

Chef'sChoice®

International

PizzellePro® *Toscana*®



English
Français

Instructions & Recipes for **Model 834**
Instructions et recettes pour le **modèle 834**

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using the PizzellePro® Toscano®.
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 PizzellePro® 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. Only operate the pizzelle maker on a dry, flat, non-slip surface.
9. Do not use the PizzellePro® outdoors.
10. Do not operate the PizzellePro® with a damaged cord or plug. If it malfunctions or has been damaged in any manner, return the PizzellePro® to the EdgeCraft Corporation Service Department for examination, repair or adjustment.
11. The use of accessory attachments not recommended by the EdgeCraft Corporation may result in fire, electric shock or injury to persons.
12. Always unplug the PizzellePro® from electrical outlet when not in use and before cleaning, to avoid accidental electrical shock. Allow to cool before cleaning.
13. 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.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Do not use the PizzellePro® 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

YOU MADE A GOOD CHOICE

The PizzellePro® Toscano® Model 834 comes to you from Chef'sChoice®, known for the unique electronic WafflePro® Series of waffle makers and as the supplier of the world's finest professional household gourmet products. You will find that the PizzellePro® produces rapidly and consistently two classic-sized pizzelles, just right for any occasion. You will appreciate how quickly you can make pizzelles – a set of 2 in less than 30 seconds. The special heating system and the added power of the PizzellePro® eliminates the commonly encountered need with conventional pizzelle makers to wait for heat-up of the pizzelle plates between each baking cycle.

Remember when pizzelles were only for the Holidays? All of that has changed and now you can enjoy pizzelles anytime, thanks to the ease and speed of the PizzellePro®. Try rolling freshly baked pizzelles into cylinders or cone shaped pastries for cannolis and fill with a variety of tasty fruit or other sweet creamy fillings. Enjoy!

GETTING TO KNOW THE PizzellePro® TOSCANO®

Take a minute to identify the key features and controls of the PizzellePro®, (Figure 1). To open the lid, release the locking latch (Figure 2) and lift the insulated front plastic handle. Note the red light on the handle (Figure 1), which is “on” whenever the pizzelle plates are heating. This light turns off when the pizzelle plates are fully heated and ready for bakng. While the PizzellePro® is plugged in, the light will continuously turn on and off, ensuring optimal baking temperature at all times.

The PizzellePro® Toscano® is equipped with a locking latch designed to control the thickness of each pizzelle. This latch can be easily unlocked by lifting the finger release (Figure 2), which is conveniently located under the handle.

Provision has been made for cord wrapping as described in Cleaning and Storage section. The cord can be wrapped around the PizzellePro®. The PizzellePro® can be stored upright to save shelf space. Simply close the lid and stand it upright resting on the hinged end.

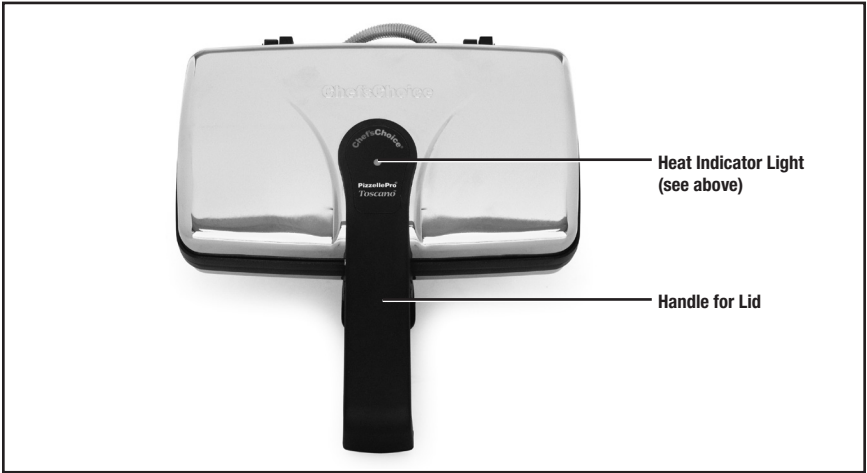


Figure 1. PizzellePro® Toscano®.



Figure 2. Locking latch.

PREPARING THE PizzellePro® FOR BAKING

Insert the PizzellePro® power cord into a grounded 120 volt, 60 cycle outlet and close the cover. The red light will turn on immediately, 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 red light will turn off to let you know that the pizzelle plates are hot and ready for baking. Once the red light turns off, indicating the plates have reached baking temperature, you may bake pizzelles without further regard to the light. Periodically, the light will come on and then go off as the PizzellePro® 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 PizzellePro® heats, do not touch the hot metal lid or the pizzelle plates. Manipulate the PizzellePro® only by the handle of the lid and by other plastic parts.

To start making pizzelles, pull up on the release arm to release the latching mechanism and open the lid of the PizzellePro®. Do not attempt to force the lid open without unlatching – or you will damage the latch.

Because both of the baking surfaces are factory finished with a non-stick coating, it is necessary to oil the surfaces only the first time you use the PizzellePro®. 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 commercial 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.

THE BAKING PROCEDURE

Prepare the pizzelle batter and proceed as follows:

1. When the red light turns off, 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 PizzellePro® 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 PizzellePro® can be closed until you are again ready to bake.
6. When finished baking, be certain to unplug the PizzellePro®. Only then is the power to the pizzelle maker switched off.

Always unplug the PizzellePro® 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 PizzellePro®, when unplugged, cools faster when its lid is left fully open. Store only when cold. Save shelf space by storing the PizzellePro® upright, resting on its hinged flat end.

PIZZELLE TRADITIONS

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 pizzeles 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 PIZZELLE 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 whisky 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 tablespoon that you plan to use for dispensing and dropping the batter onto the pizzelle patterns. Consistency of the batter will be of soft dough that holds its shape but can be adjusted to suit individual tastes. A batter that slides off the spoon as a ribbon will produce a slightly thinner cookie and can be obtained by adding a few tablespoons of liquid to the basic recipes described below. Recipes using more sugar and incorporating butter instead of oil often yield a crisper cookie.

You can adjust the amount of baking powder slightly in any recipe. It is necessary to use just enough to ensure that the two pizzelles fill out completely during the baking cycle. More than that will do little for the texture and increase the likelihood that the pizzelles will spread beyond the design borders of the patterns.

Commonly, pizzelle recipes use 3, 6 or 12 eggs. Most recipes start with 6 eggs, which will make about 70 pizzelles in the Pizzelle Pro®.

We recommend first 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. Each 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

1 ½ 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

For a sweeter pizzelle with the added flavor of butter you will like the following:

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 (6 dozen) 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).

Chocolate Pizzelles

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.

Stirring vigorously, blend the melted chocolate slowly into the pizzelle mix. Spoon the batter onto the Pizzelle Pro®, bake and enjoy! (See Baking Procedure section).

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 PizzellePro® 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

⅓ cup granulated sugar

⅓ cup confectioners sugar

⅓ 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.

Marie Doria's Favorite Cannoli Filling Recipe

This adds a slight cinnamon flavor to the filling.

1 pound Ricotta cheese

1 cup powdered sugar

½ - ¾ teaspoon cinnamon

3 tablespoons or semi-sweet grated chocolate 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 Optional Cannoli Filling Recipe

This is an American variation adding cream for a smoother filling.

- 1 pound 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.

CORD SAFETY

A short power supply cord is provided with this appliance to reduce the risk of someone becoming entangled in or tripping over a longer cord and causing the PizzellePro® to overturn, spilling its hot contents.

While EdgeCraft does not recommend it, extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, it must have an integral ground wire, a three prong plug and the marked electrical rating of the extension cord should be at least 15 amperes.

The longer cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or pets or tripped over.

CLEANING AND STORAGE

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

Wrap the power cord around the PizzellePro® Toscano® as shown and secure the end of the cord (see Figure 4). You will find it is easy to store vertically, resting on the top hinged face as shown.

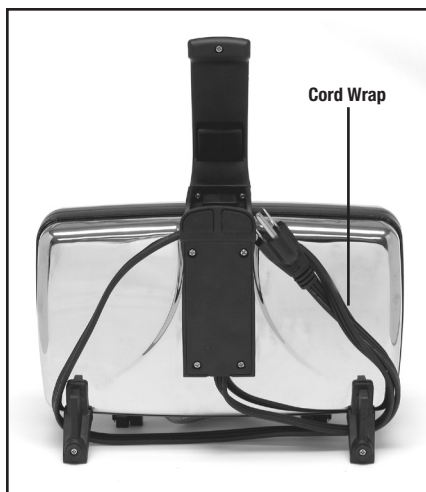


Figure 4. Cord can be wrapped around a fully closed PizzellePro®, which can be stored upright as shown. (Do not store until cool.)

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 PizzellePro® to EdgeCraft Corporation, 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. Send your unit insured and postage prepaid to:

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

www.chefschoice.com

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

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

© EdgeCraft Corporation 2012

Printed in China.

A12

W8342Z0

Chef'sChoice®

International

PizzellePro® *Toscano*®



Français

Instructions et recettes pour le modèle 834

© 2012 EdgeCraft Corp.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

VOUS AVEZ FAIT LE BON CHOIX

Le modèle 834 PizzellePro® Toscano® vous est fourni par Chef'sChoice®, connu pour sa ligne électronique unique de gaufriers WafflePro® et fournisseur de produits domestiques professionnels mondialement reconnus par les gourmets. Vous découvrirez que le PizzellePro® produit rapidement et de façon régulière des pizzelles de deux tailles classiques, tout simplement parfaites pour n'importe quelle occasion. Vous apprécierez la vitesse à laquelle vous pouvez réaliser des pizzelles : une paire en moins de 30 secondes. Le système spécial de chauffage et la puissance supérieure du PizzellePro® éliminent le temps d'attente des moules à pizzelles classiques lors du réchauffement des plaques entre les cycles de cuissons, un désagrément rencontré couramment avec les moules à pizzelles classiques.

Vous rappelez-vous quand les pizzelles étaient réservées uniquement aux vacances? Tout cela a changé et vous pouvez maintenant apprécier les pizzelles n'importe quand grâce à la vitesse et à la simplicité d'utilisation du PizzellePro®. Essayez d'enrouler les pizzelles fraîchement cuites en forme de cônes ou de cylindres pour faire des cannolis et remplissez-les avec des fruits savoureux ou d'autres garnitures sucrées et veloutées. Faites-vous plaisir!

SE FAMILIARISER AVEC LE PIZZELLEPRO® TOSCANO®

Prenez un instant pour identifier les fonctions et les commandes principales du PizzellePro® (Figure 1). Pour ouvrir le couvercle, libérez le loquet de verrouillage (Figure 2) et soulevez la poignée frontale isolante en plastique.

Remarquez le témoin lumineux rouge de « Cuisson » sur la poignée (Figure 1), qui est « allumé » quand les plaques à pizzelles sont en cours de chauffage. Ce témoin s'éteint quand les plaques à pizzelles ont atteint la bonne température et sont prêtes pour la cuisson. Quand le PizzellePro® est branché, le témoin lumineux s'allume et s'éteint de façon continue, assurant ainsi une température de cuisson optimale à tout moment.

Le PizzellePro® Toscano® est équipé d'un loquet de verrouillage conçu pour contrôler l'épaisseur de chaque pizzelle. Ce loquet peut facilement être déverrouillé en soulevant le cran de sûreté manuel (Figure 2), qui est situé de façon pratique sous la poignée.

Un espace a été prévu pour enrouler le câble comme décrit dans la section Nettoyage et rangement. Le cordon peut être enroulé autour du PizzellePro®. Le PizzellePro® peut être rangé verticalement pour prendre moins de place sur une étagère. Fermez simplement le couvercle et mettez-le debout sur l'extrémité de la charnière.

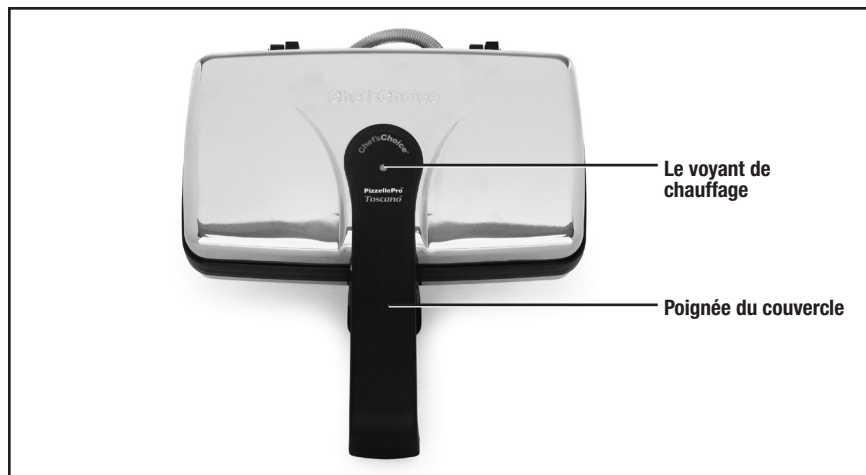


Figure 1. PizzellePro® Toscano®.



Figure 2. Loquet de verrouillage.

PRÉPARATION DU PIZZELLEPRO® POUR LA CUISSON

Branchez le câble d'alimentation du PizzellePro® sur une prise de courant de 120 volts 60 Hz avec une mise à la terre et fermez le couvercle. Le témoin lumineux rouge de « Cuisson » s'allumera immédiatement, indiquant que les plaques à pizzelles sont en train de chauffer. Quand vous fermez le couvercle, le mécanisme du loquet sous la poignée du couvercle doit s'enclencher correctement, verrouillant ainsi le couvercle.

Après 3 minutes, environ, le témoin lumineux rouge de « Cuisson » s'éteindra pour vous informer que les plaques à pizzelles sont chaudes et prêtes pour la cuisson. Une fois que le témoin s'éteint, indiquant que les plaques ont atteint la température de cuisson, vous pouvez cuire les pizzelles et ensuite ne plus prêter attention à ce témoin. Périodiquement, la lumière s'allumera puis s'éteindra pendant que le PizzellePro® continue de maintenir la bonne température de cuisson. Lors du premier cycle de chauffage, vous percevrez peut-être une légère odeur, caractéristique des éléments chauffants neufs avec un revêtement antiadhésif.

Afin d'éviter toute blessure pendant que le PizzellePro® chauffe, ne touchez pas le couvercle métallique ou les plaques à pizzelle chaudes. Manipulez le PizzellePro® en vous servant uniquement de la poignée du couvercle et des autres parties en plastique.

Pour commencer à faire des pizzelles, tirez sur le levier d'ouverture pour déverrouiller le mécanisme du loquet et ouvrez le couvercle du PizzellePro®. Ne forcez pas sur le couvercle pour l'ouvrir sans déverrouiller, ou vous endommagerez le loquet.

Comme les deux surfaces de cuisson possèdent un revêtement antiadhésif appliqué en usine, il est nécessaire d'appliquer de l'huile sur les surfaces qu'une seule fois avant la première utilisation du PizzellePro®. Il ne devrait pas être nécessaire d'huiler à nouveau lors des utilisations ultérieures si vous vous assurez que les plaques soient à une température suffisante avant l'utilisation et que vous laissiez les pizzelles suffisamment longtemps pour qu'elles cuisent complètement avant d'ouvrir le couvercle. Si les pizzelles commencent à coller, fermez le couvercle, assurez-vous que les plaques soient chaudes, puis ouvrez avec précaution, ajoutez une cuillère à the d'eau sur chaque motif de la plaque inférieure et refermez le couvercle. Si cela n'élimine pas complètement l'adhésion, utilisez un pulvérisateur anti-adhésion d'usage commercial, de préférence sans lécithine.

Si vous cherchez une bonne recette de pizzelles, reportez-vous au chapitre « Quelques recettes préférées » (page 6).

Il ne faut qu'une seule cuillère à the de pâte environ pour faire une seule pizzelle. Vous vous apercevrez qu'un peu de pâte reste sur la cuillère ; vous pouvez utiliser une petite spatule pour l'enlever ou bien la laisser sur la cuillère pour la prochaine fournée.

LA PROCÉDURE DE CUISSON

Préparez la pâte à pizzelle et procédez comme suit :

1. Lorsque le témoin rouge s'éteint, ouvrez le couvercle et versez une cuillère à soupe de pâte au centre de chacun des deux motifs à pizzelles. Refermez immédiatement le couvercle pour étaler la pâte sur chaque motif.
2. La pâte devra être épaisse, mais s'écouler facilement de la cuillère lorsqu'elle est poussée. Mettez rapidement une cuillère de pâte sur chacun des deux motifs et fermez aussitôt le couvercle, en vous assurant que le loquet de verrouillage s'enclenche complètement. Évitez de mettre trop de pâte sur les plaques car elle pourrait déborder et augmenter le temps de nettoyage. Si vous préférez des pizzelles aux bords irréguliers, utilisez moins de pâte ; sinon utilisez plus de pâte pour obtenir des pizzelles entières aux motifs plus ronds et aux bords plus circulaires et réguliers.

3. Vous souhaitez peut-être examiner les pizzelles avant qu'elles ne soient complètement cuites. Attendez 20 secondes avant d'essayer d'ouvrir le couvercle. Si la pizzelle n'est pas assez cuite, vous sentirez une résistance lorsque vous essaieriez d'ouvrir le couvercle. Si vous sentez effectivement une résistance, laissez la pizzelle cuire 5 secondes de plus environ et vous devriez ensuite être capable de soulever le couvercle facilement et en toute sécurité pour examiner la pizzelle. Si nécessaire, laissez cuire quelques secondes de plus afin d'obtenir la couleur désirée.
4. Quand les pizzelles sont prêtes, déverrouillez le loquet et ouvrez le couvercle. Soulevez et enlevez les pizzelles à l'aide d'une fourchette en plastique ou d'une petite spatule en plastique afin de minimiser les rayures sur le revêtement antiadhésif. Après avoir retiré les pizzelles, vous pouvez immédiatement déposer à nouveau de la pâte avec la cuillère et recommencer un cycle. Le PizzellePro® retrouve instantanément sa température de cuisson après chaque cycle et est prêt à faire les prochaines pizzelles.
5. Si vous ne commencez pas les prochaines pizzelles immédiatement, vous pouvez fermer le PizzellePro® jusqu'à ce que vous soyez de nouveau prêt à en faire d'autres.
6. Lorsque vous avez terminé la cuisson, assurez-vous de bien débrancher le PizzellePro®. C'est uniquement à ce moment que l'appareil à pizzelles est hors-tension.

Débranchez toujours le PizzellePro® immédiatement après son utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance lorsqu'il est branché. N'autorisez pas les enfants à utiliser un moule à pizzelles, sauf s'ils sont supervisés par un adulte.

Le PizzellePro®, lorsqu'il est débranché, refroidit plus vite si son couvercle est laissé grand ouvert. Ne le rangez qu'une fois froid. Économisez de l'espace sur vos étagères en rangeant verticalement le PizzellePro® debout sur l'extrémité plate de sa charnière.

PIZZELLE ET TRADITIONS

On attribue généralement l'origine des pizzelles à la Toscane, une région d'Italie où elles auraient servi à marquer une célébration annuelle dans l'antiquité. À l'origine cuites sur un feu de cheminée grâce à des moules relativement simples mais efficaces, les premières pizzelles comportaient souvent dans leur relief les armoiries de famille ou un motif rappelant leur village d'origine.

Au fil des ans, les pizzelles devinrent une tradition pour célébrer n'importe quelles vacances ou fêtes que ce soit, mais il y avait invariablement des pizzelles pour tout le monde à Noël et à Pâques. Les motifs modernes que l'on trouve sur ces délicieux biscuits gaufrés sont généralement floraux d'un côté et rappelant un panier tressé de l'autre côté.

La récente popularité grandissante des pizzelles tient à une plus grande reconnaissance de leur délicieuse diversité. Par exemple, on peut donner aux pizzelles encore chaudes la forme de cylindres, de cônes ou de mini-paniers, qui peuvent contenir une grande variété de délicieuses garnitures lors des fêtes. L'éventail des expériences gustatives possibles grâce aux garnitures de pizzelles mises en forme est quasiment infini.

QUELQUES RECETTES PRÉFÉRÉES DE PIZZELLES

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 Pizzelle Pro®.

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

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).

Une variante plus sucrée, au beurre

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).

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 Pizzelle Pro®, 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.



Figure 3. Les cannolis et les pizzelles sont idéales pour s'amuser.

S'AMUSER AVEC DES CANNOLIS ET D'AUTRES PIZZELLES FRIANDISES

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 PizzellePro® 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.

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

1/3 de tasse de sucre granulé

1/3 de tasse de sucre à glacer

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 moules 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 moule 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, saupoudrer 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 moulagés 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 moulagés 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 moulagés 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 moulagés 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.

VARIANTES DÉLICIEUSES DES PÂTISSERIES DE CANNOLIS ET DE PIZZELLES

Il existe encore de nombreuses façons d'utiliser les moules à pizzelles. Pensez à utiliser d'autres garnitures pour vos cannolis, telles que des crèmes anglaises aromatisées, des crèmes-dessert épaisses, de la crème fraîche à fouetter (telle quelle ou avec du sucre en poudre), de la meringue ou encore du gâteau au fromage.

On peut également fabriquer de jolies pâtisseries en forme de panier en mettant rapidement en forme les pizzelles encore chaudes sur la base d'un petit verre à fond plat ou d'une tasse. Ces petits paniers peuvent être remplis avec n'importe lequel des ingrédients cités plus haut ou bien on peut les utiliser comme récipients décoratifs individuels pour des framboises, des pêches hachées, des cerises, d'autres fruits appréciés ou des friandises.

Les moulages de cannolis ou de pizzelles recouverts de chocolat constituent une friandise de choix. Pour faire fondre le chocolat, mettez-le dans un bol et chauffez-le au micro-ondes ou dans une casserole à feu doux, en remuant de temps en temps pendant qu'il fond. Plongez simplement l'extrémité ou le moulage de pizzelle en entier (normal ou au chocolat) dans le bain de chocolat fondu et laissez refroidir à température ambiante ou, pour refroidir plus rapidement, mettez au réfrigérateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION

Un câble d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour éviter que quelqu'un ne s'emmêle ou ne trébuche avec un câble plus long, renversant le PizzellePro® et son contenu brûlant.

Bien qu'EdgeCraft les déconseille, des rallonges existent et peuvent être utilisées, si des précautions sont prises. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit disposer d'un câble intégré de mise à la terre, d'une prise à trois broches et l'intensité nominale mentionnée sur la rallonge doit être d'au moins 15 ampères.

Le câble plus long devra être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas au-dessus du rebord d'une table ou d'un comptoir, afin qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou des animaux domestiques et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

Enroulez le cordon d'alimentation autour du PizzellePro® Toscano® comme illustré et attachez son extrémité (voir Figure 4). Vous trouverez plus commode de ranger l'appareil verticalement, debout sur le côté plat de la charnière comme illustré.

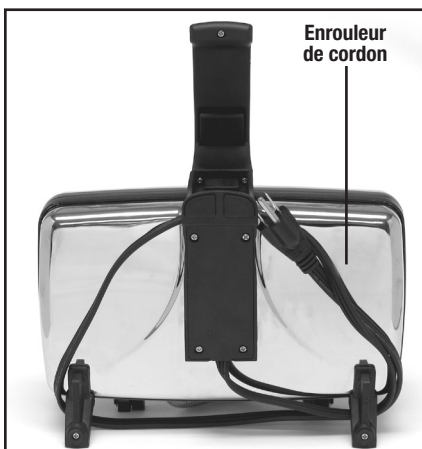


Figure 4. Le cordon peut être enroulé autour d'un PizzellePro® de cuisson intégrale, qui peut être rangé verticalement comme illustré. (Ne pas ranger tant qu'il est chaud.)

MAINTENANCE

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'appareil ne comporte pas de pièces remplaçables par l'utilisateur. La maintenance doit être confiée à du personnel qualifié.

Si un service de maintenance s'avérait nécessaire, veuillez renvoyer votre PizzellePro® à EdgeCraft Corporation, où les coûts de réparation ou de réglages électriques ou mécaniques peuvent être estimés avant que la réparation soit entreprise. Si la panne survient pendant la période de garantie, la maintenance sera éventuellement gratuite.

Veuillez indiquer votre adresse pour la réexpédition ainsi qu'une brève description du problème ou des dégâts de l'appareil à pizzelles sur une feuille à part à l'intérieur du colis. Envoyez votre appareil assuré par colis affranchi à :

EdgeCraft

World Leader in Cutting Edge Technology®

EdgeCraft Corporation

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

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

www.chefschoice.com

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

© EdgeCraft Corporation 2012

A12

Printed in China.

W8342Z0