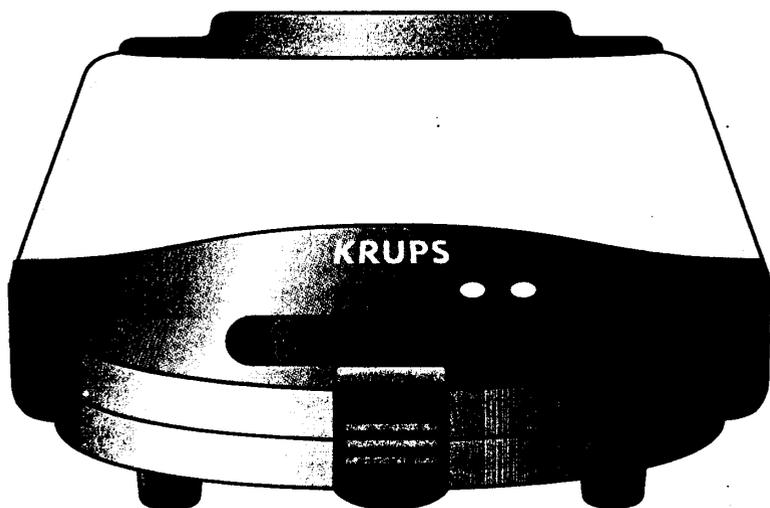


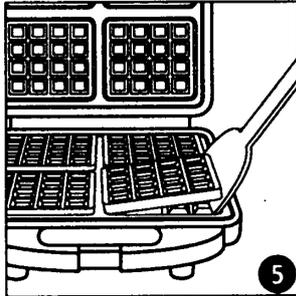
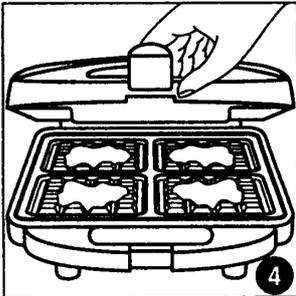
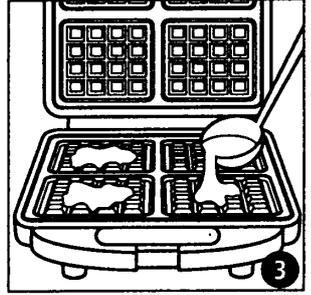
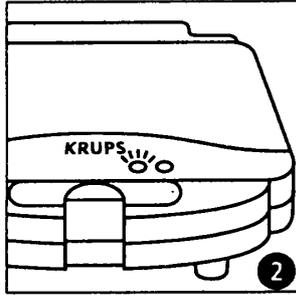
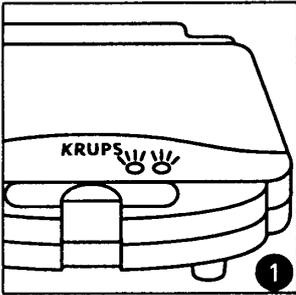
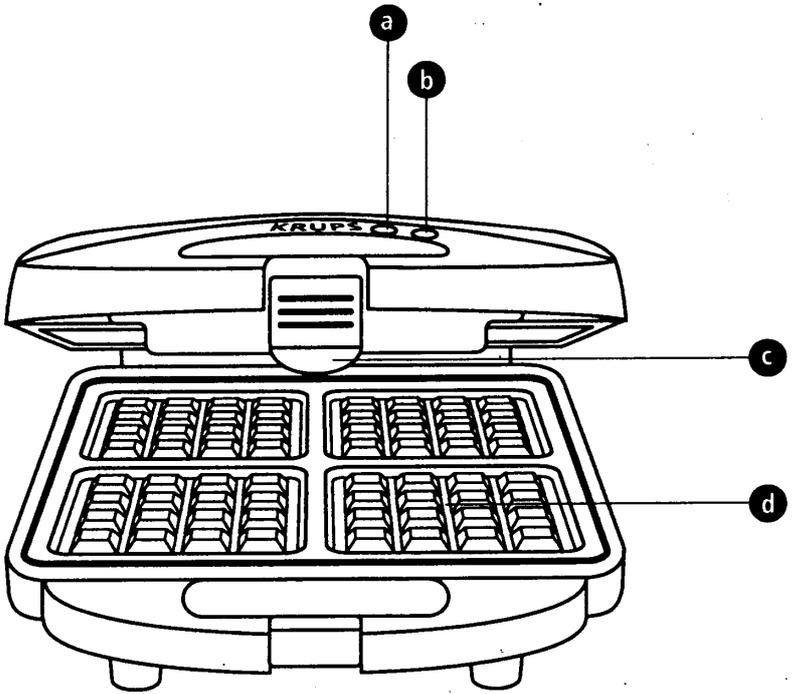
KRUPS

ORIGINAL

à ne pas expédier

WAFFLE CHEF F654.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des mesures de sécurité de base s'imposent pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, y compris les mesures suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas de surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Afin de prévenir les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite s'impose si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de poser ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique si la fiche ou le cordon sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas comme il faut, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Dans ces cas, retournez l'appareil au centre de service autorisé KRUPS le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler (VOYEZ LA GARANTIE DE RENDEMENT).
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par KRUPS peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre le long du bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément à gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud, ni dans un four micro-ondes.
11. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
12. Utilisez l'appareil aux seules fins prévues.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTION

Cet appareil est destiné à un usage domestique exclusivement. Toute manipulation autre que le nettoyage, ainsi que la réparation de l'appareil doivent être effectuées auprès du Centre de service agréé KRUPS le plus proche (voir Garantie de rendement).

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- Afin de réduire tout risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas enlever la base. Aucune pièce réparable par le consommateur. Toute réparation doit être effectuée par un Centre de service agréé KRUPS

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON

Au sujet de votre cordon:

- A. Un cordon d'alimentation court fourni avec l'appareil permet de réduire le risque de trébucher sur un cordon long ou de l'emmêler.
- B. Des rallonges longues sont disponibles et vous pouvez les utiliser, à condition de faire preuve de prudence.
- C. Si vous utilisez une rallonge longue: (1) la puissance nominale qui est indiquée doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil; (2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être à 3 fils dont un de terre, et (3) le cordon, plus long, ne doit pas pendre du comptoir ni de la table, car des enfants pourraient le tirer et il pourrait faire trébucher.
- D. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut se brancher que d'une seule façon. S'il vous est impossible de l'insérer dans la prise, inversez-la. Si c'est toujours impossible, faites appel à un électricien qualifié. N'essayez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Krups** qui est exclusivement prévu pour la réalisation de gaufres.

Description

- a Voyant de mise sous tension
- b Voyant de régulation
- c Verrou de fermeture
- d Plaques avec revêtement anti-adhérent

Conseils de sécurité

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégragerait Moulinex de toute responsabilité.**
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants/sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la habitation.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Krups.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées Krups adaptés à votre appareil.
- Disposez votre appareil sur un plan stable et horizontal, résistant à la température.
- Ne laissez pas et n'utilisez pas l'appareil dans un lieu humide.
- Laissez refroidir l'appareil avant toute manipulation.
- Ne touchez pas les plaques au revêtement anti-adhérent lorsque l'appareil fonctionne.

Avant une première utilisation

- Nettoyez les plaques avec une éponge humide rincez-les et séchez-les.
- Après avoir légèrement huilé les plaques, fermez l'appareil et branchez-le. Les voyants (a) et (b) s'allument.
- Laissez chauffer quelques minutes pour éliminer l'odeur de neuf.

Mise en service

- Fermez l'appareil et branchez-le. Les voyants (a) et (b) s'allument **(1)**.
- Lorsque l'appareil atteint la bonne température, le voyant de régulation (b) s'éteint **(2)**.
- Ouvrez l'appareil et huilez légèrement les plaques.
- Versez la pâte à gaufre dans chaque plaque en prenant garde de ne pas déborder **(3)**.
- Rabattez la partie supérieure **(4)**.
- Ne fermez pas l'appareil à l'aide du verrou.

La charnière présente un jeu pour permettre à la pâte de gonfler.

Remarque : Durant la cuisson, le voyant de régulation (b) s'allume et s'éteint régulièrement pour assurer une température de cuisson constante.

- Le temps de cuisson est d'environ 4 à 6 minutes et varie en fonction de la composition de la pâte.

Dans tous les cas, il est conseillé de contrôler le degré de cuisson en fonction de votre propre goût. Les quantités et les temps sont donnés à titre indicatif.

- La cuisson terminée, retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en bois **(5)**.
- Évitez l'emploi d'ustensiles métalliques et coupants, car il pourraient endommager le revêtement des plaques.
- Si vous désirez à nouveau faire des gaufres, fermez le couvercle et attendez que le voyant de régulation (b) s'éteigne avant de commencer une nouvelle cuisson.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Recette de pâte à gaufre (pour 8 gaufres) :

250 g de farine, 60 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 3 oeufs, 450 ml de lait, 6 cuillères à soupe d'huile.

- Dans un récipient, battez les jaunes d'oeufs, ajoutez-y le lait puis versez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel préalablement mélangés.
- Dans un petit bol, battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Votre pâte est prête.
- Servez chaud et immédiatement avec du beurre, du sirop, du miel, des confitures, des fruits frais.

Recette des gaufres croquantes au chocolat chaud et glace (8 gaufres)

250 g de farine, 450 ml de lait, 2 morceaux de sucre, 1 pincée de sel, 75 g de beurre, 2 oeufs, 10 g de levure de boulanger, 1 verre à liqueur de cognac, glace, chocolat.

- Faites lever la levure en la laissant reposer 1/4 d'heure dans un verre d'eau avec 2 morceaux de sucre.
- Mélangez cette préparation aux oeufs et au beurre fondu.
- Ajoutez ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
- Laissez reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède, avant la cuisson.
- Avant de servir, garnissez avec 2 boules de glace vanille et nappez de chocolat chaud. Elles peuvent aussi se déguster avec du sucre et de la confiture.

Sauce aux bleuets et sirop d'érable

1/4 de tasse (60 ml) de cassonade, 1 c. de table (15 ml) de fécule de maïs, 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable, 1/2 tasse (125 ml) d'eau, 2 tasses (500 ml) de bleuets frais ou surgelés, 1 c. à table (15 ml) de jus de citron, 1/8 de c. à thé (0,5 ml) de noix de muscade.

- Dans un poêlon, mélangez la cassonade avec la fécule, puis graduellement ajoutez le sirop d'érable et l'eau.
- Faites cuire en mélangeant jusqu'à consistance épaisse et bouillonnante (env. 1 min.). Ajoutez en mélangeant, les bleuets, le jus de citron et la noix de muscade. Laissez légèrement refroidir. Versez sur les gaufres. Si désiré, garnissez de crème fouettée.

Sauce aux cerises

une boîte de 8 3/4 oz (280 ml) de cerises noires douces, dénoyautées, 2 c. à table (30 ml) de fécule de maïs, 2 c. à table (30 ml) de vin de porto

- Égouttez les cerises et réservez le sirop. Dans un petit poêlon, mélangez la fécule, le sirop réservé et le vin de porto. Amenez à ébullition et laissez cuire encore une minute en continuant à mélanger. Ajoutez les cerises. Laissez refroidir légèrement le mélange. Versez 3 à 4 cuillères à table de sauce sur chaque gaufre. Garnissez de crème fouettée, de copeaux de chocolat mi-doux et d'une cerise au marasquin.

Nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- **Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil**, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
- **Pour nettoyer les plaques**, utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.

S'il reste de la pâte cuite sur les plaques, nous vous conseillons d'utiliser de l'huile végétale pour la ramollir et d'attendre 5 minutes avant de l'enlever.

- **N'utilisez jamais de tampon abrasif ni de poudre à récurer.**

. **Rangement** : Fermez l'appareil à l'aide du verrou et rangez-le verticalement pour gagner de la place.

Si votre appareil ne fonctionne pas que faire ?

- Vérifiez le branchement.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas? Adressez-vous à un centre service agréé Krups (voir liste dans le livret service).