

KRUPS



EN

FR

ES

www.krups.com



DESCRIPTION

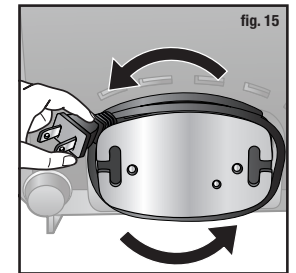
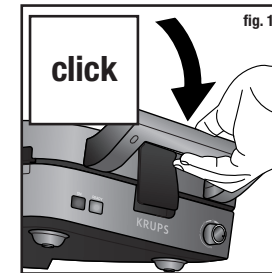
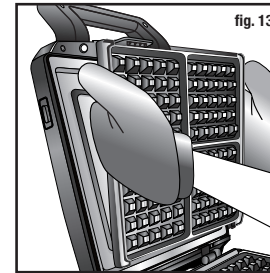
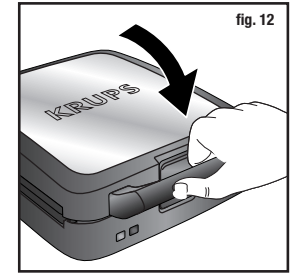
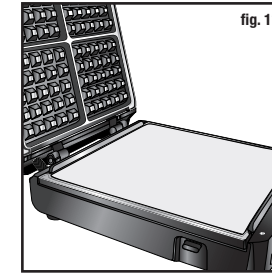
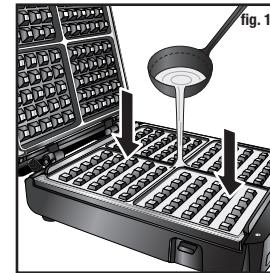
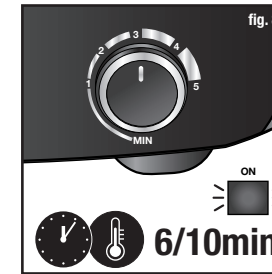
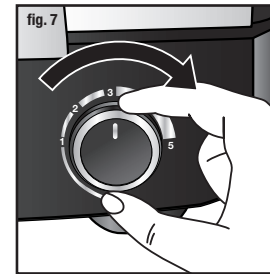
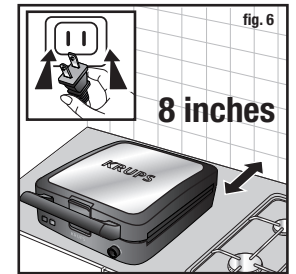
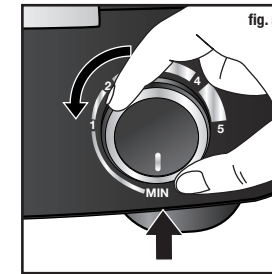
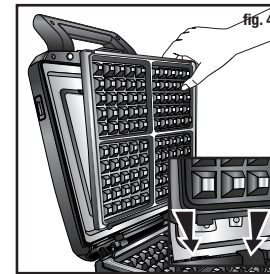
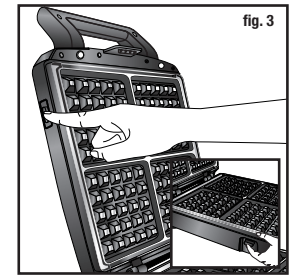
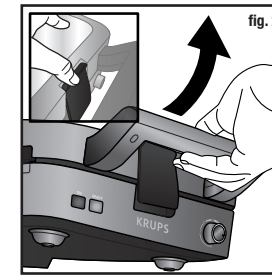
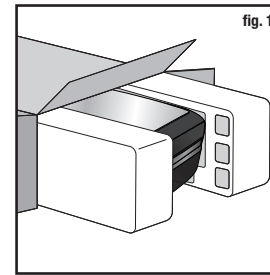
- | | | | |
|---|---------------------------|---|---------------------------|
| a | Plate release buttons | e | Ready indicator with beep |
| b | Handle with locking latch | f | Removable heating plates |
| c | On indicator | g | Cord storage compartment |
| d | Browning selector | | |

DESCRIPTION

- | | | | |
|---|--------------------------------------|---|--------------------------------|
| a | Boutons de déclenchement des plaques | d | Sélecteur de température |
| b | Poignée avec loquet de verrouillage | e | Voyant lumineux PRÊT avec bip |
| c | Voyant lumineux d'alimentation | f | Plaques de chauffage amovibles |
| | | g | Range-cordon |

DESCRIPCIÓN

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--|
| a | Botones para retirar las placas | e | Indicador "Ready" con sonido |
| b | Mango con mecanismo de cierre | f | Placas de calentamiento desmontables |
| c | Indicador de encendido "On" | g | Compartimiento de almacenamiento del cable |
| d | Selector de termostato | | |



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to MIN, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.krups.com

Polarization instructions

- If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord instructions

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord or 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 3-wire cord; and

- 3) The length of the cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD ONLY.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE USE

- Remove all packaging and stickers from your waffle maker and wipe the housing and plates with a damp cloth to remove any dust or residue remaining from manufacturing.
- We recommend seasoning the non-stick plates with cooking spray or oil before use. For best results, it is suggested to repeat this process at the start of each use.

ASSEMBLY/DISASSEMBLY

1. Open the lid of the waffle maker by depressing the release latch located on the underside of the handle and lifting up.
2. To remove waffle plates
 - a. Be sure plates are completely cool.
 - b. Press the upper plate release button (located on the left side of the lid above the indicator lights) with one hand, while removing the plate with the other hand.
 - c. Repeat the process with the lower plates (release button located on the left bottom housing).
3. To replace waffle plates
 - a. Insert the waffle plate tabs into the unit and press down. You will hear the plates click into place.

IMPORTANT

The appliance might generate a slight odor or smoke the first time it is used; this is normal.

OPERATION

1. Make sure the plates are in place and the selector knob is turned to the MIN position. Plug in the waffle maker.
 2. Turn on the heater and begin preheating by selecting the desired setting with the Selector Knob (Setting 1 will result in the lightest waffle; setting 5 the darkest). Pre-heat the waffle maker in the closed position.
 - a. The red ON indicator will "light up" to indicate that the waffle maker is on and heating.
 3. When the waffle maker has reached the selected temperature and is ready to use, the green READY indicator will "light up" and the audible tone will sound.
 - a. Lift the lid and add batter. Then close the lid again to cook.
- NOTE:** There will be some steam during cooking. This is normal and expected.

4. When your waffles are ready, the audible tone will sound and the READY indicator will "light up" again.
 - a. Carefully remove your waffles and enjoy.
 - b. If making more than one batch of waffles, once your first batch is removed – repeat the baking process by adding more batter (step 3a) .
5. To turn off your waffle maker at any time, turn the selector knob to the MIN position and unplug the appliance.

CLEANING & MAINTENANCE

1. When you are finished cooking, turn the temperature knob to MIN and unplug the power cord. Allow the unit to cool down completely before handling.
2. Press the plate release buttons to remove plates from the housing. Be sure that the plates have cooled completely before handling.
 - a. We recommend cleaning the plates after every use. The plate should be washed in warm soapy water or in a dishwasher. Failing to do so may negatively impact the non-stick coating performance. Never use an abrasive cleanser or harsh pad on the non-stick coating.
3. To clean exterior, wipe with a soft dry cloth.

RECIPE

Traditional waffles

For approximately 8 waffles.

Ingredients:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| - 3 cups of all-purpose flour | - 3/4 tsp of salt |
| - 3 tsp of granulated sugar | - 1-3/4 cups reduced fat milk |
| - 2 tsp baking powder | - 1/2 cup of vegetable oil |
| | - 2 large eggs |

- Mix the flour and baking powder in a large bowl.
- Make a hole in the middle and add salt, sugar, vegetable oil and eggs.
- Gradually mix in the milk a little at a time.
- Let the batter rest for 1 hour before using. After making sure your Waffle Maker has been preheated, you can then pour the batter in the waffle maker using a ladle : the batter in the baking compartments should not exceed the height of the separator bar. **(fig.10)**
- Close the waffle maker and cook for the recommended amount of time.
- The waffles should be nicely browned. To serve, put the waffles on a dish and top with syrup if desired.
- The waffles are also delicious with melted chocolate, whipped cream, jam, ice cream, strawberries or any topping you prefer.

Classic Belgian Waffles

Total Time: 40 minutes

Yield: 12 (4 1/2-inch) waffles

Ingredients:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| - 2 cups all-purpose flour | - 2 cups milk |
| - 2 tablespoons sugar | - 1/2 cup butter, melted, cooled |
| - 4 teaspoons baking powder | - 3 eggs, separated |
| - 1/2 teaspoon salt | |

- Heat Krups Waffle Maker to desired shade.
- In large bowl, mix flour, sugar, baking powder and salt until well mixed. In medium bowl, whisk milk, butter and egg yolks until blended. Pour into dry ingredients and stir until mixed.
- In large clean bowl, beat egg whites with electric beater on high speed until stiff peaks form. Fold into batter.
- When "Ready" light is on and audible tone sounds, spoon and spread about 1/2 cup of the batter in each square of bottom plate. Close and latch lid.
- Cook until "Ready" light is on and audible tone sounds. Remove waffles and repeat twice, until all batter is used.
- Tips: To keep waffles hot, heat oven to 200°F. Place large cooling rack on large cookie sheet and place in oven to heat. Transfer cooked waffles to cooling rack to keep warm while cooking rest of waffles.
- These waffles freeze well. Cool completely and package in freezer storage bags. To reheat, toast in toaster oven or toaster with wide toast slots until heated through and crisp. You can also reheat in 350°F oven.

Monte Cristo Waffles

Total Time: 25 minutes

Yield: 8 (4 1/2-inch) waffles

Ingredients:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| - 2 cups all-purpose flour | - 2 eggs, beaten |
| - 2 teaspoons baking powder | - 2 cups milk |
| - 1/2 teaspoon salt | - 1/3 cup vegetable oil |
| - 1 cup shredded Swiss cheese (4 oz) | - Raspberry syrup, warmed if desired |
| - 1 cup finely chopped cooked ham | |

- Heat Krups Waffle Maker to desired shade.
- In large bowl, mix flour, baking powder and salt until well mixed. Stir in cheese and ham.
- In medium bowl, whisk eggs, milk and oil until blended. Pour into dry ingredients and stir until mixed.
- When "Ready" light is on and audible tone sounds, spoon and spread about 1/2 cup of the batter in each square of bottom plate. Close and latch lid.
- Cook until "Ready" light is on and signal sounds. Repeat with remaining batter. Serve with raspberry syrup.

Orange Chocolate Chip Dessert Waffles

Total Time: 25 minutes

Yield: 8 (4 1/2-inch) waffles

Ingredients:

- | | |
|------------------------------------|---|
| - 1 1/2 cups all-purpose flour | - 1/2 cup orange juice |
| - 1/4 cup sugar | - 1/2 cup buttermilk |
| - 2 teaspoons baking powder | - 1/3 cup miniature semisweet chocolate chips |
| - 1 teaspoon baking soda | |
| - 1/2 teaspoon salt | |
| - 2 eggs, separated | |
| - 2 tablespoons grated orange peel | |
| - 1/2 cup butter, melted, cooled | |
| - 1/2 cup sour cream | |

TOPPING

- 1 cup orange marmalade
- 1/2 cup orange juice
- 1/2 cup whipping cream
- 2 tablespoons sugar

- Heat Krups Waffle Maker to desired shade.
- In large bowl, mix flour, 1/4 cup sugar, baking powder, baking soda and salt until well mixed.
- In medium bowl, whisk egg yolks, orange peel, butter, sour cream, 1/2 cup orange juice and buttermilk until smooth. Pour into dry ingredients and mix until blended.
- In large clean bowl, beat egg whites with electric mixer on High speed until stiff peaks form. Fold into batter.
- When "Ready" light is on and audible tone sounds, spoon and spread about 1/2 cup of the batter in each square of bottom plate. Sprinkle each with about 2 teaspoons chocolate chips. Close and latch lid.
- Cook until "Ready" light is on and audible tone sounds. Repeat with remaining batter.
- Meanwhile, in small saucepan, heat marmalade and 1/2 cup orange juice until warm and drizzling consistency. Beat whipping cream and 2 tablespoons sugar until stiff peaks form. Drizzle waffles with syrup and top with whipped cream.

Fresh Lemon Herb Waffles

Total Time: 30 minutes
Yield: 8 (4 1/2-inch) waffles

Ingredients:

- 2 1/4 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1 1/2 teaspoon dry ground mustard
- 1 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon salt
- 2 teaspoons chopped fresh rosemary
- 2 teaspoons chopped fresh thyme
- 3 eggs
- 2 teaspoons grated lemon peel
- 2 cups milk
- 1/2 cup vegetable oil
- 1/4 cup sour cream
- 2 tablespoons lemon juice

- Heat Krups Waffle Maker to desired shade.
- In large bowl, mix flour, sugar, baking powder, dry mustard, baking soda and salt until well mixed. Stir in rosemary and thyme.
- In medium bowl, whisk eggs, lemon peel, milk, oil, sour cream, and lemon juice until smooth. Pour into dry ingredients and mix until blended.
- When "Ready" light is on and audible tone sounds, spoon and spread about 1/2 cup of the batter in each square of bottom plate. Close and latch lid.
- Cook until "Ready" light is on and audible tone sounds. Repeat with remaining batter. Serve with syrup, or as a crispy side bread for a chicken dinner. Or use them as a base for your favorite chicken ala king recipe, or creamed turkey or tuna.

Waffle Breakfast Sandwiches

Total Time: 30 minutes
Yield: 4 large sandwiches

Ingredients:

- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon onion powder
- 2 eggs, beaten
- 2 cups milk
- 1/3 cup vegetable oil
- 1 1/2 cups shredded sharp Cheddar cheese, divided
- 8 (1 oz each) fully cooked frozen sausage patties
- 1 tablespoon butter
- 4 eggs
- Heat oven to 200°F. Place large cooling rack on large cookie sheet and place in oven to heat.

- Heat Krups Waffle Maker to desired shade.
- In large bowl, mix flour, baking powder, salt and onion powder until well mixed.
- In medium bowl, whisk eggs, milk and oil until blended. Stir in 1 cup of the cheese. Pour into dry ingredients and stir until mixed.
- When "Ready" light is on and audible tone sounds, spoon and spread about 1/2 cup of the batter in each square of bottom plate. Close and latch lid.
- Cook until "Ready" light is on and audible tone sounds. Transfer cooked waffles to cooling rack to keep warm while cooking rest of waffles and cooking sausages and eggs.
- Meanwhile, cook sausages as directed on package. Keep warm.
- For over easy eggs, melt butter in large nonstick skillet over medium-low heat. Carefully break eggs into skillet. Cook until whites are nearly set. Carefully turn over; cover skillet and cook until desired doneness.
- To make sandwiches, sprinkle remaining cheese on 4 of the waffles. Place 2 sausage patties and 1 egg on remaining 4 waffles. Place waffles with cheese over eggs, cheese side down. Serve as is, or offer syrup, mustard, ketchup or mayonnaise as a dipping sauce.
- Tip: In place of frozen sausage patties, you can make 4 (2-ounce) 4-inch patties using bulk breakfast sausage and cook in skillet until thoroughly cooked. Place in oven with waffles to keep warm. Eggs can be cooked any way you like - sunny side up or scrambled.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible solutions
No indicator light on.	Check the connection to the wall socket. If the problem persists, try connecting the unit to a different outlet.
The ready indicator light is off.	The ready indicator light switches on when the appliance reaches the selected temperature, this can take 6 to 10 minutes. Check that there are no obstructions when you close the unit.
Waffles are sticking to the plates.	Be sure to use an oil or non-stick spray before making waffles. Make sure you clean your plates after making waffles. Failing to clean your plates can negatively impact the non-stick coating.
The waffles are not cooked properly.	Ensure that the ready indicator light is on when you add the batter. Once the batter is in the waffle maker, cook the waffles for 3 to 8 minutes, avoid opening the waffle maker too often because the heat escapes every time you open the appliance and this increases cooking time. Put the browning selector on the maximum position (position 5) if this is not already the case.

The waffles are poorly shaped or do not rise.	Check that you have added enough batter in the baking compartments (fig 10). It could be a problem with your recipe. In this case, please use the recipe above.
The batter overflows from the sides of heating plates.	Pour the batter into each baking compartment using a ladle. The batter in the baking compartments should be spread uniformly starting from the center of the heating plates. To avoid overflow, adjust the amount of batter according to your recipe.

Is your appliance still not working? Please contact an authorized service center (see the list in the service booklet).

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.krups.com

*This product is **repairable** by KRUPS during and after the guarantee period. Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com*

The Guarantee:

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of **2 years** starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address.

KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency
- professional or commercial use
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- mechanical damages, overloading
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre.

The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a. The international KRUPS guarantee does not apply in case of non-conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or non conformity with other local legal requirements or other local technical specifications.
- b. The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- c. In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights:

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

For Australia only:

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

*** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après l'utilisation et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises en transportant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la prise sur l'appareil d'abord et ensuite le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'employez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

- Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse internet : www.krups.com

Instructions pour la polarisation

- Si votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), cela a pour but de réduire les risques de décharges électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la fiche.

Instructions pour le cordon d'alimentation

Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire les risques que le cordon s'emmêle ou qu'il fasse trébucher quelqu'un. Des rallonges ou des cordons d'alimentation détachables plus longs sont

disponibles et peuvent être utilisés si les précautions nécessaires sont prises lors de leur utilisation.

Si une rallonge ou un cordon détachable plus long est employé :

- 1) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins équivalentes à celles de l'appareil.
- 2) Si l'appareil est mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être du type mis à la terre (à 3 fils).
- 3) La rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre au bord du comptoir ou de la table où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher une personne.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE.



Participons à la protection de l'environnement !

- ➔ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ⓘ Allez le porter à un point de collecte ou, à défaut, à un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

AVANT L'UTILISATION

- Enlever tous les matériaux d'emballage et les autocollants de votre gaufrier et essuyer le boîtier et les plaques à l'aide d'un chiffon humide pour enlever toute poussière ou tout résidu du processus de fabrication.
- Nous recommandons d'apprêter les plaques antiadhésives avec de l'aérosol de cuisson ou de l'huile avant l'utilisation. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est suggéré de répéter ce processus au début de chaque utilisation.

MONTAGE/DÉMONTAGE

1. Soulever le couvercle du gaufrier en appuyant d'abord sur le loquet de verrouillage situé sous la poignée.
2. Pour enlever les plaques à gaufre
 - a. S'assurer que les plaques sont complètement refroidies.
 - b. Appuyer sur le bouton de déclenchement de la plaque supérieure (situé sur le côté gauche du couvercle au-dessus des voyants lumineux) avec une main, puis enlever la plaque avec l'autre.
 - c. Répéter le processus pour les plaques inférieures (bouton de déclenchement situé à la gauche du boîtier inférieur).
3. Pour remettre les plaques à gaufre
 - a. Insérer les languettes des plaques à gaufre dans l'unité et appuyer vers le bas. Vous entendrez les plaques s'enclencher avec un clic.

IMPORTANT

Il se peut que l'appareil dégage une légère odeur ou un peu de fumée la première fois qu'il est utilisé; cela est normal.

FONCTIONNEMENT

1. S'assurer que les plaques sont en place et que le bouton de sélection est tourné à la position MIN. Brancher le gaufrier.
2. Allumer le chauffe-plaques et commencer le préchauffage en sélectionnant le réglage désiré à l'aide du bouton de sélection : le réglage 1 produira les gaufres les plus claires; le réglage 5, les plus foncées. Préchauffer le gaufrier dans la position fermée.
 - a. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera pour indiquer que le gaufrier est allumé et en train de chauffer.

REMARQUE : Les plaques amovibles ont une surface de cuisson antiadhésive qui pourrait dégager une légère odeur lors de la première utilisation. Cela est normal et arrive souvent dans le cas des revêtements antiadhésifs.

3. Lorsque le gaufrier a atteint la température sélectionnée et est prêt pour la cuisson, le voyant READY vert s'allumera et le signal sonore sonnera.
 - a. Soulever le couvercle et ajouter la pâte. Ensuite, abaisser le couvercle de nouveau pour faire cuire.

NOTE : Il y aura de la vapeur pendant la cuisson. Cela est normal et attendu.

4. Quand vos gaufres sont prêtes, le signal sonore sonnera et le voyant READY s'allumera de nouveau.
 - a. Retirez délicatement vos gaufres et savourez.
 - b. Si vous faites plus d'un lot de gaufres, une fois votre premier lot retiré, répétez le processus de cuisson en ajoutant la pâte (étape 3a).
5. Pour éteindre votre gaufrier en tout moment, tourner le bouton de sélection à la position MIN et débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de température à MIN et débrancher le cordon d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
2. Appuyer sur les boutons de déclenchement des plaques pour enlever les plaques du boîtier. S'assurer que les plaques ont complètement refroidies avant de les manipuler.
 - a. Nous vous recommandons de nettoyer les plaques après chaque utilisation. La plaque doit être lavée dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le non-respect de cette consigne pourra nuire au rendement du revêtement antiadhésif. Ne jamais utiliser un nettoyeur abrasif ou tampon à récurer sur le revêtement antiadhésif.
3. Pour nettoyer l'extérieur, l'essuyer avec un chiffon doux sec.

RECETTE

Gaufres traditionnelles

Environ 8 gaufres

Ingédients :

- 3 tasses de farine tout usage
- 3 cuillères à thé de sucre cristallisé
- 2 cuillères à thé de levure chimique
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 1-3/4 tasse de lait demi-écrémé
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 2 gros oeufs

- Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand bol.
- Faites un trou au milieu et ajoutez le sel, le sucre, l'huile végétale et les œufs.
- Délayer peu à peu avec le lait.
- Laissez la pâte reposer pendant 1 heure avant de l'utiliser. Après vous être assuré(e) que votre Gaufrier a été préchauffé, vous pouvez ensuite verser la pâte dans le gaufrier à l'aide d'une louche : la pâte dans les compartiments de cuisson ne doit pas dépasser la hauteur de la barre de séparation (**fig. 10**).
- Refermer le gaufrier et laisser cuire le temps recommandé.
- Les gaufres doivent être bien dorées. Pour servir, mettez les gaufres dans un plat et garnissez-les de sirop, si désiré.
- Les gaufres sont également délicieuses avec du chocolat fondu, de la crème fouettée, de la confiture, de la crème glacée, des fraises ou toute autre garniture de votre choix.

Gaufres classiques belges

Temps total : 40 minutes

Donne : 12 gaufres (de 11,4 cm)

Ingédients :

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à soupe de sucre
- 4 c. à thé de levure chimique
- 1/2 c. à thé de sel
- 2 tasses de lait
- 1/2 tasse de beurre, fondu, refroidi
- 3 œufs, séparés

- Préchauffer le gaufrier Krups au degré de cuisson désiré.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Dans un bol de taille moyenne, fouetter le lait, le beurre et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans les ingrédients secs et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Dans un grand bol propre, monter les blancs d'œuf en neige en les battant avec un batteur électrique à grande vitesse. Incorporer délicatement à la pâte.
- Lorsque le voyant READY s'allume et que le signal se fait entendre, prendre à la cuillère et étaler environ 1/2 tasse de la pâte dans chaque carré de la plaque inférieure. Abaisser le couvercle et le verrouiller à l'aide du loquet.
- Faire cuire jusqu'à ce que le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre. Enlever les gaufres et répéter à deux reprises, jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
- Astuces : Pour garder les gaufres chaudes, préchauffer le four à 93 °C. Poser une grande grille sur une grande plaque à pâtisserie et la mettre dans le four la chauffer. Transférer les gaufres cuites sur la grille pour les garder chaudes pendant la cuisson du reste des gaufres.

- Ces gaufres se congèlent bien. Laisser refroidir complètement et les mettre dans des sacs à congélation. Pour réchauffer, faire griller dans le four grille-pain ou grille-pain à larges fentes jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes et croustillantes. Vous pouvez également les réchauffer dans un four à 177 °C.

Gaufres Monte Cristo

Temps total : 25 minutes

Donne : 8 gaufres (de 11,4 cm)

Ingrédients :

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 œufs, battus
- 2 c. à thé de levure chimique
- 2 tasses de lait
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/3 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de fromage suisse râpé (4 oz)
- Sirop de framboise, réchauffé si désiré
- 1 tasse de jambon cuit émincé

- Préchauffer le gaufrier Krups au degré de cuisson désiré.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer le fromage et le jambon.
- Dans un bol de taille moyenne, fouetter les œufs, le lait et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans les ingrédients secs et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Lorsque le voyant READY s'allume et que le signal se fait entendre, prendre à la cuillère et étaler environ 1/2 tasse de la pâte dans chaque carré de la plaque inférieure. Abaisser le couvercle et le verrouiller à l'aide du loquet.
- Faire cuire jusqu'à ce que le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre. Faire de même avec la pâte restante. Servir avec du sirop de framboise.

Gaufres de dessert à l'orange et aux pépites de chocolat

Temps total : 25 minutes

Donne : 8 gaufres (de 11,4 cm)

Ingrédients :

- 1 1/2 tasses de farine tout usage
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de babeurre
- 2 c. à thé de levure chimique
- 1/3 tasse de pépites de chocolat
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse de pépites de chocolat miniatures mi-sucrées
- 1/2 c. à thé de sel

NAPPAGE

- 2 œufs, séparés
- 1 tasse de confiture d'oranges
- 2 c. à soupe d'écorce d'orange râpée
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de beurre, fondu, refroidi
- 1/2 tasse de crème à fouetter
- 1/2 tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de sucre

- Préchauffer le gaufrier Krups au degré de cuisson désiré.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, 1/4 tasse de sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Dans un bol de taille moyenne, fouetter les jaunes d'œuf, l'écorce d'orange, le beurre, la crème sure, 1/2 tasse de jus d'orange et le babeurre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

- Dans un grand bol propre, monter les blancs d'œuf en neige à l'aide d'un batteur-mélangeur électrique à grande vitesse. Incorporer délicatement à la pâte.
- Lorsque le voyant READY s'allume et le signal se fait entendre, prendre à la cuillère et étaler environ 1/2 tasse de la pâte dans chaque carré de la plaque inférieure. Garnir chaque gaufre d'environ 2 c. à thé de pépites de chocolat. Abaisser le couvercle et le verrouiller à l'aide du loquet.
- Faire cuire jusqu'à ce que le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre. Faire de même avec la pâte restante.
- Pendant ce temps, dans une petite casserole, chauffer la confiture d'oranges et 1/2 tasse de jus d'orange jusqu'à ce que le tout soit chaud et d'une consistance propre à verser en filet. Battre en neige la crème à fouetter et 2 c. à soupe de sucre. Arroser les gaufres de sirop et les garnir de crème fouettée.

Gaufres au citron frais et aux fines herbes

Temps total : 30 minutes

Donne : 8 gaufres (de 11,4 cm)

Ingrédients :

- 2 1/4 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de thym frais haché
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé de levure chimique
- 2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 1/2 c. à thé de moutarde sèche moulue
- 2 tasses de lait
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de crème sure
- 2 c. à thé de romarin frais haché
- 2 c. à soupe de jus de citron

- Préchauffer le gaufrier Krups au degré de cuisson désiré.
- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, la moutarde sèche, le bicarbonate de soude et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporer le romarin et le thym.
- Dans un bol de taille moyenne, fouetter les œufs, le zeste de citron, le lait, l'huile, la crème sure, et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser dans les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Lorsque le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre, prendre à la cuillère et étaler environ 1/2 tasse de la pâte dans chaque carré de la plaque inférieure. Abaisser le couvercle et le verrouiller à l'aide du loquet.
- Faire cuire jusqu'à ce que le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre. Faire de même avec la pâte restante. Servir avec du sirop, ou comme un pain d'accompagnement croustillant pour un diner de poulet. Vous pouvez également les utiliser comme la base de votre recette préférée de poulet ou dinde à la crème, ou de thon.

Sandwichs «petit déjeuner» aux gaufres

Temps total : 30 minutes

Donne : 4 grands sandwichs

Ingrédients :

- 2 tasses de farine tout usage
 - 2 c. à thé de levure chimique
 - 1 c. à thé de sel
 - 1/2 c. à thé de poudre d'oignon
 - 2 œufs, battus
 - 2 tasses de lait
 - 1/3 tasse d'huile végétale
 - 1 1/2 tasses de fromage cheddar piquant râpé, divisé
 - 8 galettes de saucisse congelées entièrement cuites (de 28 g chaque)
 - 1 c. à soupe de beurre
 - 4 œufs
- Préchauffer le four à 93 ° C. Poser une grande grille sur une grande plaque à pâtisserie et la mettre dans le four pour la chauffer.
 - Préchauffer le gaufrier Krups au degré de cuisson désiré.
 - Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sel et la poudre d'oignon jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
 - Dans un bol de taille moyenne, fouetter les œufs, le lait et l'huile jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer 1 tasse du fromage. Verser dans les ingrédients secs et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
 - Lorsque le voyant READY s'allume et le signal se fait entendre, prendre à la cuillère et étaler environ 1/2 tasse de la pâte dans chaque carré de la plaque inférieure. Abaisser le couvercle et le verrouiller à l'aide du loquet.
 - Faire cuire jusqu'à ce que le voyant READY s'allume et le signal se fasse entendre. Transférer les gaufres cuites la grille pour les garder chaudes pendant la cuisson du reste des gaufres, saucisses et œufs.
 - Pendant ce temps, faire cuire les galettes de saucisse comme l'indique l'emballage. Les garder au chaud.
 - Pour obtenir des œufs tournés, fondre le beurre dans un grand poêlon antiadhésif à feu moyen-doux. Soigneusement, casser les œufs dans le poêlon. Faire cuire jusqu'à ce que les blancs soient presque figés. Les retourner soigneusement; couvrir le poêlon et les faire cuire jusqu'au degré désiré de cuisson.
 - Pour faire des sandwiches, saupoudrer le fromage restant sur quatre des gaufres. Mettre 2 galettes de saucisse et 1 œuf sur les 4 gaufres restantes. Déposer les gaufres avec le fromage sur les œufs, côté fromagé vers le bas. Servir comme tel, ou offrir du sirop, de la moutarde, du ketchup ou de la mayonnaise comme trempette.

- Astuce : Au lieu des galettes de saucisse congelées, vous pouvez faire 4 galettes de 10 cm (57 g) en utilisant de la saucisse de petit déjeuner en gros et en faisant cuire dans le poêlon jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite. Mettre dans le four avec les gaufres pour les garder chaudes. Les œufs peuvent être cuits de la manière qui vous plaira — sur le plat ou brouillés.

DÉPANNAGE

Problèmes	Solutions possibles
Aucun voyant ne s'allume.	Vérifier le branchement à la prise murale. Si le problème subsiste, essayer de brancher l'appareil sur une autre prise.
Le voyant READY est éteint.	Le voyant READY s'allume lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée, ce qui peut prendre de 6 à 10 minutes. S'assurer qu'il n'y a pas d'obstructions au moment de fermer l'appareil.

Problèmes	Solutions possibles
Les gaufres collent aux plaques.	S'assurer d'utiliser de l'huile ou de l'aérosol de cuisson antiadhésif avant de faire des gaufres. S'assurer de nettoyer les plaques avant de faire des gaufres. Ne pas nettoyer les plaques pourra nuire au revêtement antiadhésif.
Les gaufres ne sont pas bien cuites.	S'assurer que le voyant READY est allumé au moment d'ajouter la pâte. Une fois la pâte versée dans le gaufrier, laisser cuire les gaufres 3 à 8 minutes, éviter d'ouvrir le gaufrier trop souvent car la chaleur s'échappe à chaque ouverture de l'appareil et cela prolonge le temps de cuisson. Mettre le sélecteur de température à la position maximale (position 5) si cela n'est pas déjà le cas.
Les gaufres ont une forme qui laisse à désirer / elles/ ne gonflent pas.	S'assurer que vous avez mis assez de pâte dans les cavités (fig 10). Cela provient peut-être de votre recette, dans ce cas, se référer à la recette précédente.
La pâte déborde des côtés des plaques chauffantes.	Verser la pâte dans chacun des moules de cuisson à l'aide d'une louche. La pâte dans les moules de cuisson doit être étalée uniformément en partant du centre des plaques chauffantes. Pour empêcher le débordement, modifiez la quantité de pâte selon votre recette.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre de service autorisé (voir la liste dans le livret service).

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

*Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.*
KRUPS s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponible pour la réparation de vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'oeuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.
Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'oeuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b) Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

****Veillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.*

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante la utilización de aparatos eléctricos, se deben tomar ciertas precauciones, especialmente las siguientes:

1. Lea por completo el modo de empleo y siga atentamente las instrucciones de uso.
2. No toque nunca las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
3. Con el fin de evitar los choques eléctricos, no introduzca en el agua o en cualquier otro líquido el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato.
4. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o si se está cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.
6. No utilice el aparato si tiene un cable o clavija dañado; después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera. Regrese el aparato al centro de servicio más cercano, para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no son recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue sobre las esquinas de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de una estufa, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Debe extremar las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primer el cable al artefacto, y luego la clavija al enchufe. Para desconectar el artefacto, desenchufe del tomacorriente.
13. No utilice el artefacto para otro fin que no sea el uso previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

- En caso de problemas, contacte con el servicio de atención al cliente o a la dirección electrónica www.krups.com

Instrucciones de polarización

- Si su aparato está equipado con una clavija polarizada (una varilla es más ancha que la otra), es para reducir los riesgos de choques eléctricos y, sólo podrá conectarse en un sentido. Si la clavija no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista profesional. No trate de modificar la clavija de ninguna forma.

Instrucciones para cables cortos

Se proporciona un cable eléctrico corto (o cable eléctrico desmontable) para reducir los riesgos que pueden ocasionar enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cables eléctricos desmontables más largos o extensiones,

que se pueden utilizar siempre que se haga con precaución.

Si se utiliza un cable eléctrico desmontable largo o una extensión:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable eléctrico desmontable o de la extensión debe alcanzar al menos la clasificación eléctrica del artefacto;
- 2) Si el aparato tiene toma de tierra, el cable de prolongación deberá ser de 3 hilos (2 hilos + tierra).
- 3) El cable más largo se debe ubicar de modo que no cuelgue de ninguna superficie donde los niños puedan jalarlo o tropezarse por accidente.

ESTE APARATO ESTÁ HECHO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de recolección específico, donde será tratado adecuadamente.

ANTES DE USAR

- Retire todo el embalaje y las etiquetas de su máquina de hacer waffles y limpie la unidad y las placas con un paño húmedo para eliminar el polvo o residuos que queden de la fabricación.
- Se recomienda preparar las placas antiadherentes con aceite líquido o en aerosol antes de su uso. Para obtener mejores resultados, se sugiere repetir este proceso antes de cada uso.

MONTAJE/DESMONTAJE

1. Abra la tapa de la máquina de hacer waffles presionando el pestillo de remoción situado en la parte inferior del mango y levantando.
2. Para quitar las placas para waffles
 - a. Asegúrese que las placas estén completamente frías.
 - b. Presione el botón de remoción de la placa superior (que se encuentra en el lado izquierdo de la tapa sobre las luces indicadoras) con una mano, mientras retira la placa con la otra mano.
 - c. Repita el proceso con las placas inferiores (botón de remoción situado en la parte inferior izquierda).
3. Para volver a colocar las placas para waffles
 - a. Inserte las lengüetas de la placa para waffles en la unidad y presione hacia abajo. Usted escuchará que las placas encajan en su sitio.

IMPORTANTE

El aparato puede generar un ligero olor o humo la primera vez que se utilice; esto es normal.

FUNCIONAMIENTO

1. Asegúrese de que las placas estén en su lugar y la perilla de selección esté en la posición de MIN. Enchufe la wafflera.
 2. Encienda el calentador y comience el precalentado seleccionando el ajuste deseado con la Perilla de Selección (Ajuste 1 da como resultado un waffle ligeramente tostado; el ajuste 5 el más oscuro). Precaliente la wafflera mientras esté cerrada.
 - a. El indicador rojo ON se encenderá para indicar que la wafflera está encendida y calentando.
- NOTA:** Las placas desmontables tienen una superficie de cocción antiadherente que puede emitir un ligero olor durante el primer uso. Esto es normal y comúnmente ocurre con recubrimientos antiadherentes.
3. Cuando la wafflera haya alcanzado la temperatura seleccionada y esté lista para hornear, el indicador verde READY se encenderá y se escuchará un "bip".
 - a. Levante la tapa y agregue la mezcla. Luego cierre nuevamente la tapa para cocinar.
- NOTA:** Habrá un poco de vapor durante la cocción. Esto es normal y esperado.
4. Cuando sus waffles estén listos, se escuchará un "bip" y el indicador READY se encenderá nuevamente.
 - a. Retire con cuidado sus waffles y disfrute.
 - b. Si va a preparar más de cuatro waffles, una vez que retire la primera hornada – repita el proceso de cocción agregando más mezcla (paso 3a).
 5. Para apagar su wafflera en cualquier momento, gire la perilla de selección hasta la posición de MIN y desenchufe el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de selección de temperatura a "MIN" y desconecte el cable de alimentación. Deje que la máquina se enfríe por completo antes de manipularla.
2. Presione los botones para retirar las placas a fin de removerlas de la unidad. Asegúrese que las placas se hayan enfriado por completo antes de manipularlas.
 - a. Recomendamos limpiar las placas después de cada uso. La placa debe lavarse en agua tibia jabonosa o en un lavaplatos. Si no lo hace así, puede haber un impacto negativo en el rendimiento del revestimiento antiadherente. Nunca use un limpiador abrasivo, ni una fibra demasiado áspera en el revestimiento antiadherente.
3. Para limpiar el exterior, utilice un paño suave y seco.

RECETA

Waffles tradicionales

Para aproximadamente 8 waffles.

Ingredientes:

- 375 g de harina de trigo
- 40 g de azúcar en grano
- 25 g de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 450 ml de leche semidescremada
- 125 ml de aceite vegetal
- 2 huevos grandes

- Mezcle la harina y el polvo para hornear en un tazón grande.
- Haga un agujero en el centro y agregue la sal, el azúcar, el aceite vegetal y los huevos.
- Añada poco a poco la leche y mezcle.
- Después de comprobar que la wafflera se haya precalentado, vierta la mezcla utilizando el cucharón: la mezcla en los compartimientos de cocción no debe exceder la altura de la barra de separación (fig. 10).
- Cierre la wafflera y cocine durante el tiempo recomendado.
- Los waffles deben estar bien dorados. Luego, colóquelos en un plato y sívalos con almíbar.
- Los waffles son también deliciosos con chocolate fundido, crema batida, mermelada, helado, fresas o cualquier acompañamiento que desee.

Waffles belgas clásicos

Tiempo total: 40 minutos

Waffles belgas clásicos

Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin preparar
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de leche
- 1/2 taza de mantequilla, derretida y a temperatura ambiente
- 3 huevos, separados

- Caliente la wafflera al nivel de tostado deseado.
- En un tazón grande, mezcle harina, azúcar, polvo de hornear y sal hasta que estén bien mezclados. En un tazón mediano, bata la leche, la mantequilla y las yemas de huevo hasta que se mezclen. Vierta la mezcla en los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezcle.
- En un tazón grande limpio, bata las claras de huevo con la batidora eléctrica a velocidad alta hasta que se formen picos firmes. Incorporar a la mezcla.
- Cuando la luz "Ready" esté encendida y suene la señal, con una cuchara extienda aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en cada cuadrado de la placa inferior. Cierre y asegure la tapa.
- Cocine hasta que la luz "Ready" se encienda y suene la señal. Retire los waffles y repita dos veces, hasta que se use toda la mezcla.
- Consejos: Para mantener calientes los waffles, caliente el horno a 200°F. Coloque la rejilla grande de enfriamiento en la bandeja grande de galletas e introdúzcalas en el horno para calentar. Pase los waffles cocidos a la rejilla de enfriamiento para mantener el calor durante la cocción del resto de los waffles.
- Estos waffles se congelan bien. Déjelos enfriar por completo y guárdelos en bolsas de almacenamiento para congelar. Para recalentar, tuéstelos en el horno tostador o en la tostadora con ranuras anchas hasta que estén calientes y crujientes. También los puede recalentar en el horno a 350°F.

Waffles Monte Cristo

Tiempo total: 25 minutos

Rinde: 8 waffles (11.4 cm)

Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin preparar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de queso suizo rallado (4 onzas)
- 1 taza de jamón, finamente picado
- 2 huevos, batidos
- 2 tazas de leche
- 1/3 taza de aceite vegetal
- Jarabe de frambuesa, tibio si se desea

- Caliente el Krups Waffle Maker al nivel de tostado deseado.
- En un tazón grande, mezcle harina, polvo de hornear y sal hasta que estén bien mezclados. Incorpore el queso y el jamón.
- En un tazón mediano, bata los huevos, leche y aceite hasta que se mezclen. Vierta la mezcla en los ingredientes secos y revuelva hasta que se incorpore.
- Cuando la luz "Ready" está encendida y suene la señal, con una cuchara extienda aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en cada cuadrado de la placa inferior. Cierre y asegure la tapa.
- Cocine hasta que la luz "Ready" se encienda y suene la señal. Repita con el resto de la mezcla. Sirva con jarabe de frambuesa.

Waffles para Postre de Naranja y Chispas de Chocolate

Tiempo total: 25 minutos

Rinde: 8 waffles (11.4 cm)

Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina sin preparar
- 1/4 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 huevos, separados
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 1/2 taza de mantequilla, derretida, a temperatura ambiente
- 1/2 taza crema agria
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de leche cortada (suero de leche)
- 1/3 taza de chispas de chocolate semidulce miniatura

BAÑO

- 1 taza de mermelada de naranja
- 1/2 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza crema batida
- 2 cucharadas de azúcar
- Caliente la Krups Waffle Maker al nivel de tostado deseado.
- En un tazón grande, mezcle harina, 1/4 taza de azúcar, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y sal hasta que estén bien mezclados.
- En un tazón mediano, bata la yema de los huevos, ralladura de naranja, mantequilla, crema agria, 1/2 taza de jugo de naranja y leche cortada hasta que la mezcla esté uniforme. Vierta en los ingredientes secos y mezcle.
- En un tazón grande limpio, bata las claras de huevo con una batidora eléctrica a velocidad alta hasta que se formen picos firmes. Incorporar a la mezcla.
- Cuando la luz "Ready" esté encendida y suene la señal, con una cuchara extienda aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en cada cuadrado de la placa inferior. Esparza cada uno con 2 cucharaditas de chispas de chocolate aproximadamente. Cierre y asegure la tapa.

- Cocine hasta que la luz "Ready" se encienda y suene la señal. Repita con el resto de la mezcla.
- Mientras tanto, en una olla pequeña, caliente la mermelada y 1/2 de taza de jugo de naranja hasta que entibie y la consistencia esté como para rociar. Bata la crema batida y 2 cucharadas de azúcar hasta que se formen picos firmes. Rocíe los waffles con jarabe y añada crema batida encima.

Waffles de Hierbas y Limón Frescos

Tiempo total: 30 minutos

Rinde: 8 waffles (11.4 cm)

Ingredientes:

- 2 1/4 tazas de harina sin preparar
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharadita de mostaza seca molida
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de romero fresco picado
- 2 cucharaditas de tomillo fresco picado
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 tazas de leche
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1/4 taza de crema agria
- 2 cucharadas de jugo de limón

- Caliente la Krups Waffle Maker al nivel de tostado deseado.
- En un tazón grande, mezcle harina, azúcar, polvo de hornear, mostaza seca, bicarbonato de sodio y sal hasta que estén bien mezclados. Incorpore romero y tomillo.
- En un tazón mediano, bata los huevos, ralladura de limón, leche, aceite, crema agria y jugo de limón hasta que se mezclen uniformemente.
- Cuando la luz "Ready" esté encendida y suene la señal, con una cuchara extienda aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en cada cuadrado de la placa inferior. Cierre y asegure la tapa.
- Cocine hasta que la luz "Ready" se encienda y suene la señal. Repita con el resto de la mezcla. Sirva con jarabe, o como una guarnición de pan crujiente para una cena con pollo. O utilícelos como base para su receta favorita de pollo a la King, pavo o atún a la crema.

Sándwiches de Waffle para el desayuno

Tiempo total: 30 minutos

Rinde: 4 sándwiches grandes

Ingredientes:

- 2 tazas de harina sin preparar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 huevos, batidos
- 2 tazas de leche
- 1/3 taza de aceite vegetal
- 1 1/2 tazas de queso cheddar fuerte rallado, dividido en 2 partes
- 8 (1 onza cada uno) hamburguesas de salchicha congelada completamente cocidas
- 1 cucharada de mantequilla
- 4 huevos

- Caliente el horno a 200°F. Coloque la rejilla grande de enfriamiento en una bandeja grande de galletas e introdúzcalas en el horno para calentar.
- Caliente la Krups Waffle Maker al nivel de tostado deseado.
- En un tazón grande, mezcle harina, polvo de hornear, sal y polvo de cebolla hasta que estén bien mezclados.

- En un tazón mediano, bata los huevos, leche y aceite hasta que se mezclen. Añada una taza del queso. Vierta en los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezcle.
- Cuando la luz "Ready" está encendida y suene la señal, con una cuchara extienda aproximadamente 1/2 taza de la mezcla en cada cuadrado de la placa inferior. Cierre y asegure la tapa.
- Cocine hasta que la luz "Ready" se encienda y suene la señal. Transfiera los waffles cocidos a la rejilla de enfriamiento para mantenerlos calientes mientras cocina el resto de los waffles, salchichas y huevos.
- Mientras tanto, cocine las salchichas como se indica en el paquete. Manténgalas calientes.
- Para huevos fritos, derrita la mantequilla en una sartén grande antiadherente a fuego medio-bajo. Rompa con cuidado los huevos en la sartén. Cocine hasta que las claras estén a punto. Con cuidado, gírelos, cubra la sartén y cocine hasta el punto deseado.
- Para preparar los sándwiches, esparza el queso restante en 4 de los waffles. Coloque 2 hamburguesas de salchicha y un huevo en los 4 waffles restantes. Coloque los waffles con queso sobre los huevos, con el queso hacia abajo. Sirvalo así o con jarabe, catsup o mayonesa como salsas.
- Consejos: En lugar de hamburguesas congeladas, puede preparar 4 hamburguesas (2 onzas) de 4 pulgadas utilizando salchichas de desayuno y cocinarlas en una sartén hasta que estén cocidas. Colóquelas en el horno con los waffles para mantenerlos calientes. Los huevos se pueden cocinar en la forma que guste - fritos o revueltos.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Posibles soluciones
No se enciende ninguna luz indicadora.	Compruebe la conexión al tomacorriente principal. Si el problema persiste, intente conectar la unidad a otro enchufe.
La luz indicadora está apagada.	La luz indicadora se enciende cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada, esto puede tardar de 6 a 10 minutos. Compruebe que no hayan obstrucciones cuando cierre la unidad.
Los waffles están adhiriéndose a las placas.	Asegúrese de usar aceite o un rociador antiadherente antes de hacer los waffles. Asegúrese de limpiar sus placas después de hacer los waffles. Si no limpia sus placas, puede haber un impacto negativo en el revestimiento antiadherente.

Problemas	Posibles soluciones
Los waffles no están bien cocinados.	Asegúrese de que la luz indicadora de listo esté encendida cuando agregue la mezcla. Una vez que haya colocado la mezcla en la wafflera, cocine los waffles de 3 a 8 minutos, evitando abrir la wafflera demasiadas veces ya que el calor se escapa cada vez que se abre el artefacto y esto incrementa el tiempo de cocción. Posicione el selector de termostato en la posición máxima (posición 5) si este no es el caso.
Los waffles no tienen forma o no aumentaron de tamaño.	Asegúrese de haber añadido suficiente mezcla en los compartimientos de cocción (fig. 10). Puede haber un problema con su receta. En este caso, utilice la receta anterior.
La mezcla se desborda por los lados de las planchas.	Verter la mezcla en cada compartimiento usando un cucharón. La mezcla en los compartimientos de cocción debería estar distribuida uniformemente desde el centro de las placas de calentamiento. Para evitar el desbordamiento, ajuste la cantidad de masa de acuerdo a su receta.

¿Su artefacto sigue sin funcionar? Comuníquese con un centro de servicio autorizado (vea la lista en el manual de servicio).

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.krups.com

Este producto **puede ser reparado** por KRUPS durante y después del periodo de garantía. KRUPS se esfuerza por mantener el mayor stock de piezas disponible para la reparación de su producto por un periodo de 5 a 7 años de media, desde la última fecha de fabricación. Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

La garantía

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales **durante 2 años** a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega. La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor. La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa

de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a) La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b) El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c) En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México :

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

EN p. 4 - 11

FR p. 12 - 20

ES p. 21 - 29