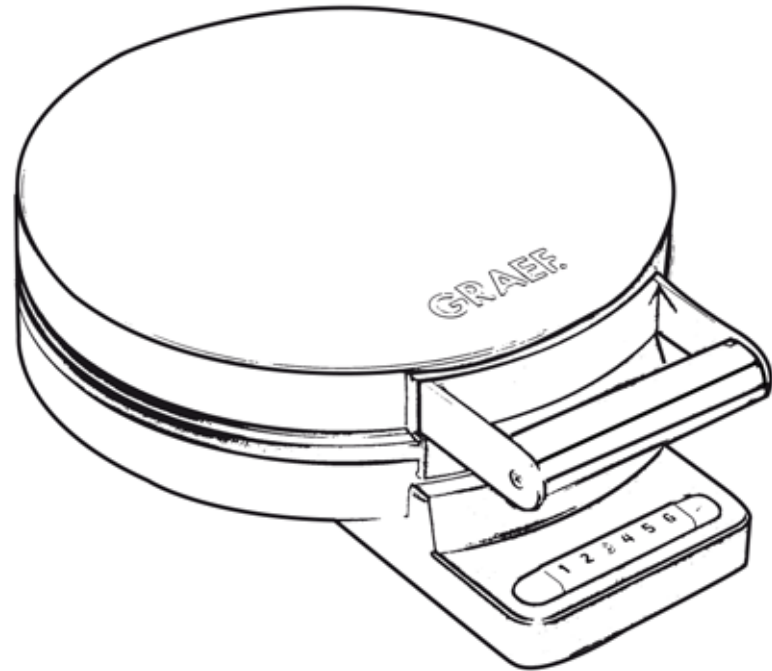


GRAEF.

FR Gaufrier
Manuel d'utilisation



CE

WAFFELEISEN

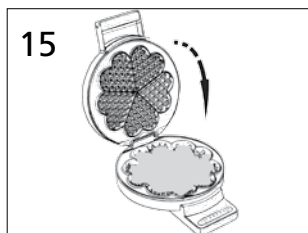
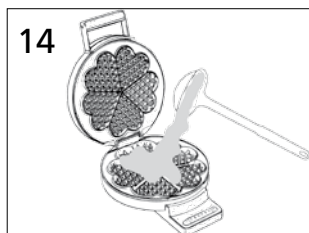
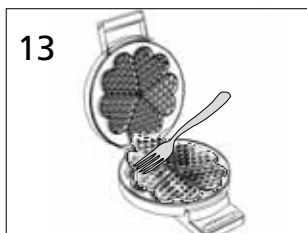
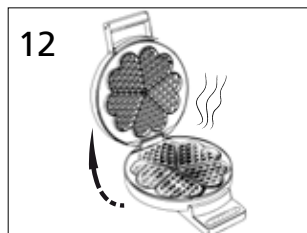
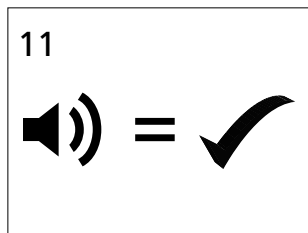
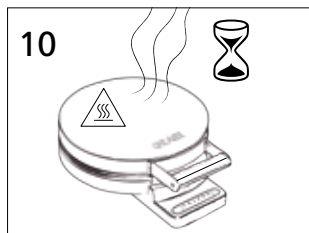
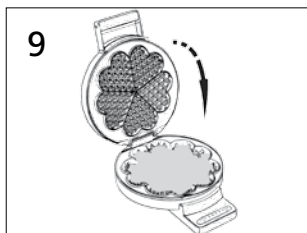
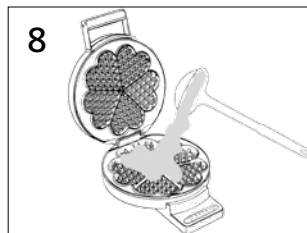
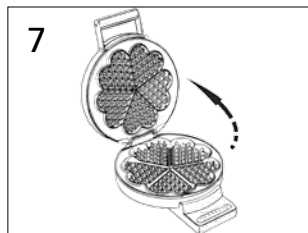
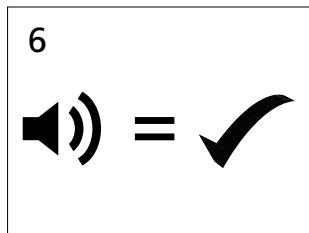
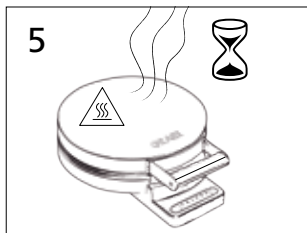
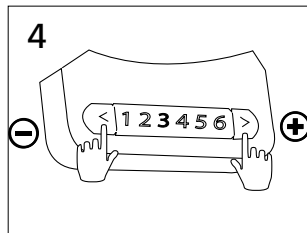
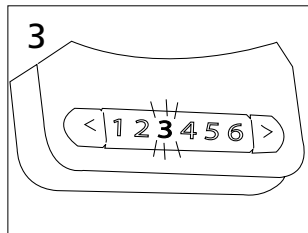
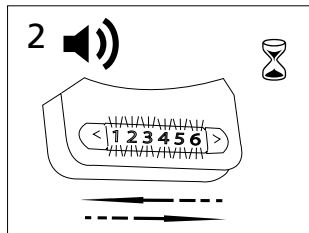
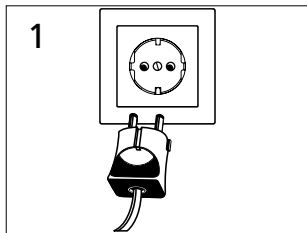


Table des matières

Sécurité	4
Avant la première utilisation.....	6
Déballage.....	6
Conditions de rangement.....	6
Cuisson des gaufres	6
Entretien	7
Service après-vente	7
Recettes :	7
<i>Les gaufres de Mamie Käthe.....</i>	<i>7</i>
Notre suggestion : <i>Les gaufres marbrées de Mamie Lissi.....</i>	<i>8</i>
<i>Les gaufres pomme-cannelle aux cerises chaudes de Tante Gerda</i>	<i>8</i>
<i>Les gaufres à la pâte d'amandes de Mamie Frida.....</i>	<i>8</i>
<i>Les gaufres à la noix de coco de Tante Hilde.....</i>	<i>9</i>
<i>Les gaufres pizza salées de Tante Sofia</i>	<i>9</i>
Mise au rebut	9
Garantie	9

Sécurité

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Un usage non conforme peut cependant engendrer des dommages corporels et matériels.

Pour une utilisation sûre de l'appareil, prêtez attention aux consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, contrôlez l'appareil et tous dommages matériels extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. N'allumez pas un appareil endommagé.
- Seul un professionnel ou le service après-vente Graef peut effectuer des réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé. Des réparations non conformes peuvent présenter des dangers importants pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces originales. Seules ces pièces garantissent une conformité aux normes de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou si elles ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers qui peuvent en résulter. L'entretien et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous surveillance.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des utilisations semblables, comme par exemple : dans les cantines de magasins

et de bureaux ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres types d'habitations ; dans les chambres d'hôtes.

- Toujours débrancher l'alimentation en tirant sur la fiche secteur, et non sur le câble.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données d'alimentation inscrites sur la plaque d'identification (tension et fréquence) à celles de votre réseau électrique. Les données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service après-vente Graef ou par un spécialiste agréé.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des fils sous tension, ou de changement dans la construction électrique ou mécanique, il y a risque de choc électrique.
- Ne touchez jamais les éléments sous tension.

Ceux-ci peuvent engendrer un choc électrique, voire la mort.

- Ne tenez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne transportez jamais l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque de suffocation.
- Prêtez attention aux consignes concernant les conditions de rangement ainsi que les branchements électriques, afin d'éviter des dommages corporels ou matériels.
- Ne touchez jamais les surfaces de cuisson pendant le fonctionnement. Celles-ci deviennent très chaudes lors du fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Les surfaces touchables deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Mettez l'appareil hors tension avant l'entretien, en débranchant la fiche secteur de la prise.

- Laissez l'appareil refroidir avant chaque entretien.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage décapant ou abrasif, ni aucun solvant.
- Ne grattez pas les salissures solides avec des objets durs.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne se retrouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne le maintenez pas sous l'eau du robinet.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de la section « Entretien ».
- Préchauffez l'appareil et versez ensuite la pâte à cuire.
- Pour des raisons d'hygiène, jetez les 2-3 premières gaufres.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer l'appareil :

- Sortez l'appareil du carton.
- Enlevez tous les éléments de l'emballage.
- Retirez les éventuelles étiquettes de l'appareil (n'enlevez pas la plaque d'identification).

Conditions de rangement

Pour un fonctionnement sûr et fiable de l'appareil, il doit être entreposé dans les conditions suivantes:

- L'appareil doit être posé sur un support stable, plat, horizontal, antidérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez l'endroit de telle façon que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être encastré dans un mur ou dans un placard.
- N'entreposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- La prise secteur doit être facile d'accès, de façon à ce que le câble d'alimentation puisse être débranché facilement en cas d'urgence.

Cuisson des gaufres

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Réglez la puissance de cuisson. (Recommandation / Pré-réglage Niveau 3)
- Préchauffez l'appareil. Le voyant de cuisson est

rouge.

- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. L'appareil est préchauffé.
- Versez avec une louche la pâte dans la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez l'appareil. La gaufre cuit. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. La cuisson de la gaufre est terminée.
- Retirez la gaufre directement après la fin du processus de cuisson.
- Laissez la gaufre refroidir sur une grille.
- Versez à nouveau de la pâte et procédez comme décrit ci-dessus.
- A la fin de la dernière cuisson, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse.

Entretien

Laissez bien refroidir l'appareil avant l'entretien. Nettoyez le boîtier de l'appareil uniquement avec un chiffon humidifié.

Service après-vente

Au cas où votre appareil Graef aurait un défaut, adressez-vous à votre spécialiste ou au service après-vente Graef.

Recettes :

Les gaufres de Mamie Käthe

425 g de farine, 210 g de sucre, 200 g de beurre, 6 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure, 135 ml d'eau minérale

Battre les œufs jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse puis incorporer le sucre, la levure et le sucre vanillé.

Faire fondre le beurre au bain-marie, puis mélanger le beurre fondu. Y ajouter la farine et l'eau et remuer jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. La pâte doit être liquide. Si besoin rajouter un peu d'eau.

Cuire les gaufres puis saupoudrer de sucre en poudre ou de granulés en chocolat !

Notre suggestion : Les gaufres marbrées de Mamie Lissi

Préparez la pâte en suivant les instructions pour « Les gaufres de Mamie Käthe », et versez la moitié de la pâte dans un nouveau plat. Ajoutez-y alors env. 2-3 cuillères à café de poudre de cacao, de telle façon que la pâte prenne une couleur sombre. Versez maintenant une demi-louche de pâte claire et de pâte sombre dans le gaufrier, et lancez la cuisson de la gaufre.

Les gaufres pomme-cannelle aux cerises chaudes de Tante Gerda

562 g de farine, 330 ml de lait, 450 g de beurre, 200 g de sucre, 10 cuillères à soupe de compote de pomme, 10 blancs d'œuf

10 jaunes d'œuf, 2 ^{1/2} cuillères à café de levure, 2 1/2 cuillères à café de cannelle, 1 bocal de cerises, 1 cuillère à soupe de fécule

Battre les blancs d'œufs en neige. Faire fondre le beurre et l'ajouter tour à tour aux blancs d'œuf avec le sucre et le jaune d'œuf, puis remuer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mé-

langer la levure et la cannelle à la farine et versez dans la pâte crémeuse.

Ajouter maintenant la compote de pomme et le lait. Mettre les cerises dans une passoire et récupérer le jus. Mélanger quelques cuillères à soupe du jus de cerise avec la fécule et remuer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser le reste du jus dans une casserole, réchauffer et sucrer à volonté. Ajouter maintenant les cerises et laisser durcir avec la sauce de fécule. Servir les gaufres avec les cerises chaudes, bon appétit !

Les gaufres à la pâte d'amandes de Mamie Frida

200 g de farine, 2 œufs, 300 ml de lait, 200 g de masse brute de pâte d'amandes, 50 g de sucre, 1 pincée de sel

Faire chauffer 100 ml de lait, ajouter la pâte d'amandes découpée en petits morceaux, et faire fondre en remuant à l'aide d'un fouet.

Ajouter le reste de lait, les œufs, le sel et le sucre et battre légèrement jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Y ajouter la farine, et

bien mélanger.

Les gaufres à la noix de coco de Tante Hilde

100 g de beurre doux, 200 g de farine, 7-8 œufs, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 50 g de sucre, 75 g de râpes de noix de coco, 2 cuillères à café de levure

Bien mélanger tous les ingrédients. Puis versez la pâte dans le gaufrier préchauffé.

Les gaufres pizza salées de Tante Sofia

750 g de farine, 200 g de margarine, 5 œufs, 625 ml de lait, 2 ^{1/2} cuillères à café de levure, 2 ^{1/2} cuillères à café de sel, barré, 250 g de salami, 250 g de gouda, 5 - 6 gros champignons frais, 2 ^{1/2} petites conserves de tomates en cubes, herbes fraîches italiennes telles que du basilic et de l'origan.

Former une pâte avec la farine, la margarine, les œufs, le lait, la levure et le sel. Epicer à volonté avec du poivre. Hacher finement le salami, le gouda, les champignons et les herbes, et incor-

porer les tomates. Assaisonner la pâte avec des épices.

Graef vous souhaite beaucoup de plaisir durant la réalisation des recettes, et bon appétit !



Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être mis au rebut par le biais des ordures ménagères, mais doit être mis au rebut en utilisant un centre de recyclage pour les déchets ménagers électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec le recyclage, l'usage matériel ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet des centres responsables du traitement des déchets.

Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous

prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparerons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts. un produit sans défauts.