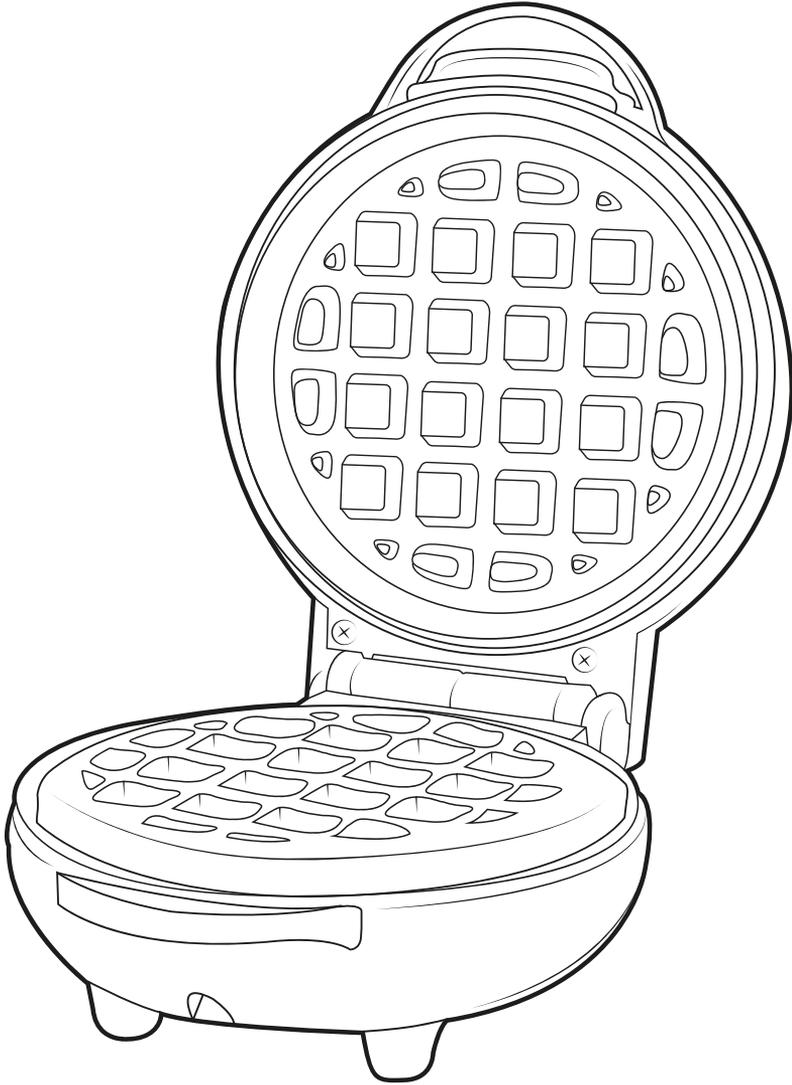
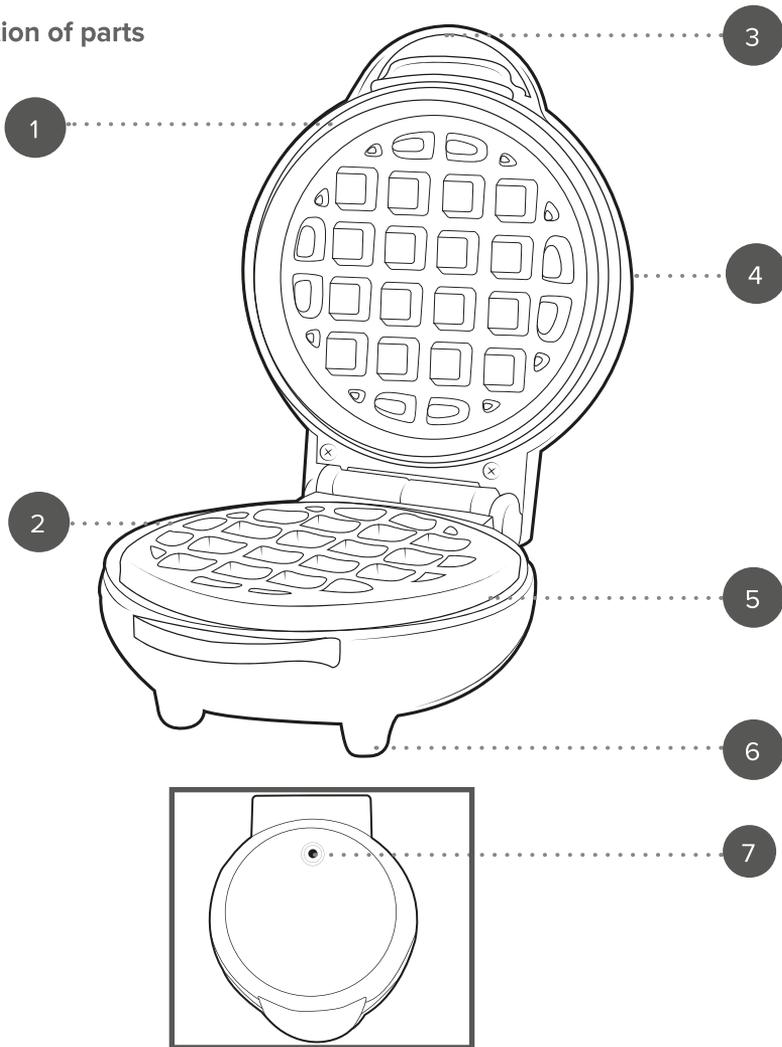


Manuel d'utilisation

Mini gaufrier



Description of parts



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

5. Plaques de cuisson antiadhésives
6. Pieds antidérapants
7. Témoin lumineux

Veillez 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 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 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 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.

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 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 obtenir un aspect doré ; 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 $\frac{2}{3}$. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le gaufrier maintient 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. Pour éviter tout débordement, ajoutez les ingrédients au centre de la plaque.
2. Si vous utilisez de la pâte, versez-en lentement une petite quantité 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 gaufrier pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation de 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.

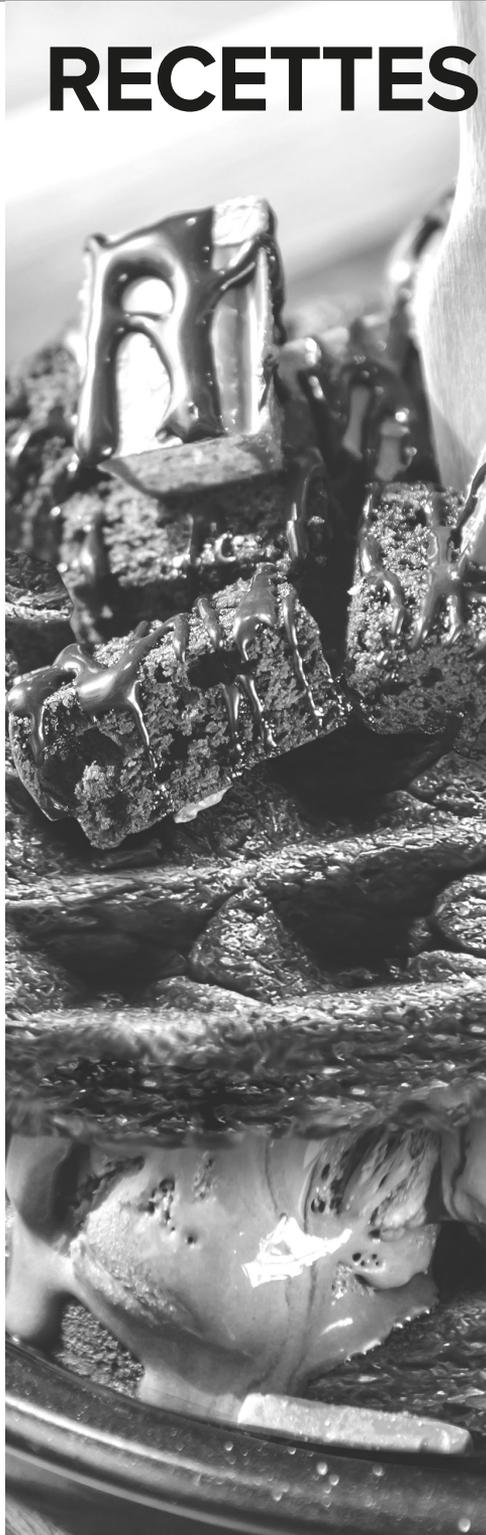
Caractéristiques

Code produit : EK4214

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.

Huiliez 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.



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
½ 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 la poudre de cacao.

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 $\frac{2}{3}$. 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 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 lisse et épaisse.

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 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 lisse et épaisse.

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 glacées

Ingrédients

4 gaufres classiques

Ingrédients pour préparer un glaçage au chocolat

100 g de chocolat fondu (ajoutez du colorant alimentaire dans le chocolat blanc fondu pour un côté amusant)
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 les ingrédients jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

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

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 les ingrédients jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

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

Sandwich de gaufres Sundae à la guimauve

Ingrédients

4 gaufres classiques
Guimauves
Crème fouettée

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 cuillères à café d'extrait de vanille
¼ cuillère à café de sel

Préparation de la sauce au chocolat fondant

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre, le cacao en poudre et le lait 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.

Gaufres aux fruits

Ingrédients

4 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour un côté amusant)

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

Sandwichs de gaufres à la crème glacée

Ingrédients

8 gaufres classiques (ajoutez du colorant alimentaire dans la pâte avant la cuisson pour un côté amusant)

4 boules de glace

Une poignée de vermicelles

Gaufres enrobées de chocolat

Ingrédients

4 gaufres classiques

100 g de chocolat fondu (ajoutez du colorant alimentaire dans le chocolat blanc fondu pour un côté amusant)

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



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.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.

CD180620/MD110823/V6