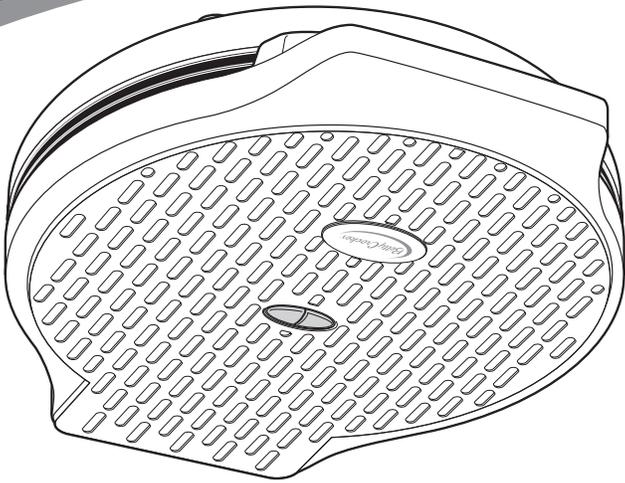


BC-2958

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



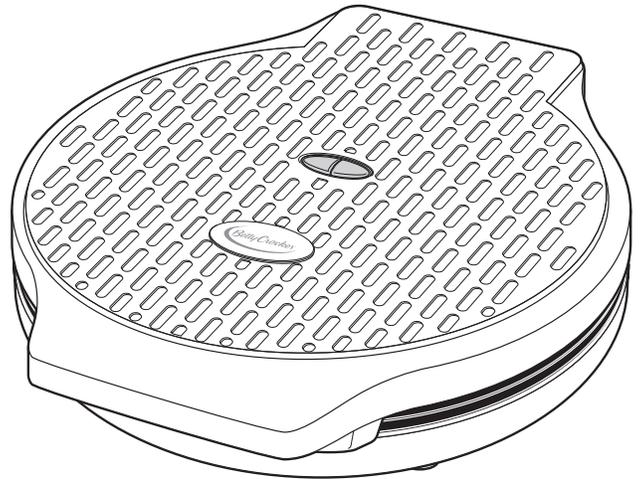
Machine à pizza *Plus*

Betty Crocker™



Betty Crocker™

Pizza Maker *Plus*



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-2958

Table of Contents

Important Safeguards	3
Additional Important Safeguards.....	4
Power Cord and Plug Information.....	5
Before Your First Use	6
Know the Parts of Your Pizza Maker Plus	7
Using Your Pizza Maker Plus	8
Care and Cleaning.....	10
Recipes	11
Limited Warranty	21
To Return for Service.....	22

Retour pour services ou réparations.....	22
Garantie limitée	21
Recettes	11
Entretien et nettoyage	10
Utilisation de votre machine à pizza Plus	8
de votre machine à pizza Plus	7
Familiarisez-vous avec les pièces	
Avant votre première utilisation	6
d'alimentation et la fiche	5
Information sur le cordon	
Autres importantes directives de sécurité	4
Importantes mesures de sécurité	3

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Les pièces deviennent chaudes en cours d'utilisation.
3. **Pour vous protéger contre tout risque d'incendie, de décharge électrique et de blessure corporelle, ne mettez pas le cordon d'alimentation, la fiche ni l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.**
4. Une étroite surveillance s'impose lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez la machine à pizza de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
6. Ne faites fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche a été endommagé, s'il a mal fonctionné, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au service de réparation agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, des décharges électriques ou des blessures corporelles et est donc interdite.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes, dont la cuisinière.
10. Ne mettez pas l'appareil sur un réchaud à gaz ou électrique chaud, dans un four chaud, ni à leur proximité.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Parts become hot during use.
3. **To protect against fire, electric shock, and injury to persons, do not immerse cord, plug, or unit in water or any other liquid.**
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug the Pizza Maker Plus from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury and is therefore prohibited.
8. Do not use outdoors.
9. Do not allow the cord to hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Preheat the unit until ready lamp turns on.
12. To disconnect appliance, turn any control off, then remove plug from wall outlet.

13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids
14. Do not use this appliance for other than its intended use.
15. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.
16. **Do not leave appliance unattended while in use.**
17. The appliance is only to be operated in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always place appliance on a heat resistant surface.
2. Use utensils specifically designed for nonstick surfaces to avoid scratching. Never remove the food item with a cutting device or metal kitchen utensil.
3. When using the appliance, allow for four to six inches of space above, behind and on either side of the appliance for air circulation.
4. Always unplug appliance immediately from outlet when not in use.
5. Always unplug and cool appliance before cleaning.

4

CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT AUTRES IMPORTANTES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant prêt à cuire s'allume.
12. Pour débrancher l'appareil, mettez toute commande hors circuit puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
14. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.
16. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en mode de fonctionnement.
17. N'utilisez l'appareil qu'en position fermée.

1. Placez toujours l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
2. Utilisez des ustensiles spécifiquement conçus pour les surfaces antiadhésives afin d'éviter de rayer ces surfaces. Ne retirez jamais les aliments de l'appareil à l'aide d'un ustensile de cuisine tranchant ou métallique.
3. Lorsque vous utilisez l'appareil, accordez de quatre à six pouces d'espace au-dessus, derrière et de chaque côté de l'appareil pour permettre une bonne circulation d'air.

4. Débranchez toujours l'appareil de la prise immédiatement après l'avoir utilisé.
5. Débranchez et laissez toujours l'appareil se refroidir avant de le nettoyer.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de déboucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pend pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire déboucher.
3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessus ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverse. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

AVERTISSEMENT: Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.

5

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

5

Before Your First Use

Carefully unpack the Pizza Maker Plus and remove all packaging materials from in and around the unit. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wipe the cooking plates and the exterior of the unit with a cloth or sponge moistened in warm water. Dry thoroughly.

WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the appliance. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the appliance.

To maintain the quality of the nonstick finish on your Pizza Maker Plus we recommend the following: Using a paper towel, coat the nonstick surface with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray. Wipe off excess oil.

Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from the hot parts of the appliance.

NOTE: During the first use, the unit may emit a slight odor for a few minutes. This is normal. The odor is harmless and should not reoccur after the initial heating.

Avant votre première utilisation

Déballer soigneusement la machine à pizza Plus et retirez tout matériau d'emballage de l'intérieur et autour de l'appareil. Pour enlever toute poussière qui aurait pu s'accumuler durant l'emballage, essuyez les plaques de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge ou d'un linge humecté d'eau chaude. Essuyez bien.

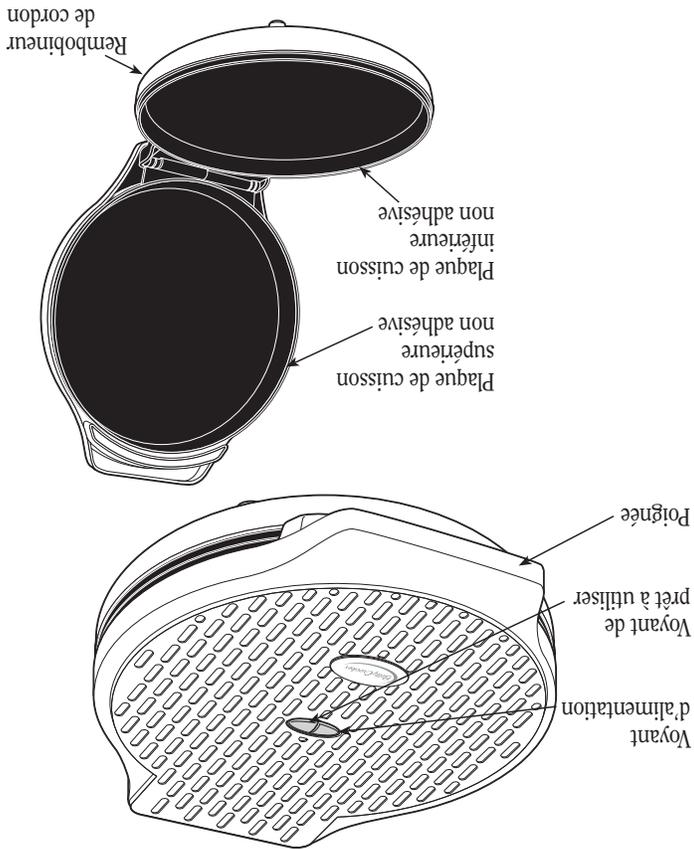
AVERTISSEMENT : Ne mettez pas l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne versez ni ne laissez couler de l'eau sur aucune pièce de l'appareil. N'utilisez de détergents forts ni de produits de nettoyage abrasifs sur aucune pièce de l'appareil.

Pour maintenir la qualité du fini non adhésif de votre machine à pizza Plus, nous recommandons ce qui suit : à l'aide d'un essuie-tout, recouvrez la surface non adhésive d'une petite quantité d'huile végétale ou d'un aérosol de cuisson antiadhésif. Essuyez l'excès d'huile.

Avant d'utiliser l'appareil, déroulez complètement le cordon d'alimentation et gardez-le éloigné des pièces chaudes de l'appareil.

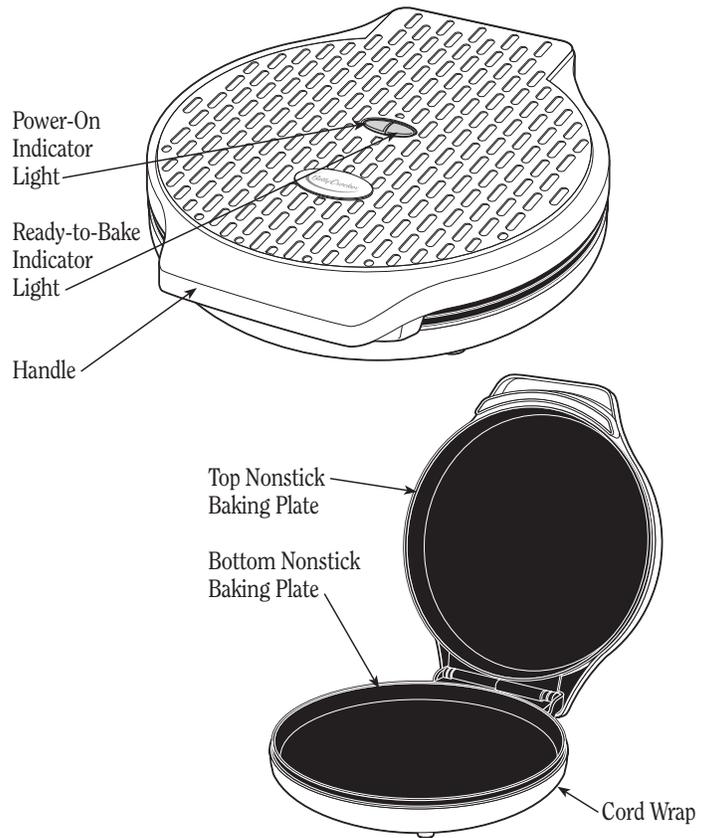
REMARQUE : Au cours de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur se dégage de l'appareil durant quelques minutes. Cela est normal. L'odeur est inoffensive et ne devrait pas se reproduire après le chauffage initial.

CARACTÉRISTIQUES NOMINALES : 120V, 60Hz, 1440W, C.A. SEULEMENT



Familiarisez-vous avec les pièces de votre machine à pizza Plus

Know the Parts of Your Pizza Maker Plus



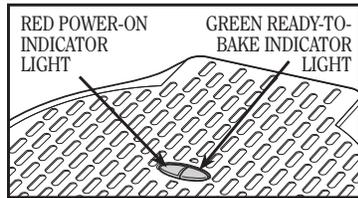
RATING: 120V, 60Hz, 1440W, AC ONLY

Using Your Pizza Maker Plus

1. Place unit on a clean, dry, heat resistant flat surface, such as a table or countertop.
2. To maintain the quality of the nonstick finish on your Pizza Maker Plus we recommend the following: Using a paper towel or silicone basting brush, coat the nonstick surfaces with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray. Wipe off excess oil.
3. Plug the power cord into a convenient 120V, 60 Hz, AC-only outlet. The red Power-On indicator light will illuminate. Lower the lid to the closed position.

NOTE: The Pizza Maker Plus must be allowed to preheat before using. During pre-heating you can prepare your ingredients and pizza dough.

4. The red Power-On Indicator Light comes on when the unit is plugged in. This light will stay on until the unit is unplugged.
5. The green Ready-to-Bake Indicator Light comes on when the unit has reached the required temperature for baking. For best results, wait until the green Ready-to-Bake Indicator Light comes on before placing your pizza on the Bottom Nonstick Baking Plate.
6. The green Ready-to-Bake light cycles off and on during the baking cycle as the unit maintains baking temperature.

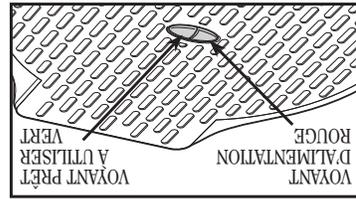


NOTE: If you are preparing a fresh pizza ensure your dough is rolled out no larger than 12" (30.5cm) in diameter. Your Pizza Maker Plus accommodates a 12" (30.5cm) pizza.

Utilisation de votre machine à pizza

1. Placez l'appareil sur une surface propre, sèche, plane et résistante à la chaleur, par exemple une table ou un comptoir de cuisine.
 2. Pour maintenir la qualité du fini non adhésif de votre machine à pizza, nous recommandons ce qui suit : à l'aide d'un essuie-tout ou d'un pinceau à badigeonner en silicone, recouvrez la surface non adhésive d'une petite quantité d'huile végétale ou d'un aérosol de cuisson antiadhésif. Essuyez l'excès d'huile.
 3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant alternatif (CA) à proximité de 120 volts et 60 Hz seulement. Le voyant d'alimentation de couleur rouge s'allumera. Baissez le couvercle en position fermée.

REMARQUE : La machine à pizza doit d'abord être préchauffée avant d'être utilisée. Pendant le préchauffage, vous pouvez préparer vos ingrédients et votre pâte à pizza.
 - 4. Le voyant d'alimentation rouge s'allume dès que l'appareil est branché sur le réseau électrique. Il demeure allumé tant que l'appareil n'est pas débranché.
 - 5. Le voyant prêt-à-cuire de couleur verte s'allume lorsque l'appareil atteint la température requise pour la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume avant de placer votre pizza sur la plaque de cuisson inférieure non adhésive.
 - 6. Le voyant prêt-à-cuire vert s'allume et s'éteint tour à tour au cours du cycle de cuisson tandis que l'appareil maintient la température de cuisson.
- REMARQUE :** Si vous préparez une pizza fraîche, veillez à ce que la pâte soit roulée de manière à ne pas faire plus de 12 pouces (30,5 cm) de diamètre. Votre machine à pizza peut cuire une pizza d'une grandeur maximale de 12 pouces (30,5 cm).



10. Une fois la cuisson complétée, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

6

REMARQUE : Au besoin, prolongez la cuisson d'une ou deux minutes, jusqu'à ce que vous obteniez le résultat désiré.

vous servir d'une spatule munie d'un embout en caoutchouc pour soulever un bord de la pizza pour voir si le dessous de la croûte a pruni à votre goût.

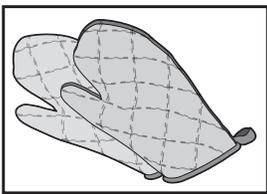
9. En portant des gants de cuisine, soulevez la poignée avec précaution afin d'ouvrir l'appareil. Pour vérifier si la croûte est cuite, insérez un cure-dent au centre de la pizza. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que la croûte est entièrement cuite. Vous pouvez également utiliser une spatule munie d'un embout en caoutchouc pour soulever un bord de la pizza pour voir si le dessous de la croûte a pruni à votre goût.

8. La plupart des pizzas sont prêtes en 10 à 25 minutes environ ou jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles ou prenne une couleur brun doré. La durée de cuisson varie selon les recettes en raison de l'épaisseur de la croûte, des garnitures ajoutées à votre pizza et votre préférence personnelle. Les pizzas fraîchement préparées bruniront plus rapidement que les pizzas surgelées. Les pizzas à croûte mince cuiront plus rapidement que celles à croûte épaisse. Prenez note de la durée idéale de cuisson pour chaque type de pizza afin de pouvoir vous y référer par la suite.

7. Fermez le couvercle afin de débiter la cuisson.

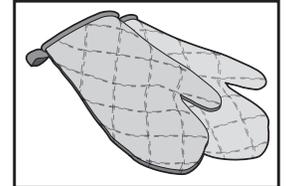
6. En portant des gants de cuisine, soulevez la poignée pour mettre le couvercle en position verticale. Placez avec précaution votre pizza maison ou surgelée sur la plaque de cuisson inférieure non adhésive.

5. En portant des gants de cuisine, soulevez la poignée pour mettre le couvercle en position verticale. Placez avec précaution votre pizza maison ou surgelée sur la plaque de cuisson inférieure non adhésive.



MISE EN GARDE : Le boîtier de l'appareil devient très chaud lorsque la machine à pizza fonctionne. Utilisez toujours la poignée du couvercle pour ouvrir et fermer l'appareil. Pour éviter toute brûlure, ne touchez jamais les plaques de cuisson lorsqu'elles sont chaudes. Portez toujours des gants de cuisine pour protéger vos mains lorsque vous ouvrez et fermez l'appareil car de la vapeur pourrait s'échapper des côtés et causer des brûlures.

WARNING: The housing of this unit gets hot during use. Always use the handle on the lid to open and close the unit. To prevent burns, never touch baking plates while hot. Always use oven mitts to protect your hands when opening and closing the unit as steam may emit from the sides and can cause burns.



6. Wearing oven mitts use the handle to lift the lid into the upright position. Carefully place your homemade or frozen pizza onto the Bottom Nonstick Baking Plate.
7. Close lid and allow to bake.
8. Most pizzas will be ready in approximately 10-25 minutes or until the cheese bubbles and turns golden brown. Recipes may vary in baking times depending on the thickness of the crust, type of crust, toppings used on your pizza and personal preference. Fresh pizzas will brown quicker than frozen pizzas. Thin crust will take less time than thick crust. Take note of perfect baking times for each type of pizza you create for future reference.
9. Wearing oven mitts, carefully open the unit using the handle. To test if the crust is baked all the way through insert a toothpick into the center of the pizza. If the toothpick comes out dry the crust is baked all the way through. You can also use a rubber tipped spatula to lift up an edge of the pizza to check if the bottom crust has browned to your preference.

NOTE: If necessary continue baking for 1 or 2 minutes until desired results are achieved.

10. When baking is complete, unplug the power cord from outlet.
11. **CAUTION:** Wearing oven mitts, remove the pizza from the unit using a utensil safe for nonstick surfaces. **Do not use metal utensils or cutting devices as they may damage the nonstick surface of the cooking plates.**
12. Once pizza is removed from the Bottom Baking Plate and placed on a cutting board cut into slices and serve.

9

Baking Additional Pizzas

1. If additional pizzas are required, keep the Pizza Maker Plus lid closed to retain heat. Always wait until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates before making more pizza.
2. Additional pizza may bake quicker than your first baked pizza as extra heat has been retained inside your Pizza Maker Plus. It may be necessary to adjust to a shorter baking time.

Care and Cleaning

Always ensure the Pizza Maker Plus is unplugged and cool before moving, cleaning or storing.

Wipe the baking plates with a clean, damp cloth. If pizza dough still remains on the nonstick baking plates, pour a small amount of cooking oil on the hardened pizza dough. Allow the oil to set for 5 minutes, then wipe clean with a paper towel or soft cloth. To remove stubborn stains, use a soft nylon brush or other cleaning utensil safe for nonstick surfaces.

WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the unit. Do not place in dishwasher. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the appliance.

The exterior of the unit may be wiped clean with a damp cloth. Dry thoroughly.

Wind cord around convenient cord wrap on base. Ensure unit is clean and dry before storing.

10

aucune des pièces de l'appareil.
l'appareil au lave-vaisselle. N'employez pas de nettoyeurs forts ou abrasifs sur
cordon d'alimentation, la fiche ou autre partie de l'appareil. Ne mettez pas
la fiche dans l'eau ni autre liquide. Ne versez aucun liquide sur l'appareil, le
MISE EN GARDE : N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou
autre ustensile n'endommageant pas les surfaces non adhésives.
doux. Pour déloger les tâches tenaces, utilisez une brosse à poils de nylon ou
pendant 5 minutes puis essuyez le tout à l'aide d'un essuie-tout ou un chiffon
petite quantité d'huile sur la pâte à pizza durcie. Laissez l'huile faire son œuvre
la pâte à pizza demeure sur les plaques de cuisson non adhésives, versez une
Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon propre et humide. Si de
de la déplacer ou la ranger.
Veillez toujours à ce que la machine à pizza soit débranchée et ait refroidi avant

Entretien et nettoyage

1. Pour cuire d'autres pizzas, gardez le couvercle de la machine à pizza fermé
pour conserver la chaleur. Attendez toujours que le voyant prêt-à-cuire vert
s'allume avant de cuire une autre pizza.
2. Les pizzas additionnelles pourraient cuire plus rapidement que la première
pizza en raison de la chaleur de cuisson conservée à l'intérieur de votre
machine à pizza. Une réduction de la durée de cuisson pourrait s'avérer
nécessaire.

Cuisson de pizzas additionnelles

11. **MISE EN GARDE :** En portant des gants de cuisine, retirez la pizza
de l'appareil à l'aide d'un ustensile n'endommageant pas les surfaces
non adhésives. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou coupants car
ils risquent d'endommager la surface non adhésive des plaques de
cuisson.
12. Une fois la pizza retirée de la plaque de cuisson inférieure et placée sur une
planche à découper, coupez-la en pointes et servez.

1. Dans une casserole de 1 litre, chauffez l'eau à feu moyen jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture directe indique que la température de l'eau oscille entre 40°C (105°F) et 46°C (115°F). Dans un grand bol, délayez la levure dans de l'eau tiède. À l'aide d'une cuillère de bois, mélangez la moitié de la farine et les quantités complètes d'huile, de sel et de sucre. Incorporez le reste de la farine, ¼ tasse à la fois, jusqu'à ce que la pâte se manipule aisément et qu'elle décolle de la paroi du bol.
2. Saupoudrez de la farine sur un comptoir ou une grande planche à découper. Placez la pâte sur la surface enfarinée. Fêtrissez la pâte en la repliant vers vous puis, avec le bas de la paume de vos mains, poussez sur la pâte en l'éloignant de vous en un court mouvement de bascule. Déplacez la pâte d'un quart de tour et répétez la manœuvre. Continuez de pétrir la pâte

Pâte à pizza classique Gold Medal^{MC}

MISE EN GARDE : Le boîtier de cet appareil devient très chaud lorsqu'il fonctionne. Servez-vous toujours de la poignée pour ouvrir et fermer l'appareil. Pour éviter toute brûlure, ne touchez jamais les plaques de cuisson tandis qu'elles sont chaudes. Portez toujours des gants de cuisine afin de protéger vos mains lorsque vous ouvrez et fermez l'appareil car de la vapeur pourrait s'échapper des côtés et causer des brûlures.

REMARQUE : Du pain pita ou naan peut être utilisé comme substitut de croûte à pizza.

RECETTES

L'extérieur de l'appareil peut-être nettoyé en l'essuyant à l'aide d'un chiffon propre et humide. Asséchez à fond.

Entroulez le cordon d'alimentation autour du pratique rembobineur à la base de l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit propre et sec avant de le ranger.

RECIPES

NOTE: Pita and Naan bread can be substituted for pizza crust.

WARNING: The housing of this unit gets hot during use. Always use the handle on the lid to open and close the unit. To prevent burns, never touch cooking plates while hot. Always use oven mitts to protect your hands when opening and closing the unit as steam may emit from the sides and can cause burns.

Gold MedalTM Classic Pizza Dough

- ½ cup water
- 1 package regular or 2 ¼ teaspoons of fast-acting dry yeast
- 1 ¼ to 1 ½ cups all-purpose flour or bread flour
- 1 teaspoon olive or vegetable oil
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon sugar

1. In a 1-quart saucepan, heat the water over medium heat until warm and an instant-read thermometer reads 40°C (105°F) to 46°C (115°F). In a large bowl, dissolve the yeast in the warm water. With a wooden spoon, stir in half of the flour and all of the oil, salt and sugar. Stir in enough of the remaining flour, 1/4 cup at a time, until dough is easy to handle and pulls away from the side of the bowl.
2. Sprinkle flour lightly on a countertop or large cutting board. Place dough on floured surface. Knead by folding dough toward you, then with the heels of your hands, pushing dough away from you with a short rocking motion. Move dough a quarter turn and repeat. Continue kneading for approximately 10 minutes, sprinkling surface with more flour if dough starts to stick, until dough is smooth and springy. Spray a large bowl with the cooking spray. Place dough in bowl, turning dough to grease all sides. Cover bowl loosely with plastic wrap; let rise in a warm place 20 minutes.
3. Remove plastic wrap and gently push your fist into the dough to deflate it. Cover bowl loosely with plastic wrap; refrigerate at least 2 hours but no longer than 48 hours. (If dough should double in size during refrigeration, gently push fist into dough to deflate it.)

Rustic Chicken Pizza

- 1 can (13.8 oz) Pillsbury™ refrigerated classic pizza crust or Gold Medal™ dough
- ¼ cup ranch dressing
- 2 tablespoons freshly grated Parmesan cheese
- 2 cups chopped cooked chicken
- 1 box (9 oz) Green Giant® frozen spinach, thawed, squeezed to drain
- 1 jar (7.5 oz) marinated artichoke hearts, drained, coarsely chopped
- 1 cup shredded Asiago cheese (about 4 oz)
- 2 medium roma (plum) tomatoes, thinly sliced

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. Unroll pizza crust dough and split into two equal parts; starting at center, press out dough to form two, 12" (30.5cm) circles.
3. Open the lid of the Pizza Maker Plus and lightly spray the Nonstick Baking Plates with cooking spray. Carefully place the pizza crust dough onto the Nonstick Baking Plate.
4. Bake crust for 4 minutes or until crust begins to dry. Meanwhile, in small bowl, mix dressing and Parmesan cheese.
5. Carefully remove partially baked crust from the Pizza Maker Plus using a nonstick safe utensil. Close the lid of the Pizza Maker Plus to retain the heat. Spread dressing mixture over crust. Top with chicken, spinach and artichokes. Sprinkle with Asiago cheese. Top with tomatoes.
6. Open lid and carefully place your pizza back onto the Nonstick Baking Plate using a nonstick safe utensil. Bake 9 to 15 minutes longer or until cheese is melted and crust is golden brown. Cut into wedges on a cutting board and serve.

© General Mills.

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume.
2. Déroulez la croûte à pizza et partagez-la en deux sections égales; en débutant par le centre, étalez la pâte pour former deux cercles de 12 po (30,5 cm) de diamètre.
3. Ouvrez le couvercle de la machine à pizza et vaporisez légèrement d'aérosol de cuisson les plaques de cuisson non adhésives. Avec précaution, placez la croûte de pâte à pizza sur la plaque de cuisson non adhésive.
4. Cuissez la croûte pendant 4 minutes ou jusqu'à ce qu'elle commence à sécher. Pendant ce temps, dans un petit bol, mélangez la vinaigrette et le fromage Parmesan.
5. À l'aide d'un ustensile n'endommageant pas les surfaces non adhésives, retirez avec précaution la croûte partiellement cuite de la machine à pizza. Remuez le couvercle de la machine à pizza afin de conserver la chaleur. Badigeonnez

Pizza au poulet rustique

- 1 boîte (13,8 oz) de croûte à pizza classique réfrigérée Pillsbury® ou de pâte Gold Medal™
 - ¼ tasse de vinaigrette ranch
 - 2 c. à soupe de fromage Parmesan fraîchement râpé
 - 2 tasses de poulet cuit, coupé en morceaux
 - 1 boîte (9 oz) d'épinards surgelés Green Giant™, dégelés et essorés
 - 1 boçal (7,5 oz) de cœurs d'artichauts marinés, essorés, grossièrement hachés
 - 1 tasse de fromage Asiago râpé (environ 4 oz)
 - 2 tomates italiennes, coupées en tranches
3. Retirez la pellicule de plastique et enfoncez gentiment votre poing dans la pâte pour la dégonfler. Couvrez le bol non hermétiquement à l'aide d'une pellicule de plastique; réfrigérez pendant au moins 2 heures mais pas plus de 48 heures. (Si la pâte double de volume pendant la réfrigération, enfoncez gentiment votre poing dans la pâte pour la dégonfler.)

© General Mills.

© General Mills.

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume. Tandis que votre machine à pizza préchauffe, disposez les ingrédients ci-dessus sur le pain pita.
 2. Une fois que votre machine à pizza a préchauffé, ouvrez le couvercle. Placez le pain pita sur la plaque de cuisson non adhésive.
 3. Fermez le couvercle et cuisez pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. Retirez et coupez en pointes sur une planche à découper.
- Pain pita de 8 po. (20 cm) ou 12 po. (30,5 cm)
 2 tasses de champignons frais, tranchés (5 oz)
 1 petit oignon rouge, finement haché
 1/4 tasse de poivron vert, tranché
 2 c. à soupe de feuilles de basilic frais ou 2 c. à thé de feuilles de basilic séché
 1 tasse de fromage mozzarella faible en gras, finement râpé (4 oz)
 1 c. à soupe de fromage Parmesan sans gras, râpé

Pizza pita aux champignons

© General Mills.

6. Ouvrez le couvercle et à l'aide d'un ustensile n'endommageant pas les surfaces non adhésives, retirez avec précaution votre pizza sur la plaque de cuisson non adhésive. Cuisez pendant 9 à 15 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que la croûte soit dorée. Coupez en pointes sur une planche à découper et servez.
- la croûte avec le mélange de vinaigrette. Ajoutez le poulet, les épinards et les artichauts. Saupoudrez de fromage Asiago. Ajoutez les tomates.

Mushroom Pita Pizza

8" (20cm) or 12" (30.5cm) Pita bread
 2 cups sliced fresh mushrooms (5 oz)
 1 small red onion, thinly sliced
 1/4 cup chopped green bell pepper
 2 tablespoons chopped fresh basil leaves or 2 teaspoons dried basil leaves
 1 cup finely shredded reduced-fat mozzarella cheese (4 oz)
 1 tablespoon grated fat-free Parmesan cheese topping

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates. While your Pizza Maker Plus is pre-heating top pita with above ingredients.
2. When your Pizza Maker Plus has pre-heated, open the lid. Place pita on the Nonstick Baking Plate.
3. Close the lid and bake 8 to 10 minutes or until cheese is melted. Remove and cut into wedges on a cutting a board.

© General Mills.

Naan Pizza

8" (20cm) or 12" (30.5cm) naan flat bread
 1/2 teaspoon olive oil
 1/2 cup shredded mozzarella cheese (2 oz)
 3 cherry tomatoes, halved
 Salt and pepper
 3 fresh basil leaves, coarsely torn

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. While your Pizza Maker Plus is pre-heating , assemble "pizza", brush oil over one side of bread. Top with cheese and tomatoes. Season with salt and pepper.
3. Carefully place your Naan pizza onto the Nonstick Baking Plate once your Pizza Maker Plus has pre-heated. Close the lid and bake for 1 to 2 minutes or just until cheese is melted. With a utensil suitable for Nonstick surfaces, carefully remove pizza from the Pizza Maker Plus. Sprinkle with basil. Cut into slices on a cutting board and serve.

© General Mills.

Cheesy Pizza Quesadilla

- 2, 8" (20cm) or 12" (30,5cm) flour tortillas
- 1 package (3.5 oz) sliced pepperoni
- 2 medium roma (plum) tomatoes, thinly sliced
- 1 cup shredded pizza cheese blend (4 oz)
- 1 can (8 oz) pizza sauce, warmed

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates. While your Pizza Maker Plus is pre-heating, top 1 tortilla with pepperoni, tomatoes and cheese. Top with remaining tortilla.
2. Carefully place prepared tortilla onto the Nonstick Baking Plate. Close lid and bake for 10 minutes or until tortilla is browned and cheese has melted.
3. Cut into slices on a cutting board and serve with warm pizza sauce.

© General Mills.

Vegetable Frittata

- 4 eggs
- 1 tablespoon milk
- 1/3 cup freshly shredded Parmesan cheese
- 1/8 teaspoon garlic powder
- 1/2 teaspoon dried basil leaves
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 6 medium green onions, sliced (6 tablespoons)
- 2 teaspoons olive or vegetable oil
- 2 small unpeeled cooked red potatoes, cubed (1 cup)
- 6 oz cooked chopped spinach
- 5 cherry tomatoes, quartered

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates
2. While your Pizza Maker Plus is pre-heating, in medium bowl, beat eggs and milk with wire whisk. Stir in cheese, garlic powder, basil, salt, pepper and onions.
3. When your Pizza Maker Plus has pre-heated open the lid and lightly spray Baking Plates with a nonstick cooking spray. Spread potatoes and spinach evenly on the Nonstick Baking Plate; top evenly with tomatoes. Pour egg mixture over top. Close lid; cook 9 to 12 minutes, until bottom is lightly browned and top is set. Using a nonstick safe utensil cut into wedges and serve.

© General Mills.

© General Mills.

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume. Tandis que votre machine à pizza préchauffe, disposez le pepperoni, les tomates et le fromage sur une tortilla. Couvrez le tout avec l'autre tortilla.
2. Avec précaution, placez la tortilla préparée sur la plaque de cuisson non adhésive. Fermez le couvercle et cuisez pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la tortilla ait brunî et que le fromage ait fondu.
3. Coupez en pointes sur une planche à découper et servez avec de la sauce pizza tiède.

- 2 tortillas à la farine de 8 po. (20 cm) ou 12 po. (30,5 cm)
- 1 paquet (3,5 oz) de pepperoni en tranches
- 2 tomates italiennes, moyennes, finement tranchées
- 1 tasse de fromage à pizza, râpé (4 oz)
- 1 boîte (8 oz) de sauce à pizza, chauffée

Quesadilla de pizza au fromage

© General Mills.

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume.
2. Tandis que votre machine à pizza préchauffe, préparez la pizza. Badigeonnez un côté du pain d'huile d'olive. Ajoutez le fromage et les tomates. Assaisonnez de sel et de poivre.
3. Une fois que votre machine à pizza a préchauffé, placez avec précaution votre pizza naan sur la plaque de cuisson non adhésive. Fermez le couvercle et cuisez pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu. À l'aide d'un ustensile non endommagant pas les surfaces non adhésives, retirez avec précaution la pizza de la machine à pizza. Saupoudrez de basilic. Coupez en pointes sur une planche à découper et servez.

- Pain plat naan de 8 po. (20 cm) ou 12 po. (30,5 cm)
- 1/2 c. à thé d'huile d'olive
- 1/2 tasse de fromage mozzarella râpé (2 oz)
- 3 tomates cernées, coupées en deux
- Sel et poivre
- 3 feuilles de basilic frais, grossièrement déchirées

Pizza naan

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume.
2. Tandis que votre machine à pizza préchauffe, dans un bol moyen, battez les œufs et le lait à l'aide d'un fouet. Incorporez le fromage, la poudre d'ail, le basilic, le sel, le poivre et les oignons.
3. Une fois que votre machine à pizza a préchauffé, ouvrez le couvercle et vaporisez légèrement d'aérosol de cuisson les plaques de cuisson non adhésives. Disposez uniformément les pommes de terre et les épinards sur la plaque de cuisson non adhésive, ajoutez les tomates en les disposant de manière uniforme. Versez le mélange d'œufs. Fermez le couvercle; cuisez le tout pendant 9 à 12 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré et que le dessus soit cuit. À l'aide d'un ustensile n'endommageant pas les surfaces non adhésives, coupez en pointes et servez.

Frittata aux légumes

- 4 œufs
- 1 c. à soupe de lait
- 1/3 tasse de fromage Parmesan fraîchement râpé
- 1/8 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de feuilles de basilic séchées
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre
- 6 oignons verts, moyens, tranchés (6 c. à soupe)
- 2 c. à thé d'huile d'olive ou végétale
- 2 petites pommes de terre rouges, cuites, non pelées et coupées en dés (1 tasse)
- 6 oz d'épinards cuits, hachés
- 5 tomates cerises, coupées en quartiers

Treat Pizza

- 1 package of Betty Crocker™ Chocolate Chip Cookie Mix
- 2 cups softened chocolate chip ice cream or frozen yogurt
- 1 cup mini candy-coated baking bits
- 13" (33cm) circle of parchment paper

1. Pre-heat Pizza Maker Plus until the green Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. While your Pizza Maker Plus is pre-heating, prepare cookie mix according to directions on package.
3. Roll cookie mix into a 12" circle and center on parchment paper.
4. Insert your rolled cookie mix into Pizza Maker Plus with the parchment paper on the bottom. Parchment paper will prevent the bottom of the cookie from burning.
5. Close and bake for approximately 15-20 minutes.
6. Unplug Pizza Maker Plus, leave lid closed and allow your cookie to cool inside your Pizza Maker Plus.
7. When your cookie has cooled, place on a serving tray and spread softened ice cream or frozen yogurt over cookie and sprinkle with mini candy-coated baking bits.
8. Place Treat Pizza in freezer until ice cream has hardened.
9. Remove from freezer and cut into slices.

Savory Party Mix

- 1 cup Corn Chex™ cereal
- 1 cup mini salted pretzels
- 1 cup popped popcorn
- 1 cup chow mein noodles
- 1/2 cup salted peanuts
- 2 tablespoons butter, melted
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon onion powder
- 1/2 teaspoon Italian seasoning
- 1/4 teaspoon cayenne pepper

1. Pre-heat Pizza-Maker-Plus until the Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. In large bowl combine cereal, pretzels, popcorn, chow mein noodles and peanuts. Toss with butter. In small bowl combine garlic powder, onion powder, Italian seasoning and pepper; mix well. Sprinkle spices over cereal mixture; mix well.
3. When your Pizza-Maker-Plus is ready, carefully lift lid and place 14-inch circle of parchment paper on the bottom non-stick baking plate. Pour in your cereal mixture. Close lid and bake 4 to 5 minutes until warm and toasty. Wearing oven mitts carefully remove by lifting parchment paper and place in serving bowl.

4 servings

© General Mills.

16

Pizza Gourmet

1. Préchauffez la machine à pizza jusqu'à ce que le voyant prêt-à-cuire vert s'allume.
2. Tandis que votre machine à pizza préchauffe, préparez le mélange à biscuits en suivant les directives sur l'emballage.
3. Roulez le mélange à biscuits en un cercle de 12 pouces de diamètre et déposez-le au centre du papier parchemin.
4. Placez votre mélange à biscuits roulé dans la machine à pizza en prenant soin de mettre du papier sulfurisé sur le fond. Le papier sulfurisé empêchera les biscuits de brûler par le dessous.
5. Fermez le couvercle et cuisez pendant environ 15 à 20 minutes.
6. Débranchez la machine à Pizza Maker Plus, maintenez le couvercle fermé et laissez votre biscuit refroidir à l'intérieur de votre machine à pizza.
7. Une fois que votre biscuit a refroidi, déposez-le sur un plat à servir et couvrez-le de crème glacée ramolli puis saupoudrez-le de mini garnitures enrobées de bonbon.
8. Placez la pizza Gourmet au congélateur jusqu'à ce que la crème glacée ait durci.
9. Retirez du congélateur et coupez en pointes.

© General Mills.

16

Sweet Party Mix

1 cup Corn Chex™ cereal
 1 cup mini salted pretzels
 1 cup popped popcorn
 1/2 cup chow mein noodles
 1 cup salted peanuts
 2 tablespoons butter, melted
 2 tablespoons light brown sugar
 1 teaspoon cinnamon
 1/2 cup mini candy coated baking bits

1. Pre-heat Pizza-Maker-Plus until the Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. In large bowl combine cereal, pretzels, popcorn, chow mein noodles and peanuts. In small bowl, mix together butter, sugar and cinnamon. Pour butter mixture over cereal mixture; mix well.
3. When your Pizza-Maker-Plus is ready, carefully lift lid and place 14-inch circle of parchment paper on the bottom non-stick baking plate. Pour in your cereal mixture. Close the lid and bake 4 to 5 minutes until warm and toasty. Wearing oven mitts carefully remove by lifting parchment paper and place in serving bowl. Sir in baking bits.

4 servings

© General Mills.

4 portions

© General Mills.

1. Préchauffez la machine à pizza Plus jusqu'à ce que le voyant Prêt à utiliser s'allume.
2. Dans un grand bol, mélangez les céréales, les bretzels, les noix soufflées, les nouilles chow mein et les arachides. Mélangez au beurre. Dans un petit bol, mélangez l'ail en poudre, l'oignon en poudre, l'assaisonnement à l'italienne et le poivre de Cayenne; mélangez bien. Saupoudrez les épices sur la mixture de céréales; mélangez bien.
3. Lorsque votre machine à pizza Plus est prête, soulevez soigneusement le couvercle et placez un cercle de 14 pouces de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson inférieure antiaadhésive. Versez-y la mixture de céréales. Fermez le couvercle et faites cuire de 4 à 5 minutes jusqu'à ce que ce soit chaud et croustillant. À l'aide de gants de cuisine, retirez soigneusement la mixture en soulevant le papier sulfurisé et placez dans un bol de service.

Mixture salée pour canapés

Oatmeal Butterscotch Chip Cookies

Betty Crocker™ oatmeal cookie mix
 1/2 cup butter, softened
 1 tablespoon water
 1 egg
 1/2 cup butterscotch baking chips

1. Pre-heat Pizza-Maker-Plus until the Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. In medium bowl, stir cookie mix, butter, water and egg until dough forms (dough will be stiff). Place cookie dough onto 14-inch round parchment paper. Press dough into 12-inch circle.
3. When your Pizza-Maker-Plus is ready, carefully lift the lid and place parchment paper on bottom of non-stick baking plate. Close the lid and bake for 8 to 10 minutes until golden brown.
4. Unplug Pizza-Maker-Plus, leave lid closed and allow your cookie to cool. When cooled, gently lift the cookie out, slice and serve pizza style.

12 wedges

© General Mills.

18

© General Mills.

4 portions

1. Préchauffez la machine à pizza Plus jusqu'à ce que le voyant Prêt à utiliser s'allume.
2. Dans un grand bol, mélangez les céréales, les bretzels, le maïs soufflé, les nouilles chow mein et les arachides. Dans un petit bol, mélangez ensemble le beurre, le sucre et la cannelle. Versez la mixture au beurre sur la mixture de céréales; mélangez bien.
3. Lorsque votre machine à pizza Plus est prête, soulevez soigneusement le couvercle et placez un cercle de 1 ¼ pouces de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson inférieure antiaadhésive. Versez-y la mixture de céréales. Fermez le couvercle et faites cuire de ¼ à 5 minutes jusqu'à ce que ce soit chaud et croustillant. À l'aide de gants de cuisine, retirez soigneusement la mixture en soulevant le papier sulfurisé et placez dans un bol de service. Incorporez les mini-garnitures à pâtisserie en tournant.

1 tasse de céréales Corn Chex™
 1 tasse de mini-bretzels salés
 1 tasse de maïs soufflé
 1/2 tasse de nouilles chow mein
 1 tasse d'arachides salées
 2 cuillères à table de beurre, fondu
 2 cuillères à table de cassonade claire
 1 cuillère à thé de cannelle
 1/2 tasse de mini-garnitures à pâtisserie enrobées de sucre

Mixture sucrée pour canapés

18

1. Préchauffez la machine à pizza Plus jusqu'à ce que le voyant Prêt à utiliser s'allume.
- Pâte à biscuits prêts à cuire Pillsbury™ ou pâte à biscuits traditionnelle Pillsbury™
- 1/2 tasse de tartrinate de chocolat et aux noixettes
1 tasse de mini-craquelins graham ou 6 craquelins graham,
grossièrement hachés

Biscuit-pizza s'mores

- 12 points
- © General Mills.
1. Préchauffez la machine à pizza Plus jusqu'à ce que le voyant Prêt à utiliser s'allume.
- Mélange pour biscuits à l'avoine Betty Crocker™
1/2 tasse de beurre, ramolli
1 cuiller à table d'eau
1 œuf
- 1/2 tasse de brisures de caramel écosais
2. Dans un bol moyen, mélangez le mélange pour biscuits, le beurre, l'eau et les biscuits sur un cercle de papier sulfurisé de 14 pouces. Pressez la pâte en un cercle de 12 pouces.
3. Lorsque votre machine à pizza Plus est prête, soulevez soigneusement le couvercle et placez le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson inférieure antiaadhésive. Fermez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit brun doré.
4. Débranchez la machine à pizza Plus, laissez le couvercle fermé et laissez le biscuit refroidir. Lorsqu'il est refroidi, retirez soigneusement le biscuit en le soulevant, coupez-le en pointes et servez-le comme une pizza.

Biscuit à l'avoine aux brisures de caramel écosais

S'More Cookie Pizza

Pillsbury™ Ready To Bake!™ sugar cookies or
Pillsbury Traditional Sugar Cookie
1/2 cup chocolate hazelnut spread
1 cup mini graham cracker squares or 6 graham cracker squares,
coarsely chopped

1. Pre-heat Pizza-Maker-Plus until the Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. In medium bowl, stir cookie mix, butter, water and egg until dough forms (dough will be stiff). Place cookie dough onto 14-inch round parchment paper. Press dough into 12-inch circle.
3. When your Pizza-Maker-Plus is ready, carefully lift the lid and place parchment paper on bottom of non-stick baking plate. Close the lid and bake for 8 to 10 minutes until golden brown.
4. Unplug Pizza-Maker-Plus, leave lid closed and allow your cookie to cool. When cooled, gently lift the cookie out, slice and serve pizza style.

12 wedges

© General Mills.

Cheese Nachos

6 cups tortilla chips (about 4 to 5 oz)
1 cup chopped tomato
1/2 cup chopped red bell pepper
1/4 cup finely chopped red onion
1 jalapeno pepper, seeded and sliced
1 cup cheese

1. Pre-heat Pizza-Maker-Plus until the Ready-to-Bake Indicator Light illuminates.
2. When your Pizza-Maker-Plus is ready, carefully lift lid and place 14-inch circle of parchment paper on the bottom non-stick baking plate. On the parchment paper assemble your nachos by layering chips, tomato, pepper, onion and cheese.
3. Close lid and bake 5 to 6 minutes or until cheese is fully melted. Wearing oven mitts carefully remove nachos by lifting the parchment paper and place on serving dish.

9 servings

© General Mills.

- 12 pointes
- © General Mills.
2. Placez la pâte à biscuits sur un cercle de papier sulfurisé de 14 pouces. Pressez la pâte en un cercle de 12 pouces. Lorsque votre machine à pizza Plus est prête, soulevez soigneusement le couvercle et placez le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson inférieure antiaadhésive. Fermez le couvercle et faites cuire de 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le biscuit soit brun doré. Débranchez la machine à pizza Plus.
 3. Entre temps, mettez la tartinade au chocolat et aux noisettes dans un petit bol allant aux micro-ondes. Faites cuire aux micro-ondes de 30 à 45 secondes jusqu'à ce que ce soit chaud. Parsemez au-dessus du biscuit cuit. Couvrez de morceaux de biscuits graham et de guimauves. Fermez le couvercle et laissez le biscuit refroidir de 10 à 15 minutes. Lorsqu'il est refroidi, retirez soigneusement le biscuit en le soulevant, coupez-le en pointes et servez-le comme une pizza.

Nachos au fromage

- 6 tasses de croustilles au maïs (environ de 4 à 5 oz)
 1 tasse de tomate hachée
 1/2 tasse de poivron d'Amérique haché
 1/4 tasse d'oignon rouge finement haché
 1 piment jalapeño, épine et tranche
 1 tasse fromage

1. Préchauffez la machine à pizza Plus jusqu'à ce que le voyant Prêt à utiliser s'allume.

2. Lorsque votre machine à pizza Plus est prête, soulevez soigneusement le couvercle et placez un cercle de 14 pouces de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson inférieure antiaadhésive. Assemblez les nachos sur le papier sulfurisé en étalant des couches de croustilles, de tomate, de poivron, d'oignon et de fromage.

3. Fermez le couvercle et laissez cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. À l'aide de gants de cuisine, retirez soigneusement les nachos en soulevant le papier sulfurisé et placez sur un plat de service.

6 portions

© General Mills.

GARANTIE LIMITEE D'UN (1) AN

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. Si l'échec de ce produit ne résulte pas d'un défaut de fabrication, nous réparerons le produit ou le remplacerons gratuitement, à votre option. Nous ne sommes pas responsables des dommages ou des pertes de quelque nature qu'ils soient, y compris les dommages matériels, les pertes de données, les dommages à la réputation ou les dommages d'ordre moral. Les dommages matériels sont définis comme les dommages causés par un incendie, une explosion, un acte de Dieu ou un événement similaire. Les dommages matériels ne sont pas couverts par la présente garantie. Les dommages matériels sont définis comme les dommages causés par un incendie, une explosion, un acte de Dieu ou un événement similaire. Les dommages matériels ne sont pas couverts par la présente garantie. Les dommages matériels sont définis comme les dommages causés par un incendie, une explosion, un acte de Dieu ou un événement similaire. Les dommages matériels ne sont pas couverts par la présente garantie.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, hélice coupante/passoire, filtres ou surfaces antidérapantes. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation commerciale ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites ou explicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie ou condition sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère certains droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations implicites ou domaniales particulières, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:
FORMULA BRANDS INC.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

NOTE: We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call
1-877-244-1110
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday
Or write
FORMULA BRANDS INC.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

© General Mills. Betty Crocker and designs are trademarks of General Mills used under license.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le
1-877-244-1110
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)
Ou écrivez à
FORMULA BRANDS INC.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.
3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.

REMARQUE : Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à:
FORMULA BRANDS INC.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :