

**GAUFRIERS
ET
CROQUE
MONSIEUR
ELECTRIQUE**

**MODE
D'EMPLOI**

RECETTES



Fabrique des gaufriers depuis 1946 - La plus importante production Française et Européenne - Plus de 1.200.000 appareils Simpas sont en service, ceci est une Garantie de Qualité

- Nos appareils sont construits avec des matériaux **de premier choix** ; moules alliage spécial coulés sous pression, poignées bakélite, présentation et finition luxueuses, toutes formes galbées. Résistances imprimées double isolement Samica. Toutes pièces cadmiées ou chromées. Présentation sur pied ou sur plateau : **émail blanc, chromé ou inox poli** (suivant modèles).
- Comme le gaufrier de nos grand-mères, il **tourne** : cette façon d'opérer est la seule qui assure une répartition uniforme de la pâte sur les deux faces de l'appareil. Vous aurez ainsi une gaufre parfaite et une cuisson très rapide pour une consommation d'électricité réduite.
C'est un appareil qui vous donnera **toute satisfaction**.
- Nos appareils **inter 60** double et simple se font pour courants **120 ou 220 V**.
- Les appareils **120 V** peuvent fonctionner sur **courant 220 V** avec notre **cordon commutable**, mais nous conseillons l'utilisation de l'appareil avec des **résistances appropriées à votre secteur**.
- Les gaufriers **SIMPACŒUR 63, ECOLUX 64** et **CROQUE MONSIEUR** à plaques fixes sont **bi-tension 120/220 V**.
- Commutation facile par déplacement de **2 cavaliers** placés sur le capot comportant la prise.
- Tous nos modèles **sont reversibles**.

IMPORTANT

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la **tension d'utilisation** corresponde au **voltage de votre appareil**.

gaufres et gaufrettes

Ne graisser que pour la première gaufre ou gaufrette.

grille viandes

Ne pas graisser l'appareil.

croque monsieur et toasts

Faire fondre un corps gras dans chaque coquille avant de s'en servir. Essuyer légèrement l'appareil, il est prêt à fonctionner.

première utilisation

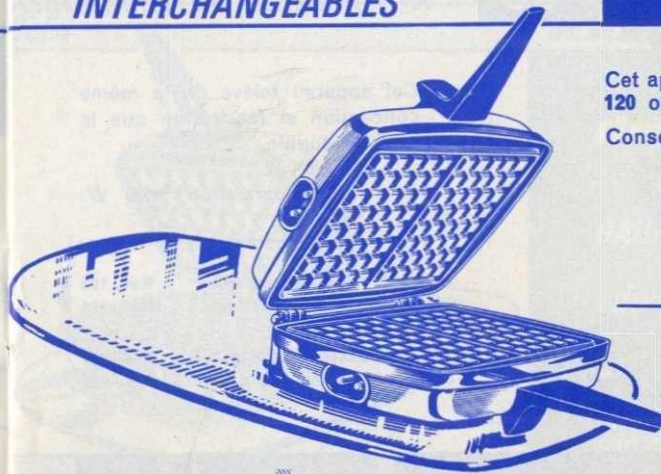
Les résistances **étant neuves**, ne pas s'inquiéter si l'appareil **dégage une petite fumée ou odeur, la première fois**.



Cet appareil est d'une conception inédite, le montage « flottant » de la résistance permet un serrage parfait de celle-ci sur le moule du gaufrier; le rendement calorifique ainsi obtenu est le même que sur un appareil à moule fixe.

Grande facilité et rapidité de remplacement du moule moins d'une minute. Nettoyage facile.

◀ Sur pied bakélite, capots émail. Réf. 201
 Sur pied bakélite, capots inox. Réf. 202



Cet appareil se fait sur courants :
 120 ou 220 V.

Consommation : 1200 W.

● TOUS VOLTAGES
 SUR DEMANDE

Présentation émail blanc
 ou inox poli.

◀ Sur plateau émail. Réf. 203
 Sur plateau inox. Réf. 204



1 Jeu de moules (4 gaufrettes)
 Réf. 702

2 Jeu de moules pour croque
 monsieur Réf. 703



3 Jeu de moules (toasts)
 Réf. 704

4 Jeu de moules (grille viandes)
 Réf. 705



Cet appareil relève de la même conception et fabrication que le gaufrier double.

Consommation : 600 W.

Sur plateau émail **Réf. 103** ▶

Sur plateau inox **Réf. 104**

◀ Sur pied bakélite, capots émail. **Réf. 101**

Sur pied bakélite, capots inox. **Réf. 102**



1

2

3

Jeu de moules (gaufrettes)

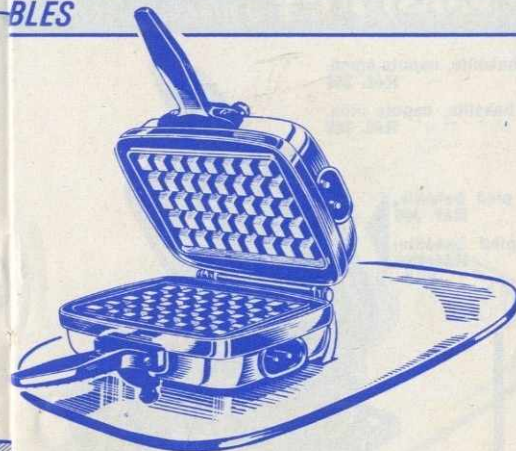
Réf. 602

Jeu de moules pour croque monsieur

Réf. 603

Jeu de moules (toasts)

Réf. 604



des MOULES sur les

GAUFRIERS INTER 60

double et simple

● Dévisser avec une pièce de monnaie les deux écrous molletés qui se trouvent de part et d'autre du corps de l'appareil.

● Enlever les deux parties du corps de l'appareil, dégager les moules en écartant les deux supports en acier dans lesquels ils sont placés. Remplacer par les moules que vous comptez utiliser et remonter.



Gaufriers sur pied bakélite, capots émail.
Réf. 301

Gaufriers sur pied bakélite, capots inox.
Réf. 302

Gaufretiers sur pied bakélite, capots émail.
Réf. 305

Gaufretiers sur pied bakélite, capots inox.
Réf. 306

*4/65
59+50*



Moulage alliage AS 13 entièrement poli.

Dimensions : 205×205 mm.

Gaufres : 185 mm.

Nouvelle poignée bakélite robuste et d'une ligne moderne inédite.

Bi-tension 120/220 V.

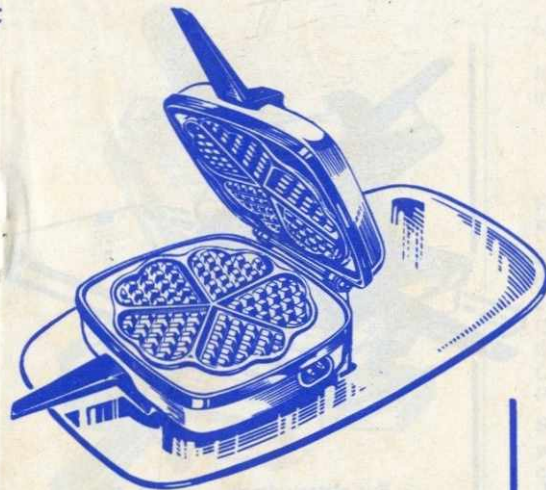
Commutation facile par déplacement de deux cavaliers placés sous le capot comportant la prise.

Cordon à un seul connecteur.

Cache-bornes encastré et chromé.

Consommation : 700 W.

Présentation émail blanc ou Inox poli.



Gaufriers sur plateau émail. **Réf. 303**

Gaufriers sur plateau inox. **Réf. 304**

Gaufretiers sur plateau émail. **Réf. 307**

Gaufretiers sur plateau inox. **Réf. 308**

Moulage alliage AS 13 entièrement poli.

Dimensions : 205×205 mm.

Gaufres : 185 mm.

Nouvelle poignée bakélite robuste et d'une ligne moderne inédite.

Bi-tension 120/220 V.

Commutation facile par déplacement de deux cavaliers placés sous le capot comportant la prise.

Cordon à un seul connecteur.

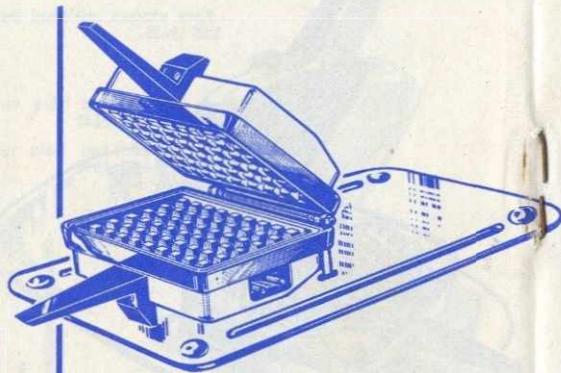
Cache-bornes encastré et chromé.

Consommation : 700 W.

Présentation émail blanc ou Inox poli.

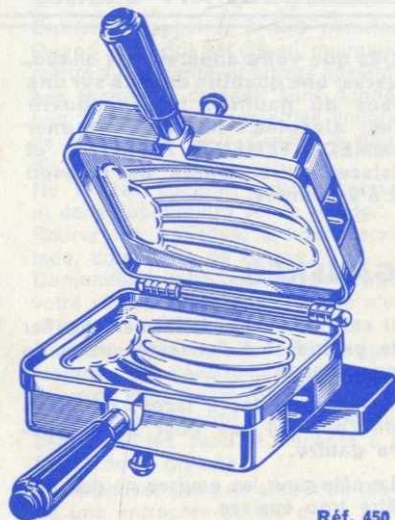


Sur pied bakélite, capots émail. Réf. 401
Sur pied bakélite, capots inox. Réf. 402



Sur plateau émail. Réf. 403
Sur plateau inox. Réf. 404

Bi-tension 120/220 V. — Commutation facile par déplacement de deux cavaliers placés sous le capot comportant la prise — Cordon à un seul connecteur — Cache-bornes encastré et chromé. — Consommation : 600 W. — Présentation émail blanc ou Inox poli.



Réf. 450

La fabrication sérieusement étudiée de « CROQ'ÉLECT » fait de cet appareil un article ménager indispensable dans les foyers.

- ÉLÉGANT
- RAPIDE
- ÉCONOMIQUE

Fonctionne : **SUR TOUS COURANTS 110 ou 220 V.**

Commutation facile par déplacement de deux cavaliers placés sous le capot comportant la prise.
Cordon à un seul connecteur.
Cache-bornes chromé.
Consommation : 400 W.
Présentation chromé.

Se branche comme un fer à repasser. Monté avec deux résistances spéciales

**CUIT LES DEUX COTÉS A LA FOIS
PAS DE RISQUE DE COUP DE FEU**

VOUS ETONNEREZ ET REGALEREZ VOS AMIS AVEC "CROQ'ELECT"
REGAL DES GRANDS ET DES PETITS



Quelques conseils...

**Vous aurez
toute satisfaction
si vous suivez ces
quelques
conseils**

GAUFRETTES

La pâte doit être très épaisse. Déposer sur chaque côté du gaufrier et au centre une cuillère à dessert de pâte. Refermer l'appareil et tenir les poignées serrées 2 secondes pour permettre à la pâte de remplir les alvéoles. Durée de cuisson 20 à 30 secondes.

Surveiller le chauffage, si l'appareil chauffe trop débrancher l'appareil tout en continuant la cuisson des gaufrettes, puis rebrancher.

Dès que votre appareil, est chaud, verser une quantité de pâte sur une face du gaufrier, bien recouvrir les alvéoles, fermer, retourner **IMMÉDIATEMENT** l'appareil, et laisser cuire. Durée de cuisson 2 à 3 minutes.

GAUFRES

Il est nécessaire de laisser chauffer le gaufrier 7 à 8 minutes avant de commencer.

Ne **graisser** les 2 faces intérieures de l'appareil que pour la **première gaufre**.

La pâte pour les gaufres ne doit pas être trop épaisse.

Ne pas oublier de mélanger votre matière grasse (beurre fondu ou graisse fondue) en commençant votre pâte..



GRILLE VIANDES

Brancher l'appareil 6 à 8 minutes. Quand votre gril est chaud, ouvrez-le, mettez votre viande et fermez aussitôt. Les temps de cuisson sont donnés pour viandes saignantes, les majorer de 10 à 20 % pour viandes à point ou très cuites.

Ne mettez aucune matière grasse, ni dans l'appareil ni sur la viande.

Retirer les grillades, ajouter persil-lade, coquille de beurre.

Demandez à votre boucher de couper votre viande assez épaisse, elle n'en sera que meilleure.

Un système de charnières donne automatiquement l'écartement nécessaire suivant l'épaisseur de la viande. La partie supérieure du gril s'incline dans tous les sens et s'adapte à la forme de la grillade.

Vous pouvez cuire un steak de 100 g ou une entrecôte de 600 g.

Les temps de cuisson très courts permettent de s'en servir pour 8 à 10 personnes.

TEMPS DE CUISSON

Steak (150 à 200 g).....	2
Entrecôte (250 g).....	2
Entrecôte (500 g).....	3
Chateaubriand (4 à 500 g) ...	3
Escalope de veau (150 g) ..	3
Côte de porc (150 g).....	3
Foie de veau (150 g)	1
Côte de mouton (150 g).....	2
Saucisses Francfort	1
Andouillettes	4
Ailes et cuisses de poulet ..	10
Oreilles de porc	10



CROQUE MONSIEUR

L'appareil doit être branché 3 minutes avant usage. Toute préparation se dispose entre 2 tartines de **pain beurré**. C'est toujours le **côté beurré de la tartine qui doit toucher le métal**.



Entre 2 tranches de pain, on peut **incorporer tout ce que l'on désire**

La cuisson est très rapide (variant de 1 à 2 minutes).

ENTRETIEN DES APPAREILS

Email : Attendre que l'appareil soit froid (éponge humide).

Inox et chromé : S'essuie avec une chamoisette.

APRÈS L'EMPLOI

N'oubliez pas de débrancher votre appareil après utilisation.

Ne laver pas votre appareil à l'eau.



GAUFRES PATISSERIE. — Dans un récipient mettez 500 g de farine, une pincée de sel, 50 g de sucre en poudre, 1/2 litre d'eau, 3 jaunes d'œufs; mélanger 100 g de beurre fondu, battez, cette pâte pendant 10 minutes. Ajoutez 1/2 litre de lait et vos blancs d'œufs battus en neige. Vous pouvez remplacer le lait par du vin blanc ou de la bière.

GAUFRES A LA CRÈME FRAICHE — Dans votre récipient mettez 500 g de farine, une pincée de sel; mélangez bien en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs, 1/4 de litre de crème fraîche, 150 g de beurre frais. Lorsque le tout est bien travaillé, ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES LYONNAISES. — Délayez 500 g de farine, 250 g de beurre fondu, 6 jaunes d'œufs. Travaillez le tout avec un 1/2 litre de lait pour obtenir une pâte molle dans laquelle vous ajouterez une pincée de sel et parfum à votre choix (rhum, vanille, fleur d'oranger). Ajoutez vos blancs d'œufs battus en neige.

GAUFRES SANDWICHS. — Supprimez le sucre de la recette n° 1 et ajoutez 100 g de jambon très finement haché.

GAUFRES COMTOISES. — Ajoutez à la recette n° 1, 150 g de fromage de gruyère finement râpé. Ne pas sucrer la pâte. Vous pouvez également ajouter à la recette n° 1 du cacao, des noix ou des noisettes finement pilées.

GAUFRETTES. — **Recette n° 1.** — Dans un récipient mettez 3 œufs entiers, 180 g de farine, 100 g de sucre. Battez le tout 5 minutes. Ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu, 2 cuillerées d'eau.

Recette n° 2. — Mélanger farine, crème et sucre en même volume, c'est-à-dire : pour 1/4 de litre de crème, il faut 1/4 de litre de farine, 1/4 de litre de sucre, 1 paquet sucre vanille.

Recette n° 3. — 350 g de farine, 200 g de sucre, 50 g de beurre, 1/2 verre d'eau, 1 tasse de crème ou lait frais, une pincée de bicarbonate de soude. Mettez la farine dans un récipient, faire une fontaine, ajoutez les œufs bien battus, le sucre, beurre et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bicarbonate, laissez reposer une heure et cuire. Ne pas travailler la pâte plus de 5 minutes.

AVANT de commencer à cuisiner dans l'appareil neuf...

1. **Le brancher environ pendant 3 à 4 minutes.**
2. **Faire fondre un corps gras dans chaque coquille (beurre, Astra, Planta, huile, etc.).**
3. **Essuyer l'appareil, il est prêt à fonctionner.**

AFIN DE VOUS DONNER DES IDÉES pour la préparation de vos desserts et pâtisseries, nous vous rappelons que vous pouvez utiliser n'importe quel fruit, vous réaliserez en toute saison des desserts délicieux, sains en utilisant :
**FRAISES - CERISES - PRUNES - POIRES - POMMES - PÊCHES
ABRICOTS - BANANES - FRAMBOISES - ANANAS - Etc., etc.**

LE CARMEL

Pour la présentation de vos desserts vous pouvez faire directement le glaçage de vos toasts, en utilisant l'appareil de la façon suivante :

IMPORTANT. — Lorsque le **pain est doré**, répandre la valeur d'une cuillerée à café de sucre-semoule sur **UN SEUL CÔTÉ** du toast. Refermer l'appareil quelques secondes. Le sucre sera fondu, le toast caramélisé.

ESSUYER AUSSITOT L'APPAREIL

NOUS VOUS RAPPELONS que pour réaliser les toasts vous pouvez utiliser :

- PAIN DE CAMPAGNE
- PAIN ORDINAIRE
- PAIN DE MIE
- PAIN BRIOCHÉ
- PÂTE À TARTE
- PÂTE FEUILLETÉE
- PÂTE BRISÉE

NOUS VOUS OFFRONS QUELQUES RECETTES ET VOUS SOUHAITONS... BON APPÉTIT !

ENTRÉES: CROQUE-MONSIEUR AU GRUYÈRE.

— Beurrer 2 tranches de pain de mie sur une face seulement, placer une tranche côté beurré sur l'appareil que vous aurez fait chauffer 5 à 6 minutes auparavant; saupoudrez de 3 cuillerées à bouche de bon gruyère; saler et poivrer. Placer l'autre tranche de pain de mie sur le gruyère, fermer l'appareil et laisser cuire 1 minute.

CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON.

— Procéder comme ci-dessus, mais placer une tranche de jambon entre 2 couches de gruyère. On peut aussi étendre un peu de crème sur chaque face de jambon.

TOAST ALSACIEN.

— Pocher à l'eau bouillante deux saucisses de Strasbourg ou de Francfort. Les disposer entre 2 tranches de pain, ajouter dès de

lard, un peu de choucroute, grains de poivre et moutarde. Servir chaud.

FRIENDS. — Entre 2 tranches de pain, vous pourrez garnir avec pâté de campagne, rillettes, pâté de foie divers, des restants de viande cuite, etc.

Peut se servir froid ou chaud.

QUICHE LORRAINE. — Mélanger un œuf entier battu avec une cuillerée de crème fraîche, ajouter gruyère râpé, petits dés de lard ou de jambon fumé. Saler, poivrer. Servir chaud.

LA PIZZA. — Disposer sur la première tartine quelques tranches de tomate fraîche, recouvrir de parmesan râpé, ajouter 2 olives noires dénoyautées, 2 filets d'anchois, quelques gouttes d'huile d'olive. Poivrer, saupoudrer de marjolaine ou d'origan. Servir chaud de préférence.

BOUCHÉE A LA REINE. — Disposer quelques dés de viande et des quenelles ; napper de sauce aux champignons ou de sauce financière. Servir chaud.

TOAST DÉLICE. — Blanchir cervelle ou ris de veau. Incorporer sauce financière ou sauce aux champignons. Servir chaud.

TOAST RÉVEILLON. — Prélevez la chair des restes de volailles et le foie, hacher le tout finement, incorporer sauce béchamel, émincé de champignons. Assaisonner. Servir chaud.

CROUTE AUX CHAMPIGNONS. — Faire revenir dans une poêle des émincés de champignons de Paris, les incorporer entre les 2 tartines de pain ; napper de saucer financière ; arroser de madère ou porto. Se sert chaud.

FONDUE. — Entre 2 tranches de pain, disposez un bon volume de gruyère râpé. Sel, poivre, un petit émincé d'ail, arroser de kirsch. Servir chaud.

ESCALOPES NORMANDES. — Beurrer très lé-

gèrement l'intérieur des coquilles, placer deux escalopes entre lesquelles on placera une bonne tranche de gruyère râpé garni de dés de jambon. Servir avec une crème fraîche.

STEACK AMÉRICAIN. — Garnir avec 2 cuillerées de steak haché auquel on aura incorporé : jaune d'œuf, émincé d'oignons, sauce tomate, câpres, une cuillerée à café d'huile.

Avec votre appareil, VOUS RÉALISEREZ AINSI DE SUCCULENTES GRILLADES.

RAPIDITÉ - SANTÉ

TOASTS AUX ŒUFS

IMPORTANT. — Pour incorporer des œufs entre 2 tartines de pain, il est indispensable de former un creux dans la mie, en appuyant pour cela sur le pain avec le dos d'une cuillère.

ŒUFS NATURE. — Casser un œuf sur la première tartine, en ayant soin d'avoir fait un creux dans la mie. Saler, poivrer, recouvrir. Temps de cuisson : 1 minute et demie.

ŒUFS PROVENÇALE. — En ayant soin de toujours faire le creux dans la mie, disposer la préparation suivante : 1 œuf entier, ajouter quelques rondelles de tomates, olives dénoyautées, un peu de thon émietté ou 2 filets d'anchois. Poivre, sel, recouvrir. Laisser cuire 2 minutes.

OMELETTE EN CROUTE. — Toujours en ayant pris soin de faire le creux dans la mie, incorporer 2 cuillerées à soupe d'omelette, à laquelle on ajoutera suivant son goût : fines herbes, fromage, champignons, dés de lard, etc.

DINER ELECT. — Incorporer un œuf entier, ajouter une petite tranche de jambon, sauce tomate, napper de gruyère, râpé. Saler, poivrer. Arroser d'un peu de vin blanc sec ou madère ou porto.



C'est toujours le côté beurré qui doit toucher le métal.

Vous pourrez réaliser ainsi des quantités de toasts divers, en utilisant les choses que vous aimez.

NOUS VOUS RAPPELONS QUE...

C'est toujours le côté beurré de la tartine qui doit être posé contre le métal.

LES LÉGUMES

TOAST PARMENTIER. — Garnir avec un reste de purée, on ajoute restant de viande hachée. Servir chaud.

TOAST « ASPERGES ». — Garnir avec des pointes d'asperges cuites; incorporer sauce béchamel, gruyère râpé. Saler, poivrer. Servir chaud.

CRÔUTE AUX ÉPINARDS. — Garnir de 2 cuillérées à soupe d'épinards; ajouter crème fraîche, tranche de jambon, ou lardons.

Tous les légumes peuvent vous servir à fabriquer des toasts variés. Utilisez les tomates, choux, carottes, choux-fleurs, salsifis, épinards, fonds d'artichauts, riz, etc...

LES POISSONS

TOAST A L'AMÉRICAIN. — Faire revenir à l'huile poissons ou crustacés, arroser au cognac et flamber. Incorporer entre les tranches de pain. Ajouter un peu de crème fraîche.

TOAST « CREVETTES ». — Incorporer crevettes cuites décortiquées. Ajouter sauce béchamel, émincé de cornichons. Enrober de gruyère râpé.

TOAST « SAINT-JACQUES ». — Faire revenir à l'huile, à feu doux, la chair de la coquille Saint-Jacques, garnir avec sauce béchamel ou sauce aux champignons. Ajouter ail, persil. Vous réaliserez des toasts délicieux en utilisant tous les fruits de mer, moules, homard, langouste, crabe, langoustines, etc.

LES PATISSERIES

CHAUSSON AUX POMMES. — Entre deux couches de pâte feuilletée, disposer des lamelles de pommes coupées très fines. Saupoudrer de sucre semoule.

TOAST AUX FRAISES. — Garnir de fraises, saupoudrer de sucre semoule. Arroser de kirsch. Laisser refroidir, ajouter sur le toast crème chantilly.

TOAST MARTINQUAIS. — Garnir avec une salade de fruits composée de bananes, oranges, poires. Ajouter chocolat en poudre. Arroser de rhum. Peut se présenter flambé.

TOAST CERISES. — Garnir avec un bon volume de cerises dénoyautées. Incorporer crème pâtissière, arroser de Cointreau, ou kirsch, ou rhum.

TOAST AUX MARRONS. — Garnir avec la préparation suivante: une couche de crème de marrons, chocolat en poudre, amandes pilées ou noisettes.

Arroser de liqueur. Se sert froid, accompagné de crème chantilly.

TOAST ÉCOLIER

PETIT PAIN AU CHOCOLAT. — Disposer tout simplement deux bâtons de chocolat à croquer entre les deux tranches de pain. Cuisson: 1 minute et demie. Vous pourrez utiliser aussi bien le chocolat fondant que le chocolat au lait.

Ajouter: noix - noisettes - amandes, etc.


Vous aurez réalisé vous-même le régal des enfants.

PAIN GRILLÉ

PETIT DÉJEUNER. — Sans avoir à beurrer vos tranches de pain, disposer deux tartines dans l'appareil. Lorsqu'un côté du pain est grillé, on retourne les tartines sur elles-mêmes. Remettre à cuire pour avoir les deux faces dorées.



GARANTIE / MODALITÉS D'APPLICATION



Cet appareil est garanti totalement pendant deux ans (main-d'œuvre et fourniture) seul l'émail n'est pas compris dans cette garantie. Les frais de port sont toujours à la charge du client.

Cette garantie ne joue pas dans les cas de bris par chute ou de détériorations dues à un emploi anormal.



16, Rue Henri-Pensier - **LYON-8^e**

Tél. 72-51-23

72-07-14

CERTIFICAT DE GARANTIE

*GAUFRIERS ET
CROQUE MONSIEUR*



DATE D'ACHAT:

SIMPAS garantit cet appareil pendant deux ans à partir de sa date d'achat suivant les modalités imprimées au verso de cette carte.

Veillez faire compléter cette carte par votre fournisseur.

CACHET DU REVENDEUR: