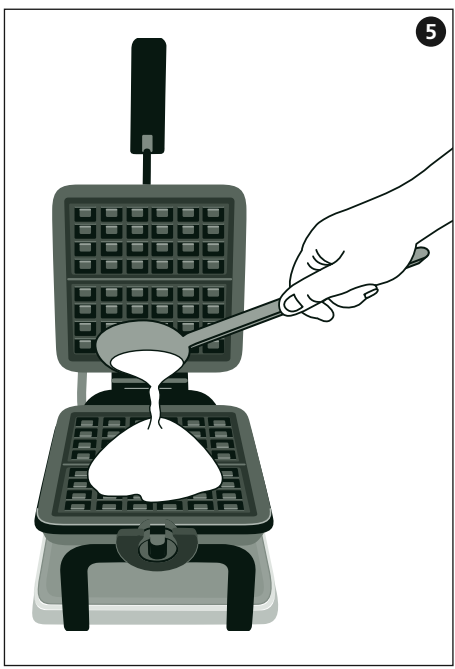
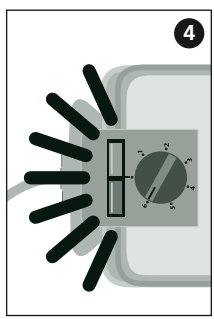
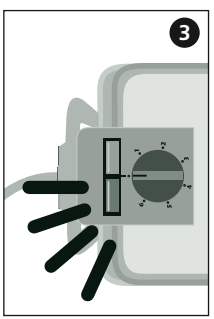
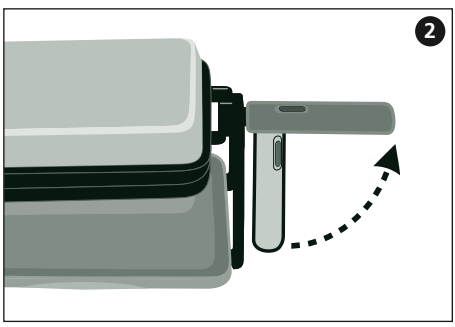
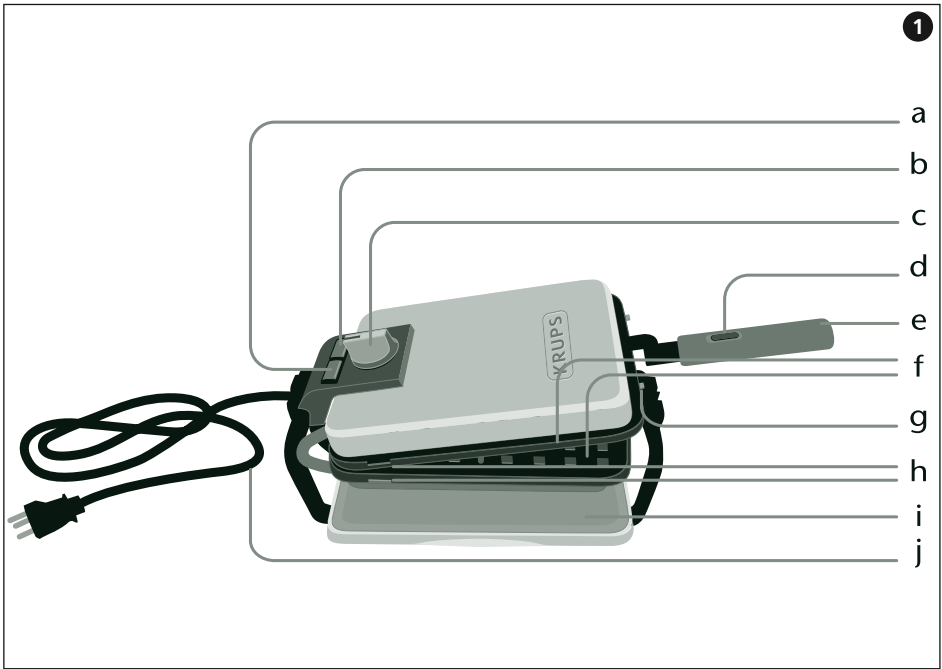


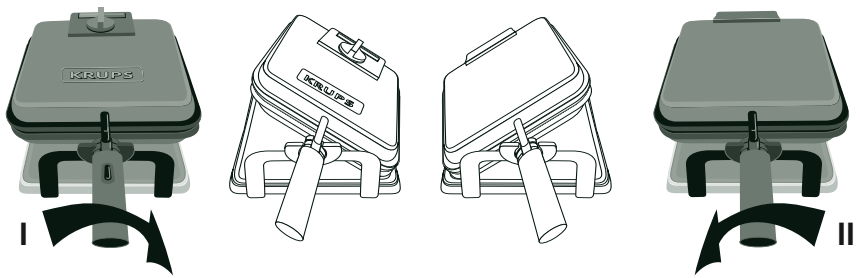
KRUPS



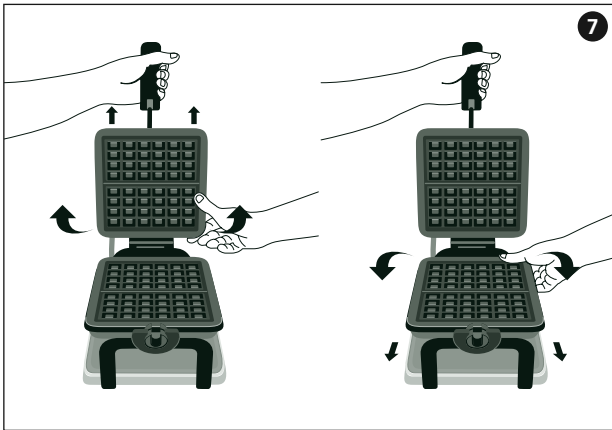
www.krups.com



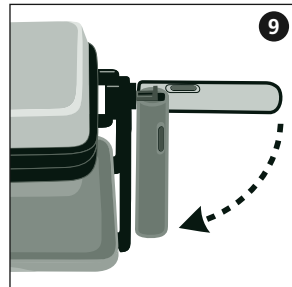
6



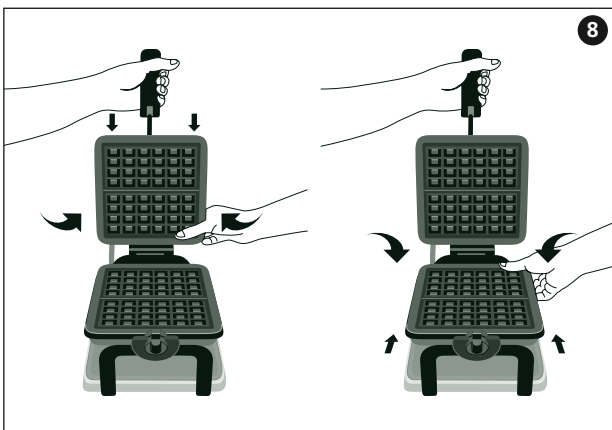
7



9



8



KRUPS

Art. Gaufrier Expert / Expert Waffle Maker

English	6
Français	13
Nederlands	20
Deutsch	24
Italiano	29
Svenska	33
Suomi	37
Dansk	41
Norsk	45
Español	49
Português	53

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité de base s'imposent dont les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Afin de prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil complet dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite s'impose si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- 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.
- 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 (voir la liste jointe).
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par KRUPS peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
- Ne placez pas l'appareil sur un élément à gaz ou électrique chaud, ni à proximité de celui-ci, ni dans un four chaud.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant une préparation chaude, de l'eau ou autres liquides chauds.
- Pour débrancher ou arrêter l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
- Utilisez l'appareil seulement aux fins prévues.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour maintenir les préparations en place. N'utilisez pas d'ustensiles aiguisés.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Pour usage domestique seulement. Tout autre usage annule la garantie.
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable et résistant à la température.
- Ne rangez ou n'utilisez pas l'appareil dans un environnement humide.

- Ne touchez pas les plaques anti-adhérentes lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque l'appareil est branché, ne pas le laisser sans surveillance.
- Un feu peut intervenir si l'appareil en fonctionnement est couvert d'un matériau inflammable comme des rideaux, des étoffes, etc.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Toute manipulation autre que le nettoyage, ainsi que la réparation de l'appareil doivent être effectuées auprès d'un centre de service agréé KRUPS (voir la liste jointe).

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Afin de réduire tout risque d'incendie ou de choc électrique, ne démontez pas l'appareil. Aucune pièce n'est réparable par le consommateur. Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé KRUPS.

INSTRUCTIONS SPECIALES POUR LE CORDON

- A. Le 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 sont disponibles et vous pouvez les utiliser, à condition de faire preuve de prudence.
- C. Si vous utilisez une rallonge : (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 ne doit pas pendre du comptoir ni de la table, car des enfants pourraient le tirer et trébucher accidentellement.
- 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 modifier ce dispositif de sécurité.

GARANTIE LIMITEE

Ce produit Krups est garanti contre les défauts de fabrication un an à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, un produit Krups présumé défectueux sera examiné et s'il est reconnu comme tel par Krups, il sera réparé ou remplacé, à la discrétion de Krups, sans aucuns frais pour le client. Si un produit de remplacement est envoyé, la durée de la garantie reste celle fournie avec le produit original. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une mauvaise utilisation du produit par l'acheteur, à une négligence, à un mauvais suivi des instructions de Krups, ou encore à l'utilisation du produit avec un courant ou un voltage différents de ceux indiqués sur le produit. Elle ne s'applique pas non plus en cas de modification ou de réparation non autorisée par Krups, ni en cas d'utilisation commerciale.

LES GARANTIES EXPOSÉES DANS CE LIVRET SONT EXCLUSIVES À CE PRODUIT ET EXHAUSTIVES, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU AUTRE POUR UNE UTILISATION SPÉCIFIQUE, N'EST DÉLIVRÉE NI AUTORISÉE PAR KRUPS.

Puisque certains États ou certaines provinces ne permettent pas de restreindre la durée d'une garantie ni de stipuler des exclusions quant aux dommages directs ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi et les droits supplémentaires peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si vous pensez que votre produit est défectueux, apportez-le (ou envoyez-le port payé) avec votre preuve d'achat au Centre de service Krups le plus près. (Veuillez contacter le Centre de service à la clientèle de votre pays – voir la liste ci-dessous – pour obtenir l'adresse du Centre de service Krups agréé le plus près.)

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre nous expliquant la nature de votre réclamation et du défaut revendiqué.

Si vous avez des questions supplémentaires, veuillez appeler notre Centre de service à la clientèle :

Canada : 1-800-418-3325

Lundi au vendredi de 8h30 à 16h30 HNE

www.Krups.ca

Veuillez noter que ces heures sont sujettes à modifications.

Lorsque vous communiquez avec notre Centre de service à la clientèle, assurez-vous d'avoir avec vous le numéro correspondant au type de produit de votre appareil KRUPS. Il est essentiel d'avoir ce renseignement lorsque vous communiquez avec l'un des représentants de notre Centre de service à la clientèle, qui sera ainsi davantage en mesure de répondre adéquatement à vos questions. Le numéro correspondant au type de produit est inscrit au bas de l'appareil.

Toute correspondance générale peut être adressée à :

Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario M1X 1B7

Merci d'avoir acheté cet appareil **KRUPS**. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Description (1)

- a** Voyant de mise sous tension (rouge)
- b** Voyant de fin de préchauffage (vert)
- c** Thermostat réglable
- d** Bouton de déverrouillage de la poignée
- e** Poignée
- f** Plaques gaufres amovibles
- g** Ergots de fixation des plaques
- h** Encoches facilitant la préhension des plaques
- i** Plateau récupérateur de pâte
- j** Cordon fixe

Manipulation des plaques

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de manipuler les plaques.

- Pour enlever les plaques **(7)** :

Tenir d'une main la poignée (e) de l'appareil ouvert. A l'aide de l'autre main, tirer la plaque (f) sur le côté, au niveau des encoches (h), et la dégager des ergots (g) pour la retirer.

- Pour mettre les plaques **(8)** :

Insérer la plaque (f) de biais dans les ergots (g) et appuyer à l'opposé pour la fixer correctement sur l'appareil.

Installation

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Avant la première utilisation :

- Mettre la poignée en position horizontale **(2)**.
- Ouvrir l'appareil.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.

Placer le plateau récupérateur de pâte (i) sous l'appareil **(1)**.

Branchement et préchauffage

Fermer l'appareil.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur le secteur : le voyant rouge de mise sous tension (a) s'allume **(3)**.

Mettre le thermostat (c) sur la position 6 et laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes : le préchauffage est terminé lorsque le voyant vert (b) s'allume **(4)**.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Cuisson

Régler le thermostat (c) sur la position de votre choix ou en fonction de la recette.

Ouvrir l'appareil.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée (e).

Verser la pâte à gaufre sur la plaque inférieure (f) de l'appareil à l'aide d'une louche **(5)**.

Fermer l'appareil en appuyant fermement.

Attendre 10 secondes et retourner l'appareil en tournant la poignée (e) vers la droite **(6-I)**.

Laisser cuire selon le temps indiqué dans la recette.

En fin de cuisson, retourner à nouveau l'appareil en tournant la poignée (e) vers la gauche **(6-II)**.

Ouvrir l'appareil et retirer les gaufres.

Après utilisation

Régler le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyer les plaques (f), le plateau récupérateur de pâte (i) et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.

Les plaques (f) et le plateau récupérateur de pâte (i) peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau.

Rangement

Pour un gain de place, appuyer sur le bouton de déverrouillage de la poignée (d) afin de la rabattre **(9)**.

N-B : Les fumées de cuissons peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Pour toutes ces recettes vous pouvez, en vous servant du thermostat, faire varier la qualité de votre gaufre. Pour une qualité croustillante restez sur la position 6 et pour une qualité moelleuse, réglez le thermostat entre la position 4 et 5 (le temps de cuisson sera alors allongé). Les autres positions du thermostat vous serviront de garde au chaud.

GAUFRES TRADITIONNELLES

Une recette classique pour des gaufres épaisses et nourrissantes.

Thermostat en position 6

Pour 8 gaufres

Temps de cuisson : environ 4 à 4 min 30

300 g (2 1/2 tasses) de farine, 10 g (2 c. à café) de poudre à pâte, 1 pincée de sel, 75 g (1/2 tasse) de sucre, 100 g (1/2 tasse) de beurre, 2 œufs, 1/2 litre (2 tasses) de lait

- Mélanger la farine et la poudre à pâte dans un grand bol. Faire un puits au centre et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.

- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laisser reposer la pâte 1 heure.

GAUFRES CROUSTILLANTES

Une version plus légère et plus croustillante des gaufres classiques.

Thermostat en position 6

Pour 6 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

300 g (2 1/2 tasses) de farine, 1 c. à soupe de poudre à pâte, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 œufs, 40 cl (1 3/4 tasse) de lait

- Battre les œufs jusqu'à consistance mousseuse.
- Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

GAUFRES À LA BIÈRE

Gaufre festive, à déguster entre amis.

Thermostat en position 6

Pour 8 gaufres

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

1 1/2 tasse (33 cl) de bière, 2 tasses (250 g) de farine, 1 c. à soupe de poudre à pâte, 1 c. à café de sel, 1/2 tasse (75 g) de sucre en poudre, 3 1/2 c. à soupe (50 g) de beurre, 4 œufs, 1 c. à café de jus de citron

- Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'écume disparaisse.
- Mélanger la farine, la levure et le sel.
- Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 minutes.
- Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois.
- Battre jusqu'à consistance lisse.

GAUFRES CROQUANTES AU CHOCOLAT CHAUD ET GLACE

Douceur d'enfant, gaufre détente à servir à vos enfants avec un verre de jus de fruit.

Thermostat en position 6

Pour 6 gaufres

Temps de cuisson : environ 4 min 30 à 5 min 30

2 tasses (250 g) de farine, 2 c. à café (10 g) de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 2 morceaux de sucre, 1/3 tasse (75 g) de beurre, 2 œufs, 1 tasse (1/4 litre) de lait, 1 verre à liqueur de Cognac, glace vanille, chocolat

- Faire lever la levure en la laissant reposer 15 minutes dans un verre d'eau avec le sucre.
- Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu.
- Ajouter ensuite le lait, la farine, le Cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
- Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.
- Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

GAUFRES BELGES

Pour retrouver le goût des gaufres telles qu'elles sont dégustées en Belgique, servies habituellement avec du sucre, des fraises et de la crème, en dessert ou en collation.

Thermostat en position 6

Pour 6 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min 30 à 5 min 30

5 œufs, 1 c. à soupe de poudre à pâte, 300 g (2 1/2 tasses) de farine, 300 g (2 tasses) de sucre, 300 g (1 1/2 tasse) de beurre

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la poudre à pâte.
- Ajouter le beurre ramolli et les œufs.
- Bien mélanger.

GALETTES TENDRES BELGES

Pour des gaufres épaisses et moelleuses.

Thermostat en position 6

Pour 16 gaufres

Temps de cuisson : de 5 min à 5 min 30

500 g (4 tasses) de farine, 1/2 c. à soupe de poudre à pâte, 400 g (1 3/4 tasse) de beurre, 400 g (3 1/2 tasses) de sucre, 2 dl (1 tasse) de lait, 1/2 sachet de sucre vanillé ou 1/2 c. à café d'extrait de vanille, 5 œufs

- Battre les jaunes d'œuf.
- Ajouter progressivement le reste des ingrédients et terminer par les blancs d'œuf battus en neige ferme.
- Pour de meilleurs résultats, préparer la pâte la veille et la laisser reposer au réfrigérateur.

GAUFRES AU THON ET AU SAUMON

Pour retrouver le goût de la mer. Peut être servie avec une salade.

Thermostat en position 6

Pour 6 gaufres

Temps de cuisson : environ 5 min à 5 min 30

2 tasses (200 g) de farine, ? tasse (200 g) de gruyère râpé, 1 1/2 tasse (30 cl) de lait, 1/2 tasse (10 cl) d'huile, 2 œufs, ? tasse (400 g) de thon en boîte émietté, ? tasse (140 g) de saumon en tranche sous vide (fumé ou non), 1 c. à soupe de poudre à pâte, sel, poivre

- Dans un saladier, mettre la farine, la levure et bien mélanger.
- Ajouter le gruyère râpé, le thon émietté et le saumon coupé en petits morceaux. Bien mélanger.
- Ajouter le lait, l'huile, les œufs, sel et poivre. Bien mélanger avec un fouet ou une cuillère en bois.
- Les gaufres se mangent chaudes ou froides, accompagnées de salade ou de mayonnaise.

GAUFRES ÉPONGE

Une gaufre parfaite pour le petit déjeuner ou le dessert avec son aspect de gâteau éponge et son goût de citron.

Thermostat en position 6

Pour 6 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

5 jaunes d'œuf, 5 c. à soupe d'eau chaude, 100 g (1 tasse) de sucre, le zeste d'un citron râpé, 150 g (1 1/4 tasse) de farine, 1/2 c. à café de poudre à pâte, 5 blancs d'œuf

- Battre les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste de citron.
- Mélanger la farine et la poudre à pâte et les ajouter au premier mélange.
- Battre les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer à la préparation en soulevant la masse.

GAUFRES À LA VANILLE

Un régal. Rhum optionnel.

Thermostat en position 6

Pour 10 gaufres

Temps de cuisson : de 4 à 4 min 30

200 g (1 tasse) de beurre, 50 g (1/2 tasse) de sucre, 1 gousse de vanille ou 2 sachets de vanille à l'ancienne ou 1 c. à café d'extrait de vanille, 1 pincée de sel, 6 œufs, 300 g (2 1/2 tasses) de farine, 2 c. à café de poudre à pâte, 1/4 litre (1 tasse) de lait, 1 c. à soupe de rhum

- Battre le beurre en crème avec le sucre, la vanille et le sel.
- Mélanger la farine et la poudre à pâte et ajouter au premier mélange. Incorporer ensuite graduellement le lait et les œufs, puis le rhum.

GAUFRES AU FROMAGE

Oubliez le sirop d'érable ! Ces gaufres au parmesan sont excellentes à tout moment de la journée.

Thermostat en position 6

Pour 12 gaufres

Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30

100 g (1/2 tasse) de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g (4 tasses) de farine, 1/2 c. à café de poudre à pâte, 50 g (3 c. à soupe) de parmesan râpé, 1/2 litre (2 tasses) d'eau, 8 blancs d'œuf

- Battre le beurre en crème.
- Mélanger la farine et la poudre à pâte.
- Ajouter tour à tour les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau en mélangeant après chaque addition.
- Incorporer ensuite les blancs d'œuf battus en neige ferme en soulevant la masse.