

ChefsChoice®

International

WaffleCone Express™



GB **F**

Instructions & Recipes for **Model 838/838-SE**
Instructions et recettes pour le **modèle 838/838-SE**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before using the WaffleCone Express™.
2. Do not touch hot surfaces. Always use plastic handle on lid and do not touch stainless cover when hot.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plug or WaffleCone Express™ in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from hot parts of the appliance.
6. Do not let power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Only operate the WaffleCone Express™ on a dry, flat, non-slip surface.
10. Do not use the WaffleCone Express™ outdoors.
11. Do not operate the WaffleCone Express™ with a damaged cord or plug. If it malfunctions or has been damaged in any manner, return the WaffleCone Express™ to the EdgeCraft Corporation Service Department for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by the EdgeCraft Corporation may result in fire, electric shock or injury to persons.
13. Always unplug the WaffleCone Express™ from electrical outlet when not in use and before cleaning, to avoid accidental electrical shock. Allow to cool before cleaning.
14. As long as the appliance is hot, even if unplugged, there is the danger of someone getting burned. Do not touch and do not put it into storage while hot.
15. Do not use the WaffleCone Express™ for other than intended use.
16. For use only on 120V 60HZ power. Use a socket with a good ground connection. Do not use a three to two way adapter on the three prong power cord provided.
17. For household use only.
18. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

YOU MADE A GOOD CHOICE

With the WaffleCone Express™, children of all ages can now experience the delight of freshly baked cones filled with their favorite ice cream, rich she bet flavors or frozen yogurt right at home. Warm fresh cones bring a whole new dimension to one of the world's great treats – the ice cream cone. Included with your WaffleCone Express™ is a convenient cone-form on which to roll your thin waffle just like the experts. Made by Chef'sChoice® – a leading supplier of quality culinary products - your WaffleCone Express™ is designed for years of dependable service and enjoyment.

The ice cream cone has been popular since the 1904 World's Fair in St. Louis when an ice cream vendor, who had run out of dishes improvised and used a cone-shaped cookie as an edible container. Making ice cream cones brings some of this festivity right into your own kitchen. Make it the centerpiece of a summer party or a relaxed and casual way to spend time together with your family or entertaining your friends. Everyone will enjoy the results of their labor – ice cream slowly softening in the warm cones. That's something rarely matched by the neighborhood ice cream parlor. Enjoy!

GETTING TO KNOW THE WaffleCone Express™

Take a minute to identify the key features of the WaffleCone Express™ (Figures 1 and 3). On the right you will observe a red “Baking” light and the green “Ready” light. The red light, when lighted, indicates the waffle plates are being heated. The green light, when lighted, signals that the waffle plates are up to temperature and “ready” to bake. To open the lid, release the locking latch (Figure 2).

The Color Control Dial permits you to adjust the temperature of the waffle plates. In order to bake at a higher temperature, increase the Dial setting. To reduce the temperature, turn the Dial down to a lower setting. You will want to find the optimum Color Dial setting that gives you waffles of just the right color. The best setting of the Color Control Dial is usually in the range of 2 to 3 ½. When you find the best setting, the baking time is usually 80 to 100 seconds and you may be able to use the sequencing of red and green lights to help time the baking cycle. Otherwise you may find it helpful to use a timer. As you make final adjustments of the Color Control Dial, you will find that only small movements of that Dial, such as ½ graduation, make a noticeable change to the color and timing.

The WaffleCone Express™ is equipped with a locking latch designed to minimize lifting of the lid during the baking cycle. This will help maintain uniform thickness of the waffle cone.

This latch can be conveniently unlocked by lifting the finger release (Figure 2) which is an integral part of the latch.

Provision has been made for cord storage as described in the cleaning and storage section. The cord can be wrapped under the WaffleCone Express™ with the electrical plug secured in a slot molded into the base.

The WaffleCone Express™ can be stored upright to save shelf space. Simply close the lid and stand it up on the flat hinged end.

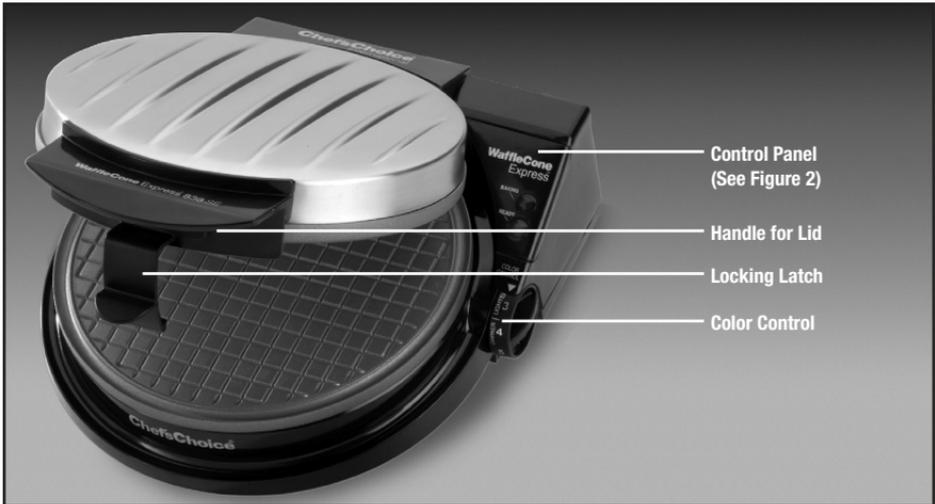


Figure 1. WaffleCone Express™.

BEFORE YOU BAKE THE WAFFLE CONE

Set the Color Control Dial to about 2 ½ to 3. Close the lid. Insert the WaffleCone Express™ power cord into a 120V-60HZ outlet. Let it warm up and cycle a few times - about 5 minutes. The Green and Red lights will go on and off alternately a few times.

Spray or wipe the waffle plates lightly with a vegetable oil spray the first time you use the WaffleCone Express™ and anytime thereafter should your waffle cones stick.

BAKING WAFFLE CONE TIPS

Use one of our recommended waffle cone recipes included here or select a family favorite. The mixture should be adjusted with a bit of oil or a pinch more flour so that it is of a consistency to spoon easily and run slowly but not freely from a small ladle. One waffle takes a little less than ¼ cup (or 3 tablespoons) of batter. Find a spoon just this size or use a measuring cup. For best results, do not overfill the waffle iron.

BAKING YOUR FIRST WAFFLE CONE

When the green light is ON, ladle the appropriate amount of batter directly in the center or slightly above the center of the waffle pattern. Promptly close the lid. As you close the lid, the latching mechanism under the lid handle should snap securely under the base of the WaffleCone Express™, thus locking down the lid. If the latch does not automatically snap under the base, use your finger to depress the release arm (Figure 2) to complete the latching action.



Lift the lid carefully in 60 seconds to check the color of your first waffle. If it is too light, bake another 20 to 40 seconds.

It may take a few tries to find the best setting of the Color Control Dial; it is finely calibrated and sensitive.

Figure 2. Locking latch.

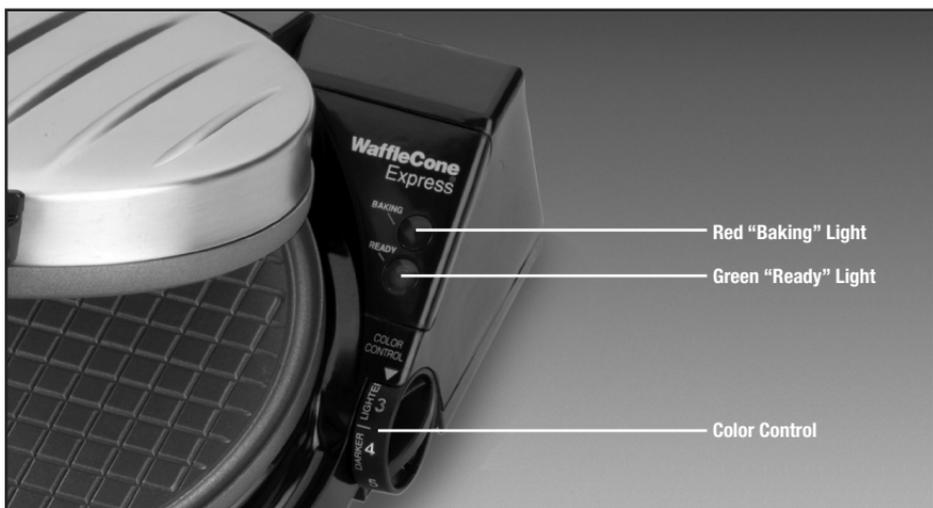


Figure 3. Control panel.

A small movement of the Color Control Dial makes a noticeable difference in the color of the cone. For best results, adjust the Color Control Dial ½ grade higher to darken the cone and ½ grade lower to lighten the cone. When you have the setting just as you like, the green and red lights usually can be used to time your baking cycle.

Here is how the red and green timer lights work. Ladle the batter onto the plate when the green light is ON; in 20-30 seconds it will go off and the red light will come ON. This indicates that the plates are heating. In another 30 to 40 seconds, the red light goes off and the green light will turn ON. Bake another 20 seconds and then the waffle should be ready to remove and form. If you find it easier, use a timer and bake your cones for 80 to 100 seconds.

Note: Always unplug the WaffleCone Express™ immediately after use. Never leave it unattended when plugged in. Children should not be allowed to use the WaffleCone Express™ except in the presence of an attentive adult.

ROLLING THE CONE

The cone form provided with your WaffleCone Express™ helps you make uniformly shaped cones with ease. After a few cones, you will develop the knack of holding the warm cone and shaping it into a neat form perfect for a scoop of your favorite frozen treat.

Follow the illustrated steps the first few times you make cones to perfect your skills. As soon as the waffle is baked, remove it from the WaffleCone Express™. Immediately place it on a dry soft cloth as shown below in Figure 4. Position the point of the cone-form, about ½ inch from the edge of the waffle with the cone-form resting across the diameter of the waffle. Use the edge of the cloth to lift one edge of the waffle up onto the cone form. Then using the cloth initially to help support the hot waffle, press the waffle snugly against and partially around the cone form. Then let the cloth fall back as you roll the cone forward until the waffle completely enwraps the cone form (Figure 5). Hold the waffle on the cone form. With the overlapped waffle seam down, press firmly down against the waffle and cone form to “freeze” the cone into shape (Figure 6). While the cone is still warm, pinch the bottom to seal it and prevent drips of ice cream from leaking out when the cone is filled. Hold the waffle cone around the form in this way until it is sufficiently cool and stiff enough to hold its shape.

The cloth helps to protect your fingers from the hot waffle. If your fingers are comfortable with the heat, you may find the cloth unnecessary. But don't forget to pinch the bottom of the cone together to prevent leaks!

Set the warm cone aside in a cone holder or a tall iced tea glass until it cools or until you are ready to serve. If you plan to use the cones later, allow them to cool and dry completely before storing in a sealed plastic bag or tightly covered container. Most cones will keep several weeks when packaged this way and stored in a cool dry place.

SERVING SUGGESTIONS

Once you feel comfortable making cones, try filling the cone with ice cream and serving the cone while still hot. The softening ice cream enhances the flavor of the cone, like a yummy warm cookie a la mode.

Try forming the warm waffles into bowl shapes to be filled with ice cream, frozen yogurt, or fresh berries and whipped cream. While still hot, press the waffle into a 3 or 4-inch muffin tin. Crimp the edges to make the waffle fit into the mold. Or press the hot waffle over the bottom of a small bowl or custard cup. A pair of fluted muffin tins, about 3-4 inch diameter are ideal – simply press

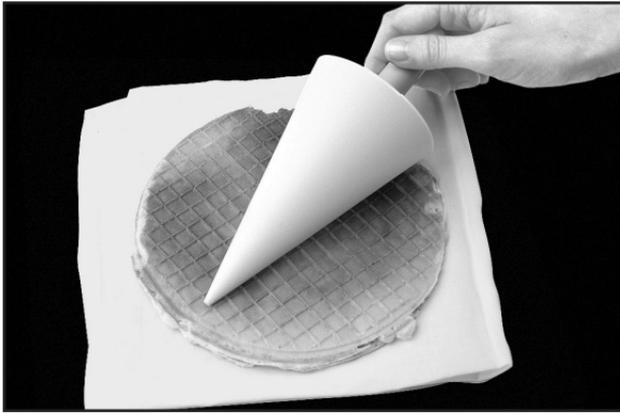


Figure 4.

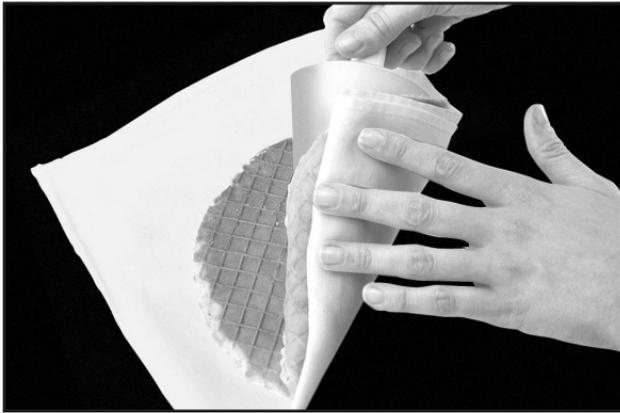


Figure 5.

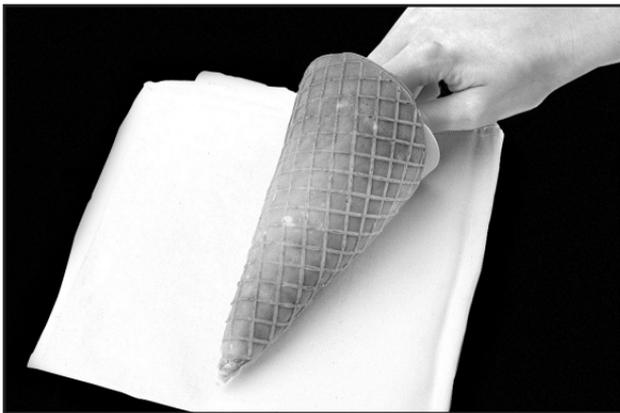


Figure 6.

the waffle between them. For the holidays, fill these edible bowls with candies, shelled nuts or fruit salad and a scoop of sorbet.

How about Ice Cream Sunday Turnovers! For a festive end to a relaxed meal with family and friends, fill hot waffles with ice cream then fold while still warm and serve immediately. Here's how; a few minutes before dessert, set out your favorite ice cream, sherbet, toppings, chocolate chips and nuts. Make a waffle. While it is still hot, place the waffle on a plate. Scoop some ice cream and topping on one side of the waffle the fold it in half and seal. Eat this ice cream Sunday turnover while the waffle is still warm. The warm waffle melts some of the ice cream and is chewy and crunchy at the same time.

Waffle Wafers – Waffle cone batter makes a crisp cookie that keeps for a long time. Bake a waffle cone; slide it onto a plate then cut the wafer in 4 neat triangles while still warm. Cool these wedges on a wire rack then store them. Garnish an ice cream parfait or a dish of pudding with one of these elegant fan shaped cookies.

Cones never go to waste. Less than perfect cones can be cooled then crumbled and used to garnish desserts. Or use crumbled cones in place of graham crackers for piecrusts and cheesecakes.

RECIPES FOR DELICIOUS CONES

Here are three of our favorite cone recipes – the rich buttery waffle cone you find in a specialty ice cream parlor, a light and refined wafer cone and an indulgent chocolate cone, almost good enough to eat on its own. A pinch of cinnamon or a few drops of lemon or orange flavor can be added to customize any of these simple recipes. Use a fork or small spatula to stir the batter. It will be somewhat thick but spoonable onto the waffle cone plate. Store leftover batter in the refrigerator for up to 2 days. Let it warm up to room temperature before using.

Gourmet Waffle Cone

This is our basic recipe for a rich buttery waffle cone.

1 whole egg

1 egg white

¼ teaspoon salt

¼ cup granulated sugar

¾ cup sifted all-purpose flour

2 tablespoons butter melted and cooled slightly

1. Preheat the WaffleCone Express™. Start with Color Control setting of 2 ½ to 3, but change as necessary for best results.
2. Stir the egg, egg white and salt in a small bowl with a fork until well blended. Beat in the sugar and blend until sugar is incorporated and the egg has lightened in color slightly, about 1 minute. Add the flour and stir slowly until all flour is moistened. Beat another 15 seconds to incorporate the flour and remove all lumps. Add the melted butter and stir until well blended.
3. Spoon 3 tablespoons (1 ½ ounces) of batter in the center or slightly above center of the iron. Close the lid, lock the latch (Figure 2), bake for 1 minute and then check for proper color. Cook an additional 20 to 40 seconds if necessary.
4. Quickly remove the waffle from the WaffleCone Express™ onto a clean cloth towel. Use the cloth to help lift and roll the waffle around the cone form. Hold the cone a few seconds to set its shape, then place in a cone holder, iced tea glass or on a wire rack or to cool.

Yield: About 6-8 cones

Elegant Wafer Cones

A bit lighter than our gourmet cones, this batter makes a delicate wafer cone. Cake flour ensures the best results. If you use all-purpose flour, you may need to add a small amount of additional oil to the recipe.

2 whole eggs

¼ teaspoon salt

⅔ cup granulated sugar

2 tablespoons vegetable oil

1 cup cake flour

1 teaspoon vanilla extract

1. Preheat the WaffleCone Express™. Start with a Color Control Setting of 2 ½ to 3, but change as necessary for best results.
2. Stir the eggs and salt in a small bowl with a fork until well blended. Beat in the sugar and blend until sugar is incorporated and the eggs have lightened in color slightly, about 1 minute. Stir in the oil. Add the cake flour and stir slowly until all flour is moistened. Beat another 15 seconds to incorporate the flour and remove all lumps. Stir in the vanilla extract.
3. Spoon 3 tablespoons (1 ½ ounces) of batter in the center or slightly above center of the iron. Close the lid, lock the latch (figure 2), bake for 1 minute and then check for proper color. Cook an additional 20 to 40 seconds if necessary.
4. Quickly remove the waffle from the WaffleCone Express™ onto a clean cloth towel. Use the cloth to help lift and roll the waffle around the cone form. Hold the cone a few seconds to set its shape, then place in a cone holder, iced tea glass or on a wire rack or to cool.

Yield: About 6-8 cones

Chocolate Waffle Cone

1 ounce unsweetened chocolate such as Hershey's®

2 tablespoons butter

2 whole eggs

¼ teaspoon salt

½ cup granulated sugar

½ cup sifted all-purpose flour

2 tablespoons Dutch processed cocoa powder

1 teaspoon vanilla extract, optional

1. Preheat the WaffleCone Express™. Start with a Color Control Setting of 2 ½ to 3, but change as necessary for best results.
2. Place the chocolate and butter in a small saucepan and melt over low heat. Stir to combine then set aside to cool for 5 minutes.
3. Stir the eggs and salt in a small bowl with a fork until well blended. Beat in the sugar and blend until sugar is incorporated and the egg has lightened in color slightly, about 1 minute. Stir in the melted chocolate and butter. Add the flour and cocoa powder, stirring slowly until all flour is moistened. Beat another 15 seconds to incorporate the flour and remove all lumps. Stir in the vanilla if using.
4. Spoon 3 tablespoons (1 ½ ounces) of batter in the center or slightly above center of the iron. Close the lid, lock the latch (Figure 2), bake for 1 minute and then check for proper color. Cook an additional 20 to 40 seconds if necessary.
5. Quickly remove the waffle from the WaffleCone Express™ onto a clean cloth towel. Use the cloth to help lift and roll the waffle around the cone form. Hold the cone a few seconds to set its shape, then place in a cone holder, iced tea glass or on a wire rack or to cool.

Yield: About 6-8 cones

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk of someone becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the WaffleCone Express™ to overturn, spilling its hot contents. While EdgeCraft does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least 15 amperes. The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

CLEANING AND STORAGE

Before cleaning the WaffleCone Express™, always unplug the power cord and wait until the plates cool to room temperature. Never clean the appliance under water. If you find it necessary to clean the baking surface, use a soft brush, Q-tip, or a flexible moist cloth. Never use a sharp or pointed tool as this will damage the non-stick surfaces. The exterior can be safely cleaned with a mild detergent on a damp soft cloth or small soft brush. Then use a dampened cloth followed by wiping with a dry soft cloth.

Store the power cord under the bottom as shown in Figure 7 and insert the end of the cord, (the strain relief adjacent to the power plug) into the plastic slot under the left side of the WaffleCone Express™. You will find it is easy to store it upright resting on the top hinged face as shown.

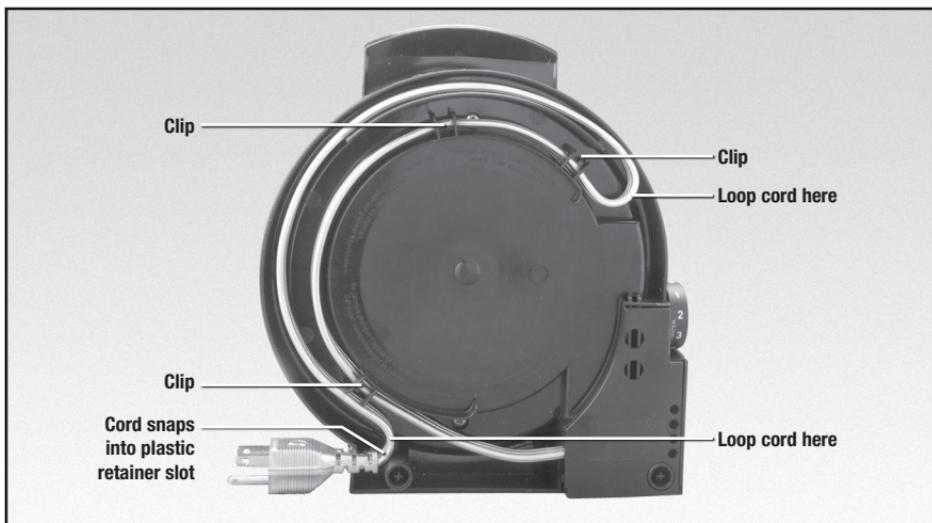


Figure 7. Cord clips under base. WaffleCone Express™ stores upright as shown.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.

Customer Service (800) 342-3255 or 610-268-0500

Chef'sChoice® and EdgeCraft® are registered trademarks of EdgeCraft Corporation, Avondale, PA.

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64-M91

© EdgeCraft Corporation 2015

Printed in China.

C15

www.chefschoice.com

W838620

ChefsChoice®

International

WafflePro® Express™



F

Instructions et recettes pour le modèle **838/838-SE**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez intégralement les instructions avant d'utiliser le WaffleCone Express™.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée en plastique sur le couvercle et ne touchez pas au couvercle en acier inoxydable lorsqu'il est chaud.
3. Afin d'éviter les risques d'incendies, d'électrocutions et de blessures corporelles, veuillez ne pas immerger le cordon d'alimentation, la prise ou le gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Avant l'utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation et maintenez-le éloigné des parties chaudes de l'appareil.
6. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-dessus des bords d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
7. Ne posez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante électrique, d'un brûleur à gaz ou dans un four chaud.
8. Une prudence extrême doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
9. Utilisez le gaufrier uniquement sur des surfaces sèches, planes et non glissantes.
10. N'utilisez pas le WaffleCone Express™ à l'extérieur.
11. N'utilisez pas le WaffleCone Express™ si le câble ou la prise sont endommagés. S'il est défectueux ou a subi un quelconque dommage, veuillez renvoyer votre WaffleCone Express™ au département après-vente d'EdgeCraft Corporation afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par l'entreprise EdgeCraft peut causer des incendies, des électrocutions ou des blessures.
13. Débranchez toujours le gaufrier de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou lors du nettoyage afin d'éviter un choc électrique accidentel. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
14. Tant que l'appareil est chaud, même s'il est débranché, il y a des risques de brûlure. Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne rangez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
15. N'utilisez pas le WaffleCone Express™ pour d'autres raisons que celles pour lesquelles il est prévu.
16. Utilisez uniquement sur une alimentation de 120V 60 Hz. Utilisez une prise comportant une bonne mise à la terre.
17. Pour usage domestique uniquement.
18. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Avec le WaffleCone Express™, les enfants de tout âge peuvent dorénavant connaître les plaisirs de cornets fraîchement cuits garnis de leur crème glacée préférée, de sorbets savoureux ou de yogourts glacés directement à la maison. Les cornets tièdes et fraîchement cuits ouvrent une nouvelle dimension dans l'univers de l'une des plus célèbres friandises : le cornet de crème glacée. Le WaffleCone Express™ est fourni avec un cône de mise en forme pratique sur lequel enrouler votre fine gaufre, exactement comme les professionnels. Fabriqué par Chef'sChoice®, fournisseur majeur de produits culinaires de qualité, votre WaffleCone Express™ est conçu pour des années d'utilisation fiable et de divertissement.

Le cornet de crème glacée a été rendu populaire lors de l'exposition universelle de 1904 à St Louis lorsqu'un vendeur de crème glacée, qui s'est trouvé à court de pots, a improvisé et utilisé un biscuit en forme de cône comme récipient comestible. La fabrication de cornets à glace amène un peu de cet esprit de fête jusque dans votre cuisine. Faites-en le point d'orgue de vos fêtes estivales ou une manière détendue et simple de passer du temps avec votre famille ou de vous amuser avec vos amis. Chacun appréciera le fruit de ses efforts : de la crème glacée s'attendrissant lentement dans un cornet tiède. On ne trouve pas ça dans le premier bar laitier venu. Dégustez !

SE FAMILIARISER AVEC LE WaffleCone Express™

Prenez un instant pour identifier les fonctions principales du WaffleCone Express™ (Figure 1 et 3). Sur la droite, vous noterez les témoins lumineux rouge « Cuisson », et vert « Prêt ». Le témoin lumineux rouge, lorsqu'il est allumé, indique que les plaques du gaufrier sont en train de chauffer. Le témoin lumineux vert, lorsqu'il est allumé, indique que les plaques du gaufrier ont atteint la température à laquelle le gaufrier est « Prêt » pour la cuisson. Pour ouvrir le couvercle déverrouillez le loquet verrouillable (Figure 2).

Le cadran de contrôle de la couleur permet de régler la température des plaques du gaufrier. Pour cuire à plus haute température, augmentez le réglage du cadran. Pour diminuer la température, tournez le cadran vers un réglage inférieur. Il vous faudra trouver le réglage optimal du cadran de couleur pour obtenir des gaufres ayant exactement la couleur désirée. Le réglage idéal du cadran de contrôle de la couleur est généralement compris entre 2 et 3,5. Lorsque vous avez trouvé le réglage idéal, le temps de cuisson varie normalement entre 80 et 100 secondes, et vous pouvez éventuellement vous servir de la séquence des témoins lumineux rouge et vert pour vous aider à déterminer le temps du cycle de cuisson. Sinon, l'utilisation d'un minuteur peut se révéler pratique. Un réglage précis du cadran de contrôle de la couleur vous montrera que de très petites variations sur ce cadran, d'une demi-unité par exemple, provoquent des changements significatifs sur la couleur et la durée de cuisson.

Le WaffleCone Express™ est équipé d'un loquet verrouillable conçu pour minimiser le soulèvement du couvercle durant de cycle de cuisson. Il permet à la gaufre à cornet de garder une épaisseur uniforme.

Le loquet peut facilement être déverrouillé en soulevant le cran de sûreté manuel (Figure 2), qui est intégré au loquet.

Un espace a été prévu pour ranger le câble comme décrit dans le chapitre nettoyage et rangement. Le câble peut-être rangé sous le WaffleCone Express™ et la prise électrique fixée dans une fente moulée dans le socle.

Le WaffleCone Express™ peut être rangé verticalement pour prendre moins de place sur une étagère. Fermez simplement le couvercle et mettez-le debout sur l'extrémité plate de la charnière.

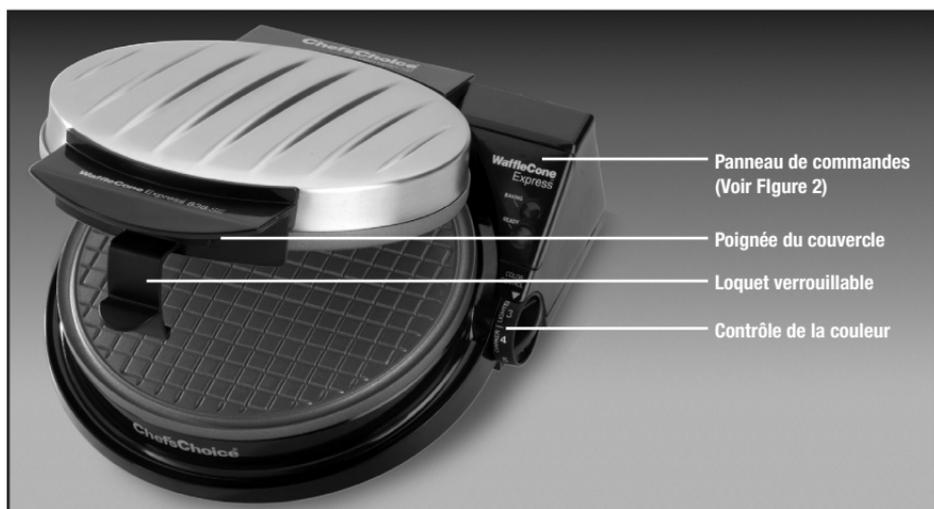


Figure 1. WaffleCone Express™.

AVANT DE CUIRE LA GAUFRE À CORNET

Réglez le cadran de contrôle de la couleur entre 2,5 et 3 environ. Fermez le couvercle. Branchez le câble d'alimentation du WaffleCone Express™ sur une prise 120V-60 Hz. Laissez-le chauffer et effectuer quelques cycles, pendant environ 5 minutes. Les témoins lumineux vert et rouge s'allumeront et s'éteindront alternativement plusieurs fois.

Pulvérisez ou étalez légèrement de l'huile végétale sur les plaques du gaufrier lors de la première utilisation du WaffleCone Express™ et ensuite chaque fois que les gaufres à cornet attacheront.

TRUCS POUR LA CUISSON DES GAUFRES À CORNET

Utilisez l'une des recettes de gaufres à cornet recommandées que nous détaillons ici ou choisissez votre recette familiale préférée. Le mélange doit être amélioré avec un peu d'huile ou une pincée supplémentaire de farine afin d'obtenir une consistance qui lui permette d'être versé facilement et de couler lentement mais pas de manière fluide lorsque l'on utilise une petite louche. Une gaufre nécessite un peu moins de 1/4 de tasse (ou 3 cuillères à soupe) de pâte. Procurez-vous une louche de la taille exacte ou utilisez une tasse à mesurer. Pour de meilleurs résultats, ne remplissez-pas trop le moule à gaufre.

CUIRE VOTRE PREMIÈRE GAUFRE À CORNET

Quand le témoin lumineux vert s'allume, versez à la louche la quantité appropriée de pâte directement au centre ou légèrement au-dessus du centre du motif de la gaufre. Fermez rapidement

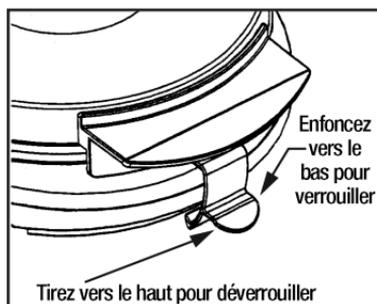


Figure 2. Loquet verrouillable.

le couvercle. Quand vous fermez le couvercle, le mécanisme du loquet sous la poignée du couvercle doit s'enclencher correctement sous le socle du WaffleCone Express™, verrouillant ainsi le couvercle. Si le loquet ne s'enclenche pas automatiquement sous le socle, pressez le levier d'ouverture (Figure 2) avec votre doigt pour l'enclencher correctement.

Après 60 secondes, ouvrez le couvercle avec précaution pour examiner la couleur de votre première gaufre. Si elle est trop claire, cuisez-la encore pendant 20 à 40 secondes.

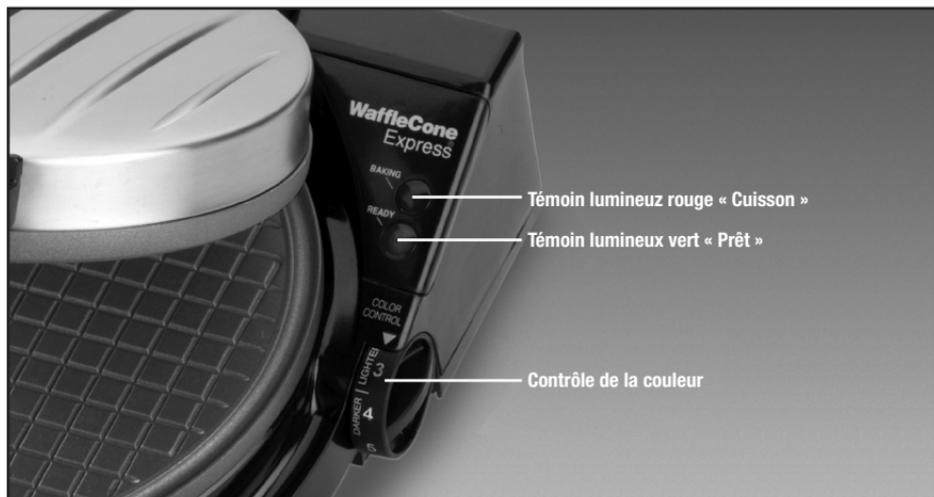


Figure 3. Panneau de commandes.

Quelques essais peuvent s'avérer nécessaires pour trouver le réglage idéal du cadran de contrôle de la couleur ; il est calibré avec précision et il est sensible.

Un petit mouvement du cadran de contrôle de la couleur provoque une différence significative de la couleur du cornet. Pour de meilleurs résultats, réglez le cadran de contrôle de la couleur d'une ½ unité en plus pour un cornet plus foncé ou d'une ½ unité en moins pour l'éclaircir. Lorsque le réglage vous convient parfaitement, les témoins lumineux vert et rouge peuvent généralement être utilisés pour rythmer votre cycle de cuisson.

Les témoins minuteurs lumineux rouge et vert fonctionnent de la façon suivante. Versez la pâte sur la plaque quand le témoin lumineux vert est allumé ; 20 à 30 secondes plus tard il s'éteindra et le témoin lumineux rouge s'allumera. Il indique que les plaques sont en train de chauffer. 30 à 40 secondes plus tard, le témoin rouge s'éteindra et le témoin vert s'allumera. Cuisez encore 20 secondes et la gaufre devrait être prête à être sortie et mise en forme. Si cela vous semble plus simple, vous pouvez utiliser un minuteur et cuire vos cornets entre 80 et 100 secondes.

Remarque : Débranchez *toujours* le WaffleCone Express™ immédiatement après son utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché. N'autorisez pas les enfants à utiliser un WaffleCone Express™ sauf s'ils sont supervisés par un adulte.

ENROULER LE CORNET

Le cône de mise en forme fourni avec le WaffleCone Express™ vous permet de faire facilement des cornets de forme régulière. Après quelques cornets, vous acquerez le tour de main pour maintenir le cône chaud et lui donner une forme soignée parfaite pour votre boule de votre friandise glacée préférée.

Suivez les étapes illustrées lors de vos premières tentatives pour fabriquer des cornets afin de perfectionner votre savoir-faire. Dès que la gaufre est cuite, sortez-la du WaffleCone Express™. Déposez-la immédiatement sur un tissu doux sec comme montré sur la Figure 4. Placez la pointe du cône de mise en forme à environ 1,5 cm du bord de la gaufre et alignez le cône de mise en forme sur le diamètre de la gaufre. Servez-vous du bord du tissu pour soulever et plaquer l'un des cotés de la gaufre sur le cône de mise en forme. Puis, en vous servant au début du tissu pour maintenir la gaufre chaude, plaquez minutieusement la gaufre contre et en partie autour du cône de mise en forme. Laissez ensuite retomber le tissu à mesure que vous faites rouler le cône de mise en forme jusqu'à ce que la gaufre l'enveloppe complètement (Figure 5). Maintenez la gaufre sur le cône de mise en forme. Orientez la zone de recouvrement de la gaufre vers le bas, et pressez fermement la gaufre contre le cône de mise en forme pour « figer » la forme du cornet (Figure 6). Pendant que le cornet est encore chaud, pincez la base pour la souder et éviter que des gouttes de crème glacée ne coulent lorsque le cornet sera rempli. Maintenez ainsi le cornet de gaufre autour du cône de mise en forme jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid et rigide pour garder sa forme.

Le tissu vous permet de protéger vos doigts de la gaufre brûlante. Si vos doigts ne craignent pas la chaleur, vous préférerez peut-être vous en passer. Mais n'oubliez pas de pincer la base du cornet pour éviter les fuites !

Déposez le cornet tiède sur un support à cornets ou dans un grand verre à thé glacé jusqu'à ce qu'il soit froid ou que vous soyez prêt à servir. Si vous projetez d'utiliser les cornets plus tard, laissez les refroidir et sécher complètement avant de les ranger dans un sac en plastique étanche ou dans un récipient hermétiquement couvert. La plupart des cornets se conservent plusieurs semaines quand ils sont emballés ainsi et rangés dans un endroit frais et sec.

SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION

Une fois que vous êtes à l'aise avec la fabrication des cornets, essayez de les remplir de crème glacée et de les servir encore chauds. La crème glacée fondante met en valeur le goût du cornet, pareil à celui d'un succulent biscuit chaud servi avec de la crème glacée.

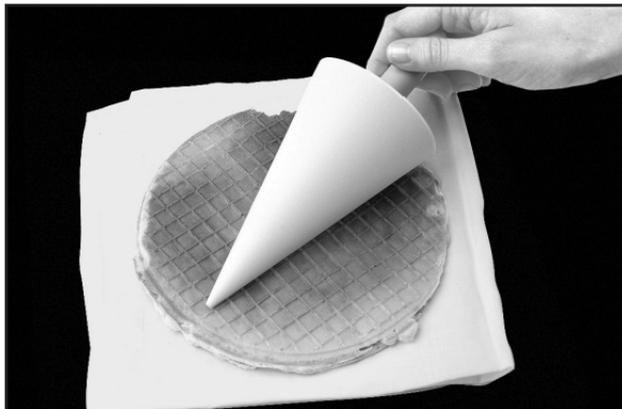


Figure 4.

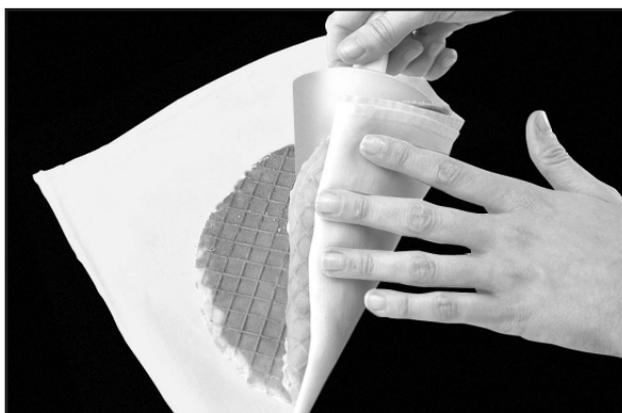


Figure 5.

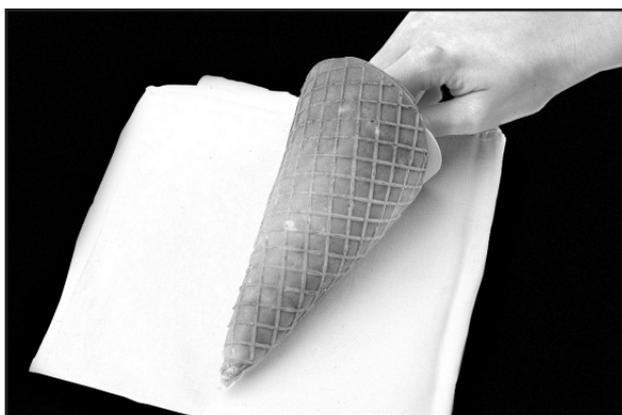


Figure 6.

Exercez-vous à donner aux gaufres une forme de bol qui pourra être rempli de crème glacée, de yogourt glacé ou de petits fruits frais et de crème fouettée. Pendant qu'elle est encore chaude, pressez la gaufre dans un moule à muffins de 7,5 ou 10 cm (3 ou 4 pouces). Pincez les bords pour faire entrer la gaufre dans le moule. Vous pouvez aussi presser la gaufre chaude contre le fond d'un petit bol ou d'un moule à flan. Une paire de moules à muffins cannelés, de diamètre compris entre 7,5 et 10 cm, est idéal.

Pressez simplement la gaufre entre les deux moules. Pendant les fêtes, remplissez ces bols comestibles avec des friandises, des fruits secs ou de la salade de fruits et une boule de crème glacée.

Pourquoi pas des chaussons de coupe glacée ! Pour terminer de manière festive un repas détendu en famille et entre amis, remplissez les gaufres chaudes avec de la crème glacée, puis pliez-les encore tièdes et servez immédiatement. Pour ce faire, sortez vos crèmes glacées, sorbets, nappages pour coupes glacées, pépites de chocolat et noix préférés quelques minutes avant le dessert. Faites une gaufre. Pendant qu'elle est encore chaude, posez la gaufre sur une assiette. Disposez une boule de crème glacée et de la garniture d'un côté de la gaufre puis pliez-la en deux et fermez-la. Mangez ce chausson de coupe glacée pendant que la gaufre est encore chaude. La gaufre chaude fait fondre un peu la crème glacée et devient moelleuse et croustillante à la fois.

Gaufrettes : La pâte pour cornets de gaufre donne des biscuits craquants qui se conservent longtemps. Faites cuire une gaufre pour cornet ; faites-la glisser sur une assiette puis coupez-la nettement en 4 triangles pendant qu'elle est encore chaude. Laissez refroidir ces morceaux sur une grille puis conservez-les. Garnissez un parfait glacé ou un plat de crème-dessert avec ces élégants biscuits en forme d'éventail.

Les cornets ne sont jamais perdus. Les cornets qui ne sont pas tout à fait réussis peuvent être refroidis puis émiettés pour garnir des desserts. Vous pouvez aussi utiliser les cornets émiettés à la place des biscuits Graham pour les fonds de tarte et les gâteaux au fromage.

RECETTES POUR DE DÉLICIEUX CORNETS

Voici trois de nos recettes préférées de cornets : le cornet au bon goût de beurre que vous trouvez dans les bars laitiers spécialisés, le cornet gaufrette, léger et raffiné, et un cornet au goût généreux de chocolat, si bon qu'on le mangerait presque seul. Une pincée de cannelle ou quelques gouttes d'arôme citron ou orange peuvent être rajoutées à chacune de ces recettes simples pour les personnaliser. Utilisez une fourchette ou une petite spatule pour remuer la pâte. Elle sera un peu épaisse mais devra pouvoir se verser à l'aide d'une cuillère sur la plaque du gaufrier à cornets. Conservez le reste de pâte au réfrigérateur pendant deux jours maximum. Laissez-le réchauffer à température ambiante avant de l'utiliser.

Cornet de gaufre gourmet

Voici notre recette de base pour des cornets de gaufre au bon goût de beurre.

1 œuf entier

1 blanc d'œuf

¼ de cuillère à thé de sel

½ tasse de sucre granulé

⅔ tasse de farine tout-usage tamisée

2 cuillères à soupe de beurre fondu et légèrement refroidi.

1. Préchauffez le WaffleCone Express™. Commencez avec le contrôle de la couleur réglé entre 2,5 et 3, mais modifiez si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mélangez l'œuf, le blanc d'œuf et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que l'œuf

devienne légèrement plus clair, pendant 1 minute environ. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Ajoutez le beurre fondu et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

3. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur vous convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
4. Retirez rapidement la gaufre du WaffleCone Express™ et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support à cornets, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.

Quantités pour : Environ 6 à 8 cornets

Cornets gaufrettes élégants

Un peu plus légère que pour nos cornets gourmets, cette pâte permet de faire des cornets gaufrette délicats. Utilisez de la farine à gâteaux pour de meilleurs résultats. Si vous utilisez de la farine tout-usage, vous devrez peut-être ajouter un petit peu d'huile à la recette.

2 œufs entiers

¼ de cuillère à thé de sel

⅔ de tasse de sucre granulé

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 tasse de farine à gâteaux

1 cuillère à thé d'extrait de vanille

1. Préchauffez le WaffleCone Express™. Commencez en réglant le contrôle de la couleur entre 2,5 et 3, mais modifiez ce réglage si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mélangez les œufs et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que les œufs deviennent légèrement plus clairs, pendant 1 minute environ. Ajoutez l'huile et remuez. Ajoutez la farine à gâteaux et remuez jusqu'à ce qu'elle soit entièrement humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Ajoutez l'extrait de vanille et remuez.
3. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
4. Retirez rapidement la gaufre du WaffleCone Express™ et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support de cône, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.

Quantités pour : Environ 6 à 8 cornets

Cornet de gaufre au chocolat

30 grammes environ de chocolat amer comme le Hershey's® par exemple.

2 cuillères à soupe de beurre

2 œufs entiers

¼ de cuillère à thé de sel

½ tasse de sucre granulé

½ tasse de farine tout-usage tamisée

2 cuillères à soupe de cacao en poudre « méthode hollandaise » (Dutch-processed)

1 cuillère à thé d'extrait de vanille, optionnel

1. Préchauffez le WaffleCone Express™. Commencez avec un réglage de la couleur entre 2,5 et 3, mais modifiez si nécessaire pour de meilleurs résultats.
2. Mettez le chocolat et le beurre dans une petite casserole et faites fondre à feu doux. Remuez pour mélanger puis réservez et laissez refroidir pendant 5 minutes.
3. Mélangez les œufs et le sel dans un petit bol avec une fourchette jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé et que l'œuf devienne légèrement plus clair, pendant 1 minute environ. Incorporez le chocolat fondu et le beurre en remuant. Ajoutez la farine et le cacao en poudre, en remuant doucement jusqu'à ce que toute la farine soit humidifiée. Battez encore pendant 15 secondes pour incorporer la farine et faire disparaître tous les grumeaux. Incorporez la vanille si vous en mettez.
4. Versez 3 cuillères à soupe (40 g environ) de pâte au centre ou légèrement au-dessus du centre du moule. Fermez le couvercle, verrouillez le loquet (Figure 2), faites cuire pendant 1 minute puis regardez si la couleur convient. Faites cuire entre 20 et 40 secondes de plus si nécessaire.
5. Retirez rapidement la gaufre du WaffleCone Express™ et déposez-la sur une serviette en tissu propre. Aidez-vous de la serviette afin de soulever et d'enrouler la gaufre autour du cône de mise en forme. Maintenez le cône pendant quelques secondes afin de lui donner sa forme, puis posez-le sur un support de cône, un verre à thé glacé ou une grille pour qu'il refroidisse.

Quantités pour : Environ 6 à 8 cornets

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION

Un câble d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour éviter que quelqu'un ne s'emmêle ou ne trébuche avec un câble plus long, renversant le WaffleCone Express™ et son contenu brûlant. Bien que EdgeCraft les déconseille, des rallonges existent et peuvent être utilisées, si des précautions sont prises. Si une rallonge électrique est utilisée, l'intensité mentionnée sur la rallonge doit être d'au moins 15 ampères. Le câble plus long devra être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas au-dessus du rebord d'une table ou d'un comptoir afin qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux domestiques et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant de nettoyer le WaffleCone Express™, débranchez toujours le câble d'alimentation et attendez que les plaques soient à température ambiante. Ne lavez jamais l'appareil sous l'eau. S'il vous semble nécessaire de nettoyer les surfaces de cuisson, utilisez une brosse souple, un coton-tige humide ou un chiffon souple humide. N'utilisez jamais d'outils pointus ou coupants car ils pourraient endommager les surfaces anti-adhésives. La partie extérieure peut être nettoyée sans risque avec un détergent doux et un chiffon doux humide ou une petite brosse souple. Utilisez ensuite un chiffon humide puis essuyez avec un chiffon doux sec.

Rangez le câble d'alimentation sous la base comme illustré sur la Figure 7 et insérez l'extrémité du câble (la bride du cordon à côté de la prise) dans la fente en plastique sous le côté gauche du WaffleCone Express™. Vous trouverez plus commode de ranger l'appareil verticalement, debout sur le côté plat de la charnière comme illustré.

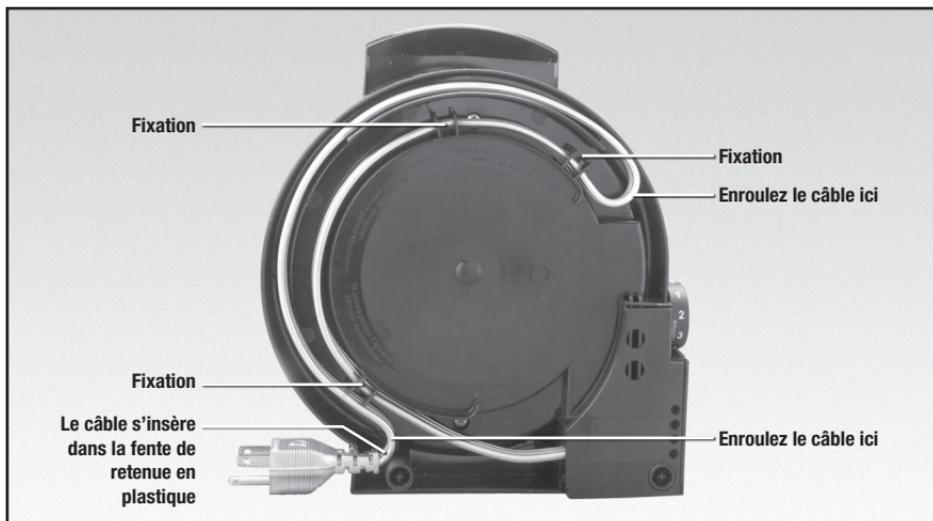


Figure 7. Fixations pour le câble sous la base. Le WaffleCone Express™ se range debout comme illustré.

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation
825 Southwood Road, Avondale, PA 19311 U.S.A.
Service Client (800) 342-3255 or 610-268-0500

Conforms to UL Std. 1083 Certified to CAN/CSA Std. C22.2 No. 64-M91
© EdgeCraft Corporation 2015

C15

www.chefschoice.com

Printed in China.

W838620