

Wendbares Waffeleisen

mit stufenloser Temperatur-Regelung, 875 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihr neues drehbares Waffeleisen	3
Lieferumfang	3
Wichtige Hinweise zu Beginn	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7
Produktdetails	8
Verwendung	9
Vorheizen	9
Waffeln backen	9
Reinigung und Pflege	10
Rezepte	11
Klassische Waffeln	11
Belgische Waffeln	11
Waffeln mit gerösteten Pecannüssen und Cranberries	12
Technische Daten	13

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte
sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihr neues drehbares Waffeleisen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses drehbaren Waffeleisens mit dem Sie im Handumdrehen leckere Waffeln zaubern.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihr neues drehbares Waffeleisen optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen: -nach jedem Gebrauch, -bei Störungen während des Betriebes, -vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!

- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes führen.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt! Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen.
- Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Achten Sie beim Befüllen des Gerätes und beim Herausnehmen der Speisen darauf, die aufgeheizten Teile nicht zu berühren und verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-7714-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

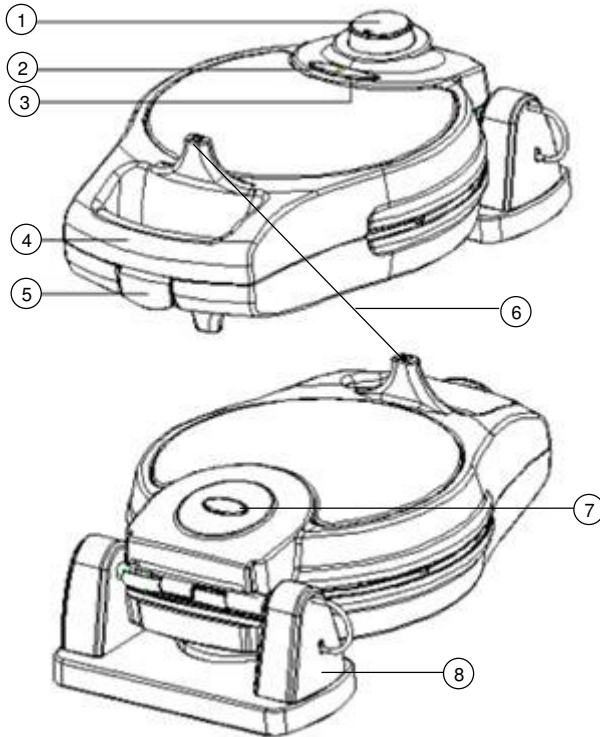
Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7714 ein.



Produktdetails



- 1 Temperaturregler
- 2 rote Kontrollleuchte
- 3 grüne Kontrollleuchte
- 4 Griff

- 5 Verriegelungsclip
- 6 Standfuß
- 7 grüne Kontrollleuchte
- 8 drehbare Basis

Verwendung

Reinigen Sie das Waffeleisen vor der ersten Verwendung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen mit ein wenig Speiseöl ein.

Während der ersten Verwendung kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies beeinträchtigt die Sicherheit des Produktes nicht. Da der Geschmack der Waffel dadurch aber beeinträchtigt wird, sollten Sie diese erste Waffel nicht verzehren.

Vorheizen

Um beste Ergebnisse zu erzielen, lassen Sie den zubereiteten Waffelteig noch ca. 30 Minuten stehen, bevor Sie die Waffeln zubereiten.

Heizen Sie das Waffeleisen vor, indem Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen.

Schließen Sie das Waffeleisen und verbinden Sie es mit der Stromversorgung. Die rote Kontrollleuchte geht an und zeigt damit an, dass das Waffeleisen vorgeheizt wird. Die rote Kontrollleuchte bleibt dauerhaft an – bis Sie das Waffeleisen wieder von der Stromversorgung trennen.

Es dauert ca. 5 Minuten bis die Backtemperatur erreicht ist – dies wird durch die grüne Kontrollleuchte angezeigt.

Stellen Sie nun den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe (abhängig von der Beschaffenheit des Waffelteigs). Versuchen Sie es zunächst mit einer mittleren Temperatur; Sie können die Temperatur später anpassen. Eine niedrigere Temperatur erbringt eine hellere Waffel, eine höhere Temperatur eine dunklere und knusprigere.

Waffeln backen

Wenn die Backtemperatur erreicht ist und die grüne Kontrollleuchte angeht, können Sie das Waffeleisen öffnen.

Streichen Sie die obere und untere Heizplatte des Waffeleisens mit ein wenig Butter, Margarine oder Speiseöl ein.

Geben Sie dann die gewünschte Menge des Waffelteigs auf die untere Heizplatte und verteilen Sie sie dort gegebenenfalls. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Backvorgang und die grüne Kontrollleuchte erlischt.

Schließen Sie das Waffeleisen und drehen Sie es um 180° nach rechts (im Uhrzeigersinn), um den Waffelteig optimal zu verteilen. Öffnen Sie das Waffeleisen in den nächsten 1 ½ Minuten nicht. Dies würde dazu führen, dass die noch nicht fertig gebackene Waffel aufreißt und in dieser Form nur schwer aus dem Waffeleisen entfernt werden kann.

Wenn die grüne Kontrollleuchte wieder angeht, öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die fertige Waffel – verwenden Sie hierzu allerdings keine metallischen Gegenstände, diese können die antihalt-beschichtete Oberfläche der Heizplatten beschädigen. Wenn die Waffel noch nicht dunkel und knusprig genug ist, schließen Sie das Waffeleisen nochmals und backen die Waffel noch einige Zeit weiter.

Möchten Sie noch weitere Waffeln backen, schließen Sie das Waffeleisen zunächst wieder und warten Sie ab, bis die grüne Kontrollleuchte angeht. Dann können Sie weitere Waffeln backen.

Wenn Sie eine kurze Pause einlegen möchten, schließen Sie das Waffeleisen ebenfalls wieder, um die Wärme zu speichern. Die nächsten Waffeln werden dann aufgrund der größeren Hitze schneller gebacken werden.



HINWEISE:

Lassen Sie die gebackenen Waffeln auf einem Kuchengitter auskühlen, damit Sie schön knusprig werden.

Wenn Sie mehrere Waffeln gleichzeitig servieren möchten, können Sie die gebackenen Waffeln in einem auf 200° C vorgeheizten Backofen warmhalten.

Auch bereits abgekühlte Waffeln lassen sich im Waffeleisen bei niedriger Temperatur für 1 bis 2 Minuten wieder aufwärmen.

Sie können die Waffeln nach dem Abkühlen auch einfrieren.

Wenn der Waffelteig aufgebraucht und die letzte Waffel gebacken wurde, trennen Sie das Waffeleisen von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Waffeleisen aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Lassen Sie das Waffeleisen abkühlen bevor Sie es reinigen.

Sie können das Waffeleisen mit einem angefeuchteten Tuch reinigen und anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch abtrocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel sowie keine Metallschwämme.

Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Bewahren Sie das Waffeleisen an einem sauberen, trockenen Platz, außerhalb der Reichweite von Kinder auf.

Rezepte

Klassische Waffeln

Zutaten für ca. 5 ½ Tassen Waffelteig:

- 1 ½ Tassen Mehl
- ½ Tasse (Mais)Stärke
- 2 EL Maismehl (optional)
- 1 EL Backpulver
- 1 EL Salz
- 3 große Eier (Eiweiß und Eigelb getrennt)
- 2 EL Zucker
- 1 ¼ Tasse Milch
- ½ TL Vanille-Extrakt
- ½ Tasse ungesalzene, geschmolzene Butter

Sieben Sie Mehl, (Mais)Stärke, Maismehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel und vermengen Sie die Zutaten.

Schlagen Sie das Eiweiß unter Zugabe von Zucker steif.

Verrühren Sie in einer weiteren Schüssel das Eigelb mit der Milch und dem Vanille-Extrakt. Geben Sie die Mehl-Stärke-Mischung hinzu und verrühren Sie die Zutaten gut. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und heben Sie anschließend das Eiweiß unter.



HINWEIS:

Die (Mais)Stärke macht die Waffeln knuspriger. Wenn Sie keine (Mais)Stärke im Haus haben, können Sie stattdessen die Menge an Mehl von 1 ½ auf 2 Tassen erhöhen.

Belgische Waffeln

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Hefe
- 300 ml Milch
- 40 g Butter
- 2 Eier (getrennt)

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel.

Trennen Sie die Eier. Schlagen Sie das Eiweiß unter Zugabe von Vanillezucker steif.

Lösen Sie in einer weiteren Schüssel die Hefe in lauwarmer Milch auf. Geben Sie Zucker hinzu. Lassen Sie die Hefe kurz gehen.

Verrühren Sie die Hefemilch mit dem Mehl. Geben Sie eine Prise Salz hinzu.

Geben Sie dann die geschmolzene Butter hinzu.

Heben Sie das Eiweiß unter.

Die Backzeit beträgt 2 bis 5 Minuten.

Waffeln mit gerösteten Pecannüssen und Cranberries

Heizen Sie das Waffeleisen wie oben beschrieben vor.

Streuen Sie klein gehackte Pecannüsse auf die untere, eingefettete Heizplatte des Waffeleisens. Geben Sie den Waffelteig darauf. Streuen Sie anschließend getrocknete Cranberries auf den Waffelteig.

Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie die Waffeln wie oben beschrieben.

Technische Daten

Stromversorgung		230 V, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme		875 W
Antihafbeschichtung		✓
Backampel		✓
stufenlose Temperatur-Regelung		✓
Backflächen	drehbar	180°
	Material	beschichteter Edelstahl
Waffelecken pro Backgang		4
Durchmesser der Backflächen		je 18 cm
Material		Edelstahl, Kunststoff
Länge des Anschluss-Kabels		75 cm
Maße		20 x 33 x 7 cm
Gewicht		1.920 g

Kundenservice: 07631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV2 – 21.06.2018 – LZ/BS/EX:JaW//MM

Gaufrier pivotant 875 W

à température réglable

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouveau gaufrier pivotant	3
Contenu	3
Consignes préalables	4
Consignes de sécurité	4
Consignes importantes pour le traitement des déchets	5
Déclaration de conformité	6
Description du produit	7
Utilisation	8
Préchauffage.....	8
Cuisson des gaufres	8
Nettoyage et entretien	9
Recettes	10
Gaufres classiques	10
Gaufres belges.....	10
Gaufres aux noix de pécan grillées et aux canneberges	11
Caractéristiques techniques	11

Votre nouveau gaufrier pivotant

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce gaufrier pivotant, lequel vous permet de préparer de délicieuses gaufres en un tournemain.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Gaufrier
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il contient des informations essentielles concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien du produit. Il doit être conservé précieusement et transmis avec le produit à un tiers.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Vérifiez le bon état de l'appareil, de ses câbles et de ses accessoires avant chaque utilisation.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes.
- Si le câble d'alimentation de votre appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque pour votre sécurité.
- Débranchez l'appareil après utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées ou en tirant sur le câble.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou autre usage similaire uniquement. Il ne doit pas être employé à des fins publicitaires.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été plongé dans l'eau, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Veillez à ce que la prise de courant à laquelle est branché l'appareil pour le chargement soit toujours facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présente des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il ne soit ni coincé, ni plié, ni mis en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un autre système de commande à distance.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Ne déplacez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les aliments après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué dans **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-7714 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

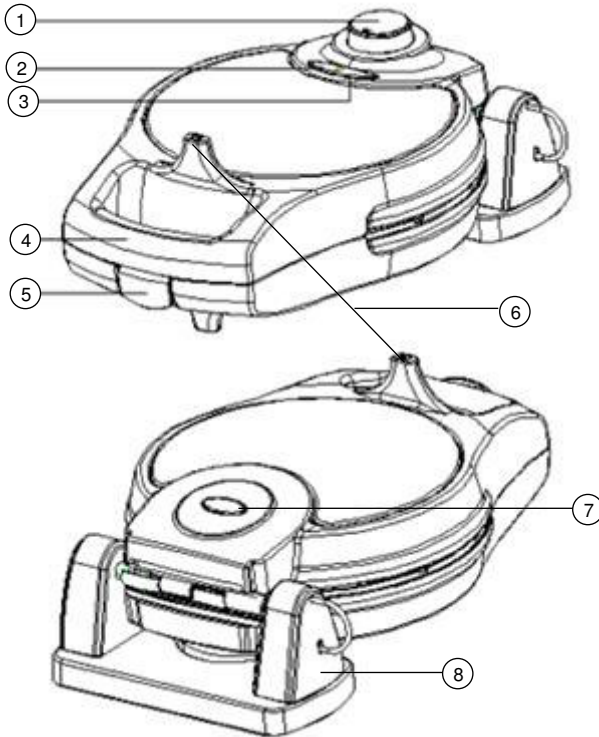
Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



Description du produit



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton de réglage de la température | 5 | Clip de blocage |
| 2 | Voyant de contrôle rouge | 6 | Pied de support |
| 3 | Voyant de contrôle vert | 7 | Voyant de contrôle vert |
| 4 | Poignée | 8 | Base pivotante |

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez le gaufrier comme décrit sous **Nettoyage et entretien**. Graissez la surface de cuisson avec un peu d'huile.

Il se peut que vous perceviez une légère odeur ainsi qu'un léger bruit lors de la première utilisation. Ceci n'affecte pas la sécurité du produit. En revanche, le goût de la gaufre peut être altéré par ce processus ; il est donc conseillé de ne pas consommer cette première gaufre.

Préchauffage

Afin d'obtenir des résultats optimaux, laissez reposer la pâte à gaufre 30 minutes avant de préparer les gaufres.

Préchauffez le gaufrier en plaçant le régulateur de température sur la position la plus élevée. Fermez le gaufrier et reliez-le à l'alimentation secteur. Le voyant rouge s'allume pendant la phase de préchauffage du gaufrier. Le voyant rouge brille en continu jusqu'à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

La température de cuisson est atteinte au bout de 5 min environ. Le voyant de contrôle s'allume alors en vert.

Placez alors le régulateur de température sur la position souhaitée (en fonction de la consistance de la pâte à gaufres). Réglez d'abord la température sur un niveau moyen ; adaptez-la par la suite. Une faible température de cuisson vous permet d'obtenir une gaufre claire. Une température de cuisson plus élevée vous permet d'obtenir une gaufre plus colorée et croustillante.

Cuisson des gaufres

Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson (voyant vert allumé), vous pouvez ouvrir le gaufrier.

Enduisez les plaques chauffantes inférieure et supérieure du gaufrier avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile alimentaire.

Versez la quantité souhaitée de pâte à gaufre sur la plaque chauffante inférieure. Répartissez-la si besoin. La cuisson démarre alors et le voyant de contrôle vert s'éteint.

Refermez le gaufrier et tournez-le à 180° vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) afin de répartir au mieux la pâte. N'ouvrez pas le gaufrier pendant la minute et demie suivante. Sinon, vous risquez de déchirer la gaufre pas encore cuite, la rendant ainsi difficile à démouler.

Lorsque le voyant vert se rallume, ouvrez le gaufrier et retirez la gaufre cuite. Pour ce faire, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques chauffantes. Si la gaufre n'est pas assez colorée et croustillante, refermez le gaufrier et poursuivez la cuisson de la gaufre.

Pour préparer davantage de gaufres, commencez par refermer l'appareil. Attendez que le voyant de contrôle vert s'allume avant de rouvrir l'appareil. Vous pouvez alors cuisiner d'autres gaufres.

Lorsque vous faites une courte pause, refermez l'appareil afin de conserver la chaleur. La température élevée permettra aux gaufres suivantes de cuire plus rapidement.



NOTE :

Placez les gaufres sur une grille à gâteau pour les faire refroidir, afin qu'elles restent bien croustillantes.

Pour servir plusieurs gaufres en même temps, vous pouvez maintenir les gaufres au chaud en les plaçant dans un four préchauffé à 200 °C.

Les gaufres refroidies peuvent être réchauffées. Placez-les pour ce faire dans le gaufrier à faible température pendant 1 à 2 minutes.

Une fois refroidies, les gaufres peuvent également être congelées.

Une fois la pâte entièrement utilisée et la dernière gaufre cuite, débranchez le gaufrier de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyage et entretien

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Vous pouvez nettoyer le gaufrier avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le ensuite avec un chiffon propre et sec.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyant agressifs, de produits abrasifs ou d'éponge métallique.

Ne plongez pas le gaufrier dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Conservez le gaufrier en un lieu propre, sec et hors de portée des enfants.

Recettes

Gaufres classiques

Ingrédients pour 5 ½ tasses de pâte environ

1 ½ tasse de farine

½ tasse de fécule de maïs

2 cuillères à soupe de farine de maïs (facultatif)

1 cuillère à soupe de levure chimique

1 cuillère à soupe de sel

3 gros œufs (blancs et jaunes séparés)

2 cuillères à soupe de sucre

1 ¾ tasse de lait

½ cuillère à café d'extrait de vanille

½ tasse de beurre doux, fondu

Tamisez la farine, la fécule de maïs, la farine de maïs, la levure et le sel dans un saladier, et mélangez le tout.

Montez les blancs en neige en y ajoutant le sucre.

Dans un autre saladier, mélangez les jaunes d'œufs, le lait et l'extrait de vanille. Ajoutez le mélange farine-fécule, et mélangez-bien tous les ingrédients. Ajoutez le beurre fondu, puis incorporez les blancs.



NOTE :

La fécule de maïs permet d'obtenir des gaufres plus croustillantes. Si vous ne disposez pas de fécule de maïs, vous pouvez utiliser 2 tasses de farine au lieu de 1 ½.

Gaufres belges

Ingrédients :

250 g de farine

50 g de sucre

1 petit sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

20 g de levure

300 ml de lait

40 g de beurre

2 œufs (séparés)

Tamisez la farine dans un bol.

Séparer le blanc du jaune de chaque œuf. Montez les blancs en neige en y ajoutant le sucre vanillé.

Dans un autre bol, diluez la levure dans le lait tiédi. Ajoutez le sucre. Laissez la levure reposer.

Mélangez le lait et la levure avec la farine. Ajoutez une pincée de sel.

Ajoutez ensuite le beurre fondu.

Ajoutez les œufs en neige.

Comptez 2 à 5 minutes pour la cuisson.

Gaufres aux noix de pécan grillées et aux canneberges

Faites préchauffer le gaufrier, tel que décrit ci-dessus.

Répartissez les noix de pécan hachées sur la plaque chauffante inférieure préalablement graissée. Versez-y la pâte à gaufre. Parsemez la pâte à gaufre de canneberges séchées. Refermez le gaufrier, et faites cuire les gaufres tel que décrit ci-dessus.

Caractéristiques techniques

Alimentation		230 V, 50/60 Hz
Puissance absorbée		875 W
Revêtement antiadhésif		✓
Voyant de contrôle		✓
Réglage en continu de la température		✓
Surfaces de cuisson	Rotation	180°
	Matériaux	Revêtement en acier inoxydable
Nombre d'angles des gaufres pour chaque fournée		4
Diamètre des plaques chauffantes		18 cm chacune
Matériaux		Acier inoxydable, plastique
Longueur du câble d'alimentation		75 cm
Dimensions		20 x 33 x 7 cm
Poids		1920 g

Importé par :

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02