

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU GAUFRIER	
Consignes de sécurité importantes	6
Alimentation	7
Mise au rebut des déchets d'équipements électriques.....	7
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces du gaufrier	8
Fonctions du panneau de commande.....	9
FONCTIONNEMENT DU GAUFRIER	
Utilisation du gaufrier	10
Annulation d'une programmation de cuisson	13
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX	
Conseils de recettes	13
Conseils pratiques pour la cuisson et la consommation.....	14
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
RECETTES	
Gaufres aux bananes et aux noix	15
Gaufres aux pépites de chocolat	15
Gaufres chaudes de Bruxelles.....	16
Gaufres Chantilly	16
Gaufres de Liège.....	17
Gaufres à la cannelle.....	18
Gaufres 4/4	18
Gaufres tendres à la vanille.....	19
Gaufres aux amandes	19
Gaufres délicieuses à la bière.....	20
Gaufres belges classiques.....	20
DÉPANNAGE	21
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	
Garantie du gaufrier KitchenAid	22
Service après-vente	22

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas la base, le cordon ou la prise du gaufrier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des pièces.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du plan de travail, ni être en contact avec des surfaces chaudes.

9. Ne placez pas l'appareil sur une cuisinière au gaz ou électrique chaude ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chauffé.
10. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre le gaufrier, puis débranchez-le.
11. N'utilisez pas cet appareil à des d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
12. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
13. **Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Tension : 230 - 240 V C.A.

Fréquence : 50/60 Hz


Puissance : 1 400 W

REMARQUE : Ce gaufrier est équipé d'une prise reliée à la terre. Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être placée dans la prise de courant que d'une seule manière. Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Mise au rebut des déchets d'équipements électriques

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent


être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU GAUFRIER

Mise au rebut du produit

Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).

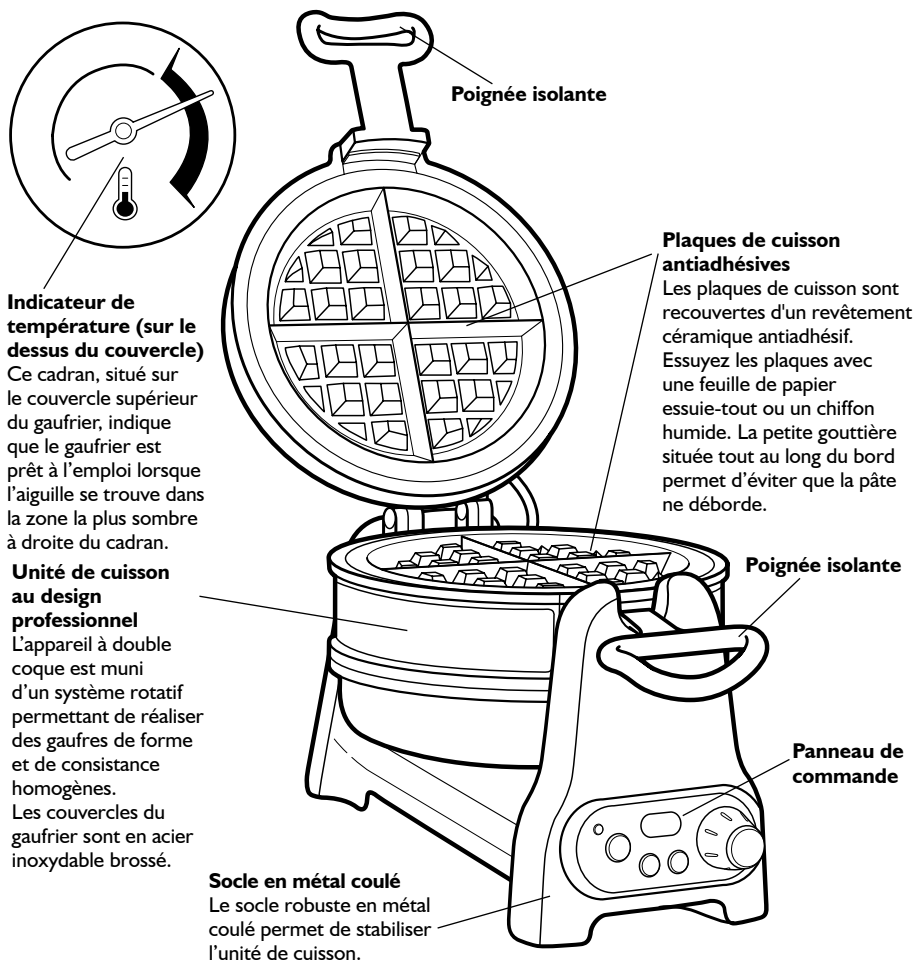
Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé humaine.

- Le symbole  présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PIÈCES ET FONCTIONS

Pièces du gaufrier




Fonctions du panneau de commande


Indicateur de préchauffage

Le voyant lumineux clignote jusqu'à ce que le gaufrier soit complètement préchauffé. Un bip sonore retentit et le voyant lumineux reste allumé dès que la température optimale est atteinte.


Bouton marche/arrêt

Appuyez sur ce bouton  pour mettre le gaufrier hors tension (off), ou sous tension (on). Le voyant lumineux s'allume lorsque le gaufrier est sous tension.

Bouton de démarrage

Une fois le préchauffage du gaufrier terminé, appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la minuterie de cuisson.

Bouton de réinitialisation

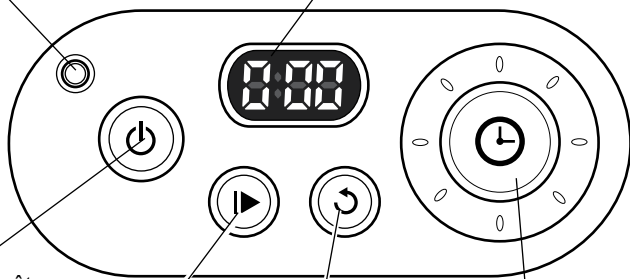
Une fois le minuteur de cuisson enclenché, appuyez sur le bouton de réinitialisation  pour arrêter la minuterie et réinitialiser l'affichage. Une pression sur le bouton de réinitialisation permettra également d'arrêter la sonnerie indiquant que la minuterie a atteint zéro.

Bouton de réglage du minuteur

Tournez le bouton pour programmer le temps de cuisson par intervalles de 15 secondes, avec un minimum de 2 minutes et 30 secondes et un maximum de 5 minutes et 30 secondes. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson et dans le sens inverse pour diminuer ce temps.

Affichage de la minuterie

Le temps de cuisson restant est indiqué en minutes et en secondes.



Indicateur de cuisson supplémentaire

Quand le minuteur atteint zéro (fin de cuisson), le gaufrier produit une série de bips sonores, l'affichage du minuteur devient rouge, et la minuterie de cuisson supplémentaire se déclenche. Si vos gaufres ne sont pas tout à fait cuites, le minuteur enregistrera le temps supplémentaire de cuisson.

Mise hors tension automatique

À moins que le minuteur ne soit réinitialisé, l'appareil se met automatiquement hors tension cinq minutes après que le minuteur ait atteint zéro. Après la réinitialisation du minuteur, le gaufrier est programmé pour se mettre hors tension deux heures plus tard, sauf si une nouvelle programmation de cuisson est activée.

Mise en mémoire de la minuterie

Le minuteur garde en mémoire la dernière programmation de cuisson même si le gaufrier est débranché.

Bips sonores

Des sonneries différentes vous renseignent sur l'état du gaufrier. Un bip retentit lorsque le préchauffage du gaufrier est terminé. Quand le minuteur atteint zéro, le gaufrier produit une série de bips sonores.

Cuisson à température constante

Le gaufrier n'est pas équipé de thermostat réglable : les gaufres cuisent à une température constante optimisée pour donner les meilleurs résultats. Le degré de brunissement des gaufres est contrôlé grâce au minuteur.

Utilisation du gaufrier

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

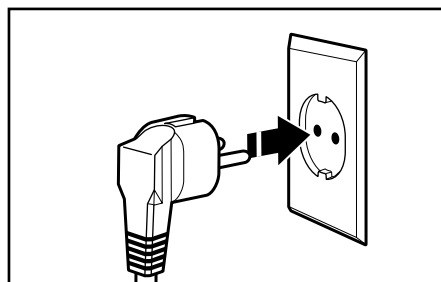
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

Première utilisation

Il se peut que votre gaufrier émette une légère odeur et un peu de fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal et résulte du processus de fabrication. L'odeur et la fumée sont sans danger et se dissipent rapidement, mais elles peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées. Il est recommandé de ne pas consommer ces premières gaufres.

IMPORTANT : De la vapeur se dégage au cours de la cuisson, et de la condensation se forme sur la coque et les poignées du gaufrier. Cela est normal.

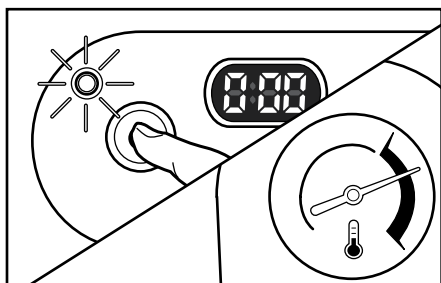
REMARQUE : Utilisez toujours les poignées pour tourner l'appareil et soulever les couvercles.




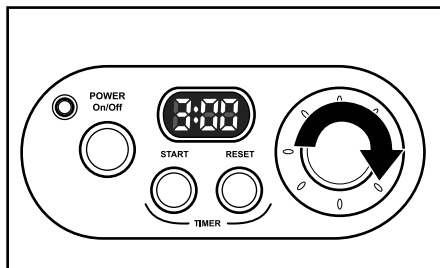
1 Branchez le câble d'alimentation dans une prise avec raccordement à la terre.



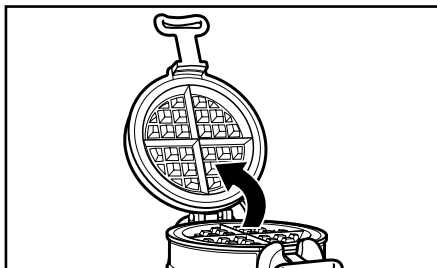
2 Tournez l'appareil de façon que le couvercle avec le cadran de température soit sur le dessus.



3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour mettre le gaufrier sous tension. Le voyant se met alors à clignoter et le gaufrier commence à préchauffer. Un bip sonore retentit, et le voyant lumineux arrête de clignoter puis reste allumé pour indiquer que la température optimale est atteinte. L'aiguille de l'indicateur de thermomètre se situe dans la zone orange, correspondant à « prêt ».



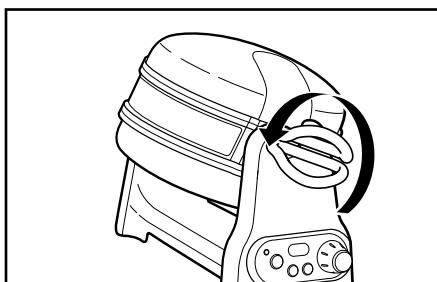
- 4 Programmez le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage du minuteur jusqu'à la durée souhaitée. Un temps de cuisson plus long vous donnera des gaufres plus foncées et plus croustillantes. Pour vos premières gaufres, le temps recommandé est de 3 minutes (03:00).



- 5 Soulevez la poignée supérieure pour ouvrir le couvercle. Assurez-vous que le couvercle est stable avant de relâcher la poignée pour que l'appareil ne pivote pas de manière inattendue.



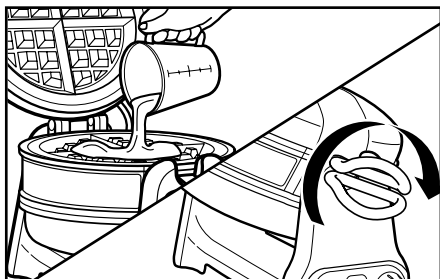
- 6 Garnissez uniformément la plaque de cuisson afin que la pâte recouvre quasiment le haut des créneaux de la plaque.



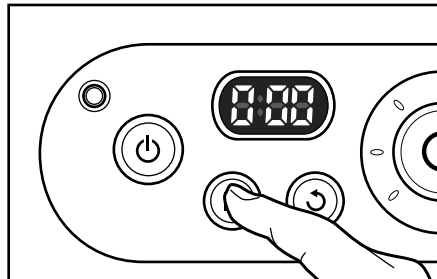
- 7 Fermez le couvercle et faites pivoter l'appareil de façon à placer le couvercle sans l'indicateur de température face vers le haut.

CONSEIL : Ne recouvrez pas au préalable les plaques avec de la matière grasse ; elle formerait des dépôts collants difficiles à retirer.

REMARQUE : Que vous optiez pour une cuisson d'un seul côté ou des deux côtés du gaufrier, tournez toujours l'appareil après avoir garni une plaque. De cette façon, les deux faces des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus homogènes.



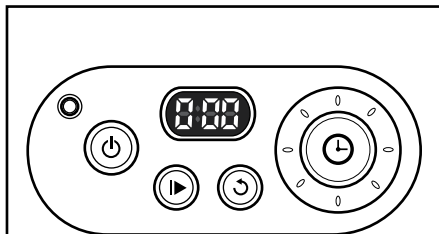
- 8 Si vous désirez cuire plus de gaufres, ouvrez le second couvercle de cuisson et garnissez uniformément la plaque avec la pâte. Fermez le couvercle et faites pivoter l'appareil de façon à placer le couvercle avec l'indicateur de température face vers le haut.



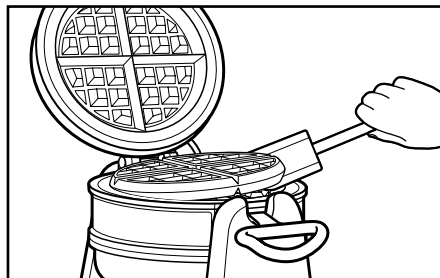
- 9 Appuyez sur le bouton de démarrage ► pour lancer la programmation de cuisson.

REMARQUE : Le bouton de démarrage n'active la minuterie que si le gaufrier est complètement préchauffé.

FONCTIONNEMENT DU GAUFRIER

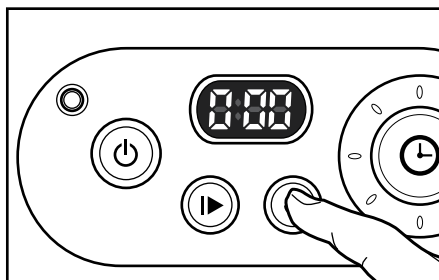



- 10** Quand le minuteur atteint zéro, le gaufrier produit une série de bips sonores, l'affichage du minuteur devient rouge, et la minuterie de cuisson supplémentaire se déclenche.

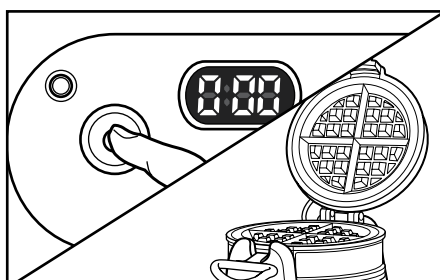



- 11** Ouvrez le couvercle du gaufrier et retirez les gaufres à l'aide d'un ustensile non métallique. Si d'autres gaufres se trouvent dans le gaufrier, faites pivoter l'appareil, ouvrez le second couvercle et retirez-les. Si vous souhaitez faire cuire plus de gaufres, assurez-vous de refermer le couvercle pour conserver la chaleur.

REMARQUE : N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec votre gaufrier. Le métal peut rayer la surface en céramique antiadhésive des plaques de cuisson.



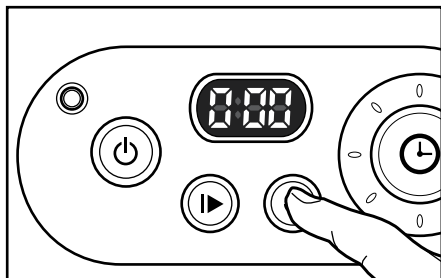
- 12** Pour préparer d'autres gaufres, réinitialisez le minuteur en appuyant sur le bouton de réinitialisation . Le cadran redevient bleu et affiche l'ancien temps de programmation. Répétez les étapes 4 à 11.




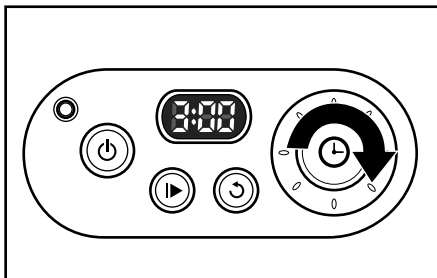
- 13** Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour mettre le gaufrier hors tension. Laissez l'un des couvercles ouvert pour accélérer le refroidissement de l'appareil.


REMARQUE : à moins que le minuteur ne soit réinitialisé, l'appareil se met automatiquement hors tension cinq minutes après que le minuteur ait atteint zéro.

Annulation d'une programmation de cuisson



- 1** Pour annuler une programmation de cuisson, appuyez sur le bouton de réinitialisation . Le minuteur affiche alors le temps de programmation préalablement enregistré.



- 2** Pour changer la durée de cuisson et continuer à cuire vos gaufres, tournez le bouton de réglage du minuteur jusqu'à la durée souhaitée puis appuyez sur le bouton de DÉMARRAGE  pour enclencher la minuterie.

REMARQUE : Si la minuterie n'est pas lancée dans les deux heures suivant la réinitialisation, le gaufrier s'éteint automatiquement.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Conseils de recettes

- Ne mélangez pas trop la pâte. Il est normal qu'il reste quelques grumeaux. Plus la pâte est mélangée de manière homogène, plus les gaufres seront denses.
- Une pâte conservée au réfrigérateur dans un récipient hermétique reste fraîche pendant un ou deux jours. Une pâte conservée devient généralement plus épaisse, il est recommandé d'y ajouter un peu d'eau ou de lait et de la mélanger à nouveau avant l'utilisation. Une pâte sortant du réfrigérateur nécessitera un temps de cuisson plus long pour obtenir des gaufres dorées.
- Les recettes contenant du beurre, de l'huile ou des œufs donneront des gaufres plus croustillantes et plus faciles à dorer.
- Les gaufres préparées à partir de recettes allégées en matières grasses peuvent être difficiles à détacher. Si vos gaufres ont tendance à coller aux plaques, ajoutez un peu de beurre ou d'huile à votre pâte.
- Pour des gaufres exceptionnellement légères, essayez ceci : lorsque la recette comprend des œufs, séparez le jaune du blanc et mélangez le jaune à la pâte. Dans un autre bol, battez les blancs en neige (pas trop fermes), et incorporez-les délicatement à la pâte juste avant de garnir les plaques de cuisson.
- Pour des gaufres généreuses et riches en céréales, utilisez de la farine de blé complet.

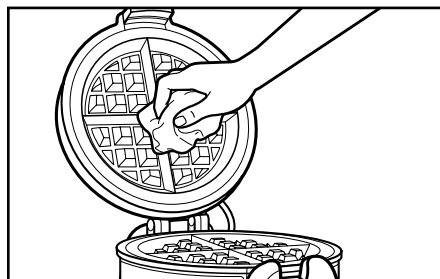
CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

Conseils pratiques pour la cuisson et la consommation

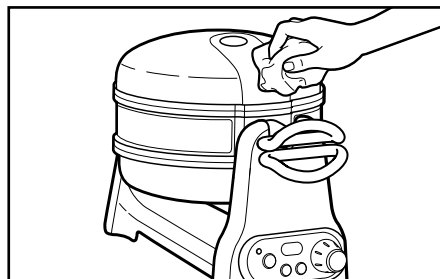
- Que vous optiez pour une cuisson d'un seul côté ou des deux côtés du gaufrier, tournez toujours l'appareil après avoir garni une plaque. De cette façon, les deux faces des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus homogènes.
- Ne remplissez pas trop les plaques. Versez la pâte au centre de la plaque, puis étalez-la vers les bords à l'aide d'une spatule souple ou le fond d'une louche non métallique. La pâte doit presque recouvrir le haut des créneaux de la plaque.
- Utilisez un pichet au lieu d'une louche : ce sera plus pratique pour verser la pâte.
- Refermez la coque immédiatement après avoir retiré une gaufre. Cela permet de préserver la température pour les gaufres suivantes.
- Les gaufres seront moins croustillantes si elles sont empilées ou placées sur une surface solide. Pour de meilleurs résultats, conservez-les sur une grille avant de les servir.
- Lorsque vous préparez plusieurs gaufres, conservez-les au four à 90 °C pendant 15 minutes maximum. Disposez-les directement sur la grille. Elles peuvent également être réchauffées pendant une minute dans le gaufrier préchauffé.
- Vous obtiendrez aussi de très bons résultats en les congelant. Laissez refroidir les gaufres sur une grille en les séparant avec du papier sulfurisé et mettez-les dans un sac de congélation ou dans un récipient hermétique avant de les placer au congélateur. Pour les décongeler, placez-les directement sur la grille du four et chauffez-les pendant 10 minutes à 150 °C. Les gaufres congelées peuvent également être réchauffées pendant 2 min 30 à 3 minutes dans le gaufrier préchauffé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : Assurez-vous que le gaufrier est bien éteint, débranché et parfaitement refroidi avant de le nettoyer.



- 1** Soulevez le couvercle et essuyez les plaques à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout ou d'un chiffon humide.



- 2** Nettoyez la surface extérieure du gaufrier avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse, puis essuyez-la avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon doux.

REMARQUE : Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer.

Gaufres aux bananes et aux noix

600 g de farine
 1 c. à café de sucre
 ½ c. à café de sel
 15 g de levure de boulanger déshydratée
 ½ c. à café de gingembre moulu
 120 ml d'eau
 355 ml de lait écrémé
 120 g de beurre ou de margarine en morceaux
 4 œufs
 25 g de sucre roux (cassonade)
 320 g de bananes écrasées
 120 g de noix concassées

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid : dans le bol, utilisez le batteur plat pour mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure et le gingembre à la vitesse 1 pendant 30 secondes ; réservez. Versez l'eau, le lait et la margarine dans une casserole de taille moyenne. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit chaud (47 °C à 52 °C, ne pas faire bouillir), en remuant fréquemment. Versez le mélange dans le bol (avec le mélange farine/sucre/sel/levure/gingembre). Ajoutez les œufs et mélangez bien à la vitesse 8 pendant 2 minutes. Couvrez avec un linge. Laissez reposer la pâte à température ambiante au moins 1 heure jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume.

Ajoutez le sucre roux, les bananes et les noix. Mélangez bien à la vitesse 6 pendant 2 minutes environ.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Étalez 4 petites louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte. Saupoudrez de sucre selon votre goût.

Quantité : 8 grandes gaufres rondes (ou 32 petites)

Gaufres aux pépites de chocolat

475 g de farine
 200 g de petites pépites de chocolat
 30 g de sucre semoule
 8 g de levure chimique
 ½ c. à café de sel
 1 c. à café de cannelle en poudre (facultatif)
 400 ml de lait
 80 g de margarine fondue
 4 œufs
 Crème fouettée au chocolat (optionnel)

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid : dans le bol, mélangez la farine, le sucre semoule, la levure chimique, le sel et la cannelle (facultatif). Ajoutez le lait, la margarine et les œufs et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à humidifier le mélange et puis à la vitesse 6 afin que la pâte devienne légère. Quelques grumeaux peuvent rester. Ajoutez alors les pépites de chocolat et mélangez doucement à l'aide d'une spatule.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Étalez 3 petites louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier.

Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres avec la crème fouettée au chocolat.

Quantité : 6 grandes gaufres rondes (ou 24 petites)

Gaufres chaudes de Bruxelles

250 g de farine fermentante
 250 ml de lait
 100 g de margarine fondue
 3 sachets (24 g) de sucre vanillé
 3 œufs séparés
 1 pincée de sel
 Sucre glace, pour servir
 (selon votre goût)

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid équipé du batteur plat : mélangez la farine et le sucre dans le bol à vitesse 2 pendant 15 secondes. Ajoutez un peu de lait, mélangez bien à la vitesse 2 pendant 30 secondes. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs puis le reste du lait. Mélangez à nouveau, à la vitesse 2 pendant 1 minute, afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Dans un autre bol battez les blancs d'œufs en neige à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10 pendant 1 minute.

Ajoutez la margarine fondue au premier mélange, et incorporez finalement et délicatement les blancs d'œufs à la vitesse 1 pendant 45 secondes, à l'aide du batteur plat.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 30.

Étalez 4 petites louches (d'environ 30 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier.

Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

Quantité : 6 grandes gaufres rondes (ou 24 petites)

Gaufres Chantilly

200 g de farine
 250 ml de lait froid
 6 jaunes d'œufs
 200 g de margarine fondue
 3 sachets (16 g) de sucre vanillé
 4 g de levure chimique
 1 pincée de sel
 12 blancs d'œufs fermentés
 battus en neige (à l'aide du
 fouet à fils à la vitesse 10,
 pendant 1 min 45 secondes)
 Crème fouettée sucrée (optionnel)
 Fruits rouges (fraises ou framboises)
 (optionnel)

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid équipé du batteur plat : dans le bol, battez les jaunes d'œufs avec le lait froid à vitesse 4 pendant 1 minute. Incorporez lentement la farine avec la levure ensuite la margarine fondue, le sucre vanillé et le sel. Mélangez, toujours à l'aide du batteur plat, à la vitesse 4 pendant 1 min 30 secondes. Pour terminer, incorporez les blancs d'œufs battus en neige, à la vitesse 2 pendant 45 secondes.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 30.

Étalez 4 petites louches (d'environ 40 ml) de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier.

Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Laissez refroidir et garnissez de crème fouettée sucrée et de fruits rouges (fraises - framboises).

Quantité : 8 grandes gaufres rondes (ou 32 petites)

Gaufres de Liège

1 kg de farine
 500 ml de lait tiède
 60 g de levure de boulanger fraîche
 6 œufs séparés
 1 pincée de sel
 2 sachets (16 g) de sucre vanillé
 500 g de margarine ramollie
 600 g de sucre perlé
 (sucre en grains)
 75 g de sucre semoule

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid : mettez la farine et la levure dans le bol mélangeur. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Ensuite faites une fontaine au centre. Ajoutez-y le sucre semoule et 250 ml de lait tiède. Mélangez à vitesse 2 pendant 1 minute jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laissez reposer pendant 5 minutes. Mélangez délicatement en incorporant les jaunes d'œufs à la vitesse 4 pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le restant du lait tiède, la margarine ramollie et le sucre vanillé à la vitesse 4 pendant environ 3 min.

Dans un autre bol battez les blancs d'œufs en neige à l'aide du fouet à fils à la vitesse 10 pendant 1 minute. Incorporez les ensuite délicatement à la pâte à l'aide du batteur plat.

Laissez lever pendant 30 minutes environ.

Incorporez-y ensuite doucement le sucre perlé à l'aide d'une spatule.

Formez des boules de pâte de 100 g. Laissez reposer 15 minutes sur un linge fariné.

Programmez la minuterie du gaufrier à 4 minutes 15.

Déposez 4 boules de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 10 grandes gaufres rondes (ou 40 petites)

Gaufres à la cannelle

500 g de farine
 250 g de beurre ramolli
 200 g de sucre brun
 (cassonade)
 14 g de levure de
 boulanger déshydratée
 16 g de cannelle
 4 œufs
 250 ml de lait tiède
 150 ml d'eau

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid : ajoutez 200 g de farine, la cassonade, la levure et la cannelle dans le bol. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Ensuite faites une fontaine au centre. Versez-y le beurre ramolli, les œufs et un peu de lait tiède. Mélangez le tout à la vitesse 2 pendant 30 secondes, ensuite continuez pendant 1 minute à la vitesse 4. Incorporez petit à petit le restant de la farine. Faites fonctionner le robot à la vitesse 4 pendant 1 minute en ajoutant le reste du lait tiède et l'eau par petites quantités.

Terminez en laissant tourner le robot à la vitesse 10 pendant encore 30 secondes afin d'obtenir un mélange léger et homogène.

Laissez lever pendant 1 heure environ à température ambiante.

Répartissez la pâte en quantité égale (de +/- 60 g chacune, comme une pâte à pain). Laissez reposer quelques instants sur un linge fariné.

Programmez la minuterie du gaufrier à 4 minutes 15.

Déposez 4 boules de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 6 grandes gaufres rondes (ou 24 petites)

Gaufres 4/4

250 g de farine
 250 g de sucre semoule
 250 g de margarine fondue
 4 œufs séparés
 1 pincée de sel
 1 sachet de sucre vanillé
 (selon votre goût)
 (La vanille peut être
 remplacée par le zeste
 d'un citron finement râpé.)

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid équipé du fouet à fils : monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel dans le bol, à la vitesse 10 pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Dans un second bol, mélangez la farine au sucre à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Incorporez-y la margarine fondue et les 4 jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout, toujours à l'aide du batteur plat, à la vitesse 2 pendant 1 minute. Incorporez doucement au mélange les blancs d'œufs fermement battus en neige avec le sucre vanillé ou le zeste de citron à l'aide d'une spatule.

Réservez 10 minutes au réfrigérateur.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Déposez 4 petites louches de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 4 grandes gaufres rondes (ou 16 petites)

Gaufres tendres à la vanille

500 g de farine fermentante
 300 g de margarine fondue
 1 pincée de sel
 325 g de sucre semoule
 5 œufs
 5 sachets (40 g)
 de sucre vanillé
 240 ml d'eau

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid équipé du fouet à fils : dans le bol, fouettez les 5 œufs, comme pour préparer une omelette, à la vitesse 2 pendant 1 minute.

Ajoutez la margarine fondue et une pincée de sel. Incorporez 325 g de sucre semoule, puis mélangez avec le batteur plat à la vitesse 1 pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le sucre vanillé et l'eau. Augmentez la vitesse du robot jusqu'à 6 et mélangez encore une minute. Ajoutez progressivement la farine et mélangez bien à la vitesse 8 jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Réservez 10 minutes au réfrigérateur.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Étalez 4 petites louches de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 7 grandes gaufres rondes (ou 28 petites)

Gaufres aux amandes

500 g de farine fermentante
 300 g de sucre semoule
 300 g de margarine fondue
 100 g de poudre d'amandes
 4 œufs (petits)
 100 ml d'eau
 1 pincée de sel

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid équipé du fouet à fils : dans le bol, fouettez les 5 œufs à la vitesse 2 pendant 45 secondes.

Versez la farine dans un autre bol. Ajoutez le sel, le sucre et la poudre d'amandes. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 pendant 15 secondes. Ensuite faites une fontaine au centre. Versez-y les œufs battus et incorporez peu à peu la farine toujours à la vitesse 2 pendant 2 minutes.

Ajoutez la margarine fondue et l'eau. Mélangez à la vitesse 2 pendant encore 2 minutes et augmentez jusqu'à la vitesse 6 afin d'obtenir une pâte lisse.

Réservez 5 minutes au réfrigérateur.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 30.

Déposez 4 petites louches de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 6 grandes gaufres rondes (ou 24 petites)

Gaufres délicieuses à la bière

250 g de farine
 175 g de sucre
 semoule
 3 œufs
 15 g de levure
 de boulanger
 déshydratée
 250 ml de bière
 brune
 1 pincée de sel
 125 g de margarine
 fondue

À l'aide d'un robot sur socle KitchenAid : ajoutez tous les ingrédients (sauf la margarine) dans le bol et mélangez bien avec le fouet à fils à la vitesse 6 pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une consistance homogène. Laissez reposer une ½ h et ajoutez 125 g de margarine fondue juste avant de cuire. Remplacez le fouet à fils par le batteur plat et faites tourner le robot à la vitesse 1 pendant encore environ 30 secondes.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Déposez 4 bonnes cuillères à soupe de pâte (d'environ 30 ml) sur la plaque supérieure de l'appareil pour obtenir de grosses galettes délicieuses.

Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier. Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau.

Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Quantité : 5 grandes gaufres rondes (ou 20 petites)

Gaufres belges classiques

250 g de farine
 300 ml de lait
 200 ml de crème
 fraîche épaisse
 70 g de sucre
 semoule
 1 c. à café de
 levure de boulanger
 déshydratée
 4 œufs séparés
 150 g de beurre,
 fondu et refroidi
 1 pincée de sel
 Sirop d'érable,
 pour servir
 (selon votre goût)
 Sucre glace,
 pour servir
 (selon votre goût)

Chauffez le lait et la crème jusqu'à ce que le mélange soit sur le point de bouillir, puis réservez. Dans le bol, mélangez la farine, 50 g du sucre semoule et la levure. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 1 pendant 30 secondes. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez à la vitesse 2 pendant 2 minutes. Ajoutez ensuite le lait, la crème et le beurre fondu. Remplacez le batteur plat par le fouet à fils et mélangez à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une pâte épaisse et onctueuse. Versez le tout dans un grand bol, couvrez et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Dans un second bol, montez les blancs en neige avec le sel à l'aide du fouet à fils à la vitesse 8 pendant 30 secondes jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes. Ajoutez le reste du sucre et fouettez jusqu'à la formation de pics/becs.

Ajoutez délicatement les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.

Programmez la minuterie du gaufrier à 3 minutes 45.

Versez suffisamment de pâte sur la plaque supérieure de l'appareil de façon à la recouvrir complètement pour obtenir des gaufres bien croustillantes. Fermez le couvercle ; démarrez la minuterie et retournez le gaufrier.

Garnissez le deuxième côté de l'appareil ; retournez-le à nouveau. Quand la sonnerie retentit, retirez la première gaufre. Retournez le gaufrier et retirez ensuite la seconde gaufre. La gaufre est cuite lorsqu'elle est dorée et croustillante et qu'elle peut être facilement retirée du gaufrier. Répétez les opérations précédentes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.

Servez les gaufres chaudes, avec du sucre glace et du sirop d'érable.

Quantité : 8 grandes gaufres rondes (ou 32 petites)

Il se peut que votre gaufrier émette une légère odeur et un peu de fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est normal et résulte du processus de fabrication. L'odeur et la fumée sont sans danger et se dissipent rapidement, mais elles peuvent altérer le goût des premières gaufres préparées. Il est recommandé de ne pas consommer ces premières gaufres.

De la vapeur se dégage au cours de la cuisson, et de la condensation se forme sur la coque et les poignées du gaufrier. Cela est normal.

AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

1. Si le minuteur est éteint et que le gaufrier ne commence pas à chauffer :

Assurez-vous que le gaufrier est branché dans une prise avec raccordement à la terre. Si c'est le cas, débranchez l'appareil, puis rebranchez-le dans la même prise. Si le minuteur du gaufrier reste éteint, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché l'appareil et assurez-vous que le circuit est fermé.

2. Si vos gaufres sont fines ou irrégulières, avec de nombreux trous :

Tournez toujours l'appareil après avoir versé la pâte sur la plaque. De cette façon, les deux faces des plaques seront recouvertes de pâte, et les gaufres seront alors plus homogènes.

3. Si vos gaufres sont trop claires ou trop foncées :

Augmentez le temps de cuisson pour obtenir des gaufres plus foncées ; réduisez-le pour obtenir des gaufres plus claires. Plusieurs facteurs peuvent influencer sur le temps de cuisson, notamment les ingrédients de votre recette, la température de la pâte ainsi que l'humidité ambiante.

4. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en suivant les étapes décrites ci-dessus, reportez-vous à la section consacrée à la garantie et au service après-vente.

Garantie du gaufrier KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'oeuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du gaufrier pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | I

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2013. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.