

Cuisinart^{MD}

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



Gaufrier vertical Cuisinart^{MD}

WAF-V100C

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 les poignées et les cadrans.
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. Une supervision étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par ou pour des enfants ou des personnes ayant certaines incapacités, ou à proximité d'eux.
5. Débranchez l'appareil de la prise si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le manipuler ou de le nettoyer.
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 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. N'utilisez pas l'appareil 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. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE MISE EN ÉTAT DE SERVICE PAR L'UTILISATEUR.**
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**, sinon 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.
17. Cet appareil ne doit être utilisé que s'il est fermé.

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'un cordon long 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 ou un animal 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.

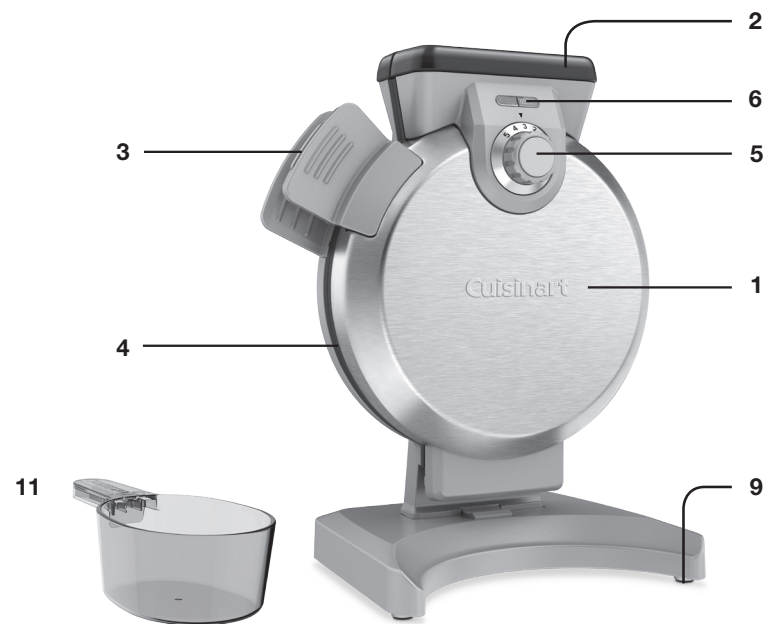
TABLE DES MATIÈRES

Consignes importantes de sécurité	2
Pièces et caractéristiques	3
Avant la première utilisation	4
Consignes d'utilisation	4
Nettoyage et entretien	6
Rangement	6
Conseils pour réussir des gaufres parfaites	6

Recettes	7
Garantie	14

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

1. **Boîtier** – En acier inoxydable brossé élégant avec logo Cuisinart^{MD} en relief.
2. **Ouverture de remplissage** – Facilite l'ajout de pâte, sans débordement.
3. **Loquet isolant** – Dégage la plaque du devant pour le retrait de la gaufre et verrouille l'appareil de façon sécuritaire.
4. **Plaques de cuisson antiadhésives** – Plaques en aluminium moulé sous pression pour faire cuire une grosse gaufre belge ronde de quatre sections à alvéoles profondes.
5. **Cadran de brunissage** – offre 5 degré de grillage.
6. **Voyants** – Voyant rouge indiquant que l'appareil est EN MARCHÉ; voyant vert indiquant que l'appareil est prêt pour la



cuisson et que la gaufre est cuite et prête à manger.

7. **Signal sonore (non illustré)** – signal de 5 bips indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson et que la gaufre est cuite et prête à manger.
8. **Range-cordon (non illustré)** – Cordon qui s'enroule autour du socle de l'appareil. Le gaufrier fermé tient à la verticale et se range de façon compacte.
9. **Pieds en caoutchouc** – Maintiennent l'appareil stable et ne marquent pas le comptoir.
10. **Sans BPA (non illustré)** – Tous les matériaux qui entrent en contact avec les aliments sont exempts de BPA.
11. **Tasse à mesurer (différentes couleurs)** – pour verser facilement la quantité parfaite de pâte dans l'ouverture. Elle est de format standard. La tasse peut être posée sur le bord intérieur d'un bol à mélanger.

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 vertical Cuisinart^{MD}, 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 vertical Cuisinart^{MD} a été traité à l'aide d'un revêtement antiadhésif spécial.

Si la pâte colle au moule, augmentez légèrement la température jusqu'à ce que la

gaufre puisse être dégagée facilement, puis préparez d'autres gaufres à la température qui convient.

CONSIGNES D'UTILISATION

1. Posez le gaufrier fermé sur une surface propre et plate pour l'utiliser.
REMARQUE : Assurez-vous que les pieds avant de l'appareil sont posés au moins à 15 cm (6 po) du bord du comptoir ou de la table.



2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique ordinaire. Le voyant rouge est sous tension et ce dernier se mettra à chauffer. **REMARQUE** : Il est possible que votre gaufrier dégage une légère odeur et un peu de fumée à la première utilisation. Ceci est normal dans le cas d'un appareil à surface antiadhésive.
3. Mettez le cadran de température au réglage de brunissage qui convient, 1 étant le plus pâle et 5, le plus foncé.



Nous recommandons le réglage 3 pour obtenir des gaufres dorées.

4. Une fois que le gaufrier aura atteint la température voulue, le voyant vert s'allumera et l'appareil émettra 5 bips sonores.
5. Utilisez à ce moment la tasse à mesurer pour verser la pâte dans l'ouverture de remplissage. La quantité de pâte peut varier légèrement en fonction de l'épaisseur de la pâte. Référez-vous aux conseils ou à la recette pour savoir quelle est la bonne quantité requise.

REMARQUE : Pendant la cuisson, il est possible qu'un peu de vapeur sorte de l'ouverture de remplissage. Ceci est normal et nécessaire même pour que l'extérieur de la gaufre soit croustillant et que l'intérieur soit moelleux.



6. Le temps de cuisson dépend du degré de brunissage que vous avez sélectionné à la 3e étape. Le réglage 3 produit la cuisson habituelle et prend environ 3 minutes. Ce temps peut varier en fonction de la recette. Une gaufre pâle prend moins de temps à cuire qu'une gaufre plus grillée.
7. Lorsque la gaufre sera prête, le voyant vert s'allumera et l'appareil émettra 5 bips sonores. Ouvrez le gaufrier en appuyant sur le loquet isolant sur le côté de l'appareil et servez-vous du loquet pour abaisser soigneusement la plaque du devant. **PRENEZ SOIN** de ne pas toucher à la plaque chaude.



8. Retirez la gaufre en dégageant délicatement un côté à l'aide d'une spatule à l'épreuve de la chaleur, d'une spatule en bois ou de pinces à revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car ils vont altérer le revêtement antiadhésif.

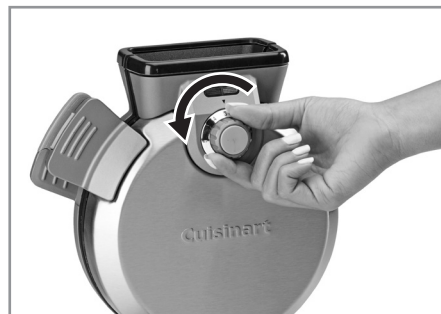


9. Une fois que la gaufre cuite a été retirée, fermez l'appareil en remontant soigneusement le loquet isolant sur la plaque du haut. Assurez-vous que le loquet est bien enclenché avant de commencer. Vous entendrez un « clic » vous indiquant qu'il est enclenché de façon sécuritaire.



Vous pouvez maintenant faire cuire la prochaine gaufre.

10. Une fois que la cuisson des gaufres sera terminée, mettez le cadran de température au réglage le plus faible et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez refroidir le gaufrier complètement avant de le manipuler.



NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Le gaufrier doit être débranché et complètement refroidi avant d'être nettoyé ou rangé.

Les grilles chaudes refroidiront plus rapidement si vous la laissez la plaque du devant abaissée. Pour nettoyer les plaques, il suffit de passer un linge sec ou un essuie-tout sur les moules afin d'enlever les miettes.

Vous pouvez également nettoyer les grilles en y passant un linge humide, afin d'empêcher qu'elles ne se tachent ou deviennent collantes en raison d'une accumulation de pâte ou huile.

Assurez-vous que les grilles ont complètement refroidi avant de les nettoyer. Si la pâte adhère aux plaques, versez-y simplement un peu d'huile de cuisson et laissez reposer pendant environ 5 minutes

Ceci ramollira la pâte et en facilitera le retrait. Pour nettoyer l'extérieur, essuyez-le avec un linge doux sec.

N'utilisez jamais un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer.

N'IMMERGEZ JAMAIS LE CORDON, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

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

RANGEMENT

Le design vertical offre un rangement ultra compact. Le cordon s'enroule autour du socle de l'appareil.

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. Nous recommandons le réglage 3 pour obtenir des gaufres dorées.
- Nous vous recommandons également d'utiliser la tasse à mesurer fournie à cet effet. Vous pourrez utiliser $\frac{3}{4}$ de tasse à 1 tasse par gaufre, en fonction de l'épaisseur de la pâte. Il vaut toujours mieux en utiliser moins, car la pâte tend à gonfler en cuisant.
- Ne remplissez pas le gaufrier au-delà de sa capacité; il ne doit pas être rempli jusqu'au haut du moule à gaufre. Utilisez toujours la tasse à mesurer fournie à cet effet.
- La plupart des pâtes peuvent être versées uniformément dans l'ouverture de remplissage. Une pâte plus épaisse, par contre, doit être versée plus lentement, en vous assurant qu'elle remplit le moule à gaufre avant d'en ajouter.

- Fouettez bien la pâte afin de vous assurer qu'elle ne contient pas de grumeaux. Si la pâte ne s'écoule pas facilement dans l'ouverture de remplissage, c'est qu'elle est trop épaisse. Battez la pâte de nouveau pour qu'elle devienne plus lisse ou ajoutez-y une cuillerée à soupe de liquide à la fois.
- Le surplus de pâte gonflera jusque dans l'ouverture de remplissage. Vous obtiendrez ainsi un autre morceau de gaufre facile à retirer pour être servi.



- Vous aimeriez relever vos gaufres avec vos saveurs préférées? Remplacez une petite quantité de farine par vos noix favorites moulues (pacanes, Grenoble) amandes, etc.) Vous préférez les petits fruits sucrés? Incorporez $\frac{1}{4}$ de tasse de confiture de fruits dans la pâte à gaufre avant la cuisson. Non seulement les gaufres seront délicieuses, mais elles seront également d'une belle couleur.
- Si vous ajoutez des ingrédients dans la pâte, assurez-vous qu'ils ne sont pas plus gros qu'une pépité de chocolat.
- 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. Mettez-les sur une grille posée sur une plaque de cuisson ou recouvrez-les librement d'un papier d'aluminium dans le four.

- Il est possible de congeler des gaufres cuites. Laissez-les refroidir complètement, emballez-les dans une pellicule plastique, puis mettez-les dans un sac à glissière pour aliments. Utilisez un papier ciré pour les maintenir séparées. Faites-les réchauffer dans un grille-pain ou un four grille-pain pour les manger. Les gaufres peuvent être conservées dans le congélateur jusqu'à 2 mois durant.
- La tasse à mesurer peut tenir sur le bord intérieur du bol à mélanger pour dégager le comptoir.

RECETTES

Gaufres au babeurre	8
Gaufres belges	8
Gaufres multigrains	9
Gaufres au sarrasin	9
Gaufres au citron et aux graines de pavot	10
Gaufres à la ricotta et aux framboises	10
Gaufres sans gluten	11
Gaufres aux bananes	11
Gaufres au chocolat	12
Gaufres à la cannelle et au sucre	12
Gaufres au cheddar épicé	13

Gaufres au babeurre

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

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de sel casher
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre
- 3 gros œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ⅔ tasse (150 ml) de tasse d'huile végétale

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 460 (55 % provenant du gras) • glucides 41 g • sucre 9 g • prot. 11 g • lipides 28 g • gras saturés 4 g • chol. 99 mg • sod. 475 mg • calc. 139 mg • fibres 1 g

Gaufres belges

Des blancs d'œufs fouettés donnent une gaufre légère, moelleuse et irrésistible.

Donne 5 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de sel casher
- ½ teaspoon (2,5 ml) de bicarbonate de sodium
- 2 gros œufs
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre
- ¼ de tasse (60 ml) d'huile végétale
- ½ c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- Pincée de crème de tartare

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme.
2. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez les jaunes d'œufs, le babeurre, l'huile et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
3. Mettez les blancs d'œufs et la crème de tartare dans un grand bol propre séparé. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main muni d'un fouet, mélangez le tout jusqu'à obtention de pointes moyennes. À l'aide d'une grosse spatule, mettez les blancs d'œufs fouettés dans le reste de la pâte et mélangez bien le tout en vous assurant qu'il n'y a pas de grumeaux de blanc d'œuf dans la pâte. Au besoin, fouettez le mélange.
4. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
5. Versez lentement une tasse comble de pâte dans l'ouverture de remplissage en vous assurant que la pâte coule dans le gaufrier plutôt que de verser la pâte d'un seul trait. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 345 (36% provenant du gras) • glucides 43 g • sucre 6 g • prot. 12 g • lipides 14 g • gras saturés 2 g • chol. 79 mg • sod. 625 mg • calc. 153 mg • fibres 1 g

Gaufres multigrains

Un superbe mélange de grains entiers et d'huiles saines. Laissez tomber les sirops sucrés et optez pour des fruits frais.

Donne 4 gaufres

- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
- ½ de tasse (125 ml) de farine tout usage non blanchie
- ¼ de tasse (60 ml) de poudre d'amande
- ¼ de tasse (60 ml) de germe de blé
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de sel casher
- ½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
- ¼ de c. à thé (4 ml) de bicarbonate de soude
- 2 tasses (500 ml) de lait sans produits laitiers (faible en gras ou sans gras)
- 2 c. à thé (10 ml) de vinaigre blanc distillé
- 2 gros œufs
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sirop d'érable pur
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ¼ tasse (60 ml) d'huile végétale
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) d'huile de lin

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 524 (49% provenant du gras) • glucides 56 g • sucre 14 g • prot. 13 g • lipides 29 g • gras saturés 3 g • chol. 93 mg • sod. 519 mg • calc. 187 mg • fibres 6 g

Gaufres au sarrasin

Le sarrasin donne aux gaufres un petit goût de noix.

Donne 6 gaufres

- 1½ tasses (375 ml) de farine tout usage non blanchie
- ½ tasse (125 ml) de farine de sarrasin
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de sel casher
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre
- 3 gros œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :
Calories 455 (56% provenant du gras) • glucides 38 g • sucre 10 g • prot. 11 g • lipides 29 g • gras saturés 4 g • chol. 99 mg • sod. 530 mg • calc. 139 mg • fibres 2 g

Gaufres au citron et aux graines de pavot

Ces gaufres sont simplement une version de nos gaufres au babeurre avec quelques ingrédients ajoutés. Elles sont fraîches et sucrées, parfaites servies avec du sirop d'érable chaud.

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- 1 cuillerées à soupe (15 ml) de graines de pavot
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾ de c. à thé (3,75 ml) de sel casher
- 2½ tasses (625 ml) de babeurre
- 2 gros œufs
- 1 cuillerées à soupe (15 ml) de zeste de citron râpé
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de citron frais
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 456 (55% provenant du gras) • glucides 41g • sucre 9g • prot. 10g • lipides 28g • gras saturés 4g • chol. 68mg • sod. 464mg • calc. 157mg • fibres 1g

Gaufres à la ricotta et aux framboises

L'ajout de ricotta dans cette pâte rend ces gaufres d'un goût plus léger. À notre avis, les framboises et la ricotta se marient bien, mais presque tous les fruits pourront faire l'affaire. Utilisez vos préférés.

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- ¾ de c. à thé (3.75 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾ de c. à thé (3.75 ml) de sel casher
- 2 tasses (500 ml) de babeurre
- 2 gros œufs
- ⅔ tasse (150 ml) de ricotta
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale
- ¼ tasse (60 ml) de confiture de framboises (de préférence sans pépins)

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le babeurre, les œufs, la ricotta, l'extrait de vanille et l'huile jusqu'à obtention d'un mélange uniforme. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout. Ajoutez la confiture dans la pâte et mélangez.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez lentement une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage en vous assurant que la pâte coule dans le gaufrier plutôt que de verser la pâte d'un seul trait. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 450 (46 % provenant du gras) • glucides 48 g • sucre 18 g • prot. 12 g • lipides 23 g • gras saturés 4 g • chol. 76 mg • sod. 592 mg • calc. 171 mg • fibres 1 g

Gaufres sans gluten

Ces gaufres, comme les gaufres au babeurre, mais sans gluten, sont légères et croustillantes. Elles sont absolument succulentes servies avec des fruits et du sirop d'érable.

Donne 3 gaufres

- 1½ tasse (375 ml) de farine de riz
- ¼ tasse (60 ml) de fécule de tapioca
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de lait en poudre
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de sucre cristallisé
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ¾ de c. à thé (3.75 ml) de sel casher
- 1½ tasse (375 ml) de babeurre
- 1 gros œuf
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
- ⅓ tasse (75 ml) d'huile végétale

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une tasse comble de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 611 (44 % provenant du gras) • glucides 72 g • sucre 17 g • prot. 14 g • lipides 30 g • gras saturés 4 g • chol. 72 mg • sod. 936 mg • calc. 200 mg • fibres 2 g

Gaufres aux bananes

Une gaufre classique pour un brunch de fin de semaine.

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de cassonade dorée tassée
- ¾ de c. à thé (3.75 ml) de bicarbonate de sodium
- ¾ de c. à thé (3.75 ml) de sel casher
- ¼ de c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
- 2 tasses (500 ml) de babeurre
- 2 gros œufs
- 1 tasse (250 ml) de bananes en purée (environ 2 bananes moyennes)
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
- ⅔ tasse (150 ml) d'huile végétale

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients (assurez-vous que la purée de banane est bien mélangée). S'il y a des grumeaux, vous pouvez passer le mélange au mélangeur à main, au mélangeur de comptoir ou au robot culinaire. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 474 (51 % provenant du gras) • glucides 49 g • sucre 13 g • prot. 10 g • lipides 27 g • gras saturés 4 g • chol. 67 mg • sod. 501 mg • calc. 112 mg • fibres 2 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 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre cristallisé**
- 2/3 tasse (150 ml) de cacao en poudre non sucré et tamisé**
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte**
- 1/2 de c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de sodium**
- 1/2 de c. à thé (2,5 ml) de sel casher**
- 1/2 de c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue**
- 2 1/2 tasses (625 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- 1/3 tasse (75 ml) d'huile végétale**
- 1/2 tasse (125 ml) de pépites de chocolat mi-sucré**

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. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout. Incorporez les pépites.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 503 (37 % provenant du gras) • glucides 69 g • sucre 33 g • prot. 12 g • lipides 21 g • gras saturés 6 g • chol. 66 mg • sod. 523 mg • calc. 129 mg • fibres 3 g

Gaufres à la cannelle et au sucre

Le parfum de la cannelle sucrée qui embaume votre cuisine pendant la cuisson à lui seul est une bonne raison de préparer plusieurs de ces délicieuses gaufres!

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de semoule de maïs jaune**
- 1/4 tasse (60 ml) de cassonade pâle ou foncée bien tassée**
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue**
- 3/4 de c. à thé (3,75 ml) de bicarbonate de sodium**
- 3/4 de c. à thé (3,75 ml) de sel casher**
- 2 1/2 tasses (625 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure**
- 2/3 tasse (150 ml) d'huile végétale**

1. Mélangez les ingrédients dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 463 (63 % provenant du gras) • glucides 45 g • sucre 14 g • prot. 10 g • lipides 28 g • gras saturés 4 g • chol. 149 mg • sod. 874 mg • calc. 137 mg • fibres 1 g

Gaufres au cheddar épicé

Un peu de fromage et d'épices donnent à ces gaufres un petit goût salé qui plaira au brunch.

Vous pouvez également les servir en sandwich copieux, en remplissant d'œufs frits et d'avantage de fromage chaque alvéole d'une portion de gaufre servant de tranche de pain!

Donne 6 gaufres

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie**
- 1/4 tasse (60 ml) de semoule de maïs jaune**
- 3/4 de c. à thé (3.75 ml) de bicarbonate de sodium**
- 1/2 de c. à thé (2.5 ml) de sel casher**
- 1/4 de c. à thé (1 ml) de poivre de Cayenne**
- 1/4 de c. à thé (1 ml) de paprika**
- 2 1/2 tasses (625 ml) de babeurre**
- 2 gros œufs**
- 2/3 tasse (150 ml) d'huile végétale**
- 1/2 tasse (125 ml) de cheddar râpé fin**

1. Mélangez la farine, la semoule de maïs, le bicarbonate de sodium, le sel et les épices dans un grand bol, jusqu'à obtention d'une texture uniforme. Dans une grande tasse à mesurer ou dans un autre bol, mélangez le reste des ingrédients. Ajoutez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélangez le tout. Incorporez le cheddar.
2. Faites préchauffer le gaufrier à la température désirée (l'appareil émettra un bip une fois qu'il sera préchauffé).
3. Versez lentement une petite quantité de pâte dans l'ouverture de remplissage en vous assurant que la pâte coule dans le gaufrier plutôt que de verser la pâte d'un seul trait. L'appareil émet des bips lorsque la gaufre est prête. Ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Fermez le gaufrier et répétez ces étapes avec le reste de la pâte. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, servez les gaufres immédiatement.

Information nutritionnelle par gaufre :

Calories 466 (57 % provenant du gras) • glucides 38 g • sucre 6 g • prot. 12 g • lipides 30 g • gras sat. 5 g • chol. 75 mg • sod. 413 mg • calc. 185 mg • fibres 1 g

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 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

Modèle :
WAF-V100C

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

- 10,00 \$ pour les frais de livraison et de traitement du produit (chèque ou mandat de banque payable à l'ordre de Conair Consumer Products)
- 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.

IB-12839-CAN

15CC0017916

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,

@2016 Cuisinart Canada

www.cuisinart.ca

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

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



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.