Mini gaufrier

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le mini gaufrier **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, et en particulier les mesures suivantes.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

::: Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou plusieurs enfants.

::: Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.

::: Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou un four à micro-ondes.

::: Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou tout autre matériau inflammable. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.

::: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.

::: Ne pas utiliser l'appareil pour des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil.

::: Ne jamais laisser l'appareil sans supervision. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction.

::: Ne pas utiliser d'ustensiles en métal avec cet appareil. Utiliser des ustensiles en bois, en silicone ou en nylon pour retirer la gaufre cuite des plaques de cuisson.

::: **ATTENTION** Risque de brûlures ! Cet appareil devient chaud lors de son utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

::: Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

::: Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, cela pourrait faire trébucher et le contenu chaud pourrait se renverser et causer des brûlures. Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.

::: Ne pas utiliser l'appareil si la fiche électrique ou le cordon d'alimentation sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été abîmé de quelque façon que ce soit. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-226-9222.

::: Pour réduire le risque d'électrocution, ne jamais immerger la fiche électrique, le cordon d'alimentation ou la machine dans l'eau ou tout autre liquide.

::: Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.

::: Utiliser la fiche fournie avec l'appareil uniquement.

::: Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant facilement accessible de sorte que l'appareil pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.

::: Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise murale de 120 V AC.

::: Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche seulement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.

::: Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un dispositif programmable ou une minuterie externe.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS – POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NOTE SUR LA FICHE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche ne s'insère que d'une manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, la tourner et l'insérer de l'autre côté. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter d'altérer la fiche de quelque manière que ce soit.

NOTE SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge électrique est possible si elle est utilisée avec soin.

SI UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE EST UTILISÉE :

::: La puissance électrique du cordon d'alimentation doit être au moins égale à celle de l'appareil.

::: Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un fil avec mise à la terre.

::: Placer le cordon d'alimentation de façon à ne pas le laisser pendre au bord d'un comptoir ou d'une table où il risquerait d'être tiré par un enfant ou accroché par l'utilisateur.

CIRCUIT ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il se peut que l'appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

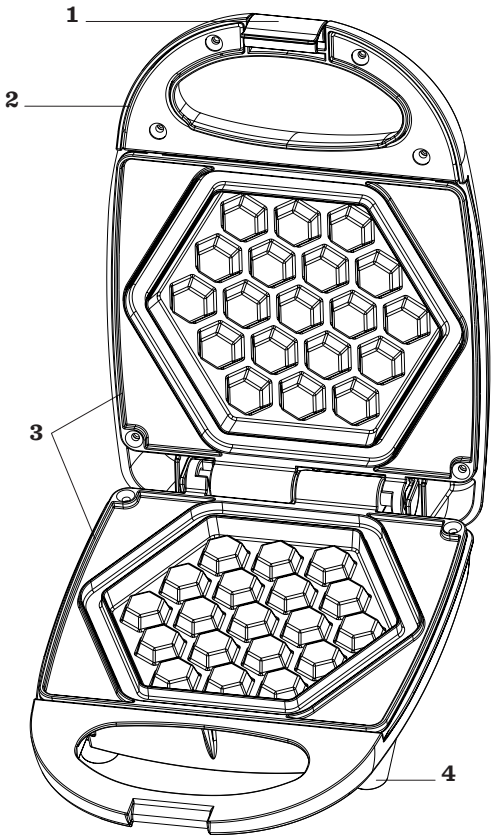
DONNÉES TECHNIQUES

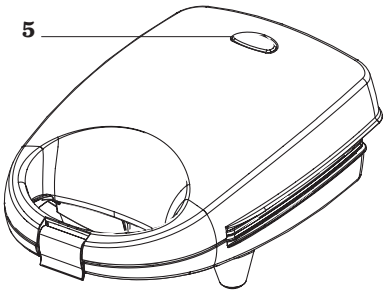
Tension : 120 V / Fréquence : 60 Hz / Puissance : 520 W

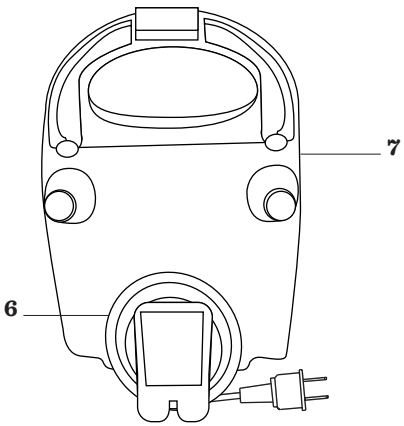
IDENTIFICATION DES PIÈCES

Le produit peut varier légèrement de l'illustration.

1. dispositif de verrouillage
2. poignée isolante
3. doubles plaques chauffantes
4. pieds antidérapants
5. voyant lumineux de préchauffage (rouge)
6. rangement de cordon enroulé
7. rangement compact vertical







AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1- Lire toutes les instructions et les consignes de sécurité.

2- Retirer l'emballage et vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.

3- Jeter tous les matériaux d'emballage de façon adéquate afin qu'ils ne posent aucun danger pour les enfants.

4- Ne pas brancher l'appareil dans une prise électrique avant qu'il ne soit prêt à être utilisé.

5- Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE : Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

UTILISATION DU MINI GAUFRIER

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée isolante de l'appareil. Utiliser des mitaines pour le four pour éviter les brûlures et les blessures corporelles.

1- Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

2- Pour de meilleurs résultats, badigeonner légèrement les plaques d'huile ou de beurre.

3- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique standard de 120 volts. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pendant le préchauffage. Garder le couvercle fermé pendant le préchauffage.

4- Lorsque l'appareil a atteint la température de cuisson, le voyant s'éteint. Ouvrir le couvercle et verser environ 60 ml (1/4 tasse) du mélange à gaufre sur la plaque inférieure.

NOTE : Ne pas trop remplir car la pâte débordera sur le bord.

5- Fermer le couvercle pour faire cuire. De la vapeur s'échappera pendant la cuisson ; toujours manipuler avec soin pour éviter les blessures.

NOTE : NE PAS verrouiller le couvercle pendant la cuisson.

NOTE : Le voyant rouge de préchauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant la cuisson. Ceci est normal et indique que l'appareil maintient la température de cuisson.

6- Lorsque la vapeur qui s'échappe diminue, c'est une indication que le couvercle peut être ouvert pour vérifier la cuisson. Lorsque la gaufre est cuite, utiliser un ustensile pour la retirer.
NE JAMAIS utiliser d'ustensiles métalliques tels que fourchettes ou couteaux avec cet appareil, car ils rayeraient la surface antiadhésive. Utiliser uniquement des ustensiles de cuisson en nylon, en bois ou en silicone.

7- Répéter les étapes 1 à 6 pour continuer la cuisson. Baisser le couvercle entre les cuissons pour maintenir la chaleur.

8- Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et laisser refroidir.

NETTOYAGE

IMPORTANT : Toujours débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces refroidir complètement avant le nettoyage.

::: Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou de tampon à récurer ou tout autre produit qui pourrait endommager la surface.

::: NE JAMAIS IMMERGER l'appareil, le cordon ou la fiche électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

::: La surface extérieure peut être nettoyée avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement.

RANGEMENT

S'assurer que tout l'appareil est propre et sec avant le rangement. Ranger l'appareil à plat ou en position verticale dans un endroit sec et propre. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base de l'appareil. Ne jamais enrouler le cordon de façon serrée autour de l'appareil, ceci pourrait mettre de la pression à l'endroit où le cordon est fixé à l'appareil et il pourrait s'effiler ou se briser. Le laisser enroulé de façon lâche.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

Cette garantie s'applique à tous les défauts de fabrication et les défauts liés aux matériaux pour une période de deux ans à compter de la date initiale de l'achat. Prière de conserver votre facture attestant de la date de l'achat. Toutes les réclamations doivent être déposées durant la période de garantie. Le produit sera réparé, échangé (dans sa totalité ou des pièces seulement) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'envoi peuvent s'appliquer.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par : une négligence ou une mauvaise utilisation du produit, y compris l'absence d'un nettoyage régulier, une utilisation à des fins commerciales, un accident, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, une utilisation contraire au mode d'emploi, un démontage, une modification ou une réparation de l'appareil effectuée par une personne externe au service des réparations RICARDO. Des taches ou une décoloration du boîtier et de la poignée peuvent survenir après utilisation, mais n'affectent pas la performance du produit, et ne sont donc pas couvertes par cette garantie.

Pour toute assistance ou information générale concernant ce produit et la garantie, veuillez contacter notre service à la clientèle :

::: par courriel : accessoirescuisine@ricardocuisine.com

::: par téléphone : 1-866-226-9222

gaufres

PRÉPARATION 10 minutes
ATTENTE 10 minutes
CUISSON 30 minutes
RENDEMENT 6 gaufres, environ
✻ **SE CONGÈLENT** ✻

75 g	**(½ tasse) de farine tout usage non blanchie**
30 ml	**(2 c. à soupe) de fécule de maïs**
1 ml	**(¼ c. à thé) de poudre à pâte**
1 ml	**(¼ c. à thé) de bicarbonate de soude**
1	**pincée de sel**
1	**œuf**
20 ml	**(4 c. à thé) de cassonade**
30 ml	**(2 c. à soupe) d'huile végétale**
125 ml	**(½ tasse) de lait de beurre**

1 Dans un bol, mélanger la farine, la fécule, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.

2 Dans un autre bol, fouetter l'œuf et la cassonade au batteur électrique 5 minutes jusqu'à ce qu'il blanchisse, forme un ruban et triple de volume. Ajouter l'huile graduellement en fouettant. À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait de beurre jusqu'à ce que le mélange soit humecté (il restera quelques grumeaux de farine). Laisser reposer la pâte 10 minutes. La pâte à gaufre se conserve 1 jour dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

3 Préchauffer le mini gaufrier 5 minutes. Verser environ 60 ml (¼ tasse) de pâte dans le mini gaufrier. Refermer l'appareil. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit cuite et dorée. Réserver au chaud. Répéter avec le reste de la pâte.

| NOTE | Pour varier, vous pouvez ajouter à la pâte, après le temps de repos, 75 g (½ tasse) de bleuets frais ou surgelés ou 100 g (½ tasse) de brisures de chocolat.

gaufres double chocolat

PRÉPARATION 20 minutes
ATTENTE 10 minutes
CUISSON 30 minutes
RENDEMENT 6 gaufres, environ
∗ **SE CONGÈLENT** ∗

115 g	**(¾ tasse) de farine tout usage non blanchie**
25 g	**(¼ tasse) de cacao, tamisé**
1 ml	**(¼ c. à thé) de bicarbonate de soude**
1 ml	**(¼ c. à thé) de sel**
1	**œuf**
30 ml	**(2 c. à soupe) de cassonade**
2,5 ml	**(½ c. à thé) d'extrait de vanille**
30 ml	**(2 c. à soupe) d'huile végétale**
55 g	**(2 oz) de chocolat au lait ou noir haché**
180 ml	**(¾ tasse) de lait de beurre**

1 Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel.

2 Dans un autre bol, fouetter l'œuf avec la cassonade et la vanille au batteur électrique 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il blanchisse, forme un ruban et triple de volume. Ajouter l'huile graduellement en fouettant. À l'aide d'une spatule, incorporer les ingrédients secs et le chocolat en alternant avec le lait de beurre jusqu'à ce que le mélange soit humecté (il restera quelques grumeaux de farine). Laisser reposer la pâte 10 minutes. La pâte à gaufre se conserve 1 jour dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

3 Préchauffer le mini gaufrier 5 minutes. Verser environ 60 ml (¼ tasse) de pâte dans le mini gaufrier. Refermer l'appareil. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit cuite et dorée. Réserver au chaud. Répéter avec le reste de la pâte. Servir avec la garniture aux cerises, si désiré.

garniture aux cerises

PRÉPARATION 5 minutes
CUISSON 4 minutes
RENDEMENT 150 ml (⅔ tasse)

30 ml	**(2 c. à soupe) de sucre**
30 ml	**(2 c. à soupe) d'eau**
5 ml	**(1 c. à thé) de fécule de maïs**
135 g	**(1 tasse) de cerises noires surgelées ou fraîches, coupées en deux et dénoyautées**

1 Dans une casserole, hors du feu, mélanger au fouet le sucre, l'eau et la fécule. Ajouter les cerises. Cuire à feu moyen en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que la garniture mijote. Poursuivre la cuisson 1 minute. Transvider dans un bol et laisser tiédir.

La garniture aux cerises se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

2 Parfaite pour garnir les gaufres double chocolat.