

A
LEADING
BRAND IN THE UK

Russell Hobbs®



Gaufrier électrique pour 4 gaufres

MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES

Modèle RHBW4 et RHBW4CAN

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation de tout appareil électroménager nécessite certaines précautions élémentaires :

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées et utiliser des gants isolants.
3. Pour éviter un choc électrique, ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la prises électriques dans un liquide.
4. L'utilisation d'un appareil ménager par des enfants ou en présence d'enfants doit faire l'objet d'une attention particulière.
5. Après usage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un accessoire.
6. Ne pas utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi quelque dommage que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou réglage, veuillez contacter notre service après-vente.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur le brûleur d'une cuisinière électrique ou à gaz ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner toutes les commandes à la position "OFF", puis débrancher la prise électrique.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autre usage que celui pour lequel il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPAREIL POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Autres recommandations importantes

ATTENTION SURFACES CHAUDES : *Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.*

ATTENTION : *Cet appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après son extinction. Toujours porter des gants isolants avant de manipuler des surfaces chaudes et laisser refroidir les parties métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil durant son fonctionnement, ni lorsqu'il est encore chaud.*

1. Avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil toute personne devrait avoir pris connaissance des instructions du présent manuel.
2. Le cordon électrique de l'appareil doit être raccordé uniquement à une prise de 120V c.a.
3. En cas de fonctionnement anormal, appuyer immédiatement débrancher l'appareil. Ne jamais utiliser ou tenter de réparer soi-même un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.

Prise polarisée

RHBW4

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Fiche à 3 broches

RHBW4CAN

Cet appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre (fiche à 3 broches) qui ne peut être insérée que dans une prise avec mise à la terre. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, faire remplacer cette dernière par un électricien. Ne pas tenter de modifier ce dispositif de sécurité en supprimant la mise à la terre.

Cordon électrique

RHBW4/RHBW4CAN

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents. L'utilisation d'un cordon de rallonge n'est pas recommandée.

Circuit électrique

Si le circuit électrique est surchargé, le gaufrier pourrait ne pas fonctionner. Celui-ci devra alors être branché seul sur un circuit électrique indépendant.

Protection des revêtements

ATTENTION : Pour éviter la migration des produits plastifiants du revêtement de votre comptoir ou de votre table, installez sous l'appareil des dessous de plats ou des napperons **ne contenant pas de matière plastique.**

Sans cette précaution, le revêtement pourrait se tacher ou se décolorer définitivement.

Introduction

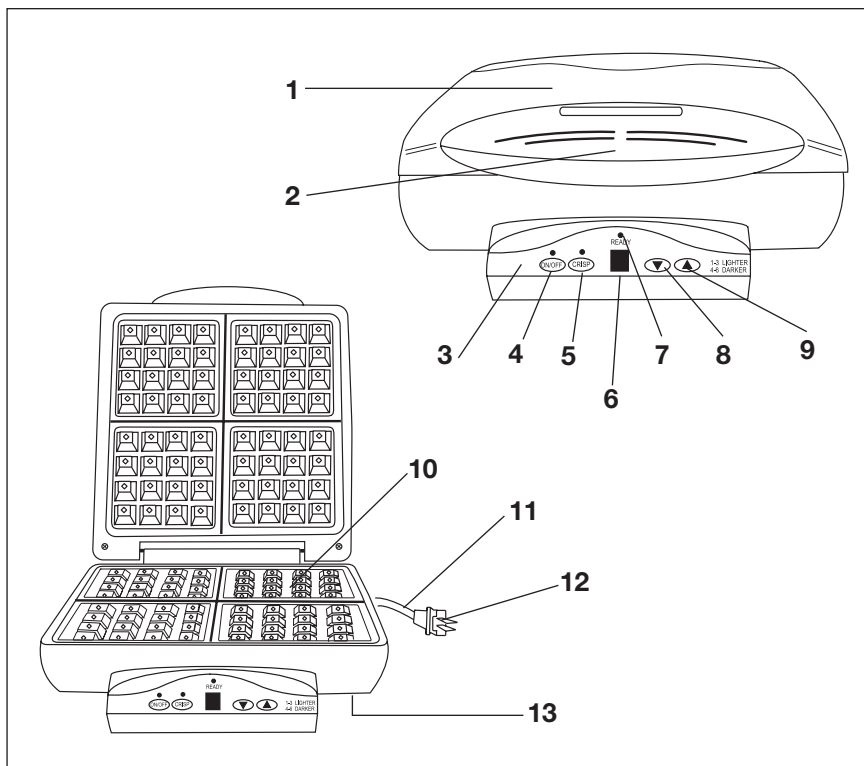
Nos compliments pour l'acquisition du gaufrier Russell Hobbs® RHBW4/RHBW4CAN. De style classique, cet appareil comporte tous les perfectionnements souhaités. Il se distingue entre autre par ses touches de programmation, son boîtier mince au fini brossé et son moule antiadhésif. Fonctions avancées et présentation élégante donnent à ce gaufrier toutes les qualités nécessaires pour réaliser facilement des gaufres parfaites, telles que vous les aimez. Le mode de programmation à touches vous garantit une cuisson toujours parfaite et sans mauvaise surprise. De plus, le nettoyage s'effectue en un rien de temps grâce au revêtement antiadhésif du moule.

Avant la première utilisation

1. Déballez délicatement le gaufrier.
2. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché et passez un chiffon doux, légèrement humide, sur toutes les surfaces. Séchez soigneusement. Ne plongez jamais le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de produits abrasifs afin de ne pas endommager les surfaces.
3. Afin d'éliminer tout dépôt résiduel sur le moule, il est indispensable de faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques minutes avant la première utilisation. Vous remarquerez un dégagement de fumée et une légère odeur durant cette opération.
4. Laissez fonctionner le gaufrier jusqu'à ce que l'émission de fumée et d'odeur ait cessé. Puis, débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir. **Attention ! le moule devient très chaud.**

Note : Il est normal qu'une légère odeur persiste lors de la première utilisation. Cette odeur disparaîtra au bout de deux ou trois utilisations.

Caractéristiques du gaufrier électrique Russell Hobbs® modèle RHBW4/RHBW4CAN



1. **Boîtier moulé au fini brossé** – Élegant et facile à nettoyer.
2. **Poignées caoutchoutées**
3. **Panneau de commandes**
4. **Bouton « ON/OFF »** - (Marche/Arrêt)
5. **Bouton « CRISP »** – Pour des gaufres croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.
6. **Affichage à DEL**
7. **Témoin de température** – Le témoin vert s'illumine lorsque l'appareil atteint la bonne température.
8. **Réduction de l'intensité de cuisson** – Pour obtenir des gaufres plus claires.
9. **Augmentation de l'intensité de cuisson** – Pour obtenir des gaufres plus dorées.
10. **Moule** – Grand format, pour faire 4 gaufres de 10,5 cm en une fois.
11. **Cordon électrique**
12. **Prise polarisée – RHBW4 Fiche à 3 broches - RHBW4CAN**
13. **Rangement du cordon électrique** – Le cordon électrique s'enroule dans son logement sous le gaufrier.

Mode d'emploi

ATTENTION : Cet appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après son extinction. Porter des gants isolants avant de manipuler des surfaces chaudes et laisser refroidir les parties métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien déposer sur le gaufrier pendant son fonctionnement, ni lorsqu'il est encore chaud.

Pour faire des gaufres, suivez les instructions ci-dessous :

1. Assurez-vous que le moule est propre, sec et exempt de poussière. Si nécessaire, essuyez-le avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
2. Installez le gaufrier sur un comptoir de cuisine propre et sec.
3. Ouvrez le gaufrier. Si vous l'utilisez pour la première fois, passez un peu d'huile, de beurre ou de margarine sur le moule, afin de protéger et de conditionner le revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'huile en aérosol, ni de graisse ou de shortening car ces produits créent une accumulation sur le moule.
4. Fermez le gaufrier et branchez-le dans une prise murale de 120 V c.a. Un trait vert s'allumera dans la fenêtre d'affichage pour indiquer que l'appareil est sous tension et prêt pour la programmation.
5. Appuyez sur le bouton « ON/OFF ». Un témoin rouge s'allumera au-dessus du bouton et la fenêtre de contrôle affichera le chiffre « 3 » (réglage par défaut).
6. Pour la première utilisation, il est recommandé de sélectionner ce réglage par défaut. Il produira des gaufres légèrement dorées et vous aidera à déterminer le réglage qui vous convient le mieux pour les prochaines gaufres. Pour changer l'intensité de cuisson, il suffit d'appuyer sur les boutons qui comportent l'un une flèche vers le haut, l'autre une flèche vers le bas. Plus le réglage est élevé, plus les gaufres seront foncées.
7. Durant le préchauffage du gaufrier, préparer votre recette. La période de préchauffage dure de 5 à 8 minutes, selon l'intensité de cuisson choisie. Lorsque l'appareil atteint la température voulue, il émet 4 « bips » et un témoin vert s'allume au-dessus de la fenêtre d'affichage. C'est l'indication que la période de préchauffage est complète et que le gaufrier est prêt pour la cuisson.
8. **NOTE :** Durant la période de préchauffage initial, toutes impuretés présentes sur le moule seront brûlées. Vous pourrez alors remarquer un dégagement de fumée et une légère odeur. Ceci est normal. Fumée et odeur devraient disparaître après la première ou la seconde utilisation du gaufrier.

Mode d'emploi (suite)

9. Votre gaufrier comporte un sélecteur « CRISP ». Cette fonction vous permettra d'obtenir des gaufres croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Pour obtenir cette consistance, il vous suffit d'appuyer sur le bouton « CRISP ». Un témoin jaune s'allumera au-dessus du bouton. Le gaufrier émettra 4 « bips » lorsque la température nécessaire à cette fonction sera atteinte.
10. Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur le bouton « CRISP ». Le témoin jaune s'éteindra et le gaufrier émettra 4 « bips » lorsqu'il reviendra au réglage par défaut (« 3 »).
11. Ouvrez le gaufrier et versez la pâte uniformément sur le moule inférieur. Ne versez pas trop de pâte car l'excédent débordera du moule. Le témoin vert s'éteint.
12. Fermez le gaufrier avec précautions. N'exercez pas de pression sur le couvercle. De la vapeur s'échappera entre les deux parties du moule. ÉLOIGNEZ vos mains de la vapeur.
13. Laissez la cuisson se terminer d'elle-même. Les gaufres sont prêtes lorsque le gaufrier émet 4 « bips » et que le voyant vert s'allume. Évitez d'ouvrir le gaufrier avant la fin de la cuisson, car les gaufres colleront sur le moule et se déchireront.
14. Lorsque les gaufres sont cuites, sortez-les en vous aidant d'une spatule en bois ou en matière plastique. Ne vous servez pas de pinces métalliques ou d'un couteau, car vous pourriez endommager le revêtement antiadhésif.
15. Refermez le gaufrier pour conserver la chaleur nécessaire à la prochaine série de gaufres.
16. Lorsque vous n'avez plus besoin du gaufrier, appuyez sur le bouton « ON/OFF » et débranchez l'appareil de la prise murale.
17. Si vous ne désirez pas consommer les gaufres immédiatement, placez celles-ci sur une serviette en papier pour absorber l'humidité. Pour les grader au chaud, disposez-les sur une grille ou un plat à cuisson et chauffez votre four à 90 °C - 120 °C (200 °F - 250 °F). Les gaufres peuvent être gardées au chaud environ 20 minutes avant de commencer à sécher.

Conseils pratiques

- Tamisez tous les ingrédients secs.
- Avant d'incorporer les oeufs, séparez les blancs des jaunes.
- Pour obtenir des gaufres plus légères et plus croustillantes, battez les blancs d'oeufs séparément puis incorporez-les délicatement à la pâte.
- Les blancs d'oeufs doivent être battus jusqu'à ce qu'ils forment des pointes fermes. Mélangez 1/4 des blancs d'oeufs battus à la pâte pour l'alléger; puis, incorporez délicatement le restant à la pâte sans mélanger complètement (des stries blanches doivent être visibles dans la pâte).
- Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'oeufs et le lait séparément; ajoutez-les simplement au mélange de farine et utilisez un fouet ou un batteur électrique.
- N'ouvrez pas le gaufrier durant la première minute de cuisson, sinon les gaufres se décomposent. Attendez la fin de la cuisson avant de les retirer du gaufrier.
- Lorsque la cuisson est terminée, le gaufrier émet 4 « bips » et le couvercle peut alors s'ouvrir facilement. Soulevez-le délicatement. S'il résiste, attendez encore une minute et soulevez-le à nouveau.
- Vous pouvez faire des gaufres à l'avance et les conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Avant de les consommer, réchauffez-les simplement dans un four ou dans un grille-pain. Cette méthode est très pratique lorsqu'on veut servir plusieurs personnes en même temps.

GAUFRES FAIBLES EN GRAS OU EN CHOLESTÉROL

- Toutes les recettes peuvent être réalisées avec du lait écrémé.
- Vous pouvez supprimer les jaunes d'oeufs; seuls les blancs battus font lever la pâte.
- Utilisez de l'huile végétale de canola, de maïs ou de tournesol plutôt que du beurre.

GAUFRES RICHES EN FIBRES

- Remplacez la farine blanche par 1/2 tasse, ou plus, de farine de blé entier.
- Remplacez la farine blanche par 1/4 de tasse de son de blé ou d'avoine.

GAUFRES SANS SUCRE

- Remplacez chaque cuillerée à thé de sucre par une cuillerée à table de concentré de jus naturel de raisin blanc ou de pomme décongelé. Si vous ajoutez plus d'une cuillerée à table de jus concentré, utilisez un peu moins de lait.

Entretien

Ce gaufrier électrique Russell Hobbs® modèle RHBW4/RHBW4CAN exige peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.

ATTENTION : Ne jamais plonger le gaufrier, le cordon ou la prise électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

Nettoyage

Pour que votre gaufrier fonctionne parfaitement en tout temps, nettoyez-le régulièrement.

1. Débranchez le gaufrier et laissez-le complètement refroidir avant de le nettoyer.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement.
4. Pour enlever tout résidu de pâte sur le moule, employez un chiffon doux ou du papier absorbant humide. Séchez soigneusement.
5. Pour ne pas endommager les surfaces, n'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs.

Rangement

1. Nettoyez le gaufrier tel qu'indiqué ci-dessus.
2. Enroulez le cordon électrique dans le logement prévu sous l'appareil. **N'enroulez jamais le cordon électrique autour du gaufrier.** Ne tordez pas le cordon à l'endroit où il pénètre dans l'appareil, car il risque de s'user puis de se rompre.
3. Rangez le gaufrier dans son emballage d'origine et dans un endroit propre et sec.

Recettes

Gaufres simples

1 tasse 3/4 de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
3 oeufs, séparés
2 c. à table de sucre
1 tasse 1/2 de lait
1/2 tasse d'huile végétale

1. Enduisez et faites préchauffer le moule à gaufres sur n'importe quel réglage d'intensité.
2. Dans un bol, tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Utilisez un batteur électrique pour battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Saupoudrez le sucre dans le mélange puis continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
4. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs, le lait et l'huile végétale.
5. Versez ce mélange sur les ingrédients secs et fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 10 gaufres de 11,5 cm.

Gaufres au maïs

2 paquets de 240 grammes de mélange à muffins au maïs
2 oeufs
1/4 de tasse d'huile végétale
1 tasse 1/2 de lait
1 boîte d'environ 450 ml de grains de maïs entiers, égouttés
2 boîtes d'environ 120 ml de piments verts hachés, égouttés
2 tasses de fromage American râpé

1. Enduisez et faites préchauffer le moule à gaufres sur l'intensité 1 à 3.
2. A l'aide d'une cuiller remuez le mélange à muffins avec les oeufs, l'huile végétale et le lait. Le mélange devrait être légèrement granuleux.
3. Ajoutez le maïs, les piments et le fromage.
4. Verser 2 tasses de ce mélange sur le moule avec un mouvement en « X ».

Donne 12 gaufres de 11,5 cm.

Recettes (suite)

Gaufres belges

2 tasses 2/3 de farine tout usage
2 c. à thé 1/4 de levure active RED STAR®
1 c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
1 tasse 3/4 de lait
1/4 tasse d'eau
1/4 tasse de beurre
3 oeufs, séparés

1. Dans un bol, tamisez la farine, le sel et le sucre.
2. Au four à micro-ondes ou au bain-marie, réchauffez le lait, l'eau et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud; 50 à 55 °C environ. Il n'est pas nécessaire que le beurre soit fondu.
3. A l'aide d'un batteur électrique, incorporez les oeufs dans le mélange de lait.
4. Versez le mélange de lait sur les ingrédients secs et mélangez vigoureusement à l'aide du batteur.
5. Recouvrez le bol d'une pellicule plastique ou d'aluminium et réfrigérez pendant au moins 6 heures ou toute une nuit.
6. Enduisez et préchauffez le moule à gaufres sur n'importe quel réglage d'intensité
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 12 gaufres de 11,5 cm.

Gaufres croustillantes

1 tasse 1/2 de farine tout usage
1/2 tasse de fécule de maïs
1 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé bicarbonate de soude
1 c. à thé de sel
2 oeufs, séparés
2 c. à table de sucre
1 c. à thé de vanille
1 tasse 1/2 de babeurre
1/2 tasse de lait
3/4 tasse d'huile végétale

1. Enduisez et faites préchauffer le moule à gaufres sur l'intensité 3 à 6. Appuyez sur le bouton « crisp » (notez que le témoin jaune s'allumera).
2. Dans un bol tamisez la farine, la fécule de maïs, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Incorporez ensuite la vanille.
4. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs, le babeurre, le lait et l'huile végétale.
5. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 12 gaufres de 11,5 cm.

Recettes (suite)

Gaufres aux canneberges et pacanes

- 1 tasse 3/4 de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 3 oeufs, séparés
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse 1/2 de lait
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de canneberges sèches sucrées
- 1 tasse de noix de pacanes hachées

1. Enduisez et réchauffez le moule à gaufres sur n'importe quel intensité.
2. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Incorporez ensuite la vanille.
4. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs, le lait et l'huile végétale.
5. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs, les canneberges et les pacanes dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 12 gaufres de 11,5 cm

Gaufres aux brisures de chocolat

1 tasse 3/4 de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
3 oeufs, séparés
2 c. à table de sucre
1 tasse 1/2 de lait
1/2 tasse d'huile végétale
1 tasse de petites brisures de chocolat mi-amer

1. Enduisez et réchauffez le moule sur l'intensité 3 à 6.
2. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez ensuite le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
4. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs, le lait et l'huile végétale.
5. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs et les brisures de chocolat dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 10 gaufres de 11,5 cm

Recettes (suite)

Gaufres au beurre d'arachide

2 tasses de farine tout usage
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2 oeufs, séparés
2 c. à table de sucre
1 c. à thé de vanille
2 tasses de lait
1 c. à table d'huile végétale
1/2 tasse de beurre d'arachide

1. Enduisez et réchauffez le moule du gaufrier sur n'importe quel réglage d'intensité.
2. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez ensuite le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Ajoutez ensuite la vanille.
4. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs, le lait, l'huile végétale et le beurre d'arachide.
5. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 10 gaufres de 11,5 cm

Gaufres au chocolat

1/4 tasse de beurre
3 carrés de 30 grammes de chocolat mi-amer
2 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
2 oeufs, séparés
4 c. à thé de sucre
1 c. à thé 1/2 de vanille
1 tasse 1/3 de lait

1. Enduisez et réchauffez le moule du gaufrier sur l'intensité 3 à 6.
2. Au four à micro-ondes ou au bain-marie faites fondre ensemble le beurre et le chocolat.
3. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez ensuite le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Incorporez ensuite la vanille.
5. Avec le batteur mélangez les jaunes d'oeufs et le lait.
6. Incorporez ce mélange et le mélange de chocolat dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
7. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs dans la pâte.
8. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 8 gaufres de 11,5 cm

Recettes (suite)

Gaufres de blé entier

1 tasse de farine de blé entier
1 tasse de farine tout usage
4 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
2 oeufs, séparés
4 c. à thé de sucre
2 tasses de lait
1/2 tasse d'huile végétale

1. Enduisez et réchauffez le moule du gaufrier sur n'importe quel réglage d'intensité.
2. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez ensuite le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
4. Avec le batteur mélangez ensemble les jaunes d'oeufs, le lait et l'huile végétale.
5. Incorporez le mélange de lait dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs dans la pâte.
7. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 10 gaufres de 11,5 cm

Gaufres de blé entier aux bananes et noix

- 1 tasse de farine de blé entier
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 oeufs, séparés
- 2 c. à thé de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 tasse 1/2 de lait
- 1/4 tasse de beurre fondu
- 2 bananes de taille moyenne, écrasées
- 1 tasse de noix hachées

1. Enduisez et réchauffez le moule du gaufrier n'importe quel réglage d'intensité.
2. Dans un bol tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. A l'aide d'un batteur électrique, battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. Incorporez ensuite le sucre en saupoudrant puis battez jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Ajoutez ensuite la vanille.
4. Avec le batteur mélangez ensemble les jaunes d'oeufs, le lait et le beurre.
5. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs et battez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Ajoutez les bananes et les noix
7. Incorporez petit à petit les blancs d'oeufs dans la pâte.
8. Versez la pâte à gaufre au centre de chaque moule, préalablement graissé et préchauffé. Fermez le couvercle et faites cuire. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Donne 10 gaufres de 11,5 cm

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce Russell Hobbs® produit est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Étendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-233-9054 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle RHBW4/RHBW4CAN lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-233-9054.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtage sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter :

Salton, Inc.
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366
Tél. : 1 800 233-9054
Courriel: Salton@Saltonusa.com

Limitation des recours : Nul n'est autorisée à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site internet : <http://www.eSalton.com>

© 2003 Salton, Inc.

Tous droits réservés

P/N 61304

Imprimé Chine