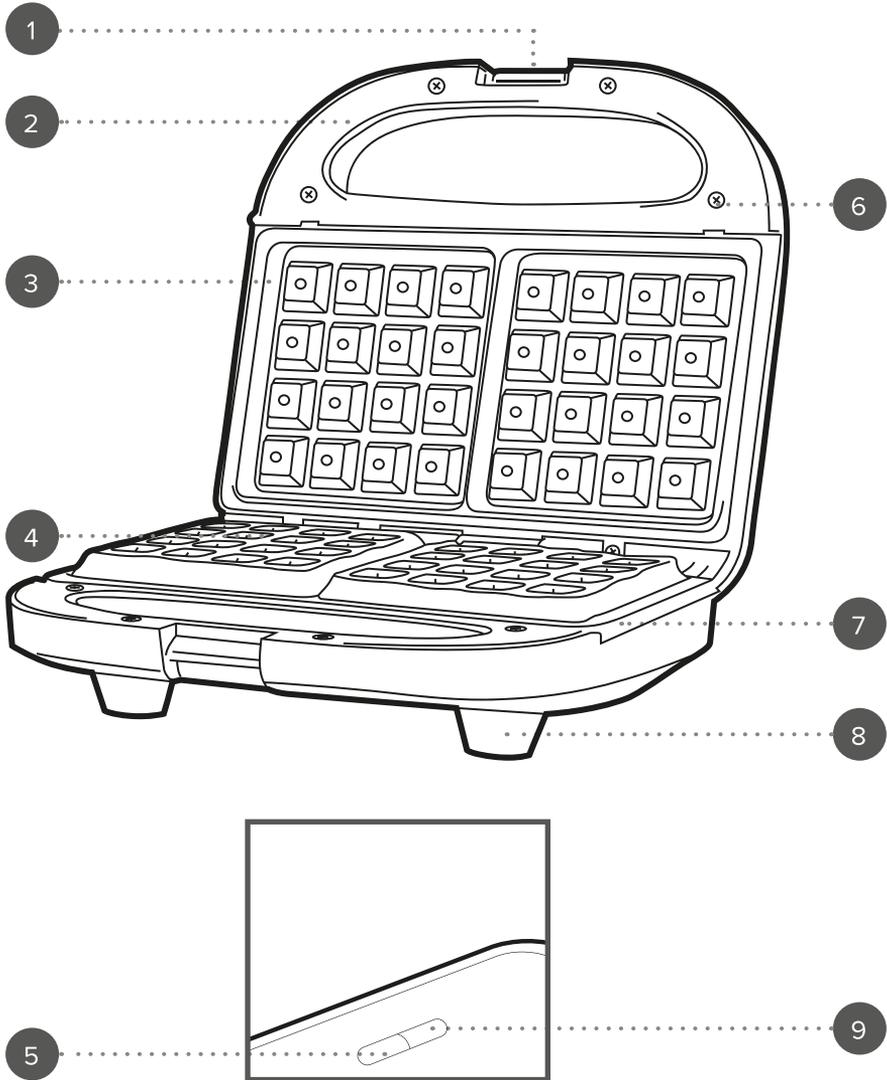


Manuel d'utilisation

Double gaufrier



Description des pièces



- 1. Poignée verrouillable
- 2. Poignée isolante
- 3. Coque supérieure
- 4. Plaques de cuisson antiadhésives
- 5. Voyant d'alimentation rouge

- 6. Unité principale du gaufrier
- 7. Coque inférieure
- 8. Pieds antidérapants
- 9. Voyant « Prêt » vert

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 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 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 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.
 - Débranchez toujours l'appareil après utilisation et attendez qu'il ait complètement refroidi 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.
 - 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 au nettoyage ou à la maintenance, 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 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 ou de tampons à récurer pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.

Mode d'emploi

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 gaufrier

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson anti-adhésives, en étalant doucement 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 d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le gaufrier est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : préchauffez le gaufrier pendant environ 2 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'allume lors de la mise sous tension et 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 un peu de 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 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle. 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 de pâte sur la plaque, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Il est recommandé de verser une quantité correspondant aux $\frac{2}{3}$ 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 « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier se maintient à la température sélectionnée.



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. 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 d'éviter 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 : EK5852

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 750 W

RECETTES



Gaufres salées Gaufres de pommes de terre

Ingrédients

- 100 g de fromage râpé
- 2 grandes pommes de terre de variété Russet épluchées et râpées
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- ½ cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre

Préparation

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives. Préchauffez le gaufrier. Essorez l'excédent de liquide des pommes de terre en les pressant fermement à l'aide de 2 à 3 feuilles d'essuie-tout. Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre, le fromage, la ciboulette, le sel et le poivre. Déposez une couche d'environ 1,5 cm du mélange à base de pommes de terre dans chacune des plaques de cuisson antiadhésives. Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit croustillante et dorée.



Conseil : servez avec des œufs pochés et des saucisses.

Gaufres quesadilla

Ingrédients

- 150 g de fromage râpé
- 4 tortillas moyennes
- 1 piment vert de type Poblano, émincé
- 1 jalapeño épépiné et coupé en dés
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de mélange d'épices pour tacos

Préparation

Préchauffez le gaufrier. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Mettez le piment Poblano et le jalapeño et faites-les revenir pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Placez une tortilla dans chaque plaque de cuisson antiadhésive. Coupez les tortillas pour les ajuster à la taille du gaufrier si nécessaire. Mettez une petite quantité de fromage râpé, une partie du mélange de piment et une pincée d'épices pour tacos dans une tortilla. Pour terminer, saupoudrez avec une bonne poignée de fromage râpé avant de recouvrir avec la deuxième tortilla. Fermez soigneusement le couvercle et laissez cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la tortilla légèrement dorée.



Conseil : servez avec de la crème fraîche, de la sauce salsa et du guacamole.

Gaufres sucrées Gaufres-biscuits

Ingrédients

- 225 g de farine fermentante
- 200 g de pépites de chocolat
- 125 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre en poudre

100 g de cassonade dorée
1 gros œuf
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de yaourt grec
1 cuillère à café d'extrait de vanille
½ cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le beurre, le sucre en poudre et la cassonade dorée.

Incorporez l'œuf, l'extrait de vanille, l'eau et le yaourt grec pour la pâte à biscuits.

Ajoutez la farine fermentante, le sel et les pépites de chocolat. Roulez la pâte à biscuit pour former une sorte de saucisse épaisse et longue, puis coupez-la.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Placez la pâte à biscuit sur les plaques de cuisson antiadhésives.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée et bien cuite.



Conseil : servez chaud avec de la glace.

Gaufres aux fraises

Ingrédients

375 g de farine
230 g de purée de fraises
480 ml de lait entier
4 blancs d'œufs battus en neige
4 jaunes d'œufs battus
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de sucre blanc
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel

Préparation

Dans un grand saladier, mélangez la farine, les œufs battus en neige, le sucre blanc, la levure chimique et le sel.

Incorporez les jaunes d'œufs battus.

Ajoutez le lait et le beurre, en mélangeant jusqu'à ce que la pâte à gaufre s'épaississe.

Incorporez la purée de fraises.

Huilez légèrement les plaques de cuisson antiadhésives.

Préchauffez le gaufrier.

Versez la pâte à gaufre au centre de chaque plaque de cuisson antiadhésive, jusqu'à ce qu'elle soit remplie aux ¾ environ.

Fermez le couvercle avec précaution et faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.



Conseil : servez avec des fraises fraîches et de la crème fraîche.



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.

CD090823/MD011223/V2