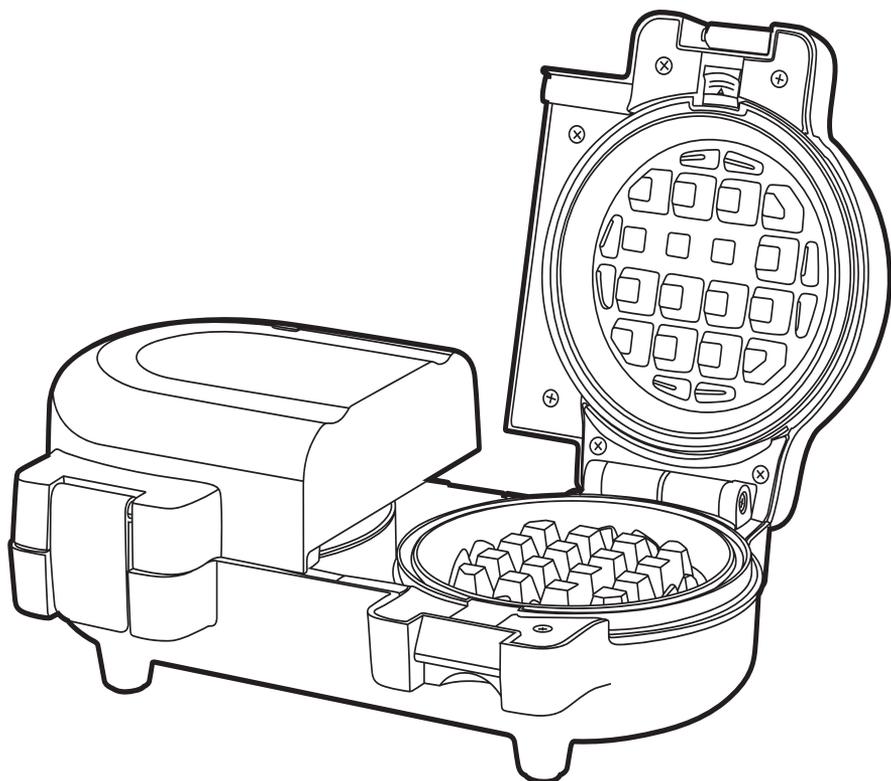
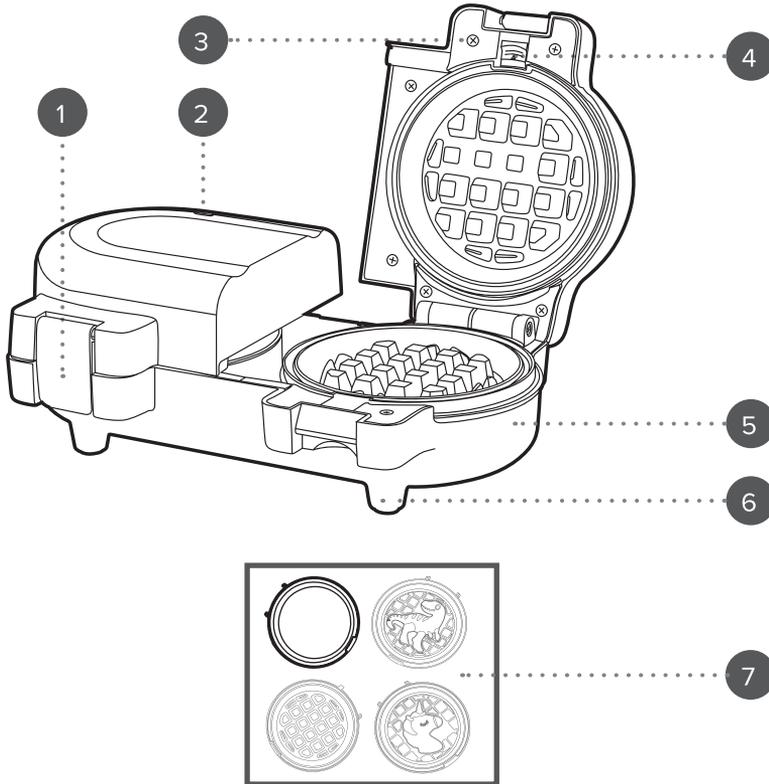


Manuel d'utilisation

Gril double pour en-cas



Description des pièces



1. Verrous
2. Voyants
3. Poignées
4. Boutons de déverrouillage des plaques

5. Unité principale du gril pour en-cas
6. Pieds antidérapants
7. Plaques de cuisson interchangeables

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 pas 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 ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- 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.
- 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.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- 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.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

À NE PAS FAIRE :

n'utilisez pas les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril pour en-cas de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

ÉTAPE 2 : essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

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 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'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril pour en-cas ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.



REMARQUE : nettoyez le gril pour en-cas après chaque utilisation.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant de brancher le gril pour en-cas à l'alimentation secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



REMARQUE : lors de la première utilisation du gril pour en-cas, 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 gril pour en-cas pour une bonne ventilation.

Installation ou remplacement des plaques de cuisson

ÉTAPE 1 : ouvrez le gril pour en-cas en soulevant le couvercle.

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

ÉTAPE 3 : placez la plaque de cuisson inférieure à l'intérieur du gril pour en-cas et alignez-la avec l'élément chauffant. Appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Répétez l'opération pour la plaque de cuisson supérieure.



REMARQUE : les plaques antiadhésives ne s'installent que dans un seul sens dans le gril pour en-cas.

Utilisation du gril pour en-cas

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 gril pour en-cas sur l'alimentation secteur et préchauffez-le pendant environ 2 minutes. Le voyant s'allume pour indiquer que le gril pour en-cas chauffe. Le voyant s'éteint lorsque la température requise est atteinte et que le gril pour en-cas est prêt à l'emploi.

ÉTAPE 5 : utilisez des gants résistants à la chaleur et ouvrez le couvercle avec précaution. Ajoutez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez délicatement le couvercle.

ÉTAPE 6 : faites cuire le temps requis et 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 pâtisseries à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 8 : éteignez le gril pour en-cas 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 gril pour en-cas refroidir suffisamment longtemps avant d'installer d'autres plaques de cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril pour en-cas 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 pâtisseries les unes à la suite des autres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque pâtisserie pour maintenir la chaleur. Le gril pour en-cas restera chaud des deux côtés tout au long de l'utilisation.



ATTENTION : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le gril pour en-cas peut émettre de la vapeur.



AVERTISSEMENT : le gril pour en-cas et ses 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 de cuisson

ÉTAPE 1 : laissez le gril pour en-cas refroidir complètement avant d'essayer de retirer les plaques de cuisson.

ÉTAPE 2 : appuyez sur le bouton de déverrouillage des plaques situé à l'avant du gril pour en-cas. Les plaques antiadhésives se soulèvent alors légèrement, ce qui facilite leur retrait.

ÉTAPE 3 : retirez chaque plaque en la tenant fermement des deux mains, puis faites-la glisser et retirez-la du gril pour en-cas.



ATTENTION : laissez toujours refroidir complètement les plaques de cuisson avant d'essayer de les retirer du gril pour en-cas. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures.

Utilisation des plaques interchangeables

ÉTAPE 1 : une fois le gril pour en-cas préchauffé, versez la pâte préparée au centre de chaque moule sur la plaque de cuisson inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 2 : faites cuire les en-cas pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et moelleux. Surveillez régulièrement la progression de la cuisson en ouvrant le couvercle avec précaution.

ÉTAPE 3 : une fois la cuisson terminée, éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 4 : retirez soigneusement les en-cas en décollant délicatement leurs bords de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 5 : une fois froides, les plaques de cuisson peuvent être retirées et lavées à l'eau chaude savonneuse et séchées soigneusement.



REMARQUE : ne versez pas une quantité trop importante de pâte dans les moules, car la pâte s'étale pendant la cuisson. Remplissez chaque moule jusqu'aux deux tiers de sa capacité environ.



AVERTISSEMENT : faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le gril pour en-cas afin d'éviter tout contact avec la chaleur et la vapeur qui s'échappent.

Conseils et astuces

1. Veillez à ne pas trop mélanger la pâte, car cela pourrait affecter la texture des en-cas.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte homogène 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 gril pour en-cas 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 gril pour en-cas, préparez les ingrédients et le mélange bien à l'avance.

Stockage

Vérifiez que le gril pour en-cas est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril pour en-cas. Enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La pâte ne cuit pas uniformément.	Les moules n'ont pas été assez remplis ou ont été trop remplis.	Remplissez les moules de pâte aux $\frac{2}{3}$ environ. Retournez la préparation pour vérifier que les deux côtés sont cuits uniformément.
Les plaques de cuisson ne s'insèrent pas dans le gril pour en-cas.	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 : EK6484

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 1100 W

RECETTES



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 onctueuse. Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas 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 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.

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 ramolli
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 onctueuse.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

Retirez soigneusement la gaufre à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique 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 fruits rouges
- Banane et pépites de chocolat végétaliennes
- Glace sans produits laitiers et fruits rouges

Pancakes nature

Pour 8 pancakes

Ingrédients

120 g de farine
1 œuf
240 ml de lait
2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel

Préparation

Tamisez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel dans un grand saladier.

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 onctueuse. Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Servez avec des garnitures au choix.

Suggestions de garnitures

Chocolat fondu
Mélange de fruits rouges
Vermicelles
Citron vert et sucre
Crème fouettée
Crème glacée
Sirop d'érable

Pancakes enrobés de chocolat

Ingrédients

4 pancakes nature
100 g de chocolat fondu

Préparation

Recouvrez les pancakes de chocolat fondu. Placez au réfrigérateur pour figer le chocolat ou dégustez chaud.

Pancakes sains

Cette recette nécessite l'utilisation d'un mixeur.

Ingrédients

4 œufs
2 bananes mûres
125 ml de lait (ou une alternative végétale)
60 g de farine de sarrasin
25 g de pousses d'épinards
1 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mettez les œufs, les bananes, le lait et les épinards dans un mixeur et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Tamisez la farine de sarrasin et la levure chimique dans le mixeur et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Versez délicatement la pâte dans le gril pour en-cas. Remplissez chaque plaque aux $\frac{2}{3}$. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient bien dorées.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Suggestions de garnitures saines

Yaourt nature non sucré
Sirop d'érable pur ou miel
Mélange de fruits rouges
Mélange de graines

Cookies arc-en-ciel

1 gros œuf
200 g de farine
135 g de sucre cristallisé
135 g de vermicelles
100 g de cassonade
65 g de beurre non salé
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure
1 cuillère à café de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
 $\frac{1}{4}$ cuillère à café de bicarbonate de soude
Dans un grand saladier, mélangez le beurre et le sucre.

Dans un autre saladier, battez l'œuf et l'extrait de vanille. Incorporez petit à petit le mélange œuf/extrait de vanille au mélange beurre/sucre, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte

aérée et de couleur claire.

Dans un autre saladier, tamisez la farine, le sel, la levure et le bicarbonate de soude, puis incorporez les vermicelles. Mélangez bien.

Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Placez la pâte au réfrigérateur et laissez-la refroidir pendant au moins 4 heures.

Huilez légèrement les plaques antiadhésives et préchauffez le gril pour en-cas.

Formez une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong et aplatissez-la légèrement. Placez la pâte dans le gril pour en-cas préchauffé. Fermez le gril pour en-cas et faites cuire pendant environ 5 à 10 minutes.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Cookie aux morceaux de brownie au chocolat

2 œufs
200 g de sucre en poudre
130 g de farine
40 g de cacao en poudre
60 ml d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Tamisez le cacao en poudre et le sucre en poudre dans un grand saladier. Ajoutez l'huile végétale et mélangez.

Dans un autre saladier, battez l'œuf et l'extrait de vanille.

Ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients liquides. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans un autre saladier. Mélangez bien, puis ajoutez les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte.

Placez la pâte au réfrigérateur et laissez-la refroidir pendant au moins 4 heures.

Formez une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong et aplatissez-la légèrement.

Placez la pâte dans le gril pour en-cas préchauffé.
Fermez le gril pour en-cas et faites cuire pendant environ 5 à 10 minutes.

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

Répétez l'opération avec le reste de pâte.



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.

CD220724/MD000000/V1