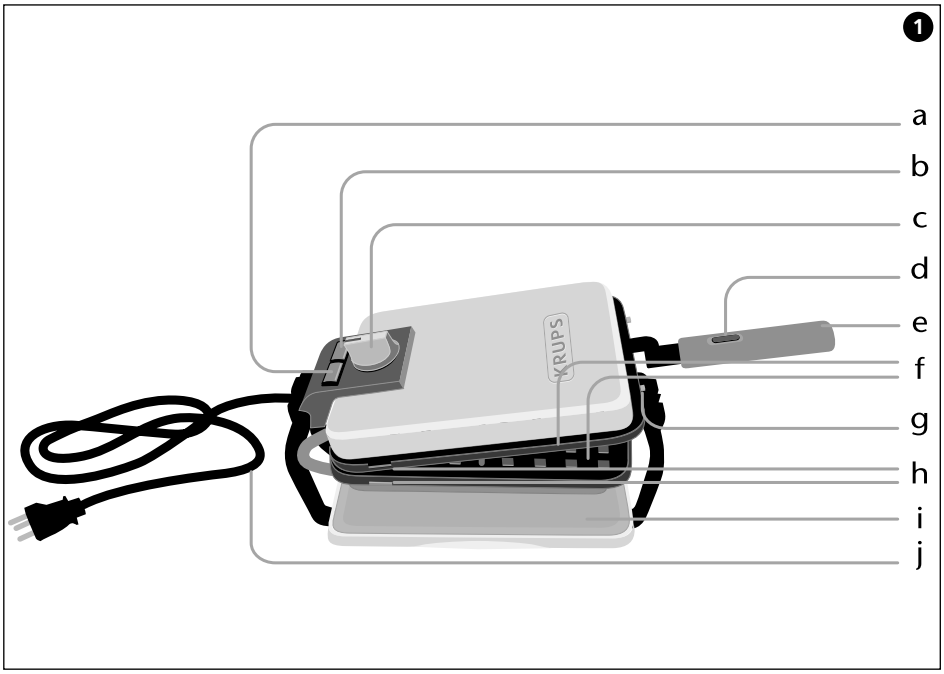
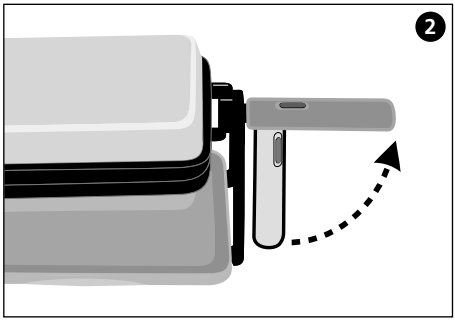
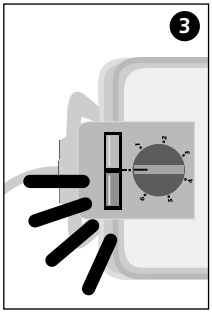
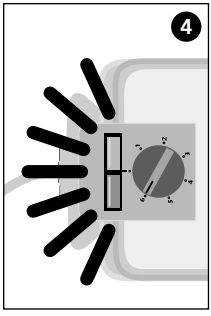
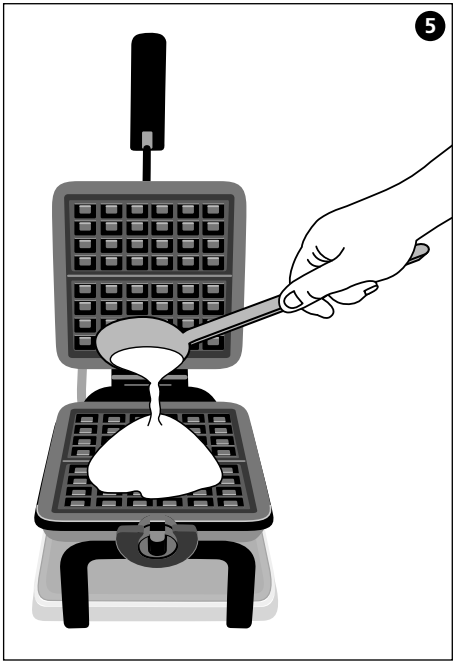
KRUPS

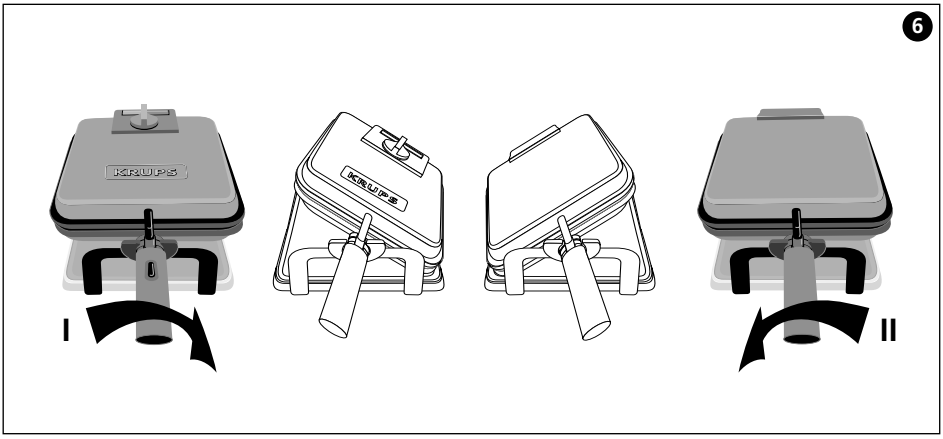

1
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
KRUPS

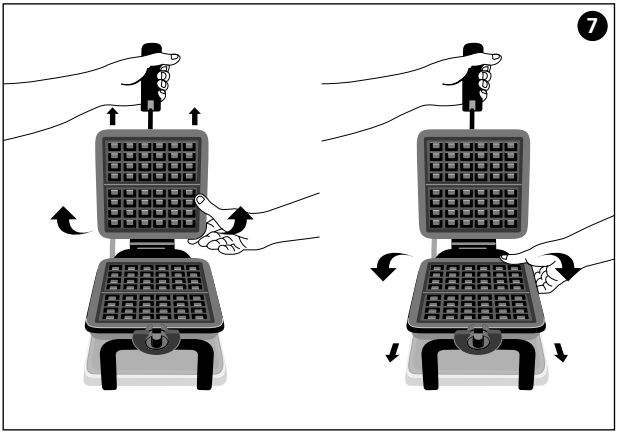

2

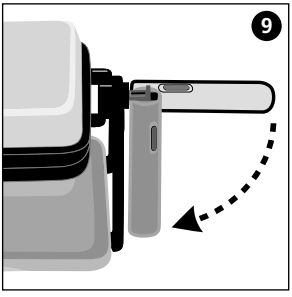

3

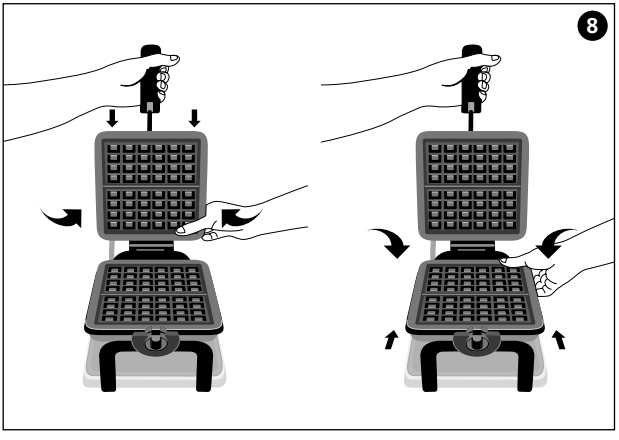

4


5


6
KRUPS
I
II


7


9


8

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.

Français

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.

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)**.

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

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 8 gaufres : 300 g de farine, 10 g de levure chimique, sel, 75 g de sucre en poudre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits 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

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 6 gaufres : 300 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 c. à soupe de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait

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

Gaufres à la bière

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 8 gaufres : 33 cl de bière, 250 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 c. à café de sel, 75 g de sucre en poudre, 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

Thermostat en position 6

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

Pour 6 gaufres : 250 g de farine, 10 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 2 morceaux de sucre, 75 g de beurre, 2 œufs, 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

Thermostat en position 6

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

Pour 6 gaufres : 5 œufs, 1 sachet de levure chimique, farine, sucre et beurre (même poids que les œufs)

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la levure.
- Ajouter le beurre en pommade et les œufs.
- Bien mélanger.

Galettes tendres belges

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 5 min à 5 min 30

Pour 16 galettes : 1 kg de farine, 1 sachet de levure chimique, 800 g de beurre, 800 g de sucre, 4 dl de lait, 1 sachet de sucre vanillé et 10 œufs

- Battre les jaunes d'œuf.
- Ajouter progressivement le reste des ingrédients et terminer par les blancs d'œuf battus en neige.
- Faire cette pâte la veille et la mettre au réfrigérateur.

Gaufres au thon et au saumon

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 5 min à 5 min 30

Pour 6 gaufres : 200 g de farine, 200 g de gruyère râpé, 30 cl de lait, 10 cl d'huile, 2 œufs, 400 g de thon en boîte émietté, 140 g de saumon en tranche sous vide (fumé ou non), 1 sachet de levure chimique, 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

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 6 gaufres : 5 jaunes d'œuf, 5 c. à soupe d'eau chaude, 100 g de sucre, le zeste râpé d'un citron, 150 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique et 5 blancs d'œuf

- Battre les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et le zeste râpé de citron.
- Mélanger la farine et la levure et les ajouter à l'ensemble des ingrédients.
- Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer à la préparation.

Gaufres à la vanille

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 10 gaufres : 200 g de beurre, 50 g de sucre, gousse de vanille ou 2 sachets de vanille à l'ancienne, une pincée de sel, 6 œufs, 300 g de farine, 2 c. à café de levure chimique, 1/4 de litre de lait et 1 c. à soupe de rhum

- Battre le beurre, le sucre, la vanille et le sel.
- Mélanger la farine et la levure et ajouter à l'ensemble progressivement le lait et les œufs, puis incorporer le rhum.

Gaufres au fromage

Thermostat en position 6

Temps de cuisson : environ 4 min à 4 min 30

Pour 12 gaufres : 100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de Parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

- Battre le beurre.
- Mélanger la farine et la levure.
- Ajouter l'un après l'autre les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau.
- Incorporer ensuite les blancs battus en neige.