

Plaques à gaufres

Recommandations pour une bonne utilisation



- Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur des plaques.
- Lisez attentivement et gardez à portée de main les instructions de cette notice.
- Vérifiez que les deux faces des plaques soient bien nettoyées avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les plaques, utilisez celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (Ex. : ne pas mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...)
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur la base de l'appareil. N'utilisez que les plaques fournies ou acquises auprès de la société All-Clad France.
- Pour préserver le revêtement des plaques à gaufres, utilisez toujours une spatule en plastique, en silicone ou en bois.
- Ne coupez pas directement sur les plaques.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement, évitez de laisser chauffer trop longtemps à vide.
- Les plaques à gaufres ne doivent jamais être manipulées à chaud.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson ou plaques à gaufres.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques, versez un peu d'huile sur les plaques à gaufres et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Nous recommandons d'utiliser une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour laver les plaques de cuisson, puis rincez-les abondamment pour enlever tout résidu. Essuyez-les soigneusement avec un tourchon à vaisselle ou essuie-tout.
- N'utilisez pas de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer toutes les parties du grill. Utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon, en mousse et non métalliques. En cas de difficulté, trempez les plaques de cuisson dans l'eau chaude avec du produit vaisselle.

Positionnement du support et mode d'emploi

1. Si votre Grill All-Clad est déjà en marche et que vous voulez utiliser les plaques à gaufres, débranchez le Grill et laissez le refroidir pendant au moins 2 heures.

2. Retournez l'appareil et installez le support escamotable afin que votre appareil soit "horizontal". Ceci évite que la pâte ne coule lors du remplissage des plaques (cf. explications en vidéo ci-dessous)



Découvrez comment installer le support escamotable en vidéo sur <https://www.youtube.com/watch?v=cqjP8vBx6Yw> ou en scannant le QR code.



Support escamotable livré avec le jeu de plaques à gaufres



Les plaques à gaufres sont livrées avec le support ainsi qu'une louche

3. Remplacez le Grill à l'endroit et retirez les plaques de cuisson afin de les remplacer par les plaques à gaufres. Mettre la plaque inférieure puis la plaque supérieure. Fermez l'appareil et branchez-le.

4. Pour l'utilisation des plaques à gaufres, appuyez sur le bouton "Marche/Arrêt" puis utilisez le mode "Manuel"/230°C (voir recettes ci-après).

5. A la fin de la cuisson, cliquez sur "Marche/Arrêt" puis débranchez et laissez refroidir.

6. Ouvrez le Grill et retirez les plaques à gaufres en commençant par la plaque inférieure. ATTENTION : si les surfaces sont encore chaudes, il est recommandé de porter des gants de cuisine ou maniques.

7. Nettoyez les plaques à gaufres après chaque utilisation. Les plaques peuvent être mises au lave-vaisselle.



GAUFRES TRADITIONNELLES

Ingédients pour environ 14 gaufres : 500 g de farine, 3 oeufs, 50 g de sucre, 100 g de beurre, 1/4 L d'eau, 1/2 L de lait, 1 pincée de sel

- Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le beurre fondu, le sucre et le sel. Ajouter ensuite la farine et l'eau. Bien mélanger au fouet pendant environ 10 minutes.
- Ajouter ensuite à la pâte le lait et les blancs d'oeufs montés en neige. Mélanger de nouveau en faisant attention à ne pas « casser » les blancs. Laisser reposer la pâte 30 minutes (facultatif).
- Sélectionner le mode « MANUEL »/230°C, verser 1 louche (remplie jusqu'à 1/2cm du bord) dans chaque empreinte et faire cuire 4 à 5 minutes suivant les goûts de chacun.

Suggestion/Astuce :

Vous pouvez remplacer le lait par de la bière.

Suivant la recette utilisée, la température de 270°C peut être sélectionnée et dans ce cas la cuisson sera d'environ 2 minutes 30.



GAUFRES JAMBON - FROMAGE

Ingédients : 200 g de farine, 300 g de lait, 3 oeufs, 50 g de beurre, 100 g de gruyère, 2 tranches de jambon blanc, sel, poivre.

- Dans un récipient, mélanger dans l'ordre le lait, la farine et les oeufs. Mixer si besoin pour éviter les grumeaux.
- Ajouter le beurre pommade puis sel et poivre. Mélanger vivement ou mixer à nouveau.
- Mixer le jambon ou le couper en fine lamelles.
- Ajouter le jambon et le fromage à la préparation.
- Installer les plaques à gaufres sur le grill sans oublier le support pour relever le grill. Démarrer en mode "Manuel"/230°C.
- Quand la sonnerie de fin de préchauffage retentit, commencer à remplir les empreintes et laisser cuire chaque gaufre environ 4 à 5 minutes selon les goûts de chacun.

Suggestion :

Vous pouvez accompagner vos gaufres salées d'une salade composée ou servir en petits morceaux à l'apéritif.