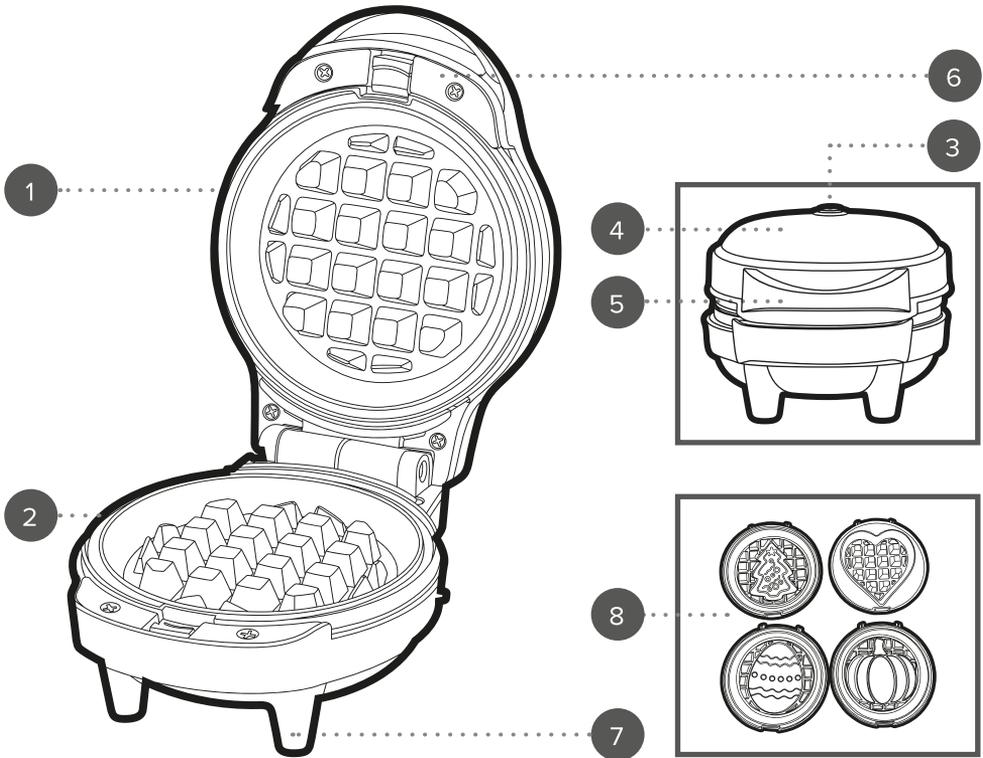


Mode d'emploi

Gaufrier



1. Coque supérieure
2. Coque inférieure
3. Témoin lumineux
4. Unité principale du gaufrier
5. Poignée isolante

6. Boutons de déverrouillage des plaques de cuisson
7. Pieds antidérapants
8. Plaques de cuisson (lot de 5, qté. 10)

Veillez 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 l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- 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 de les endommager.
- 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 ni 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 laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son 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.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gaufrier de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il est complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez l'unité principale du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 4 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson, puis essuyez-les avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer pour nettoyer le gaufrier ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi Avant la première utilisation

Avant de le brancher sur l'alimentation secteur, nettoyez le gaufrier en suivant les instructions de la section intitulée « **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 d'espace autour du gaufrier.

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gaufrier en soulevant le couvercle.

ÉTAPE 2 : choisissez les plaques de cuisson requises, en vérifiant que les deux plaques correspondent.

ÉTAPE 3 : placez la plaque à gaufre inférieure à l'intérieur de la coque inférieure du gaufrier et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Effectuez la même opération pour la coque supérieure.



REMARQUE : les plaques de cuisson ne s'insèrent que dans un sens précis dans le gaufrier.

Utilisation du gaufrier

ÉTAPE 1 : avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher les aliments de coller.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : installez les plaques de cuisson requises en suivant les instructions de la section intitulée « **Installation ou remplacement des plaques de cuisson** ».

ÉTAPE 4 : branchez le gaufrier sur l'alimentation secteur, allumez-le et préchauffez-le pendant environ 5 minutes. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le gaufrier chauffe. Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gaufrier est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution. Ajoutez la pâte à gaufre préparée sur la plaque à gaufre inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire pendant le temps souhaité ; surveillez régulièrement la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 7 : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gaufrier et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 9 : Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.



REMARQUE : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson avant de lancer la cuisson. Laissez le gaufrier refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques à gaufre. Lors de l'utilisation, le témoin lumineux s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient la température. Ne versez pas une quantité trop importante sur les plaques de cuisson ; les ingrédients peuvent s'étaler pendant la cuisson. Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.



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.

Retrait des plaques à gaufre

ÉTAPE 1 : laissez le gaufrier refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

ÉTAPE 2 : appuyez sur les boutons de déverrouillage des plaques de cuisson ; les plaques à gaufre se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque de cuisson en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gaufrier.



ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gaufrier ; le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Conseils et astuces

1. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte, car cela pourrait affecter la texture des gaufres.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
3. Attendez que la pâte s'étale de manière uniforme, afin d'éviter tout débordement.
4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant les premières minutes de cuisson afin de conserver la chaleur.
5. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
6. 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.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les plaques de cuisson ne s'insèrent pas dans le gaufrier.	Les plaques de cuisson n'ont pas été alignées correctement.	Assurez-vous que les plaques de cuisson sont alignées et verrouillées en bonne position. Vérifiez que les plaques de cuisson sont suffisamment froides, car certains matériaux peuvent se dilater sous l'effet de la chaleur.

Spécifications

Code produit : PT6220

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 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

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Huilez légèrement les plaques de cuisson et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux $\frac{3}{4}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.



REMARQUE : ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour une touche amusante.

Gaufres au chocolat

Ingrédients

190 g de farine
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
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le sel et le cacao en poudre.

Dans un autre saladier, mélangez les œufs, le lait, le beurre fondu, l'extrait de vanille et le sucre glace, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux $\frac{3}{4}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Gaufres enrobées de chocolat

Ingrédients

4 gaufres classiques
100 g de chocolat fondu

Préparation

Recouvrez les gaufres de chocolat fondu.

Placez au réfrigérateur pour figer le chocolat ou dégustez chaud.

Gaufres red velvet

Ingrédients

120 g de farine
25 g de cacao en poudre
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 cuillère à café d'extrait de vanille
4 gouttes de colorant alimentaire rouge
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine et la levure dans un saladier, puis incorporez le sucre, le cacao en poudre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, le lait, l'extrait de vanille, le colorant alimentaire et le beurre fondu, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Gaufres aux fruits

Ingrédients

4 gaufres classiques
Assortiment de fruits coupés en tranches (par ex. fraises, pêches, kiwis).

Préparation

Placez les fruits sur les gaufres pour faire des gaufres aux fruits.

Gaufres glacées

Ingrédients

4 gaufres classiques
Ingrédients pour préparer une crème au beurre à la vanille
150 g de sucre glace
75 g de beurre ramolli
2 cuillères à café de lait
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation de la crème au beurre à la vanille

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Ajoutez lentement le lait et l'extrait de vanille à la préparation, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Étalez la crème entre les deux gaufres pour créer un sandwich de gaufres glacé.

Ingrédients pour préparer un glaçage au chocolat

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

Préparation du glaçage au chocolat

Mélangez le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.

Versez lentement le chocolat fondu et l'eau dans la préparation, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Étalez la crème entre les deux gaufres pour créer un sandwich de gaufres glacé.

Sandwichs de gaufres à la crème glacée

Ingrédients

8 gaufres classiques
4 boules de glace
Une poignée de vermicelles

Préparation

Placez la crème glacée entre deux gaufres pour faire un sandwich de gaufres à la crème glacée. Décorez-les avec des vermicelles.

Gaufres végétaliennes

Ingrédients

100 g de farine
100 g de farine complète
250 ml de lait d'amande
4 cuillères à soupe de beurre végétalien fondu
3 cuillères à soupe de sucre en poudre blond
2 cuillères à soupe de levure chimique
1 cuillère à café de pâte de vanille
1 pincée de sel

Préparation

Tamisez la farine, la farine complète et la levure chimique dans un saladier, puis incorporez le sucre et le sel.

Dans un autre saladier, mélangez le lait d'amande, le beurre végétalien et la pâte de vanille, puis versez le mélange au centre des ingrédients secs. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte épaisse et lisse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gaufrier.

Versez délicatement la pâte dans le gaufrier ; remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gaufrier et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur et laissez-la refroidir sur une grille.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Idées de garnitures végétaliennes

- Chocolat végétalien fondu et fraises
- Chocolat végétalien fondu et guimauves végétaliennes
- Beurre d'amande et pépites de chocolat végétaliennes
- Cannelle en poudre
- Sucre glace et baies
- Beurre de cacahuète et confiture
- Yaourt sans produits laitiers et baies
- Banane et pépites de chocolat végétaliennes
- Glace sans produits laitiers et baies

Sandwich de gaufres Sundae à la guimauve

Ingrédients

4 gaufres classiques
Guimauves
Crème fouettée
Sauce au chocolat fondant
Ingrédients de la sauce au chocolat fondant
340 g de sucre
115 g de beurre
100 g de cacao en poudre non sucré
240 ml de crème fraîche ou 120 g de crème fraîche et 120 g de lait
2 cuillère à café d'extrait de vanille
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel

Préparation

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre, le cacao en poudre et la crème ou le mélange de lait/crème jusqu'à ce qu'ils soient entièrement mélangés.

Augmentez la température et portez à ébullition. Incorporez le beurre et poursuivez l'ébullition pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Retirez du feu et incorporez l'extrait de vanille et le sel.

Laissez refroidir pendant environ 5 minutes.

Une fois que la sauce est froide, servez les gaufres avec la sauce au chocolat fondant, la crème fouettée et les guimauves.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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 collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD200324/MD000000/V1