Édition mars 2026

KitchenChef PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI
GAUFRIER
CROUSTY.DUO-1800



<u>Caractéristiques techniques</u> :
Pour une alimentation électrique en 220-240V~ ; 50-60Hz
Puissance nominale : 1800 W
Puissance à l'arrêt (off mode) : 0,162 W
Puissance en mode veille : N/A
Dimensions : H14 x L29 x P29,5
Poids de l'appareil : 2,9 kg

USAGE DOMESTIQUE OU ANALOGUE

<u>IMPORTANT</u> : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission de l'appareil.

CONSIGNES DE SECURITE

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Pour votre sécurité, veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou des dommages matériels.

1. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance uniquement si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions adéquates sur l'utilisation sûre de l'appareil et les risques encourus.
2. Les enfants ne doivent PAS jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent PAS être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Assurez-vous que la tension de votre appareil indiquée sur la plaque signalétique corresponde à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220 V-240 volts avec mise à la terre. Evitez de surcharger le circuit électrique : Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit distinct.
   En fin d'utilisation, débranchez toujours la prise du secteur d'alimentation électrique et laissez refroidir l'appareil.
5. **Cordon d'alimentation :** La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. Si une rallonge est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge avec mise à la terre et d'une capacité nominale au moins égale.
   Veillez à ne PAS le laisser pendre hors du plan de travail ou sur une surface chaude et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou le tirer accidentellement.
   Le câble doit être entièrement déroulé pendant l'usage.
   N'utilisez JAMAIS un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon.
   Avant toute utilisation, vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de l'appareil.
   Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un réparateur agréé. Si l'appareil est défectueux, il doit être examiné, ajusté ou réparé mécaniquement ou électriquement par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
   Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne PAS immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
   Ne tentez PAS de démonter l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.
6. Déconnectez toujours l'appareil pour le déplacer, l'assembler, le désassembler, le nettoyer, effectuer la maintenance ou en cas d'anomalie.
   Ne JAMAIS tirer sur le cordon. Pour l'éteindre ou le déplacer, débranchez délicatement la prise murale.
7. L'appareil n'est PAS destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé.

8. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entrainer un incendie, une électrocution, des blessures.
9. Ne PAS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu – **préparer des gaufres** - **RISQUE DE BLESSURES ET D'ENDOMMAGEMENT DE L'APPAREIL** en cas de mauvaise utilisation.
10. Ne PAS utiliser l'appareil à l'extérieur : il est destiné à un usage domestique en intérieur.
11. Ne JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement et lorsqu'il est connecté au secteur d'alimentation électrique.
12. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans un autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne PAS tenter de sortir l'appareil de l'eau et ne plus l'utiliser… contactez le service après-vente.
13. Ne PAS utiliser l'appareil ou brancher / débrancher avec les mains et, ou les pieds humides.
14. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, débranchez-le immédiatement. Ne PAS utiliser un appareil défectueux et ne PAS tenter de le réparer. Il doit être réparé par une personne qualifiée.
15. **AVERTISSEMENT :** Ne PAS faire fonctionner l'appareil à vide : L'appareil doit toujours contenir la pâte ou l'aliment prévu avant de le mettre en marche.
16. **AVERTISSEMENT : RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE sur toutes les surfaces métalliques accessibles**
    - Ne JAMAIS utiliser l'appareil si les plaques sont fissurées et endommagées.
    - Ne PAS utiliser d'ustensiles métalliques sur les plaques si celles-ci sont endommagées.
17. **AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURES.**



Ce symbole positionné sur l'appareil indique que les surfaces peuvent être chaudes lorsque l'appareil fonctionne

- Les surfaces chauffantes deviennent très chaudes lors de l'utilisation et **le restent un certain temps après l'arrêt de l'appareil** : ne toucher que la poignée isolante.
- Laisser toujours l'appareil refroidir complètement avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Reculer après avoir versé la pâte et fermé le couvercle : de la vapeur d'eau brûlante peut s'échapper sur les côtés et l'avant de l'appareil en début de chauffe.

18. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laissez un espace libre d'au moins 30 centimètres autour et sur le dessus de l'appareil. Assurez-vous que la surface de travail sur laquelle l'appareil est posé est propre, stable, sèche, horizontale, non inclinée, à l'abri des projections d'eau, qu'elle supporte le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli. La surface doit être résistante à la chaleur et à la vapeur.

AVERTISSEMENT : RISQUE d'INCENDIE et de BLESSURES GRAVES

- Ne PAS installer l'appareil à proximité de matières et objets inflammables tels que les rideaux, voilages, torchons, vêtements, ni à proximité immédiate d'une source de chaleur ou sous une hotte aspirante en marche
- Ne PAS installer l'appareil sur une source de chaleur comme un réchaud électrique ou gaz, une plaque vitrocéramique, le dessus d'un four…
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre JAMAIS en contact avec les parties chaudes de cet appareil ou tout autre source de chaleur.

CONSIGNES ADDITIONNELLES :

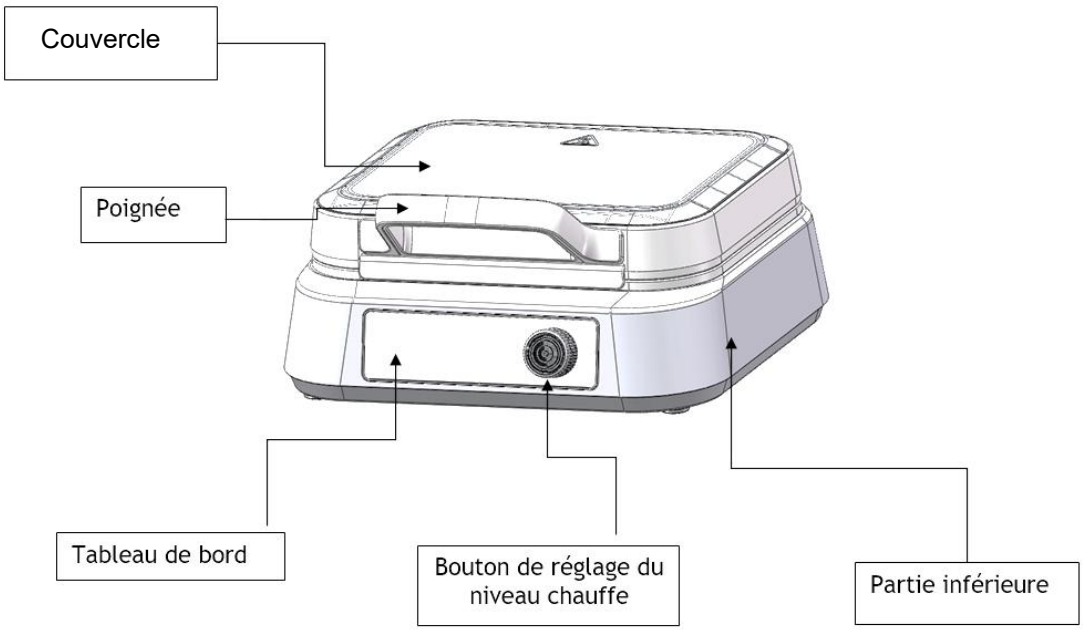
1. Ne PAS tenter d'ouvrir le couvercle lorsque la pâte à gaufre est en cours de cuisson.
2. Ne JAMAIS transporter l'appareil tant qu'il est branché ou en chauffe.
3. Ne PAS utiliser d'ustensiles sur les plaques afin d'éviter d'endommager le revêtement antiédhésif.
4. Les pièces en contact avec de la nourriture doivent toujours rester propres (plaques de cuisson) et être nettoyés avant et après utilisation selon les recommandations rédigées dans cette notice (page 7).
5. Bien respecter la quantité maximale de pâte (100 ml) afin d'éviter qu'elle ne déborde de l'appareil.
6. Ne PAS utiliser d'ingrédients congelés : la pâte doit être à **température ambiante** pour être versée sur les plaques. Si la pâte a reposé au réfrigérateur, la laisser à température ambiante 15 min avant de la verser sur les plaques chaudes afin d'éviter tout choc thermique.

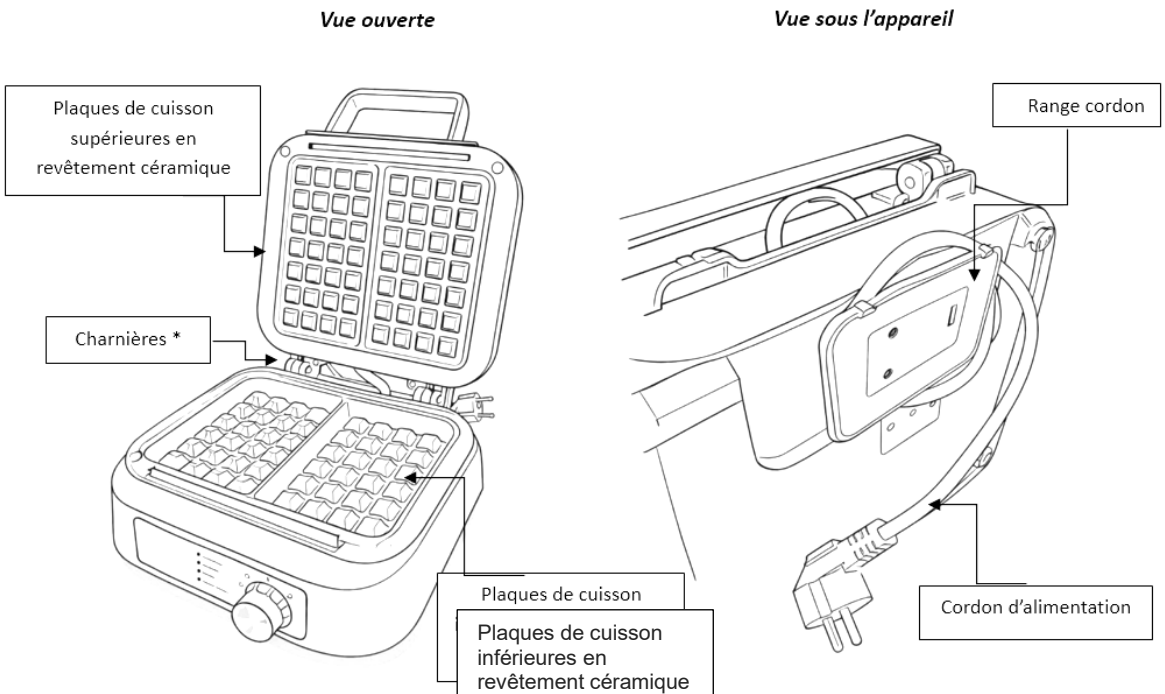
CET APPAREIL EST CONCU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE OU ANALOGUE TELLE QUE :

- Dans des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Des gites et « *bed and breakfast* », dans des fermes
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Des environnements de type chambres d'hôtes

… sous réserve de conserver le présent mode d'emploi à disposition des utilisateurs

DESCRIPTION de votre GAUFRIER





*Le gaufrier est conçu avec un jeu [illegible]veau des charnières. Lors de la cuisson, la pâte gonfle sous l'effet de la chaleur, ce qui peut entraîner une légère ouverture du couvercle. Ce mécanisme permet d'éviter une pression excessive et garantit une cuisson homogène des gaufres.

TABLEAU DE BORD



UTILISATION de votre GAUFRIER

Avant la 1ère utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la 1ère fois, il est nécessaire de bien enlever tous les calages et les éléments d'emballage de l'appareil : **ATTENTION !** Ne pas laisser à portée des enfants et bébés les éléments d'emballage en plastique pour éviter tout danger de suffocation.
- Nettoyez les différents éléments de l'appareil conformément aux instructions fournies page 7.

LORS DE LA PREMIERE UTILISATION, L'APPAREIL NEUF PEUT DEGAGER DE LA FUMEE ET UNE ODEUR DESAGREABLE. CECI EST NORMAL ET DISPARAITRA QUELQUES MINUTES APRES LA MISE EN FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Mise en tension et chauffe des gaufres

1. Après avoir fermé le couvercle, brancher l'appareil sur le secteur. Le tableau de bord affiche « PRECHAUFFAGE », indiquant que l'appareil préchauffe (environ 1 min).
2. Une fois l'appareil préchauffé, le tableau de bord affiche « PRET A CUIRE » : sélectionner à l'aide du bouton de thermostat le niveau de cuisson souhaité. Celui-ci est conditionné par la durée de chauffe comme suivant :

Niveau de cuisson	***Durée de cuisson***
1	1 min 30 s
2	2 min 10 s
3	2 min 40 s
4	3 min 20 s
5	4 min

Nous préconisons le niveau 3 pour une pâte à gaufre classique. Plus votre pâte est lourde et épaisse (pâte salée), plus elle aura besoin de temps pour cuire. Au contraire, une pâte très légère et très aérée cuira plus rapidement.

3. Utiliser la poignée pour ouvrir. Verser la pâte **uniformément** sur les plaques inférieures à l'aide d'une louche ou d'un godet résistant à la chaleur :
ATTENTION : Verser 100 ml de pâte maximum sur chaque plaque, sinon celle-ci peut déborder en cours de chauffe.

> *Conseils concernant la pâte utilisée :*
> - **Utilisez des ingrédients à température ambiante afin d'éviter les chocs thermiques.**
> - Pour un résultat optimal, utilisez une pâte **légèrement épaisse**, **peu sucrée** et **bien homogène**. Évitez les pâtes trop liquides, trop sucrées ou contenant des morceaux (*fruits, pépites, lardons, fromage…),* qui peuvent altérer la cuisson et encrasser l'appareil.
> - Nous vous donnons quelques idées de recettes page 7.

4. Fermer le couvercle à l'aide de la poignée : le décompte se lance 30 s après avoir détecté la pâte et le voyant lumineux désigne « CUISSON ».
5. Lorsque le temps est écoulé, la tableau affiche « CUISSON TERMINEE» et un bip sonore retentit : ouvrez le couvercle et retirer délicatement les gaufres.
6. Le tableau affiche de nouveau « PRET A CUIRE» : Réitérer les étapes 2 à 5 jusqu'à épuisement de la pâte.
7. Une fois la réalisation des gaufres terminée, débrancher l'appareil et le laisser totalement refroidir.
8. Le nettoyer et le ranger.

ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

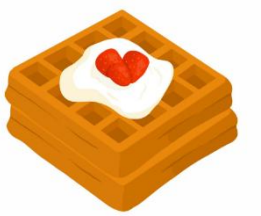
Un nettoyage est requis après chaque utilisation.

1. Il faut toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
2. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer ou de le ranger
3. Nettoyez la carrosserie extérieure (corps) dont le panneau de commande, à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide et savonneux puis essuyez-la avec un chiffon légèrement humide et séchez (à l'aide d'un linge sec et doux). **Ne jamais l'immerger dans l'eau ou dans un autre liquide afin de prévenir de tout risque d'électrocution**
4. Que ce soit pour le corps de l'appareil ou les plaques, ne pas utiliser de détergent abrasif ou d'éponge abrasive
5. Essuyez et séchez tous les éléments avant rangement.
6. Enrouler le câble d'alimentation autour de son support sans le plier.
7. Rangez l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais
8. Votre appareil doit être utilisé et stocké en intérieur, à une température ambiante de 10°C minimum et 35°C maximum permettant un fonctionnement correct et ne présentant aucun risque sécuritaire.





RECETTES



Gaufres façon « fête foraine »

Pour 6 gaufres

Ingrédients :
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre fondu
- 40 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Battre les œufs avec le sucre. Incorporer progressivement le lait, le beurre fondu puis le lait. Ajouter la levure et le sel, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Laisser reposer la pâte 1h.
Faire préchauffer l'appareil puis verser 100 ml de pâte par plaque : nous préconisons une intensité de cuisson réglée sur 3.

Gaufres façon « fête foraine », sans œufs

Pour 6 gaufres

Ingrédients :
- 220 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre fondu
- 50 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Mélanger la farine, la levure et le sucre avec le lait et le beurre fondu. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Laisser reposer la pâte 1h.
Faire préchauffer l'appareil puis verser 100 ml de pâte par plaque : nous préconisons une intensité de cuisson réglée sur 4.

Gaufres salées à la courge butternut

Pour 6 gaufres

Ingrédients :
- 600 g de purée de butternut
- 3 œufs
- 180 g de farine
- 5 cs d'huile neutre
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cc de sel
- 2 pincées d'ail en poudre

Battre les œufs puis ajouter l'huile, la purée puis la farine. Ajouter la levure, le sel et l'ail en poudre. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Laisser reposer la pâte 1h.
Faire préchauffer l'appareil puis verser 100 ml de pâte par plaque : nous préconisons une intensité de cuisson réglée sur 4.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans an à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil (joints d'étanchéité par exemple) , **le manque d'entretien (notamment dû au calcaire), les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie**. Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée par l'utilisateur à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie. **Un emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation, entrainera la perte de garantie.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur KITCHEN CHEF 13290 ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. de 9 à 12 heures**
Un 1er diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil**. Votre appareil ne peut pas nous être retourné sans notre accord préalable.**
Un N° de retour vous sera communiqué. Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.
Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. Votre appareil doit être nettoyé et propre
L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil
Il vous sera rendu dans un délai de 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils reçus seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective,(pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port a vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES