PETRA®
ELECTRIC

SEIT 1968

# MINI-GAUFRIER
# RENNE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

PETRA® ELECTRIC
SEIT 1968

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
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 pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
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 et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
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.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
N'immergez pas les composants électriques de 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 le 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 pendant son utilisation, car vous pourriez vous blesser.
N'utilisez pas l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des placards muraux ou des étagères.
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.
Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.
Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou 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

**ÉTAPE 1 :** avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.
**ÉTAPE 2 :** essuyez la coque du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.
**ÉTAPE 3 :** retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.
N'immergez pas le gaufrier dans l'eau ni dans tout autre liquide.
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 mini-gaufrier renne
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Poignée isolante
5. Voyant rouge d'alimentation/de température
6. Plaques de cuisson antiadhésives
7. Pieds antidérapants

PETRA® ELECTRIC

SEIT 1968

## Avant la première utilisation

Nettoyez le gaufrier en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ».

**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 renne

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 rouge d'alimentation/de température s'allume pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.
**ÉTAPE 3 :** préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant d'alimentation/de température 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 les gâteaux Bundt soient dorés ; 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 de la taille des plaques de cuisson.
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 de cuisine résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

### Conseils et astuces

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

## 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 : PT4935
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
1 pincée de sel

### Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et une pincée de sel.
Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives, puis versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux ⅔. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Gaufres du petit-déjeuner

### Ingrédients

4 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour un côté amusant)
2 bananes
Une poignée de muesli
Une poignée de graines de grenade
Une cuillerée de yaourt nature

## 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 et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le sel et la poudre de cacao.
Dans un autre saladier, mélangez le lait, le beurre mou, l'extrait de vanille et le sucre glace. Une fois les ingrédients entièrement mélangés, versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives, puis versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux ⅔. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Gaufres végétaliennes

### 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.
Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.
Tamisez la farine, la farine complète et la levure chimique dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel. Dans un saladier séparé, mélangez le beurre végétalien, la pâte de vanille et la boisson aux amandes.
Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez pour obtenir une pâte lisse et épaisse.
Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives, puis versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux ⅔. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile résistant à la chaleur.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Gaufres au pain d'épices

### Ingrédients

140 g de farine ordinaire
1 œuf
120 ml de lait
3 cuillères à soupe de beurre fondu
2 cuillères à soupe de sucre roux
2 cuillères à soupe de mélasse
½ cuillère à soupe de levure chimique
½ cuillère à soupe de gingembre
1 cuillère à café de cannelle
1⁄4 cuillère à café de quatre-épices
½ cuillère à café d'extrait de vanille
Une pincée de sel

### Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le gingembre, la cannelle, le quatre-épices et le sel.
Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait, le beurre, l'extrait de vanille, le sucre brun et la mélasse, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.
Graissez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives, puis versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux ⅔ Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.
Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Sandwich à la crème glacée

### Ingrédients

4 gaufres classiques
Crème glacée, saveurs au choix

### Garnitures, selon les goûts

Transformez une gaufre classique en sandwich à la crème glacée en ajoutant différents parfums de crème glacée. Ajoutez plusieurs garnitures, selon vos préférences.

## Gaufres aux pommes caramélisées et aux noix de pécan

### Ingrédients

4 gaufres classiques
2 pommes
3 cuillères à soupe de cassonade
2 cuillères à soupe de beurre
Une poignée de noix de pécan, hachées
Sauce caramel, facultative

### Préparation

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, puis ajoutez le sucre roux. Ajoutez les pommes dans la casserole et remuez pour qu'elles soient enrobées du mélange sucre/beurre. Recouvrez les gaufres classiques des pommes cuites, des noix de pécan hachées et de sauce caramel, selon vos préférences.

## Gaufres aux œufs et à l'avocat

### Ingrédients

4 gaufres classiques
2 œufs, au plat
1 avocat, écrasé

## Gaufres au matcha

### Ingrédients

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

### Préparation

Préchauffez le gaufrier.
Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le sel et la poudre de matcha.
Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse. Graissez légèrement les plaques antiadhésives, puis versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux 2/3. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées. Retirez soigneusement les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou d'un ustensile résistant à la chaleur et laissez-les refroidir sur une grille.
Répétez l'opération avec le reste de pâte.

## Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, ses piles ou 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 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 usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**
FABRIQUÉ EN CHINE.

**www.petra-electric.com**

Marque déposée ©Petra. Tous droits réservés.

CD200622/MD206423/V3