PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

MINI GAUFRIER

MANUEL D'UTILISATION

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

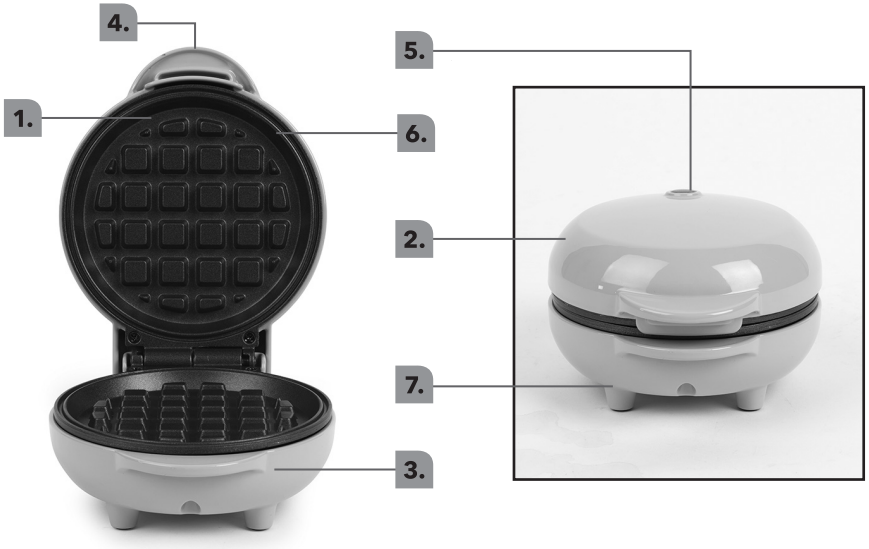
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.
Cet appareil n'est pas un jouet.
Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur

le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.
Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.
ATTENTION : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.
Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.
AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gaufrier du secteur et vérifiez qu'il est complètement refroidi.
ÉTAPE 1 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
ÉTAPE 2 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.
REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Description des pièces



1. Unité principale du gaufrier
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant lumineux
6. Plaques de cuisson à revêtement antiadhésif
7. Pieds antidérapants

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que le gaufrier est éteint et débranché de l'alimentation secteur.
ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

REMARQUE : lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour de l'appareil.

Utilisation du mini-gaufrier

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les gaufres de coller.
ÉTAPE 1 : préparez la pâte à gaufres.
ÉTAPE 2 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur et allumez-le. Le voyant s'allume en rouge pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.
ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le témoin s'éteint une fois la température requise atteinte.
ÉTAPE 4 : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.
ÉTAPE 5 : versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.
ÉTAPE 6 : faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gaufrier avant 4 minutes de cuisson, afin d'obtenir des gaufres bien gonflées. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les gaufres soient dorées à souhait.
ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.
Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.
ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux ⅔.
Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson.
Lors de l'utilisation, le voyant d'alimentation rouge/de température s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température.

ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gaufrier peut émettre de la vapeur.
AVERTISSEMENT : le gaufrier et les plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Conseils et astuces

1. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson anti-adhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter,afin d'éviter tout débordement.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
3. Évitez d'ouvrir le couvercle du gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
4. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gaufrier, cela signifie que les gaufres sont prêtes.
5. Veillez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile de cuisson pour préparer les plaques de cuisson anti-adhésives. Cela permet non seulement de protéger le revêtement anti-adhésif, mais facilite également le retrait des gaufres une fois cuites.
6. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement anti-adhésif.
7. Si vous disposez de peu de temps, préparez les ingrédients à l'avance afin que vous n'ayez plus qu'à cuire les gaufres.

Stockage

Vérifiez que le gaufrier est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais le cordon autour du gaufrier ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : PT4214
Entrée : 220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance : 550 W

Recettes

Gaufres classiques

Ingrédients

120 g de farine
1 œuf
235 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre fondu
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
¼ cuillère à café de sel

Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, battez l'œuf, le lait et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement le gaufrier avec du beurre ou vaporisez une couche de spray de cuisson. Versez la pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée ; ne remplissez pas trop le moule. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte.
Servez avec des garnitures au choix.

Gaufres au chocolat

Ingrédients

190 g de farine ordinaire
100 g de sucre
75 g de sucre glace
2 œufs
250 ml de lait
4 cuillères à soupe de beurre fondu
3 cuillères à soupe de levure chimique
3 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
1 cuillère à soupe de beurre mou
½ cuillère à café d'extrait de vanille
Une pincée de sel

Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine, la levure et le cacao en poudre non sucré dans un grand saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, mélangez le lait, le beurre mou, l'extrait de vanille et le sucre glace. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement le gaufrier avec du beurre ou vaporisez une couche de spray de cuisson. Versez la pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée ; ne remplissez pas trop le moule. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille. Servez avec diverses garnitures au choix. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Gaufres enrobées de chocolat

Recette classique de gaufres

360 g de chocolat au lait fondu

Gaufres red velvet

Ingrédients

Recette classique de gaufres
25 g de cacao en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge

Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine, la levure et le cacao en poudre dans un grand saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un autre saladier, battez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le beurre fondu. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement le gaufrier avec du beurre ou vaporisez une couche de spray de cuisson. Versez la pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée ; ne remplissez pas trop le moule. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte. Servez avec diverses garnitures au choix.

Gaufres aux fruits

Recette classique de gaufres

Fruits, au choix

Gaufres glacées

Crème au beurre à la vanille

Ingrédients

150 g de sucre glace
75 g de beurre ramolli
2 cuillères à café de lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Glaçage au chocolat

Ingrédients

100 g de chocolat ordinaire
75 g de sucre glace, tamisé
40 g de beurre non salé, coupé en morceaux
2 cuillères à soupe d'eau

Préparation

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse. Ajoutez lentement le lait et l'extrait de vanille et mélangez bien les ingrédients. Étalez le glaçage entre les gaufres pour créer un sandwich de gaufres glacé.

Gaufre végétalienne

Ingrédients

100 g de farine ordinaire
100 g de farine complète
250 ml de boisson aux amandes
4 cuillères à soupe de beurre végétalien
3 cuillères à soupe de sucre en poudre blond
2 cuillères à soupe de levure chimique
1 cuillère à café de pâte de vanille
½ cuillère à café de sel

Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine, la farine complète et la levure chimique dans un grand saladier. Incorporez ensuite le sucre et le sel. Dans un saladier séparé, mélangez la boisson aux amandes, le beurre végétalien et la pâte végétalienne. Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement le gaufrier avec du beurre végétalien ou vaporisez une couche de spray de cuisson. Versez la pâte dans le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée ; ne remplissez pas trop le moule. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte. Servez avec diverses garnitures au choix.

Idées de garnitures végétaliennes

Chocolat végétalien, fondu
Guimauves végétaliennes
Fruits
Beurre d'amande
Cannelle en poudre
Sucre glace
Beurre de cacahuète
Confiture de fruits
Yaourt sans produits laitiers
Crème glacée sans produits laitiers

Gaufre de fête

Sandwich de gaufres Sundae à la guimauve

Recette classique de gaufres
Guimauves classiques
Crème fouettée
Crème glacée à la vanille
Sauce au chocolat fondant
150 g de chocolat noir, haché
100 g de sucre cristallisé
60 g de beurre non salé
350 ml de lait concentré
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Pour la sauce au chocolat fondant, mélangez le sucre, le lait concentré, le beurre, le chocolat noir et l'extrait de vanille dans une casserole. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que la sauce atteigne une ébullition légère. Mélangez pendant environ 5 minutes jusqu'à obtenir une texture lisse. Retirez du feu et réservez. Servez la sauce au chocolat fondant sur la glace et décorez avec les guimauves, le chocolat et la crème fouettée.

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **petra-fr@teknihall.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Petra fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles/batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

3 YEAR **GUARANTEE**

GARANTIE DE 3 ANS

*Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upgs.com/petra** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

FABRIQUÉ EN CHINE.

www.petra-electric.com

©Marque déposée Petra. Tous droits réservés.

CD110322/MD000000/V1