

ChefsChoice®

Pizzelle Maker Instruction Manual



Register this and other ChefsChoice® products through our website:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
Product registration is not required to activate warranty.

Important Safeguards	2
Cord Safety	2
Polarized Plug	3
Product Diagram	3
Using Your Pizzelle Maker	4
Recipes	6-10
Cleaning Your Pizzelle Maker	10
Storing Your Pizzelle Maker	10
Warranty	11

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions. Every user should read this manual.
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 pizzelle maker 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 pizzelle maker on a dry, flat, non-slip surface.
10. Do not use the pizzelle maker outdoors.
11. Do not operate the pizzelle maker with a damaged cord or plug. If it malfunctions or has been damaged in any manner, return the pizzelle maker to The Legacy Companies Service Department for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachments not recommended by The Legacy Companies may result in fire, electric shock or injury to persons.
13. Always unplug the pizzelle maker 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 pizzelle maker 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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk resulting from the cord becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the pizzelle maker to overturn, spilling its hot contents. While The Legacy Companies 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, it must have an integral ground wire, a three prong plug and the marked electrical rating of the extension cord should be at least 10 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.



Caution Hot. The appliance should not be operated with an external timer or remote control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

Congratulations on your purchase of a Chef'sChoice® Pizzelle Maker!

PRODUCT DIAGRAM

Take a minute to identify the key features and controls of the pizzelle maker, (Figure 1).

To open the lid, release the locking latch (Figure 2) and lift the front handle.

Note the indicator light on top (Figure 1), which glows when the pizzelle plates are heating. The indicator light stays solid when the pizzelle plates are fully heated and ready for baking. While the pizzelle maker is plugged in, the light will continuously glow, ensuring optimal baking temperature at all times.

The pizzelle maker is equipped with a locking latch designed to control the thickness of each pizzelle. This latch can be easily unlocked by lifting the latch (Figure 2).

Provision has been made for cord wrapping as described in Cleaning and Storage section.



Figure 1. The pizzelle maker

The cord can be wrapped around the pizzelle maker. The pizzelle maker can be stored upright to save shelf space. Simply close the lid and stand it upright resting on the hinged end.



Figure 2. Locking latch



Accessories:



Roller



Scoop

 WARNING	
	Spilled food can cause serious burns.
	Keep appliance & cord away from children.
	Never: <ul style="list-style-type: none">• Drape cord over edge of counter.• Use outlet below counter.• Use extension cord.

USING YOUR PIZZELLE MAKER

Plug the pizzelle maker into a grounded 120 volt, 60 cycle outlet and close the cover. The indicator light will start glowing, indicating the pizzelle plates are heating. As you close the lid, the latching mechanism under the lid handle should snap securely, locking down the lid.

In about 3-4 minutes the indicator light will stay solid to let you know that the pizzelle plates are hot and ready for baking. Once the indicator light turns off, indicating the plates have reached baking temperature, you may bake pizzelles without further regard to the light. Periodically, the indicator light will come on and then go off as the pizzelle maker continues to maintain baking temperature. On the first heating cycle you may detect a slight odor, typical of new heating elements with non-stick surface coatings.

In order to avoid injury as the pizzelle maker heats, do not touch the hot metal lid or the pizzelle plates. Handle the pizzelle maker only by the handle of the lid and by other plastic parts.

To start making pizzelles, lift the latching mechanism and open the lid of the pizzelle maker. Do not attempt to force the lid open without unlatching – or you will damage the latch.

Because both of the baking surfaces are finished with a non-stick coating, it is necessary to oil the surfaces only the first time you use the pizzelle maker. It should not be necessary to oil again on subsequent use so long as the plates are at sufficient temperature before use and enough time is allowed for the pizzelles to fully bake before opening the lid. If sticking tends to occur, close the lid, make certain the plates are hot, then open carefully add a teaspoon of water to each pattern on the lower plate and close the lid. If this does not fully eliminate sticking, use a non-stick spray – preferably one without lecithin.

If you are looking for a good pizzelle recipe, see section "Some Favorite Pizzelle Recipes" (page 6).

It takes only about one level measuring tablespoon of batter to make a single pizzelle. You will find that some of the batter will remain on the spoon and you can either use a small spatula to push it all off or leave some residue on the spoon for the next batch.

WARM UP AND BAKING PROCEDURE

Prepare the pizzelle batter and proceed as follows:

1. When the indicator light stays solid, open the lid and, using a tablespoon, drop a spoon of batter onto the center of each of the two pizzelle patterns. Close the lid immediately to spread the batter across each pattern.
2. The batter should be thick but should slide easily off the spoon when pushed. Place one spoon of batter quickly on each of the two patterns and promptly close the lid, making certain the locking latch is fully fastened. Avoid putting too much batter on grids as an excess will cause an overflow and increase the clean up time. If you prefer pizzelles with irregular edges use less batter, otherwise use more batter to produce full rounder patterned pizzelles with more regular circular edges.
3. You may at times wish to inspect the pizzelle before it is fully baked. Wait 20 seconds before attempting to open the lid. If the pizzelle is not cooked sufficiently you will sense some resistance as you attempt to open the lid. If you do sense resistance, let the pizzelle cook another 5 seconds or so and you should be able to easily and safely lift the lid for inspection. If needed, bake a few seconds longer to obtain the color you wish.
4. When the pizzelles are done, release the latch and open the lid. Lift and remove the pizzelles with a plastic fork or small plastic spatula in order to minimize scratching of the non-stick surface. After removing the pizzelles, you can immediately spoon the new batter and repeat the cycle. The pizzelle maker recovers instantly after each bake cycle and is ready to make the next pizzelles.
5. If you do not start the next pizzelles immediately, the pizzelle maker can be closed until you are again ready to bake.
6. When finished baking, be certain to unplug the pizzelle maker. Only then is the power to the pizzelle maker switched off.

Always unplug the pizzelle maker immediately after use. Never leave it unattended when plugged in. Children should not be allowed to use a pizzelle maker except in the presence of an attentive adult.

The pizzelle maker, when unplugged, cools faster when its lid is left fully open. Store only when cold. Save shelf space by storing the pizzelle maker upright, resting on its hinged flat end.

PIZZELLE TRADITIONS

Superb waffles begin with a good recipe but depend on a versatile pizzelle maker too. It is generally believed that pizzelles were originated in the Tuscan region of Italy in ancient times to mark an annual celebration. Initially baked over an open fire with relatively simple but effective irons, the early pizzelles often were proudly embossed with the family crest or some hint of the village of origin.

Over time it became tradition to use pizzelles to celebrate any holiday or festive occasion but inevitably there were pizzelles for everyone at Christmas and Easter. The modern patterns found on these delicious waffle cookies most commonly are floral on one side and a woven basket-like pattern on the other.

The recent increased popularity of pizzelles is the result of greater recognition of their delicious versatility. For example, pizzelles, when still hot, can be formed into cylinders, cones and mini-baskets that can hold a wide variety of delicious fillings for festive occasions. The range of taste experiences that can be created with fillings of formed pizzelles is virtually endless.

SOME FAVORITE RECIPES

The basic pizzelle recipe has undergone little change through the years. However, there are variations based on selection of cooking oils, including butter, margarine, vegetable oil or shortening, and, of course, many flavorings including, anise, vanilla or almond extract. Even rum extracts and whiskey are used by some in pizzelles.

The fundamental ingredients of the pizzelle are eggs, flour and sugar and the relative amount of these ingredients can be varied slightly to match your preferences of taste and texture.

Once all ingredients are fully blended, select and test a small teaspoon or a demitasse spoon you plan to use for dispensing and dropping the batter onto the pizzelle patterns. Consistency of the batter will be that of a soft dough that holds its shape. The spoon will retain some of the mix. If the mix seems too stiff, stir in several tablespoons of water and retest. If the mix seems too thin, blend into the mix a few tablespoons or enough flour to give the right consistency.

You can slightly adjust the amount of baking powder in any recipe. It is necessary to use just enough to ensure the three pizzelles fill out completely during the baking cycle. More than that will do little for the texture and increase the likelihood that the thickness of the pizzelles will exceed the 3/16 inch designed thickness.

Commonly, pizzelle recipes use 3, 6 or 12 eggs. Most recipes start with 6 eggs, which will make about 150 pizzelles in the pizzelle maker.

We recommend a family recipe from Caterina Casola of Buffalo, New York. This recipe has been handed down more generations in Italy than her family can remember. Year after year her delicious recipe has been used to produce thousands of pizzelles eagerly awaited by the family and a host of friends.

Caterina Casola's Family Recipe

6 eggs

½ cup vegetable oil

2 or more teaspoons vanilla or anise extract (pure)

3 cups all purpose flour

2 teaspoons baking powder

1½ cups sugar

Makes about 70 pizzelles

1. Beat the eggs until smooth. Add the oil and vanilla or anise extract. Sift the flour and baking powder onto the mixture. Add the sugar and vigorously blend all of these dry ingredients into the egg mixture until smooth. The mixture will be sticky and stiff. Test by dropping the mixture from a tablespoon. As needed add a few tablespoons of water so that the mix drops conveniently as a ribbon in two to three seconds. If the mix is too thin add a few tablespoons of flour.
2. Bake for approximately 20 seconds, open the lid briefly to examine the color and bake longer as desired to create a darker/browner surface (see Baking Procedure section).

A Sweeter Variation with Butter

- 6 eggs
- 1 cup butter
- 2 or more teaspoons vanilla or anise extract (pure)
- 4 cups all purpose flour
- 3 teaspoons baking powder
- 2 cups sugar

Makes about 72 pizzelles

1. Beat the eggs until smooth. Melt the butter in the microwave or in a small saucepan on low heat. Allow the butter to cool briefly while you blend and mix the sugar and vanilla or anise extract into the eggs. Then add the melted butter into the mix, sift the flour and baking powder onto the mix and blend vigorously to ensure uniformity. The batter will be sticky and stiff. As needed, adjust the mixture with a few tablespoons of water or flour to slightly thin or stiffen the batter so it flows ribbon-like off of a tablespoon.
2. Bake for approximately 20 seconds, open the lid briefly to examine the color and bake longer as desired to create a darker/browner surface (see Baking Procedure section).

RECIPES FOR THE CHOCOLATE LOVER

For a special treat try our chocolate flavored pizzelles.

Using Catarina Casola's pizzelle recipe above (based on 6 eggs) mix and completely blend all ingredients as described above. Then melt 6 ounces of semi-sweet chocolate placed in a small bowl in the microwave or in a small saucepan warmed over a very low heat. Stir the chocolate periodically as it melts in order to prevent over heating.

OTHER VARIATIONS

Crisco®, margarine or equivalent shortening can be used as a direct substitute for butter using the quantity called for in the recipe.

The quantity of sugar can be varied slightly but if the mix becomes too thick add a few tablespoons of water to adjust the stiffness and flow of the mix.

Other flavorings such as almond extract, nut oil, rum extract, sweet wine or liquors can add novelty to your party pizzelles.

ENTERTAINING WITH CANNOLIS AND OTHER PIZZELLE DELICACIES

It is not surprising that Italy, cradle of some of the worlds finest cuisine created the pizzelle and found almost magical ways to use the pizzelle as the foundation for an even greater range of taste sensations (Figure 3).

Perhaps the cannoli is the most popular of these pastries. Like the pizzelle itself, the variations are endless and an opportunity to explore delicacies with your own favorite fillings, fruits and flavorings.

The cannoli shell (see Figure 3) is formed by wrapping the hot pizzelle immediately as it is

removed from the pizzelle maker around a wooden dowel rod, a metal rod or cylinder or a cylindrical spoon handle about 1 inch diameter. Because this wrapping can be done only while the pizzelle is still very hot, you will find it helpful to: (a) quickly roll the pizzelle around the form; (b) locate the area of overlap (where the pizzelle overlaps itself); (c) then holding onto the form, press and hold that overlap area down on a flat hard surface for a few seconds while the pizzelle cools into a rigid cylindrical form. Practice does help. (To help ease the rolling process, reduce the bake time to 12-15 seconds. If rolling both pizzelles into cannolis, roll the second pizzelle "inside out" so the darker surface is on the inside or you may consider only baking one pizzelle at a time to roll into the cannoli shape.) If, as an alternative, the pizzelle is wrapped around a small wooden or metal cone, a cone-shaped pizzelle shell can be created.

The round or cone shaped shells formed as described above can be filled with any of the following delicious cannoli recipes, kindly provided by Caterina Casola of Buffalo, New York and Marie Doria of Chicago, Illinois.



Figure 3. Cannolis and pizzelles are ideal for entertaining.

Traditional Italian Cannoli Filling (Mrs. Caterina Casola)

Another recipe from the Casola family refined over generations in Italy.

1 lb. Ricotta cheese

$\frac{1}{3}$ cup granulated sugar

$\frac{1}{3}$ cup confectioners sugar

$\frac{1}{3}$ cup mini chocolate chips or candied fruits

1 teaspoon rum extract

Fills 6-8 cannoli shells

1. Use low moisture Ricotta or thoroughly drain off all excess liquid from the cheese. Add granulated sugar, confectioners sugar and rum extract to the Ricotta and beat with a power mixer at a medium speed for 10 minutes, scraping the bowl periodically to ensure ingredients mix well. Then add chocolate chips or fruit and beat for another 3 minutes. At this stage the Ricotta mixture should be creamy, but stiff. If it appears too stiff to extrude from a pastry bag, slowly add more confectioners sugar to mix and blend for another 2-3 minutes until you have the right consistency. Refrigerate for a few hours before use. (It's safe to hold for 2-3 days). Load pastry bag with mix and fully fill each cannoli shell. For best results, do not fill until ready to serve.
2. Decorate ends of cannoli with ground toasted almonds or pistachios. For added decoration, place a raspberry or shredded coconut on each end of cannoli. Immediately before serving, sprinkle lightly with confectionery sugar.

Maria Doria's Favorite Cannoli Filling Recipe

This adds a slight cinnamon flavor to the filling

1 lb. Ricotta cheese

1 cup powdered sugar

½ - ¾ teaspoon cinnamon

3 tablespoons of semi-sweet grated or chocolate chips

½ cup chopped nuts (preferably walnuts or almonds)

Fills 6-8 cannoli shells

1. Use low moisture Ricotta or thoroughly drain off all excess liquid from the cheese. Add the powdered sugar and cinnamon to the cheese and, with an electric mixer, blend the ingredients fully. Then fold in the grated chocolate or chocolate chips.
2. Place the cannoli mix in a pastry bag for easy dispensing into the formed pizzelle shells. Fill each shell fully with the mix, and for decoration and added flavor, press the chopped nuts onto the exposed areas of the cannoli. For best results, do not fill until ready to serve.
3. For an interesting variation, blend ½ teaspoon of rum extract into the cannoli mix and prepare a tablespoon of chopped cherries or candied cherries to further decorate the exposed surface of the finished cannoli.

Maria Doria's Favorite Cannoli Filling Recipe

This is an American variation adding cream for a smoother filling

1 lb. Ricotta cheese

2 tablespoons heavy cream

¼ cup granulated sugar

3 tablespoons orange liquor

2 ounces finely chopped semisweet chocolate

3 tablespoons chopped mixed candied fruits

Fills 6-8 cannoli shells

1. Use moisture-free Ricotta cheese or drain off all excess liquid from the cheese. Combine the cheese, cream, sugar and orange liquor and then blend fully with a hand mixer. The mixture must be stiff enough so that it will hold its shape when used to fill the pizzelle shells. If needed, add more cheese to stiffen the mixture. Then fold in the chocolate chips and candied fruits.
2. Load the mix into a pastry bag and fill each shell fully. If you wish to decorate the exposed cannoli surface, consider using chocolate bits, jimmies, more candied fruits or colored chopped nuts. For best results, do not fill until ready to serve.

Delicious Variations of the Cannolis and Pizzelle Pastries

Pizzelle shells can be used in a variety of other ways. Consider alternate fillings such as thick flavored custards, heavy puddings, whipping cream (plain or with powdered sugar), meringue or cheese cake.

It is possible also to create attractive pastry baskets by quickly forming the pizzelle while still hot over the base of a small flat bottom glass or cup. These small baskets can be filled with any of the foods listed above or used as individualized decorative containers for

raspberries, chopped peaches, cherries, other favorite fruits or candies.

Chocolate covered pizzelles or cannoli shells are another special treat. To melt the chocolate, place it in a bowl and heat in the microwave or in a saucepan on low heat stirring periodically as it melts. Simply dip the end or entire pizzelle shell (plain or chocolate) in melted dipping-chocolate and allow to cool at room temperature or, to cool faster, place it in the refrigerator.

CLEANING YOUR PIZZELLE MAKER

Before cleaning the pizzelle maker, always unplug the power cord. Wait until the pizzelle maker cools to room temperature. Never clean the appliance under water. If you find it necessary to clean the baking surface use a soft brush, a moist Q-tip, or a flexible moist cloth. Never use sharp or pointed tools as they will damage the anti-stick surfaces. The exterior can be safely cleaned with a mild detergent on a damp soft cloth, a Q-tip, or small soft brush. Then use a dampened cloth followed by drying with a dry soft cloth.

STORING YOUR PIZZELLE MAKER

Store the pizzelle maker in your cabinets as shown in Figure 4. You will find it is easy to store vertically resting on the top hinged face as shown.



Compact Storage

Figure 4. Pizzelle maker can be stored upright as shown. (Do not store until cool.)

SERVICE

This appliance is for household use only. No user-serviceable parts are inside. Refer servicing to qualified personnel.

In the event service is needed, return your pizzelle maker to The Legacy Companies, where the cost of repair or electrical or mechanical adjustment can be estimated before the repair is undertaken. If failure occurs within the warranty period there may be no charge.

Please include your return address and a brief description of the problem or damage to the pizzelle maker on a separate sheet inside the box.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

ChefsChoice® ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department through our website at www.chefschoice.com

"Support" -> "Contact Us". A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, hand written receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered online at www.chefschoice.com.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product): _____

ChefsChoice®

Machine à pizzelle Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits ChefsChoice® sur notre site Web :
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

Consignes de sécurité importantes	2
Sécurité du cordon	3
Fiche polarisée	3
Diagramme du produit.....	3-4
Utilisation de votre machine à pizzelle	5
Recettes	6-11
Nettoyage de la machine à pizzelle	11
Stockage de la machine à pizzelle	11
Garantie	12

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE FUTURE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions. Chaque utilisateur doit lire ce guide.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez toujours la poignée en plastique sur le couvercle et ne touchez pas le couvercle en acier inoxydable s'il est chaud.
3. Pour vous protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures corporelles, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le gaufrier à pizzelle dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Avant l'utilisation, déroulez complètement le cordon d'alimentation électrique et gardez-le éloigné des pièces chaudes de l'appareil.
6. Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
7. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
8. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou autre liquide brûlant(e).
9. Utilisez le gaufrier à pizzelle uniquement sur une surface sèche, plane et antidérapante.
10. N'utilisez pas le gaufrier à pizzelle à l'extérieur.
11. N'utilisez pas le gaufrier à pizzelle si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e). En cas de défaut de fonctionnement ou de dommage quelconque, retournez le gaufrier à pizzelle au service à la clientèle de The Legacy Companies pour le faire examiner, réparer ou régler.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par The Legacy Companies risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
13. Débranchez toujours le gaufrier à pizzelle de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer, pour éviter tout risque de choc électrique. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
14. Tant que l'appareil est chaud, même s'il est débranché, une personne risque de se brûler. Ne touchez et ne rangez pas l'appareil pendant qu'il est chaud.
15. N'utilisez pas le gaufrier à pizzelle à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
16. Pour une utilisation avec une alimentation électrique de 120 volts et 60 Hz exclusivement. Utilisez une prise avec une bonne mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de trois à deux broches sur le cordon d'alimentation à trois broches fourni.
17. Pour un usage résidentiel uniquement.
18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - des environnements de type chambres d'hôtes.

SÉCURITÉ DU CORDON

Un cordon d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour réduire le risque que le cordon ne s'emmêle dans un long cordon ou ne trébuche sur celui-ci et que la machine à pizzelle ne se renverse, renversant son contenu chaud. Bien que The Legacy Companies ne le recommande pas, des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si vous faites preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, elle doit avoir un fil de terre intégré, une fiche à trois broches et la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être d'au moins 10 ampères. Le cordon d'alimentation long doit être positionné de manière à ce qu'il ne dépasse pas du comptoir ou de la table, où des enfants ou des animaux domestiques pourraient le tirer ou trébucher involontairement dessus.



Attention : chaud. L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle

ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le tordre et ne pas lui infliger de sévices mécaniques.

Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

Félicitations pour votre achat d'une machine à pizzelle Chef'sChoice®!

DIAGRAMME DU PRODUIT

Prenez une minute pour identifier les principales caractéristiques et commandes de la machine à pizzelle (Figure 1).

Pour ouvrir le couvercle, relâchez le loquet de verrouillage (Figure 2) et soulevez la poignée avant.

Remarquez le voyant sur le dessus (Figure 1), qui s'allume lorsque les plaques de pizzelle chauffent. Le voyant reste fixe lorsque les plaques de pizzelle sont complètement chauffées et prêtes à la cuisson. Lorsque la machine à pizzelle est branchée, la lumière s'allume en permanence, assurant une température de cuisson optimale à tout moment.

La machine à pizzelle est équipée d'un loquet de verrouillage conçu pour contrôler l'épaisseur de chaque pizzella. Ce loquet peut être facilement déverrouillé en le soulevant (Figure 2).

Des dispositions ont été prises pour l'emballage du cordon, comme décrit dans la section Nettoyage et stockage. Le cordon peut être enroulé autour de la machine à pizzelle.

La machine à pizzelle peut être rangée à la verticale pour économiser de l'espace sur les étagères. Il suffit de fermer le couvercle et de le tenir debout, en le reposant sur l'extrémité articulée.

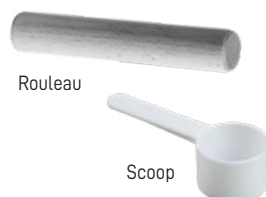


Figure 1. La machine à pizzelle



Figure 2. Loquet de verrouillage

Accessoires :



⚠ WARNING

Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

Ne jamais :

- Laisser le cordon pendre du bord du comptoir.
- Utiliser la prise en dessous du comptoir.
- Utiliser de rallonge.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À PIZZELLE

Branchez la machine à pizzelle dans une prise de courant de 120 volts et 60 cycles mise à la terre, et fermez le couvercle. Le voyant s'allume, indiquant que les plaques de pizzelle chauffent. Lorsque vous fermez le couvercle, le mécanisme de verrouillage sous la poignée du couvercle doit s'enclencher solidement, verrouillant le couvercle.

Dans environ 3 à 4 minutes, le voyant restera fixe pour vous informer que les plaques de pizzelle sont chaudes et prêtes à la cuisson. Une fois que le voyant s'éteint, indiquant que les plaques ont atteint la température de cuisson, vous pouvez cuire des pizzelle sans tenir compte de la lumière. Périodiquement, le voyant s'allume, puis s'éteint lorsque la machine à pizzelle continue à maintenir la température de cuisson. Lors du premier cycle de chauffage, vous pouvez détecter une légère odeur, typique des nouveaux éléments chauffants avec des revêtements de surface antiadhésifs.

Afin d'éviter les blessures lorsque la machine à pizzelle chauffe, ne touchez pas le couvercle en métal chaud ou les plaques de pizzelle. Manipulez la machine à pizzelle uniquement par la poignée du couvercle et par d'autres pièces en plastique.

Pour commencer à faire des pizzelle, soulevez le mécanisme de verrouillage et ouvrez le couvercle de la machine à pizzelle. N'essayez pas de forcer le couvercle à s'ouvrir sans le déverrouiller – sinon vous endommagerez le loquet.

Étant donné que les deux surfaces de cuisson sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif, il est nécessaire de ne les huiler que la première fois que vous utilisez la machine à pizzelle. Il ne devrait pas être nécessaire de huiler à nouveau lors d'une utilisation ultérieure tant que les plaques sont à une température suffisante avant l'utilisation, et que suffisamment de temps est prévu pour que les pizzelle cuisent complètement avant d'ouvrir le couvercle. Si le collage a tendance à se produire, fermez le couvercle, assurez-vous que les plaques sont chaudes, puis ouvrez soigneusement pour ajouter une cuillère à café d'eau à chaque motif sur la plaque inférieure et fermez le couvercle. Si cela n'élimine pas complètement le collage, utilisez un spray antiadhésif – de préférence sans lécithine.

Si vous recherchez une bonne recette de pizzelle, regardez la section « Quelques recettes de pizzelle préférées » (page 7).

Il ne faut qu'une cuillère à soupe de pâte à mesurer pour faire une seule pizzella. Vous constaterez qu'une partie de la pâte restera sur la cuillère et pouvez soit utiliser une petite spatule pour tout pousser, soit laisser un peu de résidu sur la cuillère pour le lot suivant.

PROCÉDURE DE CHAUFFAGE ET DE CUISSON

Préparez la pâte à pizzelle et procédez comme suit :

1. Lorsque le voyant reste fixe, ouvrez le couvercle et, à l'aide d'une cuillère à soupe, déposez une cuillère de pâte sur le centre de chacun des deux motifs de pizzelle. Fermez immédiatement le couvercle pour répartir la pâte sur chaque motif.
2. La pâte doit être épaisse, mais glisser facilement de la cuillère lorsqu'elle est poussée. Placez rapidement une cuillère de pâte sur chacun des deux motifs et fermez rapidement le couvercle, en vous assurant que le loquet de verrouillage est complètement fixé. Évitez de mettre trop de pâte sur les grilles, car un excès provoquerait un débordement et augmenterait le temps de nettoyage. Si vous préférez les pizzelle avec des bords irréguliers, utilisez moins de pâte, sinon utilisez plus de

pâte pour produire des pizzelle à motifs arrondis avec des bords circulaires plus réguliers.

3. Vous pouvez parfois souhaiter inspecter la pizzella avant qu'elle ne soit complètement cuite. Attendez 20 secondes avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Si la pizzella n'est pas suffisamment cuite, vous sentirez une certaine résistance lorsque vous tenterez d'ouvrir le couvercle. Si vous détectez une résistance, laissez la pizzella cuire encore environ 5 secondes et vous devriez pouvoir soulever le couvercle facilement et en toute sécurité pour l'inspection. Si nécessaire, faites cuire quelques secondes de plus pour obtenir la couleur que vous souhaitez.
4. Lorsque les pizzelle sont cuites, relâchez le loquet et ouvrez le couvercle. Soulevez et retirez les pizzelle avec une fourchette en plastique ou une petite spatule en plastique, afin de minimiser les rayures de la surface antiadhésive. Après avoir retiré les pizzelle, vous pouvez immédiatement cuiller la nouvelle pâte et répéter le cycle. La machine à pizzelle récupère instantanément après chaque cycle de cuisson et est prête à faire les prochaines pizzelle.
5. Si vous ne démarrez pas les prochaines pizzelle immédiatement, la machine à pizzelle peut être fermée jusqu'à ce que vous soyez à nouveau prêt à cuire.
6. Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous de débrancher la machine à pizzelle. Ce n'est qu'à ce moment-là que l'alimentation de la machine à pizzelle est coupée.

Débranchez toujours la machine à pizzelle immédiatement après l'utilisation. Ne la laissez jamais sans surveillance lorsqu'elle est branchée. Les enfants ne doivent pas être autorisés à utiliser une machine à pizzelle, sauf en présence d'un adulte attentif.

La machine à pizzelle, lorsqu'elle est débranchée, refroidit plus rapidement lorsque son couvercle est laissé complètement ouvert. Conservez uniquement à froid. Économisez de l'espace sur les étagères en rangeant la machine à pizzelle à la verticale, en la reposant sur son extrémité plate articulée.

TRADITIONS DE PIZZELLE

Les superbes gaufres commencent par une bonne recette, mais dépendent également d'une machine à pizzelle polyvalente. On croit généralement que les pizzelle étaient originaires de la région toscane de l'Italie dans les temps anciens, pour marquer une célébration annuelle. Initialement cuites sur un feu ouvert avec des fers relativement simples, mais efficaces, les premières pizzelle étaient souvent fièrement embossées avec l'écusson de la famille ou un soupçon du village d'origine.

Au fil du temps, il est devenu de tradition d'utiliser les pizzelle pour célébrer n'importe quelle fête ou occasion festive, mais inévitablement, il y avait des pizzelle pour tout le monde à Noël et à Pâques. Les motifs modernes que l'on trouve le plus souvent sur ces délicieux biscuits gauffrés sont des motifs floraux d'un côté et un motif en forme de panier tissé de l'autre.

La récente popularité accrue des pizzelle est le résultat d'une plus grande reconnaissance de leur délicieuse polyvalence. Par exemple, les pizzelle, lorsqu'elles sont encore chaudes, peuvent être transformées en cylindres, en cônes et en mini-paniers pouvant contenir une grande variété de délicieuses garnitures pour les occasions festives. La gamme d'expériences gustatives qui peuvent être créées avec des garnitures de pizzelle formées, est pratiquement infinie.

QUELQUES RECETTES PRÉFÉRÉES

La recette de base des pizzelles a peu évolué au cours des années. Cependant, il existe des variantes basées sur le choix des huiles de frites, comme par exemple le beurre, la margarine, l'huile végétale ou la matière grasse et, bien sûr, de nombreux arômes comme l'anis, la vanille ou l'extrait d'amandes. Certains utilisent même de l'extrait de rhum ou de whisky dans les pizzelles.

Les ingrédients essentiels des pizzelles sont les œufs, la farine et le sucre et les quantités relatives de ces ingrédients peuvent être légèrement modifiées afin de satisfaire vos préférences en matière de goût et de texture.

Une fois que tous les ingrédients sont bien mélangés, sélectionnez et essayez une cuillère à the que vous prévoyez d'utiliser pour doser et verser la pâte sur les motifs à pizzelles. La pâte devra avoir une consistance souple qui garde sa forme, mais elle peut être ajustée suivant les goûts de chacun.

Une pâte qui s'écoule de la cuillère en forme de ruban produira un gâteau légèrement plus épais et peut être obtenue en ajoutant quelques cuillères à soupe de liquide aux recettes simples décrites ci-dessous. Les recettes qui utilisent plus de sucre et incorporent du beurre à la place d'huile donnent souvent un gâteau plus croustillant.

Vous pouvez modifier légèrement la quantité de poudre à pâte dans toutes les recettes. Il faut utiliser la dose exacte pour s'assurer que les deux pizzelles remplissent complètement le moule durant le cycle de cuisson. Une plus grande quantité améliorera peu la texture et augmentera la probabilité que les pizzelles s'étalent au-delà des bords des motifs.

Généralement, les recettes de pizzelles comprennent 3, 6 ou 12 œufs. La plupart des recettes commencent avec 6 œufs, ce qui permet de faire environ 70 pizzelles avec le gaufrier à pizzelle.

Nous recommandons d'abord une recette familiale de Caterina Casola de Buffalo, New York. Cette recette a été transmise d'une génération à l'autre durant plus de temps que sa famille ne peut s'en souvenir. Au fil des ans, sa délicieuse recette a servi à faire des milliers de pizzelles attendues avec impatience par la famille et de nombreux amis.

La recette familiale de Caterina Casola

6 œufs

½ tasse d'huile végétale

2 cuillère à the ou plus d'extrait de vanille ou d'anis (pur)

3 tasses de farine tout usage

2 cuillère à the de poudre à pâte

1½ tasse de sucre

1 cuiller à thé de vanille

Donne environ 70 pizzelles

1. Battez les œufs jusqu'à homogénéité. Ajoutez l'huile et l'extrait de vanille ou d'anis. Tamisez la farine et la poudre à pâte sur le mélange. Ajoutez le sucre et mélangez vigoureusement tous ces ingrédients secs au mélange d'œufs jusqu'à homogénéité. Le mélange sera collant et ferme. Essayez de faire couler le mélange à partir d'une cuillère à soupe. Au besoin, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour que le mélange s'écoule convenablement en forme de ruban en deux ou trois secondes. Si le mélange est trop fin, ajoutez quelques cuillères à soupe de farine.
2. Laissez cuire pendant 25 secondes environ, ouvrez le couvercle brièvement pour

examiner la couleur et laissez cuire plus longtemps si nécessaire afin d'obtenir une surface plus foncée ou plus brune. (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

Pour des pizzelles plus sucrées qui ont en plus la saveur du beurre, vous allez aimer la recette suivante :

6 œufs

Une tasse de beurre

2 cuillère à the ou plus d'extrait de vanille ou d'anis (pur)

4 tasses de farine tout usage

3 cuillère à the de poudre à pâte

2 tasses de sucre

Donne environ 72 pizzelles (6 douzaines)

1. Battez les œufs jusqu'à homogénéité. Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole à feu doux. Laissez refroidir le beurre un court instant pendant que vous mélangez et incorporez le sucre et l'extrait de vanille ou d'anis aux œufs. Ajoutez alors le beurre fondu au mélange, tamisez la farine et la poudre à pâte sur la mélange et mélangez vigoureusement afin d'obtenir une pâte homogène. La pâte sera collante et ferme. Améliorez le mélange au besoin en ajoutant quelques cuillères à soupe d'eau ou de farine afin de légèrement fluidifier ou épaissir la pâte afin qu'elle s'écoule de la cuillère en prenant la forme d'un ruban.
2. Laissez cuire pendant 25 secondes environ, ouvrez le couvercle brièvement pour examiner la couleur et laissez cuire plus longtemps si nécessaire afin d'obtenir une surface plus foncée ou plus brune. (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

DES RECETTES POUR L'AMATEUR DE CHOCOLAT

Pizzelles au chocolat

Pour ajouter encore plus de plaisir, essayez nos pizzelles au goût de chocolat.

En utilisant la recette des pizzelles de Catarina Casola ci-dessus (avec 6 œufs), mélangez et remuez complètement tous les ingrédients comme décrit ci-dessus. Faites ensuite fondre 170 grammes de chocolat semi-sucré en le mettant dans un petit saladier au four à micro-ondes ou bien dans une petite casserole chauffée à feu très doux. Remuez le chocolat de temps en temps tandis qu'il fond afin qu'il ne surchauffe pas.

En remuant vigoureusement, incorporez doucement le chocolat fondu au mélange à pizzelle. Versez la pâte à l'aide d'une cuillère sur le gaufrier à pizzelle, cuisez et dégustez! (Voir le chapitre Procédure de cuisson).

AUTRES VARIANTES

Le Crisco, la margarine ou une matière grasse équivalente peuvent se substituer directement au beurre en utilisant la quantité indiquée dans la recette.

La quantité de sucre peut varier légèrement mais si le mélange devient trop épais, ajoutez quelques cuillères à soupe d'eau pour obtenir la consistance et la fluidité désirées.

D'autres essences telles que de l'extrait d'amandes, de l'huile de noix, de l'extrait de rhum, des vins doux ou des liqueurs peuvent ajouter une touche de nouveauté aux pizzelles lors des fêtes.

DU DIVERTISSEMENT AVEC DES CANNOLI ET D'AUTRES SPÉCIALITÉS DE PIZZELLE

Ce n'est pas surprenant que ce soit l'Italie, berceau de l'une des meilleures cuisines du monde, qui ait inventé la pizzelle, ainsi que des méthodes presque magiques pour l'utiliser comme base d'une gamme de sensations gustatives plus incroyables encore.

Le cannoli est peut-être la plus populaire de ces pâtisseries. Comme pour la pizzelle, les variantes sont infinies et permettent de créer des friandises avec vos propres garnitures, fruits et arômes préférés.

L'enveloppe du cannoli (voir Figure 3) se forme en enroulant une pizzelle chaude immédiatement après sa sortie du gaufrier à pizzelle autour d'une baguette de bois cylindrique, d'une baguette ou d'un cylindre métallique ou autour du manche cylindrique d'une cuillère de 2,5 cm de diamètre environ. La pizzelle devant être enroulée alors qu'elle est encore très chaude, il est plus pratique de : (a) enrouler rapidement la pizzelle autour de l'objet de mise en forme ; (b) repérer la zone de recouvrement (là où la pizzelle s'enroule sur elle-même) ; (c) en tenant l'objet de mise en forme, presser et maintenir cette zone de recouvrement contre une surface plate dure pendant quelques secondes tandis que la pizzelle refroidit et prend une forme cylindrique rigide. Un peu d'entraînement est nécessaire. (Pour faciliter l'opération d'enroulage, réduisez le temps de cuisson à 12-15 secondes. Si vous roulez deux pizzelles ensemble pour faire des cannolis, roulez la seconde pizzelle « à l'envers » afin que la surface plus sombre soit à l'intérieur ou vous pouvez envisager de ne cuire qu'une seule pizzelle à la fois pour la rouler dans la forme du cannoli.) Si l'on utilise plutôt un petit cône de bois ou de métal autour duquel on enroule la pizzelle, on peut créer un cône de pizzelle creux.

Les formes en cône ou arrondies formées comme décrites ci-dessus peuvent être remplies avec n'importe laquelle des délicieuses recettes de cannolis suivantes, offertes aimablement par Caterina Casola de Buffalo, New York et Marie Doria de Chicago, Illinois.



Figure 3. Les cannolis et les pizzelle sont idéaux pour se divertir.

Garniture italienne traditionnelle pour cannoli (par Mme Caterina Casola)

Une autre recette de la famille Casola, améliorée d'une génération à l'autre en Italie.

454 grammes de ricotta

$\frac{1}{3}$ de tasse de sucre granulé

$\frac{1}{3}$ de tasse de sucre à glacer

$\frac{1}{3}$ de tasse de mini pépites de chocolat ou de fruits confits

1 cuillère à the d'extrait de rhum

Pour remplir 6 à 8 moulages de cannolis

1. Utiliser du ricotta pas trop humide ou bien égouttez soigneusement l'excédent de liquide du fromage. Ajoutez le sucre granulé, le sucre à glacer et l'extrait de rhum à la ricotta et battez à l'aide d'un batteur électrique à vitesse moyenne pendant 10 minutes en raclant le saladier régulièrement pour s'assurer que les ingrédients se mélangent bien. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat ou les fruits et battez encore pendant 3 minutes. À ce stade, le mélange de ricotta doit être crémeux, mais ferme. S'il semble trop épais pour pouvoir passer à travers une poche à douille, ajoutez doucement plus de sucre à glacer au mélange et remuez encore pendant 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir la bonne consistance. Réfrigérez quelques heures avant utilisation. (Se conserve sans danger au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours). Remplissez la poche à douille avec le mélange et remplissez entièrement chaque moulage de cannoli. Pour de meilleurs résultats, ne les remplissez que lorsqu'ils sont prêts à être servis.
2. Décorez les extrémités des cannolis avec des amandes ou des pistaches hachées grillées. Pour une décoration supplémentaire, disposez une framboise ou de la noix de coco râpée à chaque extrémité des cannolis. Au moment de servir, saupoudrez-les légèrement de sucre à glacer.

La recette préférée de garniture pour cannoli de Marie Doria

Elle permet d'ajouter une touche de cannelle à la garniture.

454 grammes de fromage ricotta

1 tasse de sucre en poudre

½ à ¾ de cuillère à the de cannelle

3 cuillères à soupe de chocolat râpé mi-sucré ou de pépites de chocolat

½ tasse de fruits secs hachés (de préférence des noix ou des amandes)

Pour remplir 6 à 8 moulages de cannolis

1. Utiliser du ricotta pas trop humide ou bien égouttez soigneusement l'excédent de liquide du fromage. Ajoutez le sucre en poudre et la cannelle au fromage et mélangez bien les ingrédients à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez ensuite le chocolat râpé ou les pépites de chocolat.
2. Remplissez une poche à douille avec le mélange pour cannoli pour le répartir facilement dans les moulages de pizzelle mise en forme. Remplissez complètement chaque moulage avec le mélange et, pour décorer en ajoutant de la saveur, pressez les fruits secs hachés contre les parties visibles du cannoli. Pour de meilleurs résultats, ne les remplissez que lorsqu'ils sont prêts à être servis.
3. Une variation intéressante consiste à mélanger 1½ cuillère à the d'extrait de rhum au mélange pour cannolis et à préparer une cuillère à soupe de cerises hachées ou de cerises confites pour ajouter à la décoration des parties visibles du cannoli terminé.

La recette optionnelle de garniture pour cannoli de Maria Doria

Voici une variante américaine incluant de la crème pour une garniture plus lisse.

454 grammes de fromage ricotta

2 cuillères à soupe de crème épaisse

¼ de tasse de sucre granulé

3 cuillères à soupe de liqueur d'orange

50 grammes de chocolat mi-sucré finement haché

3 cuillères à soupe de différents fruits confits hachés

Pour remplir 6 à 8 moulages de cannolis

1. Utiliser du ricotta pas trop humide ou bien égouttez l'excédent de liquide du fromage. Combinez le fromage, la crème, le sucre et la liqueur d'orange puis mélangez bien à l'aide d'un fouet manuel. Le mélange doit être assez épais pour garder sa forme quand il est utilisé pour remplir les moulages de pizzelles. Au besoin, ajoutez du fromage pour épaissir le mélange. Incorporez alors les pépites de chocolat et les fruits confits.
2. Remplissez une poche à douille avec le mélange et remplissez complètement chaque moulage. Si vous souhaitez décorer la partie visible des cannolis, vous pouvez utiliser des éclats de chocolat, des vermicelles colorés ou bien plus de fruits confits ou de fruits secs hachés colorés. Pour de meilleurs résultats, ne les remplissez que lorsqu'ils sont prêts à être servis.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À PIZZELLE

Avant de nettoyer la machine à pizzelle, débranchez toujours le cordon d'alimentation. Attendez que la machine à pizzelle refroidisse à température ambiante. Ne nettoyez jamais l'appareil sous l'eau. Si vous jugez nécessaire de nettoyer la surface de cuisson, utilisez une brosse douce, un coton-tige humide ou un chiffon souple et humide. N'utilisez jamais d'outils tranchants ou pointus, car ils endommageraient les surfaces antiadhésives. L'extérieur peut être nettoyé en toute sécurité avec un détergent doux sur un chiffon doux et humide, un coton-tige ou une petite brosse douce. Ensuite, utilisez un chiffon humide, puis séchez avec un chiffon doux et sec.

STOCKAGE DE VOTRE MACHINE À PIZZELLE

Rangez la machine à pizzelle dans vos armoires, comme indiqué à la Figure 4. Vous constaterez qu'elle est facile à ranger verticalement en la reposant sur la face articulée supérieure, comme indiqué.



Stockage compact

Figure 4. La machine à pizzelle peut être rangée à la verticale, comme indiqué. (Ne la stockez pas jusqu'à refroidissement.)

SERVICE

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne contient pas de pièces réparables par l'utilisateur. Confiez l'entretien à un personnel qualifié.

Si un entretien est nécessaire, retournez votre machine à pizzelle à The Legacy Companies, où le coût de la réparation ou du réglage électrique ou mécanique peut être estimé avant que la réparation ne soit entreprise. En cas de défaillance pendant la période de garantie, il peut n'y avoir aucuns frais.

Veillez inclure votre adresse de retour et une brève description du problème ou des dommages causés à la machine à pizzelle, sur une feuille séparée à l'intérieur de la boîte.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an sur l'appareil

ChefsChoice® (« la Société ») garantit cet appareil contre les défaillances du matériel et de la fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat initiale avec une preuve d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de la société. La garantie est valable uniquement pour un usage domestique à l'intérieur.

La garantie ne couvre aucun dommage aux surfaces antiadhésives de l'appareil, y compris la décoloration. La garantie est nulle et non avenue, comme déterminé uniquement par la société, si l'appareil est endommagé par accident, mauvais usage, sévices, négligence, rayage, ou si l'appareil est modifié de quelque manière que ce soit.

LA GARANTIE REMPLACE TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE OU AUTRE, QUI SONT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES, QU'ILS SOIENT DIRECTS, INDIRECTS, ACCESSOIRES, PRÉVISIBLES, CONSÉCUTIFS OU SPÉCIAUX, DÉCOULANT DE L'APPAREIL OU EN RELATION AVEC CELUI-CI.

Si vous pensez que l'appareil est défectueux ou nécessite un entretien pendant sa période de garantie, veuillez contacter le service client via notre site Web, à l'adresse **www.chefschoice.com**

chefschoice.com

« Assistance » -> « Nous joindre ». Un reçu prouvant la date d'achat originale sera exigé pour toutes les demandes de garantie. Les reçus manuscrits ne sont pas acceptés. Il se peut également que vous deviez retourner l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais d'expédition de retour ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable des retours perdus en cours de transport.

Valable uniquement aux États-Unis et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées en ligne sur **www.chefschoice.com**.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien en toute sécurité de votre produit. Pour référence ultérieure, joignez un reçu de vente daté pour la preuve d'achat sous garantie et consignez les renseignements suivants :

Date d'achat ou de réception du
cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro d'article et code de date (indiqués en bas/au dos du
produit) : _____

ChefsChoice®

Máquina para hacer pizzellas Manual de instrucciones



Registre este y otros productos ChefsChoice® a través de nuestra página web:
<https://chefschoice.com/pages/product-registration>
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

Instrucciones de seguridad importantes	2
Seguridad del cable	3
Enchufe polarizado	3
Diagrama del producto	3-4
Cómo usar la máquina para hacer pizzellas	5
Recetas	6-11
Cómo limpiar la máquina para hacer pizzellas	11
Cómo guardar la máquina para hacer pizzellas	11
Garantía	12

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al usar los electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Leer todas instrucciones. Todo usuario debe leer este manual.
2. Evitar contacto con superficies calientes. Utiliza siempre un asa de plástico en la tapa y no toques la cubierta de acero inoxidable cuando esté caliente.
3. Para proteger contra incendio, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumergir el cable, enchufe ni la máquina de hacer waffle italiano en agua u otro líquido.
4. Se necesita estrecha supervisión siempre que el equipo se usa por o cerca de niños.
5. Antes de usarlo, desenrolla el cable de alimentación por completo y mantenlo alejado de las partes calientes del aparato.
6. No dejar que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
7. No colocarlo cerca de quemador caliente, eléctrico o de gas, ni en horno encendido.
8. Proceder con extrema precaución al trasladar un equipo que contiene aceite u otro líquido caliente.
9. Usa la máquina de hacer waffle italiano únicamente sobre una superficie seca, plana y antideslizante.
10. No usar la máquina de hacer waffle italiano en exteriores.
11. No operar la máquina de hacer waffle italiano con el cable o enchufe dañado. Si funciona mal o se ha dañado de alguna manera, devuelve la máquina de hacer waffle italiano a The Legacy Companies Service Department para su revisión, reparación o ajuste.
12. El uso de accesorios no recomendados por The Legacy Companies puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas.
13. Desenchufar siempre la máquina de hacer waffle italiano del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla para evitar una descarga eléctrica accidental. Dejar que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
14. Mientras el aparato esté caliente, incluso si está desenchufado, existe el peligro de que alguien se quemé. No tocar ni guardar mientras esté caliente.
15. No usar la máquina de hacer waffle italiano para otro uso que no sea el previsto.
16. Para usar solo con 120 V 60 HZ de potencia. Usar un enchufe con una buena conexión a tierra. No usar un adaptador de tres a dos vías en el cable de alimentación con tres espigas que se provee.
17. Sólo para uso en el hogar.
18. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.

SEGURIDAD DEL CABLE

Con este aparato se incluye un cable de alimentación corto con para reducir el riesgo de que este se enrede o tropiece con un cable más largo y haga que la máquina se vuelque, derramando su contenido caliente. Si bien The Legacy Companies no lo recomienda, los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, debe tener un cable de tierra integral, un enchufe de tres clavijas y la clasificación eléctrica del cable de extensión marcada debe ser de al menos 10 amperios. El cable más largo debe colocarse de modo que no cuelgue de la encimera o mesa, ya que los niños o mascotas pueden tirar de él o tropezar.



Precaución caliente. El aparato no debe funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ENCHUFE POLARIZADO

Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en

el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

No envuelva el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.

¡Felicitaciones por su compra de una máquina para hacer pizzelle Chef'sChoice®!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO

Tómese un minuto para identificar las características y los controles clave de la máquina para hacer pizzellas (Figura 1).

Para abrir la tapa, suelte el pestillo de bloqueo (Figura 2) y levante la manija delantera.

Observe la luz indicadora en la parte superior (Figura 1), que se ilumina cuando las placas de pizzellas se calientan. La luz indicadora se mantiene fija cuando las placas de pizzellas están completamente calentadas y listas para hornear. Mientras la máquina para hacer pizzellas está enchufada, la luz brillará continuamente, lo que asegura una temperatura de horneado óptima en todo momento.

La máquina para hacer pizzellas está equipada con un pestillo de bloqueo diseñado para controlar el grosor de cada pizzella. Este pestillo se puede desbloquear fácilmente levantándolo (Figura 2).

Se tomaron medidas para envolver el cable como se describe en la sección Limpieza y almacenamiento. El cable se puede enrollar alrededor de la máquina para hacer pizzellas. La máquina se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio en los estantes. Tan solo cierre la tapa y póngala en posición vertical descansando sobre el extremo abatible.

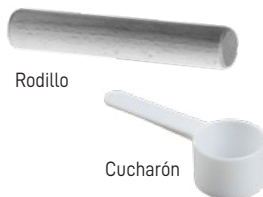


Figura 1. La máquina para hacer pizzellas



Figura 2. Pestillo de bloqueo

Accesorios:



	<p>⚠ WARNING</p> <p>Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga este producto y el cable alejado de los niños.</p> <p>Nunca:</p> <ul style="list-style-type: none">• Coloque el cable sobre el borde del mostrador.• Utilice el tomacorriente debajo del mostrador.• Utilice un cable de extensión.
--	---

CÓMO USAR SU MÁQUINA PARA HACER PIZZELLAS

Enchufe la máquina para hacer pizzellas a una toma de corriente de 120 voltios y 60 ciclos con conexión a tierra y cierre la tapa. La luz indicadora comenzará a brillar, lo que indica que las placas de pizzellas se están calentando. Al cerrar la tapa, el mecanismo de cierre debajo de la manija de la tapa debe ajustarse de forma segura, bloqueándola.

En unos 3-4 minutos, la luz indicadora se mantendrá fija para hacerle saber que las placas de pizzellas están calientes y listas para hornear. Una vez que la luz indicadora se apague, lo que indica que las placas alcanzaron la temperatura de horneado, puede hornear pizzellas sin tener en cuenta la luz. La luz indicadora se encenderá y luego se apagará periódicamente a medida que la máquina siga manteniendo la temperatura de horneado. En el primer ciclo de calentamiento, puede detectar un leve olor, típico de los nuevos elementos calefactores con recubrimientos superficiales antiadherentes.

Para evitar lesiones a medida que la máquina se calienta, no toque la tapa de metal caliente ni las placas de las pizzellas. Manipule la máquina para hacer pizzellas solo con el mango de la tapa y con otras piezas de plástico.

Para comenzar a hacer pizzellas, levante el mecanismo de cierre y abra la tapa de la máquina. No intente forzar la tapa para abrirla sin desbloquearla, o dañará el pestillo.

Debido a que ambas superficies para hornear están terminadas con un recubrimiento antiadherente, debe engrasar las superficies solo la primera vez que la use. No debería ser necesario volver a engrasar en el uso posterior, siempre que las placas estén a una temperatura suficiente antes de su uso y se deje suficiente tiempo para que las pizzellas se horneen por completo antes de abrir la tapa. Si tiende a pegarse, cierre la tapa, asegúrese de que las placas estén calientes, luego ábrala con cuidado, agregue una cucharadita de agua a cada patrón en la placa inferior y vuelva a cerrarla. Si esto no elimina la masa pegada por completo, use un aerosol antiadherente, preferiblemente uno sin lecitina.

Si está buscando una buena receta de pizzellas, consulte la sección "Algunas recetas favoritas de pizzellas" (página 6).

Solo se necesita aproximadamente una cucharada medidora de nivel de masa para hacer una sola pizzella. Encontrará que parte de la masa permanecerá en la cuchara; puede usar una pequeña espátula para empujarla o dejar algo de residuo en la cuchara para el próximo lote.

PROCEDIMIENTO DE CALENTAMIENTO Y HORNEADO

Prepare la masa de pizzellas y proceda de la siguiente manera:

1. Cuando la luz indicadora se mantenga fija, abra la tapa y, con una cucharada, deje caer la masa en el centro de cada uno de los dos patrones de pizzellas. Cierre la tapa inmediatamente para extender la masa por cada patrón.
2. La masa debe ser gruesa, pero debe deslizarse fácilmente fuera de la cuchara cuando se empuja. Coloque una cucharada de masa en cada uno de los dos patrones y cierre rápidamente la tapa, asegurándose de que el pestillo de bloqueo esté completamente cerrado. Evite poner demasiada masa en las rejillas, ya que si coloca en exceso causará que se desborde y aumentará el tiempo de limpieza. Si prefiere pizzellas con bordes irregulares, use menos masa, de lo contrario, use más masa para hacer pizzellas de patrón más redondo con bordes circulares más regulares.
3. Es posible que a veces desee controlar las pizzellas antes de que estén

completamente horneadas. Espere 20 segundos antes de intentar abrir la tapa. Si las pizzellas no se cocinan lo suficiente, sentirá cierta resistencia al intentar abrir la tapa. Si detecta resistencia, deje que las pizzellas se cocinen unos 5 segundos más o menos y podrá levantar la tapa de forma fácil y segura para su inspección. Si es necesario, hornee unos segundos más para obtener el color que desea.

4. Cuando las pizzellas estén listas, suelte el pestillo y abra la tapa. Levante y retire las pizzellas con una horquilla o una pequeña espátula de plástico para minimizar el rayado de la superficie antiadherente. Después de retirarlas, puede tomar la nueva masa y repetir el ciclo. La máquina se recupera al instante después de cada ciclo de horneado y está lista para hacer la siguiente tanda de pizzellas.
5. Si no comienza la siguiente tanda de pizzellas de inmediato, la máquina se puede cerrar hasta que tenga todo listo para hornear de nuevo.
6. Cuando termine de hornear, asegúrese de desenchufar la máquina para hacer pizzellas. Solo entonces se apaga la alimentación de la máquina.

Desenchúfela siempre inmediatamente después de su uso. Nunca la deje desatendida cuando esté enchufada. No se debe permitir que los niños usen una máquina para hacer pizzellas, excepto en presencia de un adulto atento.

La máquina para hacer pizzellas, desenchufada, se enfría más rápido cuando su tapa se deja completamente abierta. Almacene solo cuando esté fría. Ahorre espacio en los estantes guardándola en posición vertical, descansando sobre su extremo plano con bisagras.

TRADICIONES DE LAS PIZZELLAS

Los magníficos gofres comienzan con una buena receta, pero también dependen de una máquina para hacer pizzellas versátil. En general, se cree que las pizzellas se originaron en la región toscana de Italia en la antigüedad para marcar una celebración anual. Inicialmente horneadas sobre un fuego abierto con planchas simples pero efectivas, las primeras pizzellas a menudo se grababan con orgullo con la cresta de la familia o algún indicio del pueblo de origen.

Con el tiempo, se convirtió en una tradición usar las pizzellas para celebrar cualquier fiesta u ocasión festiva, pero inevitablemente había pizzellas para todos en Navidad y Semana Santa. Los patrones modernos que se encuentran en estas deliciosas galletas de gofre son más comúnmente florales en un lado y un patrón tejido en forma de canasta en el otro.

El reciente aumento de la popularidad de las pizzellas es el resultado de un mayor reconocimiento de su deliciosa versatilidad. Por ejemplo, cuando aún están calientes, se pueden transformar en cilindros, conos y minicestas que pueden contener una gran variedad de deliciosos rellenos para ocasiones festivas. La gama de experiencias gustativas que se pueden crear con rellenos de pizzellas con formas es prácticamente infinita.

ALGUNAS RECETAS FAVORITAS

Los mejores waffles comienzan con una buena receta, pero dependen de una máquina de hacer waffle italiano versátil para desarrollar completamente el sabor, la textura y el aroma. En general, se cree que los waffles italianos (pizzelles) se originaron en la región toscana de Italia en tiempos antiguos para marcar una celebración anual. Inicialmente horneados sobre un fuego abierto con planchas de hierro relativamente simples pero

efectivas, los primeros waffles italianos (pizzelles) tenían el escudo familiar o algún indicio del pueblo de origen en relieve.

A lo largo del tiempo, se volvió una tradición usar los waffles italianos (pizzelles) para celebrar cualquier festividad u ocasión festiva pero inevitablemente había pizzelles para todos en Navidad y Pascuas. Los diseños modernos que se encuentran en estas galletas de waffle son en su mayoría florales de un lado y un diseño estilo cesta tejida del otro.

El incremento reciente de popularidad de los waffles italianos (pizzelles) es el resultado de un mayor reconocimiento de su deliciosa versatilidad. Por ejemplo, cuando los waffles italianos aún están calientes, se les puede dar la forma de cilindros, conos o mini cestas que se pueden rellenar con una amplia variedad de delicias para ocasiones festivas. La variedad de experiencias de sabor que se pueden crear con los rellenos de los waffles italianos con forma es prácticamente infinita.

La receta familiar de Caterina Casola

6 huevos

½ taza de aceite vegetal

2 o más cucharaditas de extracto de vainilla o anís (puro)

3 tazas de harina multiuso

2 cucharaditas de polvo de hornear

1 ½ tazas de azúcar

Salen alrededor de 70 waffles italianos (pizzelles)

1. Bate los huevos hasta que quede una mezcla suave. Agrega el aceite y el extracto de vainilla o anís. Tamiza la harina y el polvo de hornear en la mezcla. Agrega el azúcar y mezcla vigorosamente todos estos ingredientes secos dentro de la mezcla de huevo hasta obtener una consistencia suave. La mezcla será pegajosa y firme. Prueba dejando caer la mezcla desde una cuchara. Según sea necesario, agrega algunas cucharadas de agua para que la mezcla caiga convenientemente como una cinta en dos o tres segundos. Si la mezcla es demasiado delgada, agrega algunas cucharadas de harina.
2. Hornea durante aproximadamente 20 segundos, abre brevemente la tapa para examinar el color y hornea un poco más según se desee para obtener una superficie más oscura/ más dorada (ver sección Procedimiento de horneado).

Una variación más dulce con mantequilla

Para preparar waffles italianos (pizzelles) más dulces con el sabor adicional de la mantequilla, te gustará lo siguiente:

6 huevos

1 taza de mantequilla

2 o más cucharaditas de extracto de vainilla o anís (puro)

4 tazas de harina multiuso

3 cucharaditas de polvo de hornear

2 tazas de azúcar

Salen alrededor de 72 (6 docenas) de waffles italianos (pizzelles)

1. Bate los huevos hasta que quede una mezcla suave. Derrite la mantequilla en el horno de microondas o en una cacerola pequeña a fuego lento. Deja que la mantequilla se

enfríe brevemente mientras mezclas el azúcar y el extracto de vainilla o anís con los huevos. Luego, agrega la mantequilla derretida a la mezcla, tamiza la harina y el polvo de hornear en la mezcla y mezcla vigorosamente la garantizar la uniformidad. La mezcla será pegajosa y firme. Según sea necesario, regula la mezcla con unas pocas cucharadas de agua o harina para diluir o endurecer levemente la mantequilla para que fluya en forma de cinta de una cuchara.

2. Hornea durante aproximadamente 20 segundos, abre brevemente la tapa para examinar el color y hornea un poco más según se desee para obtener una superficie más oscura/ más dorada (ver sección Procedimiento de horneado).

RECETAS PARA LOS AMANTES DEL CHOCOLATE

Waffles italianos (pizzelles) de chocolate

Para una delicia especial, prueba nuestros waffles italianos con sabor a chocolate.

Usando la receta de Catarina Casola de waffles italianos (pizzelles) (con 6 huevos) de arriba, mezcla por completo todos los ingredientes como se describe anteriormente. Luego derrite 6 onzas de chocolate semiamargo la mantequilla en un tazón pequeño dentro del horno de microondas o en una cacerola pequeña calentada a fuego muy lento. Revuelve el chocolate de manera constante para prevenir el sobrecalentamiento.

OTRAS SUGERENCIAS

Se puede usar Crisco®, margarina o manteca equivalente como sustituto directo de la mantequilla utilizando la cantidad indicada en la receta.

La cantidad de azúcar puede variar levemente pero si la mezcla se vuelve demasiado espesa, agrega algunas cucharadas de agua para regular la rigidez y fluidez de la mezcla.

Otros saborizantes como extracto de almendra, aceite de nuez, extracto de ron, vino dulce o licores pueden agregar originalidad a los waffles italianos (pizzelles) de tu fiesta.

CÓMO ENTRETENER CON CANNOLIS Y OTRAS DELICIAS DE PIZZELLAS

No es de extrañar que Italia, cuna de parte de la cocina más fina del mundo, creó el waffle italiano (pizzelle) y descubrió formas casi mágicas de usar el pizzelle como base para una variedad aún mayor de sensaciones de sabor (Figura 3).

Tal vez el Cannoli es el más popular de estos pastelillos. Como el waffle italiano (pizzelle) mismo, las variaciones son infinitas y la oportunidad de explorar manjares con tus propios rellenos, frutas y saborizantes.

La carcasa de cannoli (ver Figura 3) se forma envolviendo el waffle caliente inmediatamente al sacarlo de la máquina de hacer waffle italiano alrededor de una varilla de madera, una varilla o cilindro de metal o el mango cilíndrico de una cuchara de alrededor de 1 pulgada (2.54 cm) de diámetro. Debido a que sólo se puede envolver mientras el waffle está muy caliente, pudiera ser útil: (a) enrollar rápidamente el waffle alrededor del molde; (b) ubicar el área de superposición (donde el waffle se superpone); (c) luego sostenerlo en el molde, mantener presionado el área de superposición sobre una superficie dura plana durante algunos segundos mientras el waffle se enfría en un

molde cilíndrico rígido. La práctica ayuda. (Para facilitar el proceso de enrollado, reduce el tiempo de horneado a 12-15 segundos. Si vas a enrollar ambos waffles para obtener cannolis, enrolla el segundo "de adentro para afuera" para que la superficie más oscura se encuentre en el interior o tal vez debas considerar hornear sólo un waffle a la vez para enrollarlo en el molde para cannolis.) Si, como alternativa, el pizzelle se envuelve en un cono pequeño de madera o metal, se puede crear una carcasa de waffle italiano (pizzelle) en forma de cono.



Figura 3. Los cannolis y las pizzellas son ideales para el entretenimiento.

Las carcasas redondeadas o en forma de cono formadas como se describe anteriormente se pueden rellenar con cualquiera de las siguientes recetas deliciosas de cannoli, proporcionadas amablemente por Caterina Casola de Búfalo, Nueva York y Marie Doria de Chicago, Illinois.

Rellenos para cannolis italianos tradicionales (Sra. Caterina Casola)

Otra receta de la familia Casola refinada a lo largo de generaciones en Italia.

1 lb (453 g) de queso Ricotta

$\frac{1}{3}$ taza de azúcar granulada

$\frac{1}{3}$ taza de azúcar pastelero

$\frac{1}{3}$ taza de mini chispas de chocolate o fruta confitada

1 cucharadita de extracto de ron

Sirve para rellenar de 6 a 8 carcasas de cannoli

1. Usa Ricotta de baja humedad o drena completamente todo el exceso de líquido del queso. Agrega azúcar granulada, azúcar pastelero y extracto de ron a la Ricotta y bate con una batidora eléctrica a velocidad media durante 10 minutos, raspando el tazón de manera constante para garantizar que los ingredientes se mezclen bien. Luego agrega las chispas de chocolate o fruta y bate otros 3 minutos. En esta etapa, la mezcla de Ricotta debe ser cremosa pero rígida. Si parece demasiado rígida para aplicar con una manga pastelera, agrega lentamente más azúcar pastelero para mezclar otros 2 a 3 minutos hasta tener la consistencia adecuada. Refrigerar por algunas horas antes de usar. (Es seguro guardarlo de 2 a 3 días.) Carga la manga pastelera con la mezcla y rellena por completo cada carcasa de cannoli. Para obtener mejores resultados, rellenar cuando esté listo para servir.
2. Decora los extremos del cannoli con almendras tostadas molidas o pistachos. Para decorar aún más, coloca una frambuesa o coco rallado en cada extremo del cannoli. Inmediatamente antes de servir, esparce levemente azúcar pastelero.

La receta de relleno para cannoli favorita de Marie Doria

Esta agrega una leve sabor a canela al relleno.

1 lb (453 g) de queso Ricotta

1 taza de azúcar pulverizada

½ - ¾ cucharadita de canela

3 cucharadas de chocolate semiamargo rallado o chispas de chocolate

½ taza de frutos secos picados (preferiblemente nueces o almendras)

Sirve para rellenar de 6 a 8 carcasas de cannoli

1. Usa Ricotta de baja humedad o drena completamente todo el exceso de líquido del queso. Agrega el azúcar pulverizada y la canela al queso y, con una batidora eléctrica, mezcla bien los ingredientes. Luego agrega el chocolate rallado o las chispas de chocolate.
2. Coloca la mezcla para cannoli en una manga pastelera para rellenar fácilmente las carcasas de waffles italianos (pizzelles) moldeados. Rellena cada carcasa con la mezcla y para decorar y agregar sabor, oprime los frutos secos picados en las áreas expuestas del cannoli. Para obtener mejores resultados, rellenar cuando esté listo para servir.
3. Para una variación interesante, mezcla ½ cucharadita de extracto de ron en la mezcla para cannoli y prepara una cucharada de bayas picadas o confitadas para decorar más la superficie expuesta del cannoli terminado.

La receta de relleno para cannoli favorita de Marie Doria

Esta es una variación americana en la que se agrega crema para obtener un relleno más suave.

1 lb (453 g) de queso Ricotta

2 cucharadas de crema espesa

¼ taza de azúcar granulada

3 cucharadas de licor de naranja

2 onzas de chocolate semiamargo finamente picado

3 cucharadas de fruta confitada picada mezclada

Sirve para rellenar de 6 a 8 carcasas de cannoli

1. Usa Ricotta sin humedad o drena completamente todo el exceso de líquido del queso. Combina el queso, la crema, el azúcar y el licor de naranja y luego mezcla bien con una batidora manual. La mezcla debe ser lo suficientemente rígida para mantener su forma cuando se usa para rellenar las carcasas de waffles italianos (pizzelles). Si es necesario, agrega más queso para endurecer la mezcla. Luego agrega las chispas de chocolate y la fruta confitada.
2. Carga la mezcla en una manga pastelera y rellena cada carcasa por completo. Si deseas decorar la superficie expuesta del cannoli, considera usar trocitos de chocolate, jimmies, más fruta confitada o frutos secos de colores picados. Para obtener mejores resultados, rellenar cuando esté listo para servir.

Variaciones deliciosas de las masas para cannolis y waffles italianos (pizzelles)

Las carcasas de waffles italianos (pizzelles) se pueden usar en una variedad de formas.

Considera alternar los rellenos, como natillas saborizadas espesas, postres espesos, crema batida (común o con azúcar en polvo), merengue o tarta de queso.

Es posible también crear cestas de masa atractivas modelando rápidamente el waffle italiano (pizzelle) mientras sigue caliente sobre la base de un vaso o taza pequeño con base plana. Estas pequeñas cestas se pueden rellenar con cualquiera de los alimentos detallados arriba o se pueden usar como recipientes decorativos individuales para frambuesas, duraznos trozados, cerezas, otras frutas o dulces favoritos.

Las carcasas de cannoli o waffles italianos (pizzelles) cubiertos de chocolate son otra delicia especial. Para derretir el chocolate, colócalo en un tazón y calienta en el horno de microondas o en una cacerola a fuego lento revolviendo en forma constante mientras se derrite. Simplemente sumerge el extremo o la carcasa completa del waffle italiano (pizzelle) (común o con chocolate) en chocolate cobertura fundido y deja que se enfríe a temperatura ambiente o, para que se enfríe más rápido, colócalo en el refrigerador.

CÓMO LIMPIAR SU MÁQUINA PARA HACER PIZZELLAS

Desenchufe siempre el cable de alimentación antes de limpiar la máquina para hacer pizzellas. Espere hasta que la máquina se enfríe a temperatura ambiente. Nunca limpie el aparato bajo el agua. Si considera necesario limpiar la superficie de horneado, use un cepillo suave, un Q-tip húmedo o un paño húmedo flexible. Nunca utilice herramientas afiladas o puntiagudas, ya que dañarán las superficies antiadherentes. El exterior se puede limpiar de forma segura con un detergente suave sobre un paño suave húmedo, un Q-tip o un cepillo suave pequeño. Luego, use un paño húmedo y seque con un paño suave y seco.

CÓMO GUARDAR SU MÁQUINA PARA HACER PIZZELLAS

Guarde la máquina para hacer pizzellas en sus gabinetes como se muestra en la Figura 4. Encontrará que es fácil de almacenar colocada verticalmente sobre la cara superior con bisagras como se muestra.



Almacenamiento compacto

Figura 4. La máquina se puede guardar en posición vertical como se muestra. (No la guarde hasta que se enfríe).

SERVICIO

Este aparato es solo para uso doméstico. No hay ninguna pieza en el interior servible para el usuario. Envíe cualquier reparación al personal de mantenimiento cualificado.

En caso de que se necesite servicio, devuelva su máquina a The Legacy Companies, donde se puede estimar el costo de la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico antes de realizar la reparación. Si se produce una falla dentro del período de garantía, es posible que no se cobre ningún cargo.

Incluya su dirección de devolución y una breve descripción del problema o daño a la máquina de hacer pizzeas en una hoja separada dentro de la caja.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía limitada de 1 año del electrodoméstico

ChefsChoice® ("la Empresa") garantiza este electrodoméstico contra posibles deficiencias en los materiales y la mano de obra durante un (1) año a partir de la fecha de compra original con el comprobante de compra, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con el Departamento de Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en www.chefschoice.com

"Soporte" -> "Contáctenos". Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

Válido solo en Estados Unidos y Canadá

PIEZAS DE REPUESTO

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir en línea en www.chefschoice.com.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso y el cuidado seguros de su producto. Para referencia futura, adjunte el recibo de compra con fecha como prueba de compra en garantía y registre la siguiente información:

Fecha de compra o recepción como regalo: _____

Dónde se compró y precio, si se conoce: _____

Número de artículo y código de fecha (se muestra en la parte inferior/posterior del producto): _____

