

Calphalon® 

No Peek™ Waffle Maker
USER GUIDE
Model HE400WM



Gaufrier No Peek™
**GUIDE DE
L'UTILISATEUR**
Modèle HE400WM

Thank you for choosing the Calphalon No Peek™ Waffle Maker. All Calphalon small electrics are engineered to deliver premium heating performance.

The **Calphalon OPTI-HEAT™ System** is made up of two parts: premium materials and optimal heat delivery, which work together to offer even heating and create beautiful results.

We know you are excited to get cooking, and we promise to enhance your culinary experience every step of the way. So whether you're a novice in the kitchen, or an experienced gourmet, the tips and recipes in this guide will help you express your flavor – with creative (and delicious) waffles of all kinds!

Table of Contents

Important Safeguards	page 3
Parts and Features	page 6
Assembling Your No Peek Waffle Maker	page 7
Operating Your No Peek Waffle Maker	page 8
Cleaning and Care	page 9
Frequently Asked Questions	page 10
Warranty/Customer Service	page 11
Recipes	page 13

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 17
Pièces et fonctions	page 20
Assemblage de votre gaufrier No Peek	page 22
Utilisation de votre gaufrier No Peek	page 22
Nettoyage et entretien	page 24
Foire aux questions	page 25
Garantie/service client	page 26
Recettes	page 29

Calphalon® 

What You Need To Know About Safety Instructions

Warning and Important Safeguards appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating the waffle maker. Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

 **WARNING**

Warning – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

 **CAUTION**

Caution – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

 **WARNING**

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

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or waffle maker base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. This appliance generates heat and may create steam during use. Take precautions to prevent burns, fires or other personal injury or property damage.
15. Do not place anything on top of or underneath this product while it is operating.
16. Do not leave waffle maker unattended during use.
17. To reduce the risk of fire or electric shock, do not open base of the appliance. No user serviceable parts are inside. Repair should be done only by Calphalon authorized personnel.
18. When placing batter in or removing waffles from the waffle maker, prevent it from accidentally closing by holding the handle for the upper waffle plate with an oven mitt.

Electrical Requirements

Avoid electrical shock. This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

Use proper extension cord. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. 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 cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Parts and Features

OPTI-HEAT™ System

Optimal Heat Delivery:

The precision placement of the No Peek Waffle Maker's heating elements, along with the internal temperature sensor, helps maintain even heat across the waffle plates. This means you'll enjoy evenly browned waffles, with a slight crust on the outside and a tender texture on the inside.

Premium Materials:

Your No Peek Waffle Maker's high performance bronze nonstick finish is backed with our exclusive 5-year warranty, and it offers flawless release as well as easy clean-up. The waffle plates are made from heavy-gauge cast aluminum.

No Peek™ Progress Indicator – Our exclusive No Peek LED control lights gradually illuminate as your waffles cook to the selected level of browning – from “Light”, to “Medium” to “Dark”. So, as the lights appear, you'll see the progress and know when your waffles are done without needing to take a peek inside.

Elevated, Easy-to-Read Control – No more straining to see control knobs and settings. The exclusive raised No Peek control illuminates so you know when the waffle maker is “On” and “Off”.

Sleek, Contoured Design – The updated, contoured shape of your No Peek Waffle Maker complements contemporary kitchen designs, and the sleek stainless steel housing coordinates with other Calphalon countertop appliances.

4-Square Belgian-Style Waffle Plates – Enjoy restaurant quality Belgian waffles in the comfort of your own kitchen. The large waffle plates allow you to make four waffles at once. So, whether you're making breakfast for family or special dessert waffles for friends, impress them with only the best.

Nonstick Coating For Easy Release – The premium nonstick coated waffle plates eliminate the annoyance of waffle batter that sticks. That means you won't waste time scraping bits of waffle from the plates.

Auto-Off Timer – For your safety, your Calphalon No Peek Waffle Maker will automatically shut off if it is left on continuously for 60 minutes. If you're cooking a lot of waffles and need it to operate longer, simply turn the control "Off" and then turn it right back on.

Upright Storage – Save space in the kitchen with the convenient upright storage of the No Peek Waffle Maker. Just close the No Peek Waffle Maker, slide the locking lever into the locked position, and tuck the waffle maker away standing upright for space-saving convenience.

Assembling Your No Peek™ Waffle Maker

1. Carefully remove all the pieces of the No Peek Waffle Maker from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See page 5 for information regarding electrical requirements.) Remove all packaging materials, including any stickers or tags, from the waffle maker before first use.
2. Before the first use, wipe the waffle plates with a damp cloth.
3. Plug power cord into 3-prong electrical outlet and continue with steps for "Operating Your No Peek Waffle Maker".

Operating Your No Peek™ Waffle Maker

Setting The Controls

Step 1: Choose the desired shade setting. Turn the control knob clockwise to the desired level of browning – light, medium or dark.

Step 2: Allow the No Peek™ Waffle Maker to preheat. As the waffle maker preheats, the lights between “Off” and your chosen setting will gradually illuminate. Once the light next to your chosen setting illuminates, the No Peek Waffle Maker chime will sound, indicating that it is ready to cook waffles.

Step 3: Add batter to the no peek waffle maker. Open the No Peek Waffle Maker and pour approximately 2 cups of waffle batter evenly over the bottom plate. Use a temperature resistant nylon or wood utensil to spread the batter evenly over the bottom plate. Close the No Peek Waffle Maker.

NOTE: The premium bronze nonstick finish of your Calphalon No Peek™ Waffle Maker means that you do not need to grease the waffle plates – not even the first time you use it.

WARNING

WHEN POURING BATTER OR REMOVING WAFFLES FROM THE WAFFLE MAKER, PREVENT THE WAFFLE MAKER FROM ACCIDENTALLY CLOSING BY HOLDING THE HANDLE FOR THE UPPER WAFFLE PLATE WITH AN OVEN MITT.

As the waffles cook, the No Peek lights gradually illuminate to your selected level of browning – from “Light” to “Medium” to “Dark”. As the lights appear, you’ll track the progress of your waffles cooking, and know when they are done – without peeking inside.

Step 4: Remove waffles. When the waffles are done, a chime will sound. Open the waffle maker and remove the waffles carefully with a heat resistant nylon or wood utensil.

Using the Storage Lock Lever

WARNING

THE STORAGE LOCK LEVER MAY BE HOT WHILE THE WAFFLE MAKER IS IN USE. ALLOW THE WAFFLE MAKER TO FULLY COOL BEFORE LOCKING IT FOR STORAGE. USE CARE WHEN ADJUSTING THE STORAGE LOCK LEVER.

Your Calphalon No Peek Waffle Maker includes a locking feature that holds the waffle maker together so you can conveniently store it upright.

1. After use, allow the No Peek Waffle Maker to completely cool.
2. Clean the waffle plates and housing as needed.
3. Close the No Peek Waffle Maker.
4. Slide the storage lock lever to the locked position.

Cleaning and Care

1. Metal utensils will damage the nonstick coating. Use only non-metal, temperature resistant utensils, such as wood or nylon.
2. When you are done using the No Peek Waffle Maker, turn it "Off" and carefully unplug it.
3. Allow the No Peek Waffle Maker to cool completely.
4. Clean the waffle plates with a clean, damp cloth.
5. Wipe the No Peek Waffle Maker base with a clean, damp cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the No Peek Waffle Maker.

WARNING

DO NOT IMMERSE THE WAFFLE MAKER IN WATER OR SPRAY WATER ONTO THE WAFFLE PLATES.

Frequently Asked Questions

The waffles I made were rounded on the edges instead of square. What happened? You probably didn't use enough waffle batter. Our No Peek Waffle Maker takes about 2 cups of batter per batch, though you may need to experiment to determine the right amount for the way you like to make waffles. Be sure to use a heat-resistant nylon or wood utensil to spread the batter evenly over the bottom plate so that all of the corners are filled. This will ensure that every waffle is beautifully shaped.

My waffles stuck to the grates. What did I do wrong? Be sure you preheat the No Peek Waffle Maker before adding the batter. Turn the knob to the desired level of browning and then wait until all of the lights between "Off" and that setting are illuminated and the chime sounds.

If I want to make two waffles instead of four, can I fill half of the no peek waffle maker at a time? Yes, simply use half the amount of batter and pour it over half of the waffle plates.

Is it important to follow the waffle recipes in this guide, or can I use my grandmother's waffle recipe? Use any of your favorite waffle recipes, and then try some of ours. We have creative new ideas we're sure your family will love, too. Waffles are great for breakfast, lunch and even dessert.

Warranty/Customer Service

Warranty

If you could take a few moments to register your product, it will greatly expedite any warranty inquiries you may have. Also, with your help, we can continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year and Five Year Warranty

Calphalon will repair or replace any No Peek Waffle Maker found defective in material or workmanship within one year of the original purchase. In addition, Calphalon will repair or replace any No Peek Waffle Maker if the nonstick waffle plates are found defective in material or workmanship within five years of original purchase. This warranty applies when the waffle maker is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation in the waffle plate nonstick coating are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, use of metal utensils, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages.

If You Have a Warranty Claim

If you believe you have a defective product, send the product, freight pre-paid, with a letter explaining the defect, to this address:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612

All items must be shipped freight pre-paid. Please use a package delivery service able to track and/or insure your return items – we recommend DHL, UPS or FedEx ground service. All appliances confirmed as defective (as described) will be replaced, free of charge, with an identical item or, if the item is no longer available, with a comparable product. Warranty replacements will be processed within 10 - 15 business days after receipt.

Please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-7267 if you have additional questions.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Web site: www.calphalon.com

Toll Free Phone: 1-800-809-PANS (7267)
(Business Hours: 8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday)

Fax: 419-666-2859

Write To Us:

Consumer Buy Online
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697

(DO NOT send returns to this address)

Recipes

Nutty Whole Grain Waffles with Fresh Fruit and Honey

Ingredients

½ cup all-purpose flour
1 cup whole wheat flour
¼ cup quick cooking oats
1 tablespoon yellow corn meal
2 tablespoons brown sugar
1½ teaspoon baking powder
½ teaspoon salt
1 cup low fat milk
¼ cup plain low fat yogurt
1 tablespoon vegetable oil
1 large egg, lightly beaten

Topping

1 cup sliced strawberries
1 cup blueberries
¼ cup toasted pecans
½ cup honey

Method

In a large mixing bowl combine the flours, oats, corn meal, brown sugar, baking powder and salt. Mix well.

In a separate bowl combine the milk, yogurt, oil and egg together. Mix well. Add the liquid mixture to the flour mixture. Stir until thick and smooth.

Preheat the Calphalon No Peek Waffle Maker on "Medium" heat. Using a measuring cup, pour about 2 cups of batter into the hot waffle maker and close. The maker will indicate when the waffle is done.

Topping

Place all the ingredients into medium sauce pan and warm thoroughly. Pour warm topping over waffles and serve immediately.
Serves 2

Try the following delicious toppings, too!

Orange Maple Syrup

Ingredients

- 1 cup real maple syrup (not maple-flavored)
- 3 tablespoons butter
 - Zest of 1 large navel orange
 - Juice of ½ of large navel orange

Method

Place all the ingredients in a medium sauce pan and warm on medium heat. Pour over waffles and serve.
Enough for 6 to 8 waffles.

Chunky Apple Topping

Ingredients

2 cups apples, peeled, coarsely chopped

2 teaspoons lemon juice

4 tablespoons butter

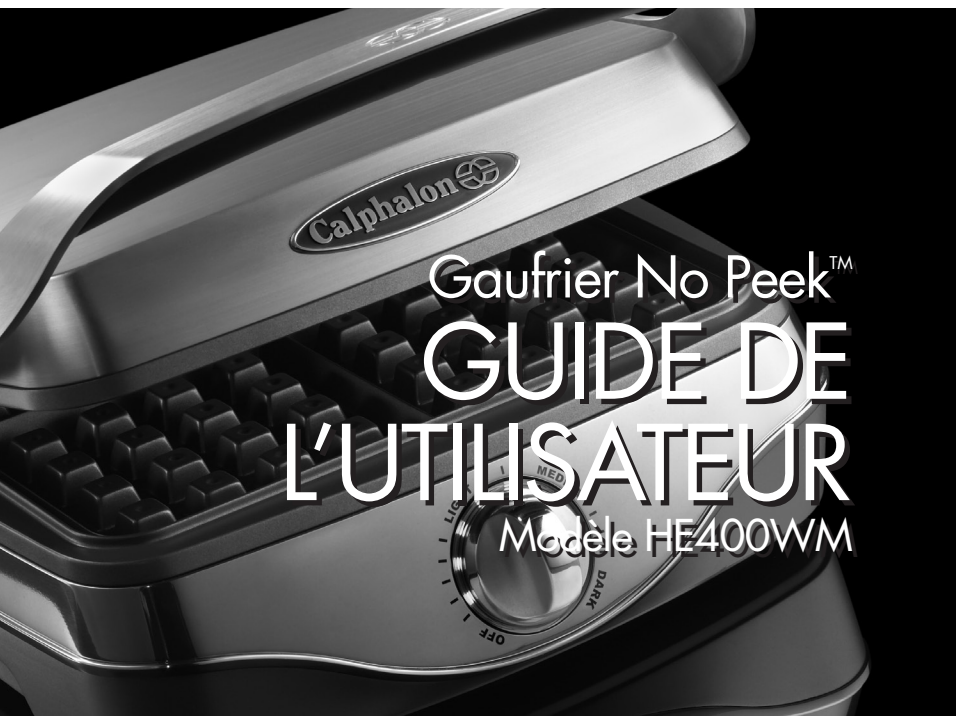
1½ tablespoons Almond Cherry & Spices seasoning

½ cup water

¼ cup sugar

Combine lemon juice and apples. Preheat a Calphalon 10" omelette pan over medium heat. Add butter and heat. When butter is bubbling briskly, add apples and seasoning. Cook 3 to 4 minutes, stirring occasionally.

Dissolve sugar in water and add to apple mixture. Cook and stir an additional 3 to 4 minutes or until apples are tender and the liquid is thick and syrupy. Pour over waffles and serve.
Enough for 4 waffles



Merci d'avoir choisi le gaufrier No Peek de Calphalon! Tous les dispositifs électriques Calphalon de petite taille sont conçus pour garantir une performance de cuisson de haute qualité.

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 17
Pièces et fonctions	page 20
Assemblage de votre gaufrier No Peek	page 22
Utilisation de votre gaufrier No Peek	page 22
Nettoyage et entretien	page 24
Foire aux questions	page 25
Garantie/service client	page 26
Recettes	page 29

Le système de chauffe **Calphalon OPTI-HEAT™ System** est basé sur deux principes: des matériaux de premier choix et un système optimal de répartition de la chaleur, qui travaillent de concert pour garantir une cuisson uniforme et créer des résultats exceptionnels.

Nous savons que vous vous réjouissez à l'idée de commencer à cuisiner, et nous vous promettons d'apporter encore plus de plaisir à votre expérience culinaire. **Alors que vous soyez novice** dans la cuisine ou chef cuisinier chevronné, les astuces et recettes contenus dans ce guide vous aideront à apporter votre touche personnelle, avec des gaufres innovantes, délicieuses et de toutes les sortes.

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et mises en gardes importantes qui figurent dans ce guide ne sont pas censés traiter de toutes les conditions et situations qui peuvent potentiellement se produire. Lors de l'entretien ou de l'utilisation de votre gaufrier, faire preuve de bon sens, être prudent et en prendre soin. Toujours contacter votre vendeur, distributeur, agent d'entretien ou fabricant en cas de problème ou de condition incompréhensible.

Reconnaître les symboles, mentions et étiquettes de sécurité

Avertissement

Avertissement – Dangers ou pratiques hasardeuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Attention

Attention – Dangers ou pratiques hasardeuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures mineures.

MISES EN GARDES IMPORTANTES

Avertissement

En cas d'utilisation de dispositifs électriques, toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, dont les suivantes:

1. Lire toutes les consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base du gaufrier dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Il est nécessaire de surveiller attentivement tout appareil électroménager, en cas d'utilisation à proximité d'enfants.
5. Débrancher de la prise de courant, en cas de non-utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas utiliser d'appareil électroménager dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés. Ne pas utiliser après une déficience de l'appareil ou si un endommagement quelconque a eu lieu. **Remettre l'appareil au réparateur agréé le plus proche, afin de le faire examiner, réparer ou ajuster.**
7. L'utilisation d'accessoires séparés qui ne sont pas recommandés par Calphalon risque d'entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur chaud à gaz, à électricité ou à induction. Ne pas placer dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de précautions lors de tout déplacement d'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.

12. Pour débrancher, placer une des commandes sur "Off" (arrêt), puis retirer la fiche de la prise électrique.
13. Ce produit est conçu pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil autrement qu'aux fins prévues.
14. Cet appareil génère de la chaleur et pourra créer de la vapeur pendant son utilisation. Prendre des précautions, de façon à éviter toute brûlure, tout incendie et toute blessure aux personnes ou tout endommagement de biens.
15. Ne rien placer sur ou sous le produit, pendant son fonctionnement.
16. Ne pas laisser le gaufrier fonctionner sans surveillance.
17. Pour éviter le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas ouvrir la base du dispositif. L'intérieur ne contient aucune pièce devant être entretenue par l'utilisateur. Toute réparation devra être effectuée par le personnel agréé de Calphalon exclusivement.
18. Lorsqu'on met la pâte dans le gaufrier ou que l'on retire les gaufres, éviter qu'il ne se ferme par accident en tenant la poignée de la plaque supérieure du gaufrier avec une manique.

Pré-requis électriques

Éviter tout choc électrique. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre, afin de vous protéger contre tout risque de choc électrique. Il doit être branché directement dans une prise avec mise à la terre adéquate. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche. Si la fiche ne correspond pas aux prises existantes, contacter un électricien qualifié afin de mettre les prises à jour.

Utiliser la rallonge appropriée. La rallonge doit être un cordon de type mise à la terre, comportant 3 fils. Utiliser un cordon d'alimentation court, afin d'éviter de se prendre les

pieds dans un long cordon ou de trébucher. Des rallonges sont disponibles et pourront être utilisées, à condition de faire preuve de précautions lors de leur utilisation. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon amovible ou sur la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil et le cordon doit être disposé de façon telle qu'il ne traîne ni sur un comptoir, ni sur une table où des enfants risqueraient de tirer dessus ou de se prendre les pieds dedans sans le vouloir.

CONSERVER CES CONSIGNES.

Pièces et fonctions

Système OPTI-HEAT™ System

Répartition optimale de la chaleur:

Le placement de précision des éléments de chauffe du gaufrier No Peek ainsi que du capteur interne de température permet de garantir une uniformité de chauffe des plaques du gaufrier. Ceci signifie que les gaufres dont vous vous délecterez seront dorées uniformément, légèrement croustillantes à l'extérieur tout en étant fondantes à l'intérieur.

Matériaux de premier choix:

La finition anti-adhésive couleur bronze haute performance de votre gaufrier No Peek bénéficie de notre garantie de 5 ans exclusive et elle permet le retrait sans faille de tous les aliments, ainsi qu'un nettoyage aisé. Les plaques du gaufrier sont faites en aluminium moulé épais.

Indicateur de progrès No Peek™ – Nos témoins de commande DEL exclusifs No Peek s'allument les uns après les autres, au fur et à mesure de la cuisson de vos gaufres, jusqu'au réglage choisi – "Light" (légèrement doré), "Medium" (moyennement doré) et "Dark" (bien doré). Ainsi, au fur et à mesure que les témoins apparaissent, vous voyez le progrès et vous savez quand vos gaufres sont prêtes, sans avoir à jeter un

coup d'œil à l'intérieur ("no peek", en anglais).

Commande facile à lire, placée en hauteur – Il n'est plus nécessaire de faire des efforts pour voir les boutons de commande et les réglages. La commande exclusive No Peek placée en hauteur s'allume, afin de vous indiquer si le gaufrier est "On" (en marche) ou "Off" (à l'arrêt).

Conception aux courbes pures – La forme courbe moderne de votre gaufrier No Peek complémente bien le style contemporain des cuisines et le logement en acier inoxydable aux lignes pures est assorti avec les autres appareils électroménagers posables de Calphalon.

4 plaques carrées pour gaufres belges – Dégustez-vous avec des gaufres belges aussi bonnes qu'au restaurant, sans quitter le confort de votre cuisine. La large taille des plaques de gaufres vous permet de faire quatre gaufres en même temps. Que vous prépariez un petit déjeuner en famille ou un bon petit dessert pour vos amis, offrez-leur des gaufres dont ils se souviendront.

Revêtement anti-adhésif pour un retrait facile – Les plaques du gaufrier à revêtement anti-adhésif de haute qualité permettent d'éliminer les problèmes de pâte à gaufre qui adhère au gaufrier. Cela signifie que vous ne perdrez pas de temps à gratter les plaques pour récupérer des morceaux de gaufre.

Temporisateur Auto-off (arrêt automatique) – Pour votre sécurité, votre gaufrier No Peek Calphalon s'éteint automatiquement s'il est laissé en marche pendant 60 minutes de suite. Si vous faites un nombre important de gaufres et que vous avez besoin de le laisser fonctionner plus longtemps, il vous suffit mettre la commande sur "Off", puis de la rallumer immédiatement.

Rangement à la verticale – Économisez de l'espace dans la cuisine, grâce au rangement pratique à la verticale du gaufrier No Peek. Il suffit de fermer le gaufrier No Peek, de faire glisser le levier de verrouillage en position de verrouillage, et de ranger le gaufrier à la verticale pour économiser de l'espace.

Assemblage de votre gaufrier No Peek™

1. Retirer avec précaution toutes les pièces du gaufrier No Peek de leur emballage et les mettre sur un comptoir se trouvant à proximité d'une prise électrique qui convient. (Cf. page 19 pour les informations concernant les pré-requis électriques.) Retirer tous les matériaux d'emballage, y compris toute vignette ou étiquette du gaufrier, avant la première utilisation.
2. Avant le premier usage, essuyer les plaques du gaufrier avec un torchon humide.
3. Brancher le cordon électrique dans une prise électrique à 3 fiches, et se reporter ensuite aux étapes "Utilisation de votre gaufrier No Peek".

Utilisation de votre gaufrier No Peek™

Réglage des commandes

Étape 1: Choisir le réglage de cuisson voulu. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre le niveau de cuisson voulu – light (légèrement doré), medium (moyennement doré) ou dark (bien doré).

Étape 2: Laisser le gaufrier No Peek™ monter à température. Pendant que le gaufrier chauffe, les témoins compris entre "Off" (arrêt) et le réglage choisi s'allument les uns après les autres. Une fois que le témoin correspondant au réglage choisi s'allume, la sonnerie du gaufrier No Peek se déclenche pour indiquer que le moment est venu de mettre la pâte.

Étape 3: Mettre la pâte sur le gaufrier. Ouvrir le gaufrier No Peek et verser environ 2 tasses de pâte à gaufre uniformément sur la plaque inférieure. Utiliser un ustensile résistant aux hautes températures en nylon ou en bois pour répandre la pâte

uniformément, sur la plaque inférieure. Fermer le gaufrier No Peek.

REMARQUE: La finition anti-adhésive de haute qualité couleur bronze de votre gaufrier No Peek Calphalon est faite pour que vous n'ayez pas à huiler les plaques du gaufrier, même avant la cuisson de la première gaufre.

Avertissement

LORSQU'ON RÉPAND LA PÂTE SUR LE GAUFRIER OU QUE L'ON RETIRE LES GAUFRES, TENIR LA POIGNÉE DE LA PLAQUE SUPÉRIEURE DU GAUFRIER AVEC UNE MANIQUE, AFIN D'ÉVITER QUE LE GAUFRIER NE SE FERME INOPINÉMENT.

Au fur et à mesure de la cuisson des gaufres, les témoins No Peek s'allument les uns après les autres, jusqu'à atteindre la cuisson choisie – depuis "Light" (légèrement doré), à "Medium" (moyennement doré) et "Dark" (bien doré). Au fur et à mesure que les témoins s'allument, vous pouvez suivre le progrès de la cuisson de vos gaufres et savoir quand elles sont prêtes, sans avoir à jeter un coup d'œil à l'intérieur ("no peek", en anglais).

Étape 4: Retirer les gaufres. Une fois que les gaufres sont prêtes, une sonnerie se fait entendre. Ouvrir le gaufrier et retirer les gaufres avec précaution, en utilisant un ustensile résistant à la chaleur en nylon ou en bois (afin de ne pas rayer le revêtement anti-adhésif).

Utilisation du levier de verrouillage pour le rangement

Avertissement

LE LEVIER DE VERROUILLAGE POUR LE RANGEMENT RISQUE DE CHAUFFER PENDANT L'UTILISATION DU GAUFRIER. LAISSER LE GAUFRIER REFROIDIR TOTALEMENT, AVANT DE LE VERROUILLER POUR LE RANGEMENT. FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTION LORS DE TOUT AJUSTEMENT DU LEVIER DE VERROUILLAGE POUR LE RANGEMENT.

Votre gaufrier No Peek Calphalon comprend une fonction de verrouillage qui permet de maintenir le gaufrier fermé, afin de pouvoir le ranger à la verticale, pour un encombrement moindre.

1. Après l'utilisation, laisser le gaufrier No Peek refroidir totalement.
2. Nettoyer les plaques de gaufres et le logement, si besoin est.
3. Fermer le gaufrier No Peek.
4. Faire glisser le levier de verrouillage pour le rangement en position de verrouillage.

Nettoyage et entretien

1. Les ustensiles en métal endommageront le revêtement anti-adhésif. Utiliser uniquement des ustensiles non-métalliques et résistants à la chaleur en bois ou en nylon.
2. Une fois que vous avez terminé d'utiliser le gaufrier No Peek, l'éteindre en le mettant sur "Off" (arrêt) et le débrancher avec précaution.
3. Laisser le gaufrier No Peek refroidir totalement.
4. Nettoyer les plaques de gaufres au moyen d'un torchon propre et humide.
5. Essuyer la base du gaufrier No Peek avec un torchon propre et humide. NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer, de peur de rayer la surface du gaufrier.

Avertissement

NE PAS IMMERGER LE GAUFRIER DANS DE L'EAU ET NE PAS VAPORISER D'EAU SUR LES PLAQUES DU GAUFRIER.

Foire aux questions

Les gaufres que j'ai faites ont les bords arrondis, plutôt que carrés. Que s'est-il passé? Vous n'avez sans doute pas utilisé suffisamment de pâte à gaufres. Notre gaufrier No Peek est prévu pour 2 tasses de pâte par fournée, mais il vous faudra sans doute faire des essais pour déterminer la quantité qui correspond à votre préférence. **Assurez-vous d'utiliser un ustensile résistant à la chaleur en bois ou en nylon** pour répandre la pâte uniformément sur la plaque inférieure, afin que tous les coins soient couverts. Ceci permettra de garantir que toutes vos gaufres auront belle allure.

Mes gaufres collent aux plaques. Qu'est-ce qui s'est passé? Assurez-vous de préchauffer le gaufrier No Peek avant de mettre la pâte. Tournez le bouton sur le niveau de cuisson voulu, puis attendez que tous les témoins entre "Off" et le réglage choisi soient allumés et que la sonnerie retentisse.

Si je veux faire deux gaufres au lieu de quatre, est-ce que je peux remplir uniquement la moitié du gaufrier No Peek™? Oui, il suffit d'utiliser la moitié de la pâte et de la verser sur la moitié des plaques du gaufrier.

Est-il important de suivre les recettes de gaufres de ce guide, ou bien est-ce que je peux utiliser la recette pour gaufres de ma grand-mère? Utilisez toutes vos recettes préférées, et essayez aussi les nôtres. Nos idées sont nouvelles et pleines d'imagination, et nous sommes sûrs que votre famille les appréciera également. Les gaufres sont un excellent choix pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou même le dessert.

Garantie/service client

Garantie

Si vous pouvez prendre quelques instants pour inscrire votre produit, cela nous permettra de traiter beaucoup plus rapidement toute réclamation de garantie que vous puissiez avoir. De plus, avec votre aide, nous pourrions continuer de développer de nouveaux produits et services qui rendront encore plus agréable votre expérience culinaire. Veuillez vous rendre sur **www.calphalon.com** pour obtenir toutes les informations.

Garantie limitée, un an et cinq ans

Calphalon réparera ou échangera tout gaufrier No Peek qui se révélera avoir des déficiences de matériel ou de fabrication, dans l'année qui suit l'achat d'origine. De plus, Calphalon réparera ou échangera tout gaufrier No Peek dont les plaques non-adhésives se révéleront comporter des déficiences de matériel ou de fabrication, dans les cinq ans qui suivent l'achat d'origine. Cette garantie est en vigueur si le gaufrier est utilisé dans des conditions domestiques normales et s'il est utilisé et entretenu en conformité avec les consignes. Les imperfections mineures, les marques sur la surface résultant de la livraison et une légère variation de la couleur du revêtement anti-adhésif des plaques du gaufrier sont normales. La présente exclut l'endommagement dû à un abus d'usage ou à une mauvaise utilisation, comme par exemple le nettoyage inapproprié, utilisation des ustensiles en métal, les négligences, les accidents, les modifications, les incendies, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial.

Cette garantie exclut tout dommage indirect ou accessoire, sauf dans les États qui n'autorisent pas l'exclusion ou la limite appliquée à ce type de dommages.

Si vous avez une réclamation de garantie

Si vous pensez avoir un produit défectueux, envoyez le produit, frais de port payés, ainsi qu'une lettre expliquant le défaut, à l'adresse suivante:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612
États-Unis

Tous les articles doivent être expédiés frais de port payés. Veuillez choisir un service de livraison avec un système de traçabilité et/ou assurer les articles retournés. Nous recommandons les services de transport terrestre de DHL, UPS ou FedEx. Tous les appareils qui s'avéreront être défectueux (conformément à la description) seront échangés sans frais par un article identique ou, si l'article n'est plus disponible, par un produit comparable. **Les remplacements sous garantie** seront traités dans les 10 à 15 jours ouvrés faisant suite à la réception du produit.

Veuillez téléphoner à Calphalon Consumer Relations (Service client Calphalon) au +1-800-809-7267 si vous avez des questions supplémentaires.

Service client

Calphalon veut avoir de vos nouvelles. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui puisse nous aider à vous prêter assistance, veuillez nous contacter sur notre site Web, par téléphone, par télécopie ou par courrier postal.

Site Web: *www.calphalon.com*

Numéro de téléphone gratuit:

+1-800-809-PANS (7267)

(Heures d'ouverture: 8 h 00 – 17 h 00, heure de l'Est, du lundi au vendredi)

Télécopie: +1-419-666-2859

Écrivez-nous à:

Consumer Buy Online

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697

États-Unis

(NE PAS envoyer les unités à retourner à cette adresse)

Recettes

Gaufres goût noisette, à la farine complète, aux fruits frais et au miel

Ingrédients

- ½ tasse de farine multi-usage
- 1 tasse de farine de blé complet
- ¼ de tasse d'avoine cuisson rapide
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs jaune
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café et demi de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 1 tasse de lait à faible teneur en matières grasses
- ¼ de tasse de yogourt sans parfum, écrémé
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 œuf de grosse taille, légèrement battu en omelette

Garniture

- 1 tasse de fraises tranchées en morceaux
- 1 tasse de bleuets
- ¼ de tasse de noix de pécan grillées
- ½ tasse de miel

Méthode

Dans un grand saladier, verser les farines, l'avoine, la farine de maïs, le sucre roux, la levure chimique et le sel. Bien mélanger.

Dans un autre saladier, verser le lait, le yogourt, l'huile et l'œuf. Bien mélanger. Ajouter le mélange liquide au mélange sec. Remuer jusqu'à ce que l'ensemble épaississe et soit lisse.

Préchauffer un gaufrier No Peek Calphalon sur "Medium" (réglage de cuisson moyen). En utilisant une tasse à mesurer, verser 2 tasses de préparation sur le gaufrier chaud, puis fermer. Le gaufrier vous indiquera quand la gaufre sera prête.

Garniture

Placer tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et bien chauffer.

Pour 2 personnes

Goûtez les délicieuses garnitures ci-dessous, avec vos gaufres préférées!

Sirop d'érable à l'orange

Ingrédients

1 tasse de sirop d'érable de bonne qualité

3 cuillères à soupe de beurre

Le zest d'une grosse orange navel

Le jus de la moitié d'une grosse orange navel

Méthode

Placer tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne et chauffer à température moyenne. Verser sur les gaufres et servir.

Quantité suffisante pour 6 à 8 gaufres.

Garniture aux pommes en morceaux

Ingrédients

2 tasses de pommes, épelées et coupées en gros morceaux

2 cuillères à café de jus de citron

4 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe et demi d'assaisonnement amande,
cerise et épices

½ tasse d'eau

¼ de tasse de sucre

Mélanger le jus de citron et les pommes. Préchauffer une poêle Calphalon de 10 pouces à température moyenne. Ajouter le beurre et faire chauffer. Lorsque le beurre fait de grosses bulles, ajouter les pommes et l'assaisonnement. Cuire 3 à 4 minutes en remuant de temps à autre.

Dissoudre le sucre dans l'eau et l'ajouter au mélange aux pommes. Cuire en remuant pendant 3 à 4 minutes de plus, ou jusqu'à ce que les pommes soient ramollies et que le liquide soit épais et ait la consistance d'un sirop. Servir sur les gaufres. Quantité suffisante pour 4 gaufres.

Calphalon® 

© 2008

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>