



# Cuisinart®



Plaques gaufres  
Waffle plates

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones GR030E

# SOMMAIRE

1. Introduction.....	3
2. Caractéristiques produit .....	3
3. Utilisation .....	3
A. Assemblage .....	3
B. Conseils d'utilisation .....	3
C. Tableau des modes et temps de cuisson .....	3
4. L'avis des chefs.....	4
5. Questions / réponses.....	4
6. Nettoyage et rangement.....	4
7. Consignes de sécurité .....	5
8. Recettes.....	5
A. Gaufres liégeoises.....	5
B. Gaufres flamandes .....	6
C. Gaufres au chocolat.....	6
D. Gaufres classiques .....	7
E. Gaufres à la bière .....	7

# CONTENTS

1. Introduction.....	8
2. Product features.....	8
3. Use.....	8
A. Assembly instructions .....	8
B. Operation instructions.....	8
C. Table of cooking methods and times .....	8
4. Advice from chefs.....	9
5. Questions/Answers.....	9
6. Cleaning and storage.....	9
7. Safety instructions.....	9
8. Recipes .....	10
A. Liege waffles .....	10
B. Flemish waffles .....	11
C. Chocolate waffles .....	11
D. Classic waffles .....	12
E. Beer waffles .....	12

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung.....	13
2. Eigenschaften .....	13
3. Gebrauch .....	13
A. Zusammensetzen .....	13
B. Gebrauchshinweise .....	13
C. Tabelle der Zubereitungsarten und -zeiten .....	13
4. Ratschläge der Chefs.....	14
5. Fragen/Antworten .....	14
6. Reinigen und Verstauen .....	14
7. Sicherheitshinweise.....	14
8. Rezepte.....	15
A. Lütticher Waffeln .....	15
B. Flämische Waffeln .....	16
C. Schokoladenwaffeln.....	16
D. Klassische Waffeln.....	17
E. Bierwaffeln .....	17

# INHOUD

1. INLEIDING .....	18
2. Productkenmerken .....	18
3. Gebruik.....	18
A. Assemblage .....	18
B. Gebruiksadviezen .....	18
C. Tabel van de bakwijzen en -tijden.....	18
4. De mening van de chefs .....	19
5. Vragen / Antwoorden.....	19
6. Reiniging en opberging.....	19
7. Veiligheidsadviezen .....	19
8. Recepten .....	20
A. Luikse wafels .....	20
B. Vlaamse wafels.....	21
C. Chocoladewafels.....	21
D. Klassieke wafels .....	22
E. Wafels met bier .....	22

# INDICE

1. Introduzione.....	23
2. Caratteristiche del prodotto.....	23
3. Utilizzo .....	23
A. Assemblaggio.....	23
B. Istruzioni per l'uso .....	23
C. Tabella: modalità e tempi di cottura .....	23
4. Il parere degli chef.....	24
5. Domande e risposte.....	24
6. Pulizia e manutenzione.....	24
7. Istruzioni di sicurezza.....	24
8. Ricette .....	25
A. Gaufre di Liegi .....	25
B. Gaufre fiamminghe .....	26
C. Gaufre al cioccolato.....	26
D. Gaufre classiche .....	27
E. Gaufre alla birra .....	27

# SUMARIO

1. Introducción .....	28
2. Características del producto.....	28
3. Utilización.....	28
A. Montaje.....	28
B. Consejos de utilización .....	28
C. Tabla de sistemas y tiempos de cocción .....	28
4. Sugerencias de los chefs.....	29
5. Preguntas y respuestas .....	29
6. Limpiar y guardar .....	29
7. Consignas de seguridad .....	29
8. Recetas.....	30
A. Gofres al estilo de Lieja.....	30
B. Gofres al estilo flamenco .....	31
C. Gofres con chocolate .....	31
D. Gofres clásicas .....	32
E. Gofres a la cerveza.....	32

## 1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition de plaques gaufres Cuisinart s'adaptant au plan de cuisson multifonction GR4NE. Multipliant ainsi les possibilités de votre plan de cuisson, ces nouvelles plaques anti-adhérentes vous permettront de réaliser de délicieuses gaufres pour votre plus grand plaisir.

## 2. CARACTERISTIQUES PRODUIT

Plaques interchangeables compatibles lave-vaisselle.  
Système aisé d'ouverture et de changement des plaques.



## 3. UTILISATIONS

### A. ASSEMBLAGE

Avant la première utilisation, laver les plaques de cuisson à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

Pour mettre les plaques en place, les insérer dans les petites encoches au fond de la surface du plan de cuisson multifonction GR4NE (fig. 1).

Pour enlever les plaques, appuyer sur le petit bouton sur le coté de l'appareil (Fig. 2).

Fig.1

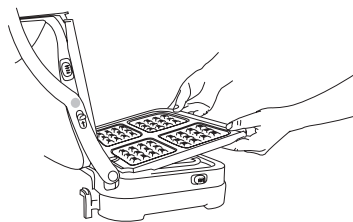
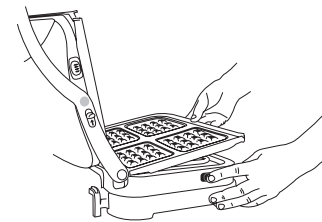



Fig. 2



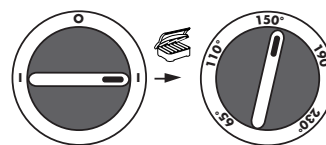
Brancher le cordon d'alimentation, l'appareil est prêt à fonctionner.

### B. CONSEIL D'UTILISATIONS

Fonction gaufre:

1. installer les plaques gaufres anti-adhérentes.
2. Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite.
3. Sélectionner la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de droite. Quand l'appareil est à température le témoin lumineux s'allume.

Après préchauffage, verser la pâte à gaufre sur la plaque inférieure. Etaler la pâte légèrement. Refermer le plan de cuisson et presser sur la poignée. Cuire selon le temps indiqué dans la recette.



### C. TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuissons sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité utilisée .

## 4. L'AVIS DES CHEFS



- Pour conserver les qualités anti-adhérentes des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et ne pas les nettoyer avec une matière abrasive.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner vos gaufres et ne pas les couper sur les plaques.
- Badigeonner légèrement d'huile végétale les plaques avant de verser la pâte à gaufre.

## 5. QUESTIONS / REPONSES

QUE FAIRE SI	REPONSES
Mon appareil fume lors de la première utilisation	Il est normal que votre appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation, penser à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Mes aliments ne cuisent pas	Vérifier que la prise est bien branchée, que la sélection du mode de cuisson soit faite, que le temps de préchauffage est respecté.

QUE FAIRE SI	REPONSES
Les gaufres ne cuisent pas	Vérifier la température choisie ou le mode de cuisson adapté à l'aliment et surtout respecter le préchauffage.
J'ai laissé couler un peu de pâte sur le corps de l'appareil	Après refroidissement de l'appareil, l'essuyer avec un linge humide chaud et surtout ne pas le passer sous l'eau.
La pâte coule sur les rebords de l'appareil une fois le grill fermé	Eviter de verser trop de pâte sur la plaque inférieure lors de la cuisson, la pâte à gaufre est une pâte composée de levure qui se développe lors de la cuisson.

## 6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton sur « 0 » et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.

- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection. Les plaques peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteaux et fourchettes, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil ainsi que des plaques évite un encrassement trop important.

## 7. CONSIGNES DE SECURITE



• **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur le grill lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre le grill et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le grill sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.

- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ranger l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le grill.
- Le grill multifonction n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- 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 un danger.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil n'est pas prévu 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.

## Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie.



Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

## 8. RECETTES

### GAUFRES LIEGEOISES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : 2h

- 25 g de levure de boulanger déshydratée
- 30 cl de lait
- 20 g de sucre
- 300 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 20 g de miel
- 2 pincées de sel
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Sucre glace

Dans un récipient, délayer la levure, avec le lait tiède et ajouter la farine. Laisser lever la pâte pendant 1 heure.


Séparer le blanc et les jaunes des oeufs. Réserver.

Faire fondre le beurre puis le verser sur la pâte et mélanger délicatement.

Ajouter les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, la pincée de sel, le bicarbonate et la cannelle. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante. Etaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée. Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.



## GAUFRES FLAMANDES

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : 2h

- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 125 g de beurre
- 2 pincées de sel
- Sucre glace


Délayer la levure dans 10 cl de lait tiède.

Déposer la farine dans un saladier, creuser un puit et verser la levure délayée. Mélanger et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1 heure.

Ajouter le sucre, les œufs puis mélanger à la spatule.

Faire fondre le beurre dans le lait qui reste.

Laisser tiédir et ajouter ce mélange à la pâte par petite quantité de façon à obtenir une pâte lisse. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1H pour que la pâte double de volume.

Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

## GAUFRES AU CHOCOLAT

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : 1h


- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 75 g de poudre de cacao non sucrée
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/4 d'une cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/4 d'une cuillère à café de cannelle en poudre
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 60 g de beurre fondu
- 75 g de morceaux de chocolat concassé très fin
- 60 g de noix ou noix de pécan

Dans un récipient, déposer la farine, le sucre, le cacao, la poudre à lever, le bicarbonate, le sel et la cannelle et mélanger.

Ajouter le lait, l'œuf et la vanille. Mélanger à nouveau pour obtenir une consistance lisse. Verser et incorporer le beurre fondu petit à petit dans le mélange.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Incorporer délicatement dans le mélange les noix et le chocolat concassé.

Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Étaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.



## GAUFRES CLASSIQUES

Préparation : 15 minutes


Cuisson : 5 minutes

Repos : 1h

- 500 g de farine
- 3 à 4 pincées de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 œufs
- 10 cl d'huile de tournesol
- 50 cl de lait
- Sucre glace

Verser la farine dans un saladier et creuser un puit. Ajouter les ingrédients un à un dans l'ordre de la recette. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Etaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes

## GAUFRES A LA BIERE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : 1h

- 250 g de farine
- 5 œufs
- 80 gr de beurre fondu
- 33 cl de bière
- 3 à 4 pincées de sel
- Sucre glace


Verser la bière dans un verre et laisser la mousse retomber.

Déposer la farine dans un saladier, creuser un puit et y ajouter les œufs, le beurre fondu et le sel.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Verser la bière par petite quantité et mélanger délicatement pour obtenir une pâte lisse et légèrement épaisse.

Couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Sélectionner le mode  en faisant tourner le bouton central vers la droite. A l'aide du bouton de droite, régler ensuite la température sur 230°C.

Graisser légèrement les plaques et verser la pâte en quantité suffisante.

Etaler la pâte légèrement. Refermer le grill et presser sur la poignée.

Laisser dorer les gaufres puis les démouler.

Saupoudrer immédiatement de sucre glace et les déguster chaudes.

## 1. INTRODUCTION

You have just purchased the Cuisinart waffle plates that fit onto the GR4NE cooking plan. Increasing in this way the uses of your grill, these new non-stick plates let you make delicious waffles to tantalise your taste buds.

## 2. PRODUCT FEATURES

The removable plates are dishwasher safe.  
Easy system for opening and changing plates.



## 3. USE

### A. ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Before using for the first time, wash the plates in soapy water or in the dishwasher.

To install the plates, insert them into the small metal brackets at the back of the GR4NE griddle and grill (fig. 1).

To remove the plates, press the release button on the side of the appliance (Fig. 2).

Fig.1

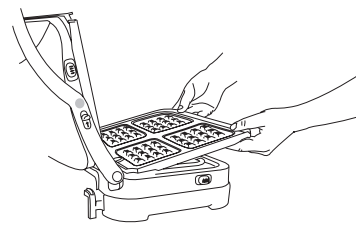
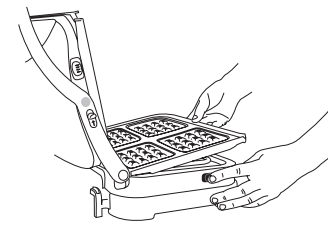



Fig. 2



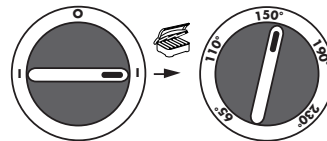
Plug the power cord in, and the appliance is ready to use.

### B. OPERATING INSTRUCTIONS

Waffle function:

1. Insert the non-stick waffle plates.
2. Turn the selection knob to the right to the  mode.
3. Select the desired cooking temperature using the right knob. The indicator light will go on when the unit has reached the selected temperature.

After preheating, pour the waffle dough onto the lower plate. Spread the dough slightly. Close the cooking plan and press down on the handle. Cook according to the time indicated in the recipe.



### C. COOKING TIMES

The cooking times are suggested times only, they may vary according to the amount used.

## 4. ADVICE FROM CHEFS



- To preserve the non-stick nature of the cooking plates, do not allow them to heat up too long without food on them and do not wash the plates with abrasives.
- Use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn your waffles over and avoid scratching the surface.
- Spread a little vegetable oil on the plates before pouring the waffle dough on.

## 5. QUESTIONS / ANSWERS

WHAT DO I DO IF	ANSWERS
Smoke rises from my appliance on first use	It is normal for your appliance to smoke the first time you use it, remember to wash it with a wet cloth before turning it on.
My food doesn't cook	Check that the appliance is properly plugged in, that you have selected a cooking method, and that you have preheated the unit properly.

WHAT DO I DO IF	ANSWERS
The waffles don't cook properly	Check that the selected temperature or cooking method is appropriate for the food and make sure you preheat.
Some dough ran onto the appliance housing	After cooling the appliance, wipe with a warm, damp cloth, but do not run under water.
The dough runs onto the rim of the appliance when it is closed	Avoid pouring too much dough onto the lower plate when cooking, the waffle dough has a raising agent that expands during cooking.

## 6. CLEANING AND STORAGE

Once you have finished cooking, turn the switch to '0' and unplug the unit. Allow to cool completely (at least a 1/2 hour) before cleaning.

- Remove the plates from the unit by pressing the release buttons. The plates may be washed in warm, soapy water or in the dishwasher.
- Do not use metal objects like knives and forks, or abrasive sponges or products that could damage the coating.
- To clean the appliance housing, the cover and the handle, use a damp cloth and a little soft detergent. Do not use abrasive sponges or products.
- Cleaning the appliance and the plates regularly prevent excessive build up.

## 7. SAFETY INSTRUCTIONS



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.

- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the grill when it is on.
- Leave enough space between the grill and the walls or furniture. Do not place the grill below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- Close supervision is necessary when the appliance is being used near children. Store out of reach of children. Do not let children use the grill.
- The grill should not be used with an external timer or with a separate remote control system
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This unit is not intended for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by persons who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand on the use of the unit by a person responsible for their safety. Children should be supervised to make sure they do not use the unit as a toy.
- This appliance meets the essential requirements of Directives 04/108/EEC (electromagnetic compatibility) and 06/95/EEC (safety of domestic electrical equipment).
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- For household use only.

#### Discarding electrical and electronic equipment at the end of life



In everyone's interest and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with household waste.
- Use the return and collection systems available in your area. Some material can be recycled or recovered.

## 8. RECIPES

### LIEGE WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 5 minutes

Standing time: 2 hours

- 25 g dried baker's yeast
- 30 cl milk
- 20 g sugar
- 300 g flour
- 3 eggs
- 100 g butter
- 20 g honey
- 2 pinches salt
- 1/2 teaspoon powdered cinnamon
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- Icing sugar

In a bowl, mix the yeast with warm milk and add the flour. Let the dough rise for an hour. Separate the egg whites from the yolks. Set aside.


Melt the butter and pour onto the dough and mix lightly.

Add the egg yolks, honey, sugar, a pinch of salt, the soda and the cinnamon.

Mix until the dough is smooth.

Beat the egg whites until stiff and gently fold into the dough.

Cover with a cloth and allow to stand for 1 hour.

Select the mode  by turning the central button to the right.

Then, using the right button, set the temperature to 230°C.

Lightly grease the plates and pour enough of the dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

## FLEMISH WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 5 minutes

Standing time: 2h

- 15 g fresh baker's yeast
- 50 cl milk
- 100 g sugar
- 250 g flour
- 4 eggs
- 125 g butter
- 2 pinches salt
- Icing sugar


Mix the yeast in 10 cl warm milk.

Pour the flour into a bowl, make a well and pour in the yeast mixture. Mix and let the dough rise for 1 hour in a warm place.

Add the sugar and eggs, and then mix with a spatula.

Melt the butter with the remaining milk.

Cool and add this mixture to the dough a little at a time and mix until the dough is smooth. Cover with a cloth and let it rise for 1 hour until the dough has doubled.

Select the mode  by turning the central button to the right.

Then, using the right button, set the temperature to 230°C.

Grease the plates lightly and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

## CHOCOLATE WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 5 minutes

Standing time: 1h


- 250 g flour
- 100 g sugar
- 75 g unsweetened powdered cocoa
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/4 teaspoon bicarbonate of soda
- 1/4 teaspoon powdered cinnamon
- 25 cl semi-skinned milk
- 2 eggs
- 1 tablespoon vanilla extract
- 60 g melted butter
- 75 g chocolate finely grated
- 60 g walnuts or pecan nuts

Mix the flour, sugar, cocoa, baking powder, soda, salt and cinnamon in a bowl.

Add milk, egg and vanilla. Mix again to a smooth consistency. Gradually blend in the melted butter.

Cover with a cloth and let rise for 1 hour.

Gently mix in the nuts and the grated chocolate.

Select the mode  by turning the central button to the right.

Then, using the right button, set the temperature to 230°C.

Grease the plates lightly and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

## CLASSIC WAFFLES

Preparation time: 15 minutes


Cooking time: 5 minutes

Standing time: 1h

- 500 g flour
- 3 to 4 pinches salt
- 1 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon bicarbonate of soda
- 2 tablespoons powdered sugar
- 2 eggs
- 10 cl sunflower oil
- 50 cl milk
- Icing sugar

Put flour in a bowl and make a well in the middle. Add the ingredients one at a time in the order listed. Mix until perfectly smooth.

Cover with a cloth and let the dough rise for 1 hour.

Select the mode  by turning the central button to the right.

Then, using the right button, set the temperature to 230°C.

Grease the plates lightly and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

## BEER WAFFLES

Preparation time: 15 minutes

Cooking time: 5 minutes

Standing time: 1h

- 250 g flour
- 5 eggs
- 80 gr melted butter
- 33 cl beer
- 3 to 4 pinches salt
- Icing sugar


Pour the beer in a glass and allow the foam to settle.

Put flour in a bowl, make a well in the middle and add the eggs, melted butter and salt.

Mix until the dough has an even consistency.

Pour the beer in a little at a time, and gently mix until the dough is smooth and a little thick.

Cover with a cloth and let the dough rise for 1 hour.

Select the mode  by turning the central button to the right.

Then, using the right button, set the temperature to 230°C.

Grease the plates lightly and pour enough dough onto the plates.

Spread the dough slightly. Close the grill and press down on the handle.

Allow the waffles to brown, and then remove.

Sprinkle immediately with icing sugar and eat warm.

## 1. EINLEITUNG

Sie haben gerade die zu der Multifunktionskochfläche GR4NE passenden Waffelplatten von Cuisinart gekauft. Diese neuen Antihafplatten, mit denen Sie zu Ihrem größten Vergnügen köstliche Waffeln zubereiten können, erweitern die Vielzahl der Verwendungsmöglichkeiten Ihrer Kochfläche.

## 2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

Auswechselbare Platten, spülmaschinenfest.  
Einfaches System zum Öffnen und Wechseln der Platten.



## 3. GEBRAUCH

### A. ZUSAMMENSETZEN

Reinigen Sie die Platten vor dem ersten Gebrauch mit Seifenwasser oder in der Spülmaschine.

Zum Einsetzen der Platten in die kleinen Kerben im hinteren Teil der Multifunktionskochfläche GR4NE schieben (Abb. 1).

Zum Entfernen der Platten den kleinen Knopf betätigen, der sich an der Seite des Geräts befindet (Abb.2).

Abb.1

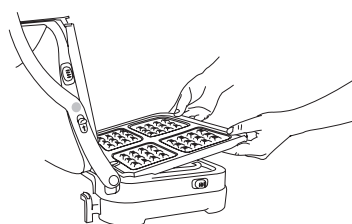
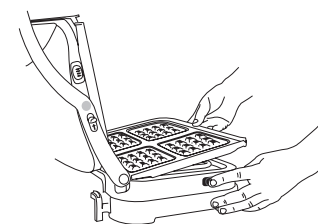



Abb. 2

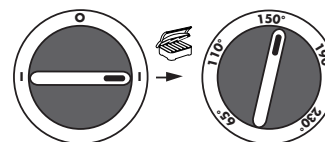


Das Gerät an den Netzstrom anschließen, dann ist es betriebsbereit.

### B. GEBRAUCHSHINWEISE

Waffelfunktion:

1. Die Antihafplatten anbringen.
2. Die Betriebsart  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts einstellen.
3. Die gewünschte Gartemperatur mit dem rechten Knopf einstellen. Nach dem Vorheizen den Waffelteig auf die untere Platte gießen. Den Teig etwas verteilen. Die Kochfläche wieder schließen und auf den Griff drücken. Je nach der im Rezept angegebenen Zeit garen.



### C. DIE GARZEITEN

Die hier aufgeführten Garzeiten sind Orientierungshilfen und können je nach verwendeter Menge variieren .



## 4. RATSCHLÄGE DER CHEFS



- Die Platten sollten nicht zu lange vorgeheizt und nicht mit scheuernden Mitteln gereinigt werden, um ihre Antihafteigenschaften zu erhalten.
- Verwenden Sie vorzugsweise Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Wenden Ihrer Waffeln, und schneiden Sie nicht auf den Platten.
- Die Platten vor dem Eingießen des Teigs leicht mit Pflanzenöl einpinseln.

## 5. FRAGEN / ANTWORTEN

WAS TUN WENN	ANTWORTEN
Mein Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt	Es ist normal, dass Ihr Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt, denken Sie daran, es vor der Inbetriebnahme mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
Meine Zutaten nicht garen	Überprüfen, ob das Gerät korrekt an den Netzstrom angeschlossen ist, dass der Garmodus gewählt wurde, dass die Vorwärmzeit eingehalten wurde.

WAS TUN WENN	ANTWORTEN
Die Waffeln nicht gar werden	Überprüfen, dass Temperatur und Garmodus korrekt eingestellt wurden, und vor allem die Vorwärmzeit einhalten.
Wenn mir etwas Teig über den Rumpf des Geräts gelaufen ist	Nachdem das Gerät abgekühlt ist mit einem heißen feuchten Tuch abwischen und vor allem nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser eintauchen.
Teig über den Rand des Geräts fließt, sobald der Grill geschlossen wird	Gießen Sie nicht zu viel Teig auf die untere Platte, da Waffelteig Hefe enthält, die während des Garens aufgeht.

## 6. REINIGEN UND VERSTAUEN

Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, den Schalter auf <0> stellen und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig (mindestens 1/2 Stunde) abkühlen lassen.

- Die Auswurfstasten betätigen, um die Platten herauszunehmen. Die Platten können in heißem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Geräterumpfes, Deckels und Griffs ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.
- Regelmäßiges Reinigen des Geräts und der Platten beugt übermäßigem Verkrusten vor.

## 7. HINWEISE ZUR SICHERHEIT



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern

aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Verwenden Sie Kochlappen oder Schutzhandschuhe.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Geräts stellen, das heiß werden kann. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Nie etwas auf den Grill legen, wenn er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbelementen. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte hängen und bringen Sie es nie in Berührung mit heißen Oberflächen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Um den Netzstecker zu entfernen, immer am Stecker ziehen und nicht am Kabel.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Grill nicht benutzen. Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Den Betrieb des Geräts unverzüglich einstellen, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keinerlei Reparaturen selbst durchführen.
- Jeder Gebrauch von Zubehör, das nicht durch Cuisinart® empfohlen oder vertrieben wird, kann zu Feuer, Stromschlag und Verletzungsrisiko führen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 06/95/EG (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln).
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zum Garen und befolgen Sie die Hinweise in dieser Anleitung.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



### Elektronische Altgeräte.

Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen. Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden

## 8. REZEPTE

### LÜTTICHER WAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit : 5 Minuten

Ruhezeit : 2 Std

- 25 g getrocknete Bäckerhefe
- 30 cl Milch
- 20 g Zucker
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 20 g Honig
- 2 Prisen Salz
- 1/2 Kaffeelöffel gemahlener Zimt
- 1/2 Kaffeelöffel Natron
- Puderzucker

In einem Gefäß die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und das Mehl zugeben. Den Teig 1 Stunde gehen lassen.

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Verwahren.

Die Butter schmelzen und über den Teig gießen, danach vorsichtig untermischen.

Eigelb, Honig, Zucker, die Prise Salz, Natron und Zimt hinzugeben.

Mischen, bis der Teig glatt ist.

Das Eiweiß schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen.

Danach mit dem rechten Knopf die Temperatur auf 230°C einstellen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Den Grill wieder schließen und auf den Griff drücken.

Die Waffeln garen und aus der Form nehmen.

Sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

## FLÄMISCHE WAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit : 5 Minuten

Ruhezeit : 2 Std

- 15 g frische Bäckerhefe
- 50 cl Milch
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- 125 g Butter
- 2 Prisen Salz
- Puderzucker


Die Hefe in 10 cl lauwarmer Milch auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung schaffen und die aufgelöste Hefe hineingeben. Mischen und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Zucker und die Eier zugeben und mit einem Spatel vermischen.

Die Butter in der restlichen Milch schmelzen.

Lauwarm werden lassen und die Mischung nach und nach zum Teig geben, so dass er glatt wird. Mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen, so dass der Teig sein Volumen verdoppelt.

Den Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen. Danach mit dem rechten Knopf die Temperatur auf 230°C einstellen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Den Grill wieder schließen und auf den Griff drücken.

Die Waffeln garen und aus der Form nehmen.

Sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

## SCHOKOLADENWAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit : 5 Minuten

Ruhezeit : 1 Std


- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 75 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1/2 Kaffeelöffel Backpulver
- 1/4 Kaffeelöffel Natron
- 1/4 Kaffeelöffel gemahlener Zimt
- 25 cl halbvoll Milch
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Vanillextrakt
- 60 g geschmolzene Butter
- 75 g fein zerkleinerte Schokolade
- 60 g Walnüsse oder Pekannüsse
- Vanille

Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Natron, Salz und Zimt in einer Schüssel vermischen.

Milch, Ei und Vanille hinzugeben. Erneut mischen, bis der Teig glatt ist. Die geschmolzene Butter nach und nach über diese Mischung gießen und einarbeiten.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Nüsse und die zerkleinerte Schokolade vorsichtig unter den Teig heben.

Den Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen. Danach mit dem rechten Knopf die Temperatur auf 230°C einstellen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Den Grill wieder schließen und auf den Griff drücken.

Die Waffeln garen und aus der Form nehmen.

Sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

## KLASSISCHE WAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten


Garzeit : 5 Minuten

Ruhezeit : 1 Std

- 500 g Mehl
- 3 bis 4 Prisen Salz
- 1 Kaffeelöffel Backpulver
- 1/2 Kaffeelöffel Natron
- 2 Esslöffel Grießzucker
- 2 Eier
- 10 cl Sonnenblumenöl
- 50 cl Milch
- Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung schaffen. Die Zutaten einzeln in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hineingeben. Mischen, bis der Teig völlig glatt ist.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen. Danach mit dem rechten Knopf die Temperatur auf 230°C einstellen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Den Grill wieder schließen und auf den Griff drücken.

Die Waffeln garen und aus der Form nehmen.

Sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

## BIERWAFFELN

Vorbereitung: 15 Minuten

Garzeit : 5 Minuten

Ruhezeit : 1 Std

- 250 g Mehl
- 5 Eier
- 80 g geschmolzene Butter
- 33 cl Bier
- 3 bis 4 Prisen Salz
- Puderzucker


Das Bier in ein Glas gießen und den Schaum zurückgehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung schaffen und die Eier, die geschmolzene Butter und das Salz hineingeben.

Mischen, bis der Teig glatt ist.

Das Bier nach und nach zugeben und vorsichtig untermischen, so dass der Teig glatt und dickflüssig ist.

Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Betriebsmodus  durch Drehen des mittleren Knopfs nach rechts wählen. Danach mit dem rechten Knopf die Temperatur auf 230°C einstellen.

Die Platten leicht einfetten und ausreichend Teig aufgießen.

Den Teig etwas verteilen. Den Grill wieder schließen und auf den Griff drücken.

Die Waffeln garen und aus der Form nehmen.

Sofort mit etwas Puderzucker bestreuen und heiß genießen.

## 1. INLEIDING

U hebt zopas Cuisinart wafelplaten aangekocht die zich aanpassen aan het multifunctiekookvlak GR4NE. Deze nieuwe antikleefplaten vermenigvuldigen aldus de mogelijkheden van uw kookvlak en maken het u mogelijk heerlijke wafels te bereiden tot uw grote voldoening.

## 2. ONDERDELEN

Vaatwasmachine-compatibele vervangbare platen.  
Gemakkelijk openings- en vervangingsysteem van de platen.



## 3. GEBRUIKSDOELEN

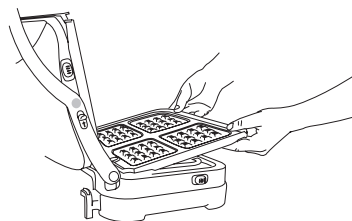
### A. MONTEREN

Vooraleer u de platen in gebruik neemt deze afwassen met zeepwater of in de vaatwasmachine.

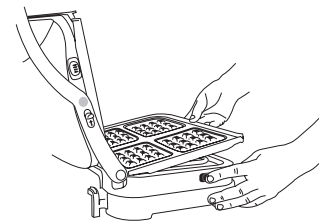
Om de platen aan te brengen deze in de kleine inkepingen op de bodem van het multifunctiekookvlak GR4NE steken (afb. 1).

Om de platen te verwijderen op het kleine knopje aan de zijkant van het apparaat drukken (Afb. 2).

Afb. 1




Afb. 2

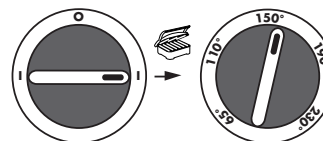


Het voedingsnoer aansluiten, het apparaat is bedrijfsklaar.

### B. GEBRUIKSADVIEZEN

Wafelfunctie:

2. De antikleefwafelplaten installeren.
2. Kies de stand  door de middelste knop naar rechts te draaien.
3. Stel de gewenste baktemperatuur in met de rechterknop. Na voorverwarming het wafeldeeg op de onderste plaat gieten. Het deeg lichtjes uitstrijken. Het kookvlak sluiten en op de handgreep drukken. Bakken volgens de in het recept aangegeven tijd.



### C. BAKTIJD

De baktijden worden ter informatie gegeven, deze kunnen variëren volgens de gebruikte hoeveelheid.

## 4. DE MENING VAN DE CHEFS



- Om de antikleefkwaliteiten van de kookplaten te bewaren deze niet te lang leeg opwarmen en deze niet reinigen met een schurende stof.
- Bij voorkeur keukengerei in hout of in hittebestendige kunststof gebruiken om uw wafels om te draaien en deze niet op de platen versnijden.
- De platen lichtjes insmeren met plantaardige olie vooraleer er het wafeldeeg over te gieten.

## 5. VRAGEN / ANTWOORDEN

WAT TE DOEN ALS	ANTWOORDEN
Mijn apparaat rookt bij het eerste gebruik	Het is normaal dat er rook uit uw apparaat komt bij de eerste ingebruikname, denk er aan het te reinigen met een vochtige doek vooraleer het in werking te stellen.
Mijn voedingswaren bakken niet	Nagaan of de stekker goed is aangesloten, dat de bakwijze is geselecteerd en dat de voorverwarmingstijd is nageleefd.

WAT TE DOEN ALS	ANTWOORDEN
De wafels bakken niet	De gekozen temperatuur of de baktijd aangepast aan de voeding nagaan en vooral de voorverwarmingsvereiste naleven.
Ik heb een beetje deeg op het lichaam van het apparaat laten lekken	Na afkoeling van het apparaat dit afdrogen met een warme vochtige doek en het vooral niet onderdompelen in water.
Het deeg druipt op de randen van het apparaat zodra de grill wordt gesloten	Vermijden van te veel deeg op de onderste plaat te gieten bij het bakken, het wafeldeeg is een deeg dat gist bevat en dat in omvang toeneemt bij het bakken.

## 6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Zodra het bakken is voltooid de knop op "0" zetten en het apparaat loskoppelen. Het apparaat volledig laten afkoelen (minimum 1/2 uur) vooraleer het te reinigen.

- De platen van het apparaat afnemen door op de uitwerpknoppen te drukken. De platen kunnen worden gereinigd in warm zeepwater of in de vaatwasmachine.
- Geen metalen voorwerpen gebruiken zoals een mes en vork, of sponzen en schurende producten die de bekleding kunnen beschadigen.
- Om de lichaam van het apparaat, het deksel en de handgreep schoon te maken een vochtige doek en een beetje zacht detergent gebruiken. Geen schuursponsjes of schurende producten gebruiken.
- Een regelmatig onderhoud van het apparaat en van de platen voorkomt een te sterke vervuiling.

## 7. VEILIGHEIDSADVIEZEN



- **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

- Raak het apparaat niet aan tijdens gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenwanten.
- Het apparaat niet op of bij een hittebron plaatsen. Niet gebruiken op oppervlakken die niet tegen warmte kunnen of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen wanneer deze aan staat.
- Plaats de grill op voldoende afstand van de muur en van voorwerpen. Gebruik de grill niet onder de bovenkastjes van de keuken.
- Het snoer niet over de rand van het werkblad laten hangen en niet in contact laten komen met warme oppervlakken.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter met de stekker nog in het stopcontact. Om de stekker uit het stopcontact te halen, altijd aan de stekker zelf trekken en nooit aan het snoer.
- Wees extra oplettend wanneer het apparaat gebruikt wordt waar kinderen bij zijn. Berg het apparaat buiten bereik van kinderen op. Laat kinderen de grill niet gebruiken.
- De multifunctionele grill is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of met een op afstand bedienbaar systeem.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare beschadigingen zijn.
- Gebruik het apparaat niet meer zodra het snoer is beschadigd.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties.
- Reparaties mogen niet worden uitgevoerd door de gebruiker zelf.
- Het gebruik van accessoires die niet door Cuisinart® worden aangeboden of verkocht, kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) waarvan de fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn. Dit geldt ook voor mensen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt, of vooraf instructies geeft met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Het is raadzaam om toezicht te houden op kinderen, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat voldoet aan de basisvereisten van de richtlijnen 04/108/CEE (voor elektromagnetische compatibiliteit) en 06/95/CEE (voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten).
- Gebruik dit apparaat alleen om te bakken, en volg daarbij de aanwijzingen in deze handleiding.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik

### Elektrische en elektronische apparatenaan het eind van hun levensduur.



In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke bescherming van het milieu:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente. Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.

## 8. RECEPTEN

### LUIKSE WAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten

Rusttijd: 2u

- 25 g gedehydrateerde bakkersgist
- 30 cl melk
- 20 g suiker
- 300 g bloem
- 3 eieren
- 100 g boter
- 20 g honing
- 2 snuffjes zout
- 1/2 koffielepel kaneelpoeder
- 1/2 koffielepel natriumcarbonaat
- Poedersuiker

In een recipiënt de gist aanlengen met lauwe melk en de bloem bijvoegen. Het deeg gedurende 1 uur laten rijzen.

Het eiwit scheiden van het eigeel. Opzij houden.

De boter laten smelten en dan over het deeg gieten en alles voorzichtig vermengen. De eierdooiers, de honing, de suiker, het snuffje zout, het natriumcarbonaat en de kaneel toevoegen. Vermengen tot u een glad deeg bekomt.

Het eiwit tot sneeuw kloppen en voorzichtig in het deeg vermengen. Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Selecteer de gewenste stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Stel vervolgens met behulp van de rechterknop de temperatuur in op 230°C.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten.

Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken. De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.



## VLAAMSE WAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten

Rusttijd: 2u

- 15 g verse bakkersgist
- 50 cl melk
- 100 g suiker
- 250 g bloem
- 4 eieren
- 125 g boter
- 2 snufjes zout
- Poedersuiker

De gist met 10 cl lauwe melk aanlengen.

De bloem in een slakom gieten, een putje in het oppervlak maken en de verdunde gist er ingieten. Vermengen en laten rijzen op een lauwwarme plaats gedurende 1 uur.

De suiker, de eieren toevoegen en dan vermengen met de spatel.

De boter laten smelten in de overblijvende melk.

Laten lauw worden en dit mengsel toevoegen aan het deeg in kleine hoeveelheid om een glad deeg te bekomen. Afdekken met een vaatdoek en 1u laten rusten zodanig dat het deeg in volume kan verdubbelen.

Selecteer de gewenste stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Stel vervolgens met behulp van de rechterknop de temperatuur in op 230°C.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten.

Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

## CHOCOLADEWAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten

Rusttijd: 1u

- 250 g bloem
- 100 g suiker
- 75 g de ongesuikerd cacao-poeder
- 1/2 koffielepel bakpoeder
- 1/4 koffielepel natriumcarbonaat
- 1/4 koffielepel kaneelpoeder
- 25 cl halfvolle melk
- 2 eieren
- 1 eetlepel vanille extract
- 60 g gesmolten boter
- 75 g kleine chocoladebrokjes
- 60 g nootjes of pecannootjes

In een recipiënt de bloem, de suiker, de cacao, het bakpoeder, het natriumcarbonaat, het zout en de kaneel bij elkaar gieten en vermengen.

De melk, het ei en de vanille toevoegen. Nogmaals mengen om een gladde vastheid te bekomen. De gesmolten boter geleidelijk bij het mengsel gieten en er onder mengen.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

De nootjes en de chocoladebrokjes voorzichtig aan het mengsel toevoegen.

Selecteer de gewenste stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Stel vervolgens met behulp van de rechterknop de temperatuur in op 230°C.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten.

Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

## KLASSIEKE WAFELS

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten

Rusttijd: 1u

- 500 g bloem
- 3 tot 4 snuifjes zout
- 1 koffielepel bakpoeder
- 1/2 koffielepel natriumcarbonaat
- 2 eetlepels poedersuiker
- 2 eieren
- 10 cl zonnebloemolie
- 50 cl melk
- poedersuiker

De bloem in een slakom gieten en er een putje in maken. De ingrediënten één na één toevoegen in de volgorde van het recept. Vermengen tot u een perfect glad deeg bekomt.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Selecteer de gewenste stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Stel vervolgens met behulp van de rechterknop de temperatuur in op 230°C.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten.

Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen

## WAFELS MET BIER

Bereiding: 15 minuten

Baktijd: 5 minuten

Rusttijd: 1u

- 250 g bloem
- 5 eieren
- 80 g gesmolten boter
- 33 cl bier
- 3 tot 4 snuifjes zout
- poedersuiker

Het bier in een glas gieten en het schuim laten zakken.

De bloem in een slakom gieten, er een putje in maken en er de eieren, de gesmolten boter en het zout aan toevoegen.

Vermengen tot u een homogeen deeg bekomt.

Het bier beetje bij beetje bij het mengsel gieten voorzichtig vermengen om een glad en lichtjes aangedikt deeg te bekomen.

Afdekken met een doek en 1 uur laten rusten.

Selecteer de gewenste stand  door de middelste knop naar rechts te draaien. Stel vervolgens met behulp van de rechterknop de temperatuur in op 230°C.

De platen lichtjes insmeren en er voldoende deeg over gieten.

Het deeg lichtjes uitstrijken. De grill sluiten en op de handgreep drukken.

De wafels goudgeel bakken en dan uit de vorm halen.

Onmiddellijk bestrooien met poedersuiker en warm opdienen.

## 1. INTRODUZIONE

Avete appena acquistato le piastre per gaufre Cuisinart, adatte per il piano di cottura multifunzione GR4NE. Moltiplicando le possibilità del vostro piano di cottura, queste nuove piastre antiaderenti vi permetteranno di realizzare deliziose gaufre per la gioia del vostro palato.

## 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Piastre intercambiabili lavabili in lavastoviglie.  
Sistema facilitato di apertura e di cambio delle piastre.



## 3. UTILIZZO

### A. ASSEMBLAGGIO

Prima del primo utilizzo, lavare le piastre di cottura in acqua e detersivo o in lavastoviglie.

Per posizionare le piastre, inserirle nei piccoli alloggiamenti in fondo alla superficie del piano di cottura multifunzione GR4NE (Fig. 1).

Per togliere le piastre, premere il piccolo pulsante a lato dell'apparecchio (Fig. 2).

Fig.1

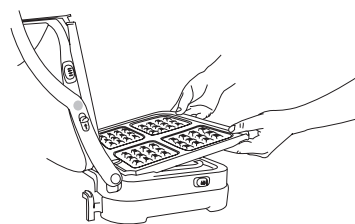
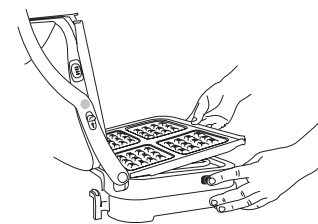



Fig. 2

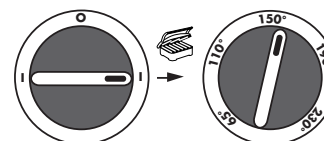


Attaccare la spina alla presa elettrica. L'apparecchio è pronto per funzionare.

### B. ISTRUZIONI PER L'USO

Funzione gaufre:

1. Installare le piastre per gaufre antiaderenti.
2. Selezionare la modalità  girando la manopola centrale verso destra.
3. Selezionare la temperatura di cottura desiderata con la manopola di destra. Dopo il preriscaldamento, versare l'impasto delle gaufre sulla piastra inferiore. Stendere l'impasto delicatamente. Richiudere il piano di cottura e fare pressione dall'impugnatura. Cuocere seguendo il tempo indicato nella ricetta.



### C. TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo, e possono variare secondo la quantità utilizzata.

#### 4. IL PARERE DEGLI CHEF



- Per conservare le qualità antiaderenti delle piastre di cottura, evitare di lasciarle riscaldare a lungo a vuoto e non pulirle con materiali abrasivi.
- Utilizzare preferibilmente gli utensili in legno e in plastica resistente al calore per girare le gaufre, che non devono essere girate sulle piastre.
- Spennellare leggermente di olio vegetale le piastre prima di versare l'impasto delle gaufre.

#### 5. DOMANDE / RISPOSTE

COSA FARE SE	RISPOSTE
L'apparecchio fa fumo al primo utilizzo	È normale che l'apparecchio sprigioni del fumo al primo utilizzo. Pulirlo con un panno umido prima di metterlo in funzione.
Gli alimenti non si cuociono	Verificare che la presa sia attaccata correttamente, che la modalità di cottura sia stata selezionata, che il tempo di preriscaldamento sia stato rispettato.

COSA FARE SE	RISPOSTE
Le gaufre non si cuociono	Verificare che temperatura e modalità di cottura siano adatte per l'alimento specifico e, soprattutto, rispettare il preriscaldamento.
Ho fatto cadere un po' di impasto sulla struttura dell'apparecchio.	Dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio, asciugarlo con un panno umido caldo. Non passare assolutamente l'apparecchio sotto l'acqua.
L'impasto cola sui bordi dell'apparecchio una volta chiuso il grill	Evitare di versare troppo impasto sulla piastra inferiore al momento di cuocere; l'impasto delle gaufre contiene lievito, che cresce durante la cottura.

#### 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una volta terminata la cottura, girare il pulsante su « 0 » e staccare l'apparecchio dalla corrente. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio (minimo 1/2 ora) prima di pulirlo.

- Togliere le piastre dall'apparecchio premendo i pulsanti di espulsione. Le piastre possono essere pulite in acqua calda e detersivo o in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti metallici come coltelli e forchette, né spugne o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per pulire struttura dell'apparecchio, coperchio e impugnatura, utilizzare un panno umido con alcune gocce di detersivo delicato. Non utilizzare spugne né prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio e delle piastre evita l'accumularsi dello sporco eccessivo.

#### 7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.

- Non toccare l'apparecchio durante l'utilizzo. Utilizzare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non utilizzare l'apparecchio su superfici sensibili al calore o in prossimità di materiali infiammabili.
- Non posare mai niente sul grill quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra la griglia e le pareti o i mobili. Non posizionare il grill sotto gli elementi pensili della cucina.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del piano di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Non immergere in acqua o altro liquido.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo averlo utilizzato e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio attaccato alla corrente e incustodito. Per staccare dalla corrente, tirare sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
- Massima attenzione richiesta quando l'apparecchio è in funzione in presenza di bambini. Conservare lontano dalla portata di bambini. Non fare usare il grill a bambini.
- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il cavo risulta danneggiato.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Nessuna riparazione può essere eseguita dall'utente.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 04/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non utilizzare all'esterno.
- Esclusivamente per uso domestico.

## Rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita.



Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

## 8. RICETTE

### GAUFRE DI LIEGI

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti

Riposo dell'impasto: 2 ore


- 25 g di lievito di birra disidratato
- 30 cl di latte
- 20 g di zucchero
- 300 g di farina
- 3 uova
- 100 g di burro
- 20 g di miele
- 2 prese di sale
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- Zucchero a velo

In un recipiente, sciogliere il lievito con il latte tiepido. Aggiungere la farina. Lasciar lievitare l'impasto per 1 ora. Prendere le uova e separare gli albumi dai tuorli. Mettere da parte. Far fondere il burro. Versarlo nell'impasto e mescolare delicatamente. Aggiungere i tuorli, il miele, lo zucchero, il sale, il bicarbonato e la cannella.

Mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e uniforme.

Montare gli albumi a neve. Incorporarli delicatamente nell'impasto.

Coprire con un panno e lasciar riposare 1 ora.

Selezionare la modalità  ruotando verso destra la manopola centrale. Con la manopola di destra, regolare poi la temperatura a 230°C.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere leggermente l'impasto. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura. Lasciar dorare le gaufre, quindi toglierle dallo stampo. Spolverare le gaufre di zucchero a velo e gustarle calde.

## GAUFRE FIAMMINGHE

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti

Riposo dell'impasto: 2 ore


- 15 g di lievito di birra fresco
- 50 cl di latte
- 100 g di zucchero
- 250 g di farina
- 4 uova
- 125 g di burro
- 2 prese di sale
- Zucchero a velo

Sciogliere il lievito in 10 cl di latte tiepido.

In una ciotola, disporre la farina a fontana. Versare al centro il lievito sciolto. Mescolare e lasciare lievitare in luogo tiepido per un'ora.

Aggiungere lo zucchero, le uova, quindi mescolare con un mestolo. Fondere il burro nel latte rimasto.

Lasciar intiepidire. Aggiungere il miscuglio di latte e burro all'impasto in piccole dosi, in modo da ottenere un impasto liscio e uniforme. Coprire con un panno e lasciare riposare un'ora, affinché l'impasto raddoppi di volume.

Selezionare la modalità  ruotando verso destra la manopola centrale. Con la manopola di destra, regolare poi la temperatura a 230°C.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere leggermente l'impasto. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura.

Lasciar dorare le gaufre, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le gaufre di zucchero a velo e gustarle calde.

## GAUFRE AL CIOCCOLATO

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti

Riposo dell'impasto: 1 ora


- 250 g di farina
- 100 g di zucchero
- 75 g di polvere di cacao non dolcificato
- 1/2 cucchiaino di lievito chimico
- 1/4 di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/4 di un cucchiaino di cannelle in polvere
- 25 cl di latte parzialmente scremato
- 2 uova
- 1 cucchiaino d'estratto di vaniglia
- 60 g di burro fuso
- 75 g di cioccolato a pezzetti molto piccoli
- 60 g di noci o di noci di pecan

In un recipiente, mettere farina, lo zucchero, il cacao, il lievito in polvere, il bicarbonato, il sale e la cannelle. Mescolare.

Aggiungere il latte, l'uovo e la vaniglia. Mescolare di nuovo per ottenere una consistenza liscia e uniforme. Versare e incorporare gradualmente il burro fuso nell'impasto.

Coprire con un panno e lasciar riposare per un'ora.

Incorporare delicatamente nell'impasto le noci e il cioccolato a pezzettini.

Selezionare la modalità  ruotando verso destra la manopola centrale. Con la manopola di destra, regolare poi la temperatura a 230°C.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere leggermente l'impasto. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura.

Lasciar dorare le gaufre, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le gaufre di zucchero a velo e gustarle calde.

## GAUFRES CLASSICHE

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti


Riposo dell'impasto: 1 ora

- 500 g di farina
- Da 3 a 4 prese di sale
- 1 cucchiaino di lievito chimico
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 uova
- 10 cl d'olio di girasole
- 50 cl di latte
- Zucchero a velo

In una ciotola, disporre la farina a fontana.

Aggiungere gli ingredienti uno a uno nell'ordine della ricetta.

Mescolare fino ad ottenere un impasto perfettamente liscio e uniforme. Coprire con un panno e lasciar riposare per un'ora.

Selezionare la modalità  ruotando verso destra la manopola centrale. Con la manopola di destra, regolare poi la temperatura a 230°C.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere leggermente l'impasto. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura.

Lasciar dorare le gaufre, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le gaufre di zucchero a velo e gustarle calde.

## GAUFRE ALLA BIRRA

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 5 minuti

Riposo dell'impasto: 1 ora


- 250 g di farina
- 5 uova
- 80 gr di burro fuso
- 33 cl di birra
- Da 3 a 4 prese di sale
- Zucchero a velo

Versare la birra in un bicchiere. Aspettare che la schiuma sparisca. In una ciotola, disporre la farina a fontana. Aggiungervi le uova, il burro fuso e il sale.

Mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare la birra in piccole dosi e mescolare per ottenere un impasto liscio e leggermente spesso.

Coprire con un panno e lasciar riposare un'ora.

Selezionare la modalità  ruotando verso destra la manopola centrale. Con la manopola di destra, regolare poi la temperatura a 230°C.

Ungere leggermente le piastre e versare l'impasto in quantità sufficiente. Stendere leggermente l'impasto. Richiudere il grill e fare pressione sull'impugnatura.

Lasciar dorare le gaufre, quindi toglierle dallo stampo.

Spolverare le gaufre di zucchero a velo e gustarle calde.



## 1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir unas placas para gofres Cuisinart, aptas para el grill multifunción GR4NE.

Estas nuevas placas antiadherentes, que multiplican las posibilidades de su grill multifunción, le permitirán realizar deliciosos gofres para su mayor placer.

## 2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Placas intercambiables aptas para el lavavajillas.

Fácil sistema de apertura y de cambio de las placas.



## 3. UTILIZACIÓN

### A. MONTAJE

Antes de la primera utilización, lave las placas con agua jabonosa o en el lavavajillas.

Para colocar las placas, insértelas en las muescas que se encuentran en el fondo de la superficie del grill multifunción GR4NE (Fig. 1).

Para retirar las placas, pulse el botón que se encuentra en el lateral del aparato (Fig. 2).

Fig.1

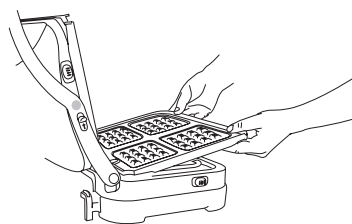
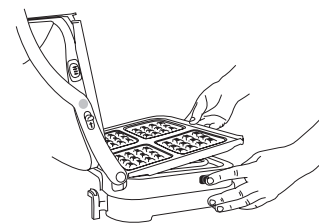



Fig. 2

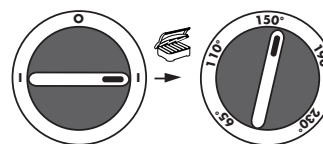


Enchufe el aparato, ya está listo para funcionar.

### B. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Función gofre:

1. Instale las placas antiadherentes para gofres.
2. Seleccione la modalidad  adecuada gire el botón central hacia la derecha.
3. Seleccione la temperatura de cocción deseada con ayuda del botón de la derecha. . Tras el precalentamiento, vierta la masa para gofres sobre la placa inferior. Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura. Cocine los gofres durante el tiempo indicado en la receta.



### C. TIEMPO DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo, pueden variar en función de la cantidad utilizada.

## 4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS



- Para conservar las cualidades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado en vacío y no las limpie con productos abrasivos.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera o de plástico resistente al calor para dar la vuelta a las galletas y no las corte sobre las placas.
- Extienda una capa muy fina de aceite vegetal sobre las placas antes de verter la masa para galletas.

## 5. PREGUNTAS / RESPUESTAS

QUÉ HACER SI	RESPUESTAS
Sale humo durante la primera utilización	Es normal que salga humo en la primera utilización. Límpielo el grill con paño húmedo antes de ponerlo en funcionamiento.
Los alimentos no se cocinan	Verifique que está bien enchufado, que ha seleccionado bien la modalidad de cocción, que ha respetado el tiempo de precalentamiento.

QUÉ HACER SI	RESPUESTAS
Las galletas no se cocinan	Verifique la temperatura elegida o una modalidad de cocción adaptada al alimento, y sobre todo respete el tiempo de precalentamiento.
Se me ha caído un poco de masa sobre el cuerpo del aparato	Límpiela cuando se haya enfriado el aparato con un paño húmedo caliente, pero no sumerja el grill en agua en ningún caso.
La masa desborda de las placas una vez cerrado el grill	Procure no utilizar demasiada cantidad de masa en la placa inferior, pues la masa de las galletas incluye levadura, lo que hace que crezca durante la cocción.

## 6. LIMPIAR Y GUARDAR

Una vez terminada la cocción, coloque el botón en «0» y desenchufe el aparato. Deje enfriar el aparato completamente (mínimo 1/2 hora) antes de limpiarlo.

- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión. Las placas se pueden limpiar con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
- No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores, o esponjas y productos abrasivos, que podrían dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato y de las placas evita que se ensucien demasiado.

## 7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD



- **ATENCIÓN** Las bolsas de polietileno que rodean el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

- No toque el aparato mientras está en funcionamiento. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato sobre una fuente de calor o cerca de esta. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el grill cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el grill y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el grill bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Preste especial atención cuando utilice el aparato con niños cerca. Guárdelo fuera del alcance de los niños. No deje a los niños utilizar el grill.
- El grill multifunción no está preparado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia.
- No utilice el electrodoméstico si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizarlo si advierte que el cable está deteriorado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El usuario no puede realizar reparación alguna en el electrodoméstico.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o bien por personas sin experiencia o conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión o con instrucciones previas de una persona responsable de su seguridad. Conviene vigilar a los niños para evitar que jueguen con este aparato.
- Este aparato cumple con los requisitos básicos de las Directivas 04/108/CEE (Compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No lo utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.

## Residuos de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida.



En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

## 8. RECETAS

### GOFRES AL ESTILO DE LIEJA


Preparación: 15 minutos

Cocción: 5 minutos

Reposo: 2h

- 25 g de levadura de panadería deshidratada
- 30 cl de leche
- 20 g de azúcar
- 300 g de harina
- 3 huevos
- 100 g de mantequilla
- 20 g de miel
- 2 pellizcos de sal
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- Azúcar glas

En un recipiente, disuelva la levadura en la leche tibia y añada la harina. Deje subir la masa durante 1 hora. Separe la clara y la yema de los huevos. Resérvelas. Caliente la mantequilla y viértala sobre la masa, mezclando con cuidado. Añada las yemas de huevo, la miel, el azúcar, la sal, el bicarbonato y la canela. Mezcle hasta obtener una masa lisa. Monte las claras a punto de nieve e incorpórelas delicadamente a la masa. Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad  girando hacia la derecha el botón central. Luego, con el botón de la derecha, ajuste la temperatura a 230°C.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente. Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.

Deje que las gofres se doren y desmóldelas.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y cómalas calientes.

## GOFRES AL ESTILO FLAMENCO

Preparación: 15 minutos

Cocción: 5 minutos

Reposo: 2h

- 15 g de levadura de panadería fresca
- 50 cl de leche
- 100 g de azúcar
- 250 g de harina
- 4 huevos
- 125 g de mantequilla
- 2 pellizcos de sal
- Azúcar glas

Disuelva la levadura en 10 cl de leche tibia.

Ponga la harina en una fuente, excave un hueco en el centro y vierta en él la levadura diluida. Mezcle y deje que suba la masa en un lugar tibio durante una hora.

Añada el azúcar y los huevos y mezcle con la espátula.

Caliente la mantequilla con la leche restante.

Deje que se entibie y añada esta mezcla a la masa poco a poco, hasta obtener una masa lisa. Cubra con un trapo y deje reposar una hora para que la masa doble de volumen.

Seleccione la modalidad  girando hacia la derecha el botón central.

Luego, con el botón de la derecha, ajuste la temperatura a 230°C.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.

Deje que las gofres se doren y desmóldelas.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelas calientes.

## GOFRES CON CHOCOLATE

Preparación: 15 minutos

Cocción: 5 minutos

Reposo: 1h

- 250 g de harina
- 100 g de azúcar
- 75 g de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1/4 de cucharadita de bicarbonato
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de cucharadita de vainillina
- 25 cl de leche semidesnatada
- 2 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 60 g de mantequilla fundida
- 75 g de chocolate rallado
- 60 g de nueces o pacanas

Ponga en un recipiente la harina, el azúcar, el cacao, la levadura, el bicarbonato, la sal y la canela y mezcle.

Añada la leche, el huevo y la vainilla. Mezcle de nuevo para obtener una masa lisa. Incorpore a la mezcla poco a poco la mantequilla fundida.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Incorpore delicadamente a la mezcla las nueces y el chocolate rallado.

Seleccione la modalidad  girando hacia la derecha el botón central.

Luego, con el botón de la derecha, ajuste la temperatura a 230°C.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.

Deje que las gofres se doren y desmóldelas.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelas calientes.

## GOFRES CLÁSICAS

Preparación: 15 minutos


Cocción: 5 minutos

Reposo: 1h

- 500 g de harina
- 3 a 4 pellizcos de sal
- 1 cucharadita de levadura química
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 10 cl de aceite de girasol
- 50 cl de leche
- Azúcar glas

Ponga la harina en una fuente y excave un hueco. Añada los ingredientes uno a uno en el orden de la receta. Mezcle hasta obtener una masa totalmente lisa.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad  girando hacia la derecha el botón central. Luego, con el botón de la derecha, ajuste la temperatura a 230°C.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.

Deje que las gofres se doren y desmóldelas.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelas calientes.

## GOFRES A LA CERVEZA

Preparación: 15 minutos

Cocción: 5 minutos

Reposo: 1h

- 250 g de harina
- 5 huevos
- 80 g de mantequilla fundida
- 33 cl de cerveza
- 3 a 4 pellizcos de sal
- Azúcar glas


Sirva la cerveza en un vaso y espere a que baje la espuma.

Ponga la harina en una fuente, excave un hueco en el centro y añada los huevos, la mantequilla fundida y la sal.

Mezcle hasta obtener una masa homogénea.

Vierta poco a poco la cerveza y mezcle delicadamente, para obtener una masa lisa y algo espesa.

Cubra con un paño y deje reposar una hora.

Seleccione la modalidad  girando hacia la derecha el botón central. Luego, con el botón de la derecha, ajuste la temperatura a 230°C.

Engrase ligeramente las placas y vierta masa en cantidad suficiente.

Extienda la masa ligeramente. Cierre el grill y presione la empuñadura.

Deje que las gofres se doren y desmóldelas.

Espolvoree inmediatamente azúcar glas y degústelas calientes.



IB-11/068