

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized KRUPS Service Center for examination, repair or adjustment (see Guarantee of Performance).
- The use of accessory attachments not recommended or sold by KRUPS may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near gas or electric burner or in a microwave or heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not leave appliance unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the nearest authorized KRUPS Service Center (see Guarantee of Performance).

- Do not immerse base in water.
- To reduce the risk of fire or electric shock, do not open base of the appliance. No user serviceable parts inside. Repair should be done by an authorized KRUPS Service Center only.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

Regarding your Cord Set:

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- D. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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.

Description (see diagram 1)

- a On/Off light
- b Ready light
- c Closure latch
- d Non-stick coated plates

Safety recommendations

- **Read the operating instructions carefully before using your appliance for the first time. Krups will not assume any responsibility if the appliance is not used in accordance with the operating instructions**
- Check that your appliance's voltage matches your electrical supply. The maximum output of this appliance is 1300 watts.
- Position your appliance on a stable, horizontal, temperature-resistant surface.
- Do not leave or use the appliance in a damp place.
- Allow the appliance to cool after each use.
- Do not touch the non-stick plates while the appliance is in operation.
- This Krups appliance is exclusively designed for making waffles.

Features

Thank you for purchasing the Krups WaffleChef 4-Slice Belgian Waffle Maker. This product belongs to the Krups line of high-quality, top-performing appliances. The WaffleChef allows you to make 4 crispy waffles in just 4 minutes and offers the following features:

- Extra thick cooking plates for making real deep-pocket Belgian waffles
- Non-stick coated plates prevent waffles from sticking and makes cleaning easy
- On/Off light indicates at a glance that appliance is on
- Ready light indicates waffle maker is preheated and ready to bake

- Cool touch thermo-insulated handle for safer operation
- Latch holds unit together during upright storage

Before you start

- Clean the plates with a damp sponge and wipe dry.
- After lightly greasing the plates, close the appliance and plug it in. The lights (a) and (b) will light up.
- Let it heat for a few minutes to eliminate the new-product odor.
- You can use butter, margarine, vegetable oil or non-stick cooking spray to grease the plates.
- If after several uses the waffles begin to stick, re-coat the plates.

Using your appliance (see diagram 2)

- Close the appliance and plug it in. The lights (a) and (b) will light up **(1)**.
- When the appliance has reached the right temperature, the ready light (b) will go off **(2)**.
- Open the appliance and pour the waffle batter into each plate, taking care not to overflow **(3)**.
- Lower the top part **(4)**.
- Do not close the appliance with the latch. The hinge allows extra space to allow the waffles to expand.

Note: During cooking, the ready light (b) will go on and off periodically to assure a constant cooking temperature.

The cooking time is about 4 to 6 minutes and varies depending on the type of batter being used.

We recommend that you adjust the degree of crispiness to your own taste. The volumes and cooking times mentioned here are a general guideline.

- Once the cooking is complete, remove the waffles with a wooden spatula (5).
- Avoid the use of metallic or sharp-edged utensils because they could damage the coating on the plates.
- If you wish to make more waffles, close the lid and wait until the ready light (b) goes off before cooking a new batch.
- After use, unplug the appliance and allow it to cool.

Helpful Hints

- Thicker batters will produce waffles that are crispier on the outside and moist on the inside.
- Be careful not to over-mix the batter, this will produce dense, chewy waffles.
- Serve waffles immediately after baking; if left to sit they will absorb moisture and become soggy.

Recipes

. Waffle batter:

Makes 8 waffles

2 $\frac{1}{2}$ cups sifted all-purpose flour
 4 tablespoons sugar
 2 teaspoons baking powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 3 eggs
 2 cups milk
 $\frac{1}{2}$ cup vegetable oil.

- Sift together flour, sugar, baking powder and salt.
- In a bowl, beat the egg yolks, add the milk and then add the sifted dry ingredients.
- In a small bowl, beat the egg whites to a thick foam and add them gently to the preparation. Your batter is ready. Cook your waffles following the instructions.
- Serve your waffles hot, immediately after cooking, with butter, syrup, honey, or jam, top with fresh fruits or try one of the sauces below.

. Crispy waffles with hot chocolate and vanilla ice cream

Makes 8 waffles

2 $\frac{1}{2}$ cups sifted all-purpose flour
 2 cups milk
 $\frac{1}{2}$ cup butter
 2 eggs
 2 tablespoons sugar
 4 teaspoons baker's yeast
 1 glass cognac (any brandy may be substituted)
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 vanilla ice cream
 chocolate syrup

- Allow the yeast to rise by letting it sit 25 minutes in a glass of water with the sugar.
- Mix this preparation with the eggs and melted butter.
- Then add the milk, flour, cognac and salt, mixing it until the batter is fluid.
- Allow the batter to sit 3 hours at room temperature before cooking.
- Before serving, garnish with 2 scoops of vanilla ice cream and drizzle with hot chocolate.

They may also be eaten with sugar and jam.

. Maple-Blueberry Sauce

$\frac{1}{4}$ cup brown sugar
 1 tablespoon cornstarch
 $\frac{1}{2}$ cup maple syrup
 $\frac{1}{2}$ cup water
 2 cups fresh or frozen blueberries
 1 tablespoon lemon juice
 $\frac{1}{8}$ teaspoon nutmeg

- In a saucepan, combine brown sugar and cornstarch. Gradually blend in maple syrup and water.
- Cook, stirring, until thick and bubbly, about 1 minute. Stir in blueberries, lemon juice and nutmeg. Cool slightly. Pour over waffles. Top with whipped cream, if desired.

Cherry Sauce

8 ³/₄ oz. can of dark sweet pitted cherries
2 tablespoons cornstarch
2 tablespoons port wine

- Drain cherries, reserving syrup. In a small saucepan, blend cornstarch, reserved syrup and port wine. Bring to a boil and cook 1 additional minute, continuing to stir. Stir in cherries. Cool mixture slightly. Spoon 3-4 tablespoons of sauce over each serving of waffles. Top with whipped cream, shaved semisweet chocolate and a maraschino cherry.

Cleaning and storing

- Before each cleaning, unplug the appliance and let it completely cool.
 - Never immerse the appliance in water or place it under running water.
 - **To clean the outside of the appliance**, use a damp sponge and dry it carefully.
 - **To clean the plates**, use a damp sponge and wipe dry.
 - You may use very little liquid detergent, but be sure to remove any residue as it might alter the taste of the waffles.
 - If baked-on batter remains on the plates, we recommend using vegetable oil to soften the remaining batter and to wait 5 minutes before wiping it off.
 - **Never use abrasive pads or scouring powder.**
- **To store:** Close the appliance and lock with the latch and store it vertically to save space.

What to do if your appliance does not work properly

- Check to make sure it is plugged in.
- **If your appliance still does not work**, contact an authorized Krups Service Center (see Authorized Service Center Booklet).

Limited one year warranty

Your KRUPS #654 is covered by the following warranty:

If within one year from the date of purchase this KRUPS product fails to function because of defects in materials or workmanship, KRUPS North America will, at its option, repair, or replace the unit without charge, provided the owner has proof of date of purchase.

This warranty will be void if malfunction was caused by damage to the product by accident, misuse, use on frequency or voltage other than marked on the product and/or described in the instructions, abuse including tampering, damage in transit, or use for commercial purposes. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

GUARANTEE OF PERFORMANCE

This fine KRUPS product is manufactured according to a rigid code of quality standards, and with minimum care, should give years of satisfying service.

However, should the need arise for repairs or for replacement parts within or after the warranty period, please call our CONSUMER SERVICE DEPARTMENT:

(800) 526-5377

24-hours a day, 7 days a week

You will be provided with specific instruction on how to get your product repaired, as well as the name and address of your nearest authorized KRUPS Service Center. The department will also be able to answer any general product questions you may have.

Before calling the Consumer Service Department, please have the type number of your KRUPS appliance available. You must have this information before calling our Consumer Service Department so that we may better answer your questions. The type number can be located by looking at the bottom of your appliance.

This product type is #654

Any general correspondence can be addressed to:

KRUPS North America
P.O. Box 3900
Peoria, IL 61612

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 dégraderait 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 pourrait 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 $\frac{1}{4}$ 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

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

- Dans un poêlon, mélangez la cassonade avec la féculé, 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 $\frac{3}{4}$ oz (280 ml) de cerises noires douces, dénoyautées, 2 c. à table (30 ml) de féculé de maïs, 2 c. à table (30 ml) de vin de porto

- Égouttez les cerises et réservant le sirop. Dans un petit poêlon, mélangez la féculé, 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 cuillers 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).

GARANTIE DE RENDEMENT

Cet appareil KRUPS de qualité est fabriqué suivant des normes de qualité strictes et, s'il reçoit un minimum d'entretien, il devrait donner satisfaction pendant de nombreuses années. S'il faut toutefois le faire réparer ou obtenir des pièces de rechange pendant la période visée par la garantie ou par la suite, veuillez téléphoner à notre SERVICE AUX CONSOMMATEURS:

É.-U. : (800) 526-5377
24 heures par jour, 7 jours par semaine

CANADA: (905) 669-0114
Du lundi au vendredi, de 8h00 à 16h30.

Nous vous donnerons des instructions spécifiques sur la façon de faire réparer l'appareil.

Le Service répondra aussi à toute question générale que vous lui poseriez sur les articles.

Avant de téléphoner au Service aux consommateurs, connaissez le numéro du type de l'appareil KRUPS pour lui permettre de mieux répondre à vos questions. Le numéro du modèle se trouve au bas de l'appareil.

Ce produit est le modèle 654.

Veuillez envoyer tout courrier d'ordre général à cette adresse:

É.-U. Krups North America, Inc.
P.O. Box 3900
Peoria, IL 61612

CANADA: Service Krups
20 Caldari Rd.
Concord, Ontario
L4K 4N8

Le damos las gracias por haber elegido un aparato de la gama Krups, diseñado exclusivamente para la preparación de gofres.

Descripción

- a** Piloto de puesta en marcha
- b** Piloto de regulación
- c** Pestillo de cierre
- d** Placas con revestimiento antiadherente

Consejos de seguridad

- **Lea atentamente las instrucciones de el uso antes de utilizar el aparato por primera vez: un uso no conforme con las instrucciones eximirá a Krups de toda responsabilidad.**
- No deje el aparato sin vigilancia al alcance de los niños. El uso de este aparato por parte de personas muy jóvenes o discapacitadas se debe hacer bajo vigilancia.
- Verifique que la tensión de alimentación del aparato sea la misma que la de su instalación eléctrica.

Cualquier error de conexión anula la garantía.

- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico y en el interior de la casa.
- Desenchufe el aparato en el mismo momento en que deje de utilizarlo y para limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está deteriorado. En este caso, diríjase a un centro de servicio técnico autorizado Krups (encontrará la lista en el folleto de servicio técnico).
- Toda intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente ha de efectuar un centro de servicio técnico autorizado Krups.
- No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.

- No deje que el cable de alimentación quede colgando al alcance de los niños.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca de las partes calientes del aparato, menos aún en contacto con ellas, cerca de una fuente de calor ni sobre un canto vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están deteriorados, no utilice el aparato. A fin de evitar cualquier riesgo, es imprescindible hacerlos sustituir por un centro de servicio técnico autorizado Krups (encontrará la lista en el folleto de servicio técnico).
- Para su seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de repuesto Krups apropiados para su aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y horizontal, resistente a la temperatura.
- No deje ni utilice el aparato en un lugar húmedo.
- Deje enfriar el aparato antes de cualquier manipulación.
- No toque las placas con revestimiento antiadherente cuando el aparato esté funcionando.

Antes del primer uso

- Limpie las placas con una esponja húmeda, aclárelas y séquelas.
- Después de untar ligeramente las placas con aceite, cierre el aparato y enchúfelo. Los pilotos (a) y (b) se encienden.
- Deje calentar el aparato durante unos minutos para eliminar el olor a nuevo.

Instrucciones para el uso

- Cierre el aparato y enchúfelo. Los pilotos (a) y (b) se encienden **(1)**.
- Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, el piloto de regulación **(b)** se apaga **(2)**.

- Abra el aparato y unte ligeramente las placas con aceite.
- Vierta la pasta para gofres en cada placa, con cuidado, para que no rebose. **(3)**.
- Baje la parte superior **(4)**
- No cierre el aparato con el pestillo. La bisagra tiene un poco de juego para permitir que la pasta suba

Observación: Durante la cocción, el piloto de regulación (b) se enciende y se apaga regularmente para garantizar una temperatura de cocción constante.

- El tiempo de cocción es de 4 a 6 minutos y varía según la composición de la pasta.

En cualquier caso, se aconseja controlar el grado de cocción en función del propio gusto. Las cantidades y los tiempos se dan a título indicativo.

- Una vez terminada la cocción, retire los gofres con una espátula de madera **(5)**.
- Evite el uso de utensilios metálicos y cortantes, ya que podrían dañar el revestimiento de las placas.
- Si desea volver a preparar gofres, cierre la tapa y espere hasta que el piloto de regulación (B) se apague antes de iniciar una nueva cocción.
- Después del uso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

. Receta de la pasta para gofres (para 8 gofres):

250 g de harina, 60 g de azúcar en polvo, 1 sobre de levadura, una pizca de sal, 3 huevos, 450 ml de leche, 6 cucharadas soperas de aceite.

- En un recipiente, bata las yemas de los huevos, añada la leche y luego vierta la harina, el azúcar, la levadura y la sal previamente mezclados.
- En un cuenco pequeño, bata las claras a punto de nieve consistente e incorpórelas con cuidado al preparado. La pasta ya está lista.
- Sirva los gofres calientes e inmediatamente, con mantequilla, jarabe, miel, confitura, fruta fresca, etc.

. Receta para gofres crujientes con chocolate caliente y helado (8 gofres)

250 g de harina, 450 ml de leche, 2 terrones de azúcar, una pizca de sal, 75 g de mantequilla, 2 huevos, 10 g de levadura de panadero, 1 copa de coñac, helado, chocolate.

- Haga que la levadura suba dejándola reposar 1/4 de hora en un vaso de agua con 2 terrones de azúcar.
- Mezcle este preparado con los huevos y la mantequilla fundida.
- A continuación añada la leche, la harina, el coñac y la sal, removiendo hasta obtener una pasta fluida.
- Antes de la cocción, deje reposar la pasta durante 3 horas en un lugar tibio.

- Antes de servir, adorne los gofres con 2 bolas de helado de vainilla y recúbralos con chocolate caliente.

También se pueden degustar con azúcar y confitura.

Limpieza

- Antes de cualquier limpieza, desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo ponga debajo de agua corriente.
- **Para limpiar el exterior del aparato,** utilice una esponja húmeda y séquelos cuidadosamente.
- **Para limpiar las placas,** use una esponja húmeda con un producto para la vajilla. Aclárelas y séquelas cuidadosamente.
- Si quedan restos de pasta cocida en las placas, aconsejamos usar aceite vegetal para ablandarlos y esperar 5 minutos antes de retirarlos.
- **No use nunca estropajos ni polvos abrasivos.**
- **Cómo guardar el aparato:** Cierre el aparato con el pestillo y guárdelo en posición vertical para ahorrar espacio.

¿Qué hacer si el aparato no funciona?

- Compruebe que esté bien enchufado.

¿El aparato sigue sin funcionar? Dirijase a centro de servicio técnico autorizado Krups (encontrará la lista en el folleto de servicio técnico).

