne 8 gaufres

- 1¼ tasse (300 ml) de farine tout usage non blanchie**
- ¾ de tasse (175 ml) de farine de blé entier**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé**
- 1 cuillerées à soupe (15 ml) de poudre à pâte**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de sel casher**
- 2 gros œufs légèrement battus**
- 1½ tasse (375 ml) de lait faible en gras**
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- 1 tasse (250 ml) de bleuets frais ou congelés (dégelés)**
- 1 cuillerée à thé (5 ml) de zeste d'orange**

1. Mélangez les deux farines, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Ajoutez les œufs, le lait, l'huile et la vanille et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez les bleuets et le zeste. Laissez reposer le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.

3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 298 (45 % provenant du gras) • glucides 32 g • prot. 7 g • lipides 16 g • gras saturés 2 g • chol. 50 mg • sod. 473 mg • calc. 251 mg • fibres 2 g*

## **Gaufres au cheddar et à la ciboulette**

Ces gaufres croustillantes et savoureuses accompagnent bien une soupe ou votre chili préféré à la place des muffins au maïs. Vous pouvez également les servir avec des œufs brouillés et du bacon pour le brunch ou le souper.

Donne 8 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune**
- 1 cuillerées à soupe (15 ml) de sucre cristallisé**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium**
- ½ cuillerée à thé (2 ml) de sel casher**
- 1¼ tasse (425 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale**
- 1 tasse (250 ml) de Cheddar râpé ultra piquant**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de ciboulette fraîche hachée**
- 1 ou 2 gouttes de suce piquante (facultatif)**

1. Mélangez la farine, la semoule de maïs, le sucre, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajoutez le babeurre, les œufs et l'huile et mélangez le tout. Incorporez le Cheddar, la ciboulette et la sauce piquante, s'il y a lieu. Laissez reposer

le mélange pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

2. Faites préchauffer le gaufrier belge Cuisinart<sup>MD</sup> à 4 moules au réglage de votre choix.
3. Versez 2 tasses (500 ml) de pâte au centre de la grille inférieure du gaufrier préchauffé, puis étalez-la uniformément à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur. Abaissez le couvercle du gaufrier. Le voyant vert s'éteindra. Les gaufres seront prêtes dès que le voyant vert s'allumera de nouveau. Soulevez le couvercle et retirez les gaufres cuites. Faites de même avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

*Information nutritionnelle par gaufre :*

*Calories 324 (52 % provenant du gras) • glucides 30 g • prot. 9 g • lipides 19 g • gras saturés 3 g • chol. 57 mg • sod. 318 mg • calc. 129 mg • fibres 1 g*

## **Sirop aux bleuets et à l'érable**

Une excellente solution de rechange au sirop d'érable habituel! La couleur donne une touche vive à toute assiette de déjeuner.

Donne environ 2 tasses (500ml)  
[1½ tasse 375 ml] égoutté]

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable pur**
- 1½ tasse (125 ml) de bleuets frais**
- une pincée de sel casher**
- une pincée de zeste d'orange (facultatif)**

1. Mettez tous les ingrédients dans une petite casserole, à feu moyen. Portez le tout à ébullition, puis réduisez le feu pour faire mijoter le sirop et le faire épaissir, soit pendant environ 5 minutes.
2. Égouttez le sirop si vous le désirez, puis servez-le.

*Information nutritionnelle par portion [2 cuillerées à soupe (15 ml)] :*

*Calories 60 (1 % provenant du gras) • glucides 15 g • prot. 0 g • lipides 0 g • gras saturés 0 g • chol. 0 mg • sod. 11 mg • calc. 21 mg • fibres*

# 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](http://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 consécutifs.

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  
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**  
WAF-150C

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, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, 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](http://www.cuisinart.ca).

IB-12839-CAN

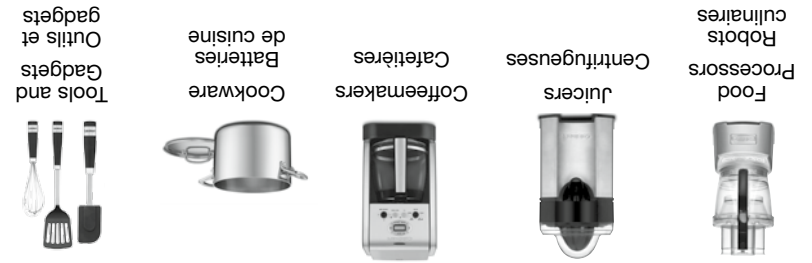
14CC147749

Printed in China/Imprimé en Chine

Consumer\_Canada@Conair.com  
Courriel centre au consommateur :  
Consumer Call Centre E-mail/  
Woodbridge, Ontario L4H 0L2  
100 Conair Parkway,  
©2015 Cuisinart Canada

[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

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 discover the gamme complète d'appareils de cuisine Cuisinart™ de qualité supérieure, comprenant robots culinaires, minirobots, batteurs, mélangeurs, grille-pain, cafetières, batterie de cuisine, sorbétières et fours grilloirs à



**Cuisinart**  
®

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners. Les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.