

MACHINE À GAUFRES BELGES



MODÈLE WST3045ZE

MANUEL D'UTILISATION



Westinghouse

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, dont celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées ou des boutons et de mitaines de four.
3. Pour éviter les risques de décharges électriques, ne jamais placer le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Assurer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y fixer ou d'en retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou rajuster.
7. Pour prévenir tout risque de blessures, éviter d'utiliser des accessoires ou des pièces autres que ceux recommandés ou vendus par le fabricant.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du plan de travail et le tenir loin de toute surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz ou d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Agir avec extrême prudence au moment de déplacer tout appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chauffé.
12. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de contrôle de la cuisson à Léger (Light) – 1, puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVER CES CONSIGNES RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE: Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lors de son fonctionnement. Il importe donc de prendre toutes les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages corporels et matériels.

PRÉCAUTIONS: Cet appareil produit de la chaleur qui perdure un certain temps après l'arrêt. Toujours servir de mitaines de four pour manipuler les pièces et surfaces chaudes et laisser les parties métalliques refroidir avant le nettoyage. Ne jamais déposer quelque objet que ce soit sur le dessus de l'appareil pendant que celui-ci fonctionne ou est encore chaud.

1. Tous les utilisateurs devraient lire et comprendre le présent Guide du propriétaire avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Brancher la fiche du cordon de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts c.a. seulement.
3. Si l'appareil montre des signes de mauvais fonctionnement pendant son utilisation, le débrancher immédiatement. Ne jamais utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux!
4. Ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.

FICHE POLARISÉE À TROIS BROCHES

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique à trois broches avec mise à la terre. Cette fiche ne peut être insérée que dans une prise électrique avec mise à la terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, faire appel à un électricien professionnel pour remplacer la prise. Ne jamais tenter de modifier ou de contourner ce dispositif de sécurité.

CONSIGNES RELATIVES AU CORDON COURT

Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court visant à prévenir qu'on s'y prenne les pieds et trébuche, ce qui risque toujours de survenir lorsqu'un appareil est équipé d'un cordon plus long. Ainsi, ne jamais utiliser de rallonge avec cet appareil.

PRÉCAUTIONS RELATIVES AUX PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter que les plastifiants exsudent de la finition du plan de travail, de la table ou de tout autre support, utiliser des dessous de verre ou des napperons **NON PLASTIFIÉS** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

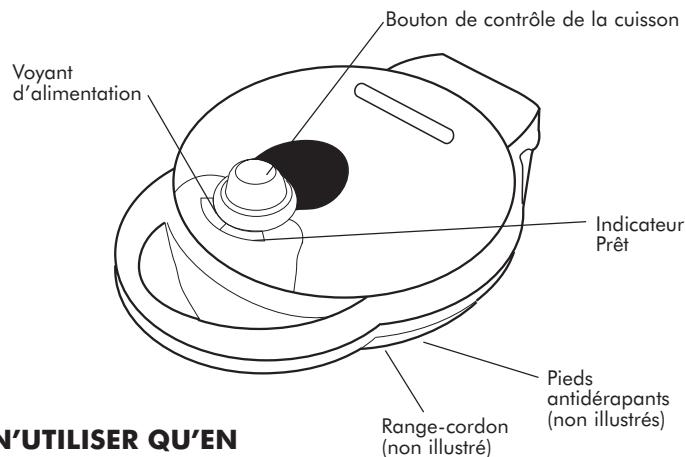
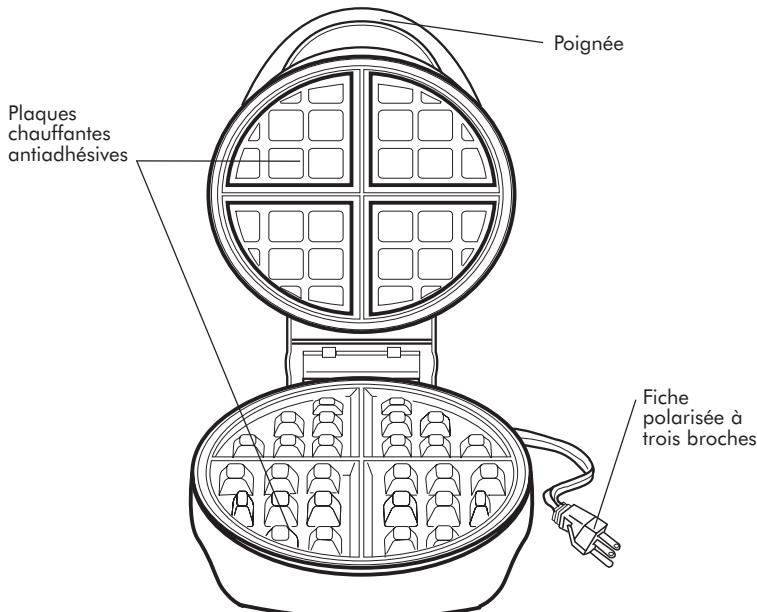
Le non-respect de cette consigne pourrait faire que fonce, se décolore ou se tache de manière permanente la finition du plan de travail ou de la table.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres dispositifs, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, le brancher à un circuit indépendant.

APPRENDRE À CONNAÎTRE MACHINE À GAUFRES BELGES WESTINGHOUSE WST3045ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



**N'UTILISER QU'EN
POSITION CLOSE**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

REMARQUE IMPORTANTE: Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, faire chauffer sans ajouter de pâte pour que brûlent les résidus pouvant s'être accumulés sur les plaques chauffantes.

PRÉCAUTIONS: Pour éviter les brûlures, toujours manipuler cet appareil avec prudence.

1. Déballer soigneusement votre machine à gaufres belges et retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Passer un linge propre et humide sur toutes les surfaces. Ne jamais immerger l'appareil.
3. Pour brûler les résidus accumulés sur les plaques chauffantes, il est essentiel de faire fonctionner l'appareil pendant quelques minutes, sans pâte, huile ni gras, avant de l'utiliser pour la première fois.
4. Placer l'appareil sur une surface plane, sèche et propre, à proximité d'une prise électrique. Brancher la fiche du cordon dans une prise murale de 120 volts c.a.
5. Faire fonctionner l'appareil jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se dissipent; débrancher la fiche et laisser refroidir.
6. Pour éviter les risques de brûlures, toujours user de prudence en manipulant l'appareil. Les côtés des plaques chauffantes sont exposées et pourraient être chauds.

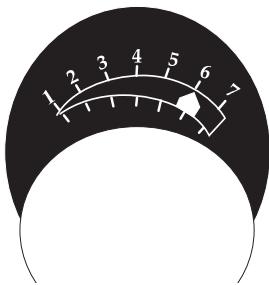
REMARQUE: Une odeur pourrait toujours se dégager lors de la première utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal qui s'estompera avec l'usage.

MODE D'EMPLOI

1. Veiller à ce que les plaques chauffantes soient propres et sans poussière. Si nécessaire, essuyer avec un linge humide. Placer l'appareil sur une surface plane, sèche et propre.
2. À la première utilisation de l'appareil, badigeonner légèrement les plaques chauffantes d'huile de cuisson au moyen d'un pinceau à pâtisserie.

REMARQUE: Les plaques de votre machine à gaufres belges sont couvertes d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'huiles en vaporisateur, de gras ou de shortening, qui risquent de laisser des résidus sur les plaques. N'utiliser que de l'huile de cuisson.

3. Fermer le couvercle.
4. Brancher la fiche de l'appareil dans une prise électrique de 120 volts c.a.; le voyant d'alimentation (rouge) et l'indicateur Prêt (vert) s'allumeront automatiquement, vous indiquant que l'appareil a commencé à chauffer.
5. Votre machine à gaufres belges est munie d'un tableau de commande offrant 7 choix de niveaux de cuisson des gaufres. Régler le bouton au niveau désiré:
1 – cuisson légère; 3 ou 4 – cuisson moyenne et 7 – cuisson foncée.



MODE D'EMPLOI (SUITE)

6. Pendant la préparation de la pâte à gaufres, laisser les plaques préchauffer (environ 5 minutes). L'indicateur Prêt s'éteindra automatiquement lorsque les plaques auront atteint la température requise.
7. Ouvrir la machine à gaufres et y verser prudemment la pâte de manière à couvrir les plaques antiadhésives. Attention de ne pas verser trop de pâte à la fois, autrement elle s'écoulera d'entre les plaques.
8. Fermer soigneusement la machine. Ne pas forcer. De la vapeur s'échappera d'entre les plaques. User de prudence pour éviter les brûlures à la vapeur.
9. Lors de l'utilisation d'une nouvelle recette, il peut être judicieux de faire des essais pour déterminer la durée de cuisson souhaitée. Commencer par régler le contrôle à cuisson moyenne (3 ou 4). Une fois la première gaufre cuite, tourner le bouton d'un côté ou de l'autre pour obtenir une cuisson plus ou moins légère, selon vos goûts. Par ailleurs, la durée de cuisson peut varier selon les ingrédients composant la pâte. Les pâtes au sucre, notamment, brunissent plus rapidement.
10. Le temps de cuisson devrait s'échelonner entre 3 et 6 minutes, selon vos goûts et le type de pâte à frire et d'ingrédients utilisés. Éviter d'ouvrir la machine à gaufre avant que la cuisson ne soit terminée, la gaufre risquant alors de coller, de se briser ou de ne pas cuire uniformément.
11. Une fois les gaufres prêtes, les retirer au moyen d'une spatule de plastique ou de bois. Pour éviter l'usure accélérée des surfaces antiadhésives, les ustensiles de plastique ou de bois sont vivement recommandés. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus (couteaux, fourchettes, etc.), qui pourraient endommager le revêtement.
12. Après avoir enlevé la gaufre cuite, garder l'appareil clos pour en conserver la chaleur. Répéter le mode d'emploi pour les autres gaufres.
13. Toutes les gaufres terminées, ramener le bouton de contrôle de cuisson à 1 et débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise électrique.
14. Si vous ne voulez pas manger vos gaufres sur-le-champ, les placer sur une serviette en papier ou une grille pour que la condensation soit absorbée et les laisser refroidir. Pour les tenir chaudes, les placer dans un plat ou sur une grille et les garder dans un four chauffé à environ 200 à 250° F. Elles tiendront ainsi une vingtaine de minutes sans s'assécher.

REMARQUE: Les niveaux de cuisson 1 ou 2 peuvent servir à réchauffer des gaufres préparées plus tôt.

CONSIGNES D'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR

Cet appareil ne nécessite que peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce que l'utilisateur peut lui-même réparer. Ainsi, ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil. Toute opération d'entretien - autre que le nettoyage - qui nécessite le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien compétent.

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

PRÉCAUTIONS: Ne jamais immerger l'appareil le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Toujours débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Ne pas utiliser de laine d'acier, de détergents abrasifs ou d'autres matériaux semblables pour nettoyer l'appareil au risque d'en endommager les surfaces.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL

LAISSER REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

Essuyer les plaques chauffantes antiadhésives au moyen d'une serviette de papier absorbant ou d'un linge doux.

REMARQUE: Les plaques de votre machine à gaufres belges sont couvertes d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser d'huiles en vaporisateur, de gras ou de shortening, qui risquent de laisser des résidus sur les plaques. N'utiliser que de l'huile de cuisson.

Bien que les plaques chauffantes soient revêtues d'un matériau antiadhésif, certaines pâtes ou ingrédients particuliers peuvent néanmoins coller aux surfaces. Pour les retirer des plaques, verser simplement un peu d'huile de cuisson sur l'aliment collé et laisser reposer 5 à 10 minutes. L'aliment devrait ramollir et s'enlever facilement à l'aide d'une serviette de papier absorbant ou d'un linge doux. Si cette solution échoue, nous vous suggérons de nettoyer les plaques au moyen d'un linge légèrement humide ou d'une brosse de crin de nylon et d'une goutte de détergent abrasif.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL

Essuyer à l'aide d'un linge doux et sec.

CONSIGNES DE RANGEMENT

Débrancher et laisser refroidir l'appareil. Le placer dans son emballage et le ranger dans un lieu sec et propre. Ne jamais ranger un appareil encore chaud ou branché.

Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil. Ne jamais tirer ou exercer de pression sur le cordon à son point de jonction, ce qui pourrait l'endommager.

La machine à gaufres belges peut être placée en position verticale (poignée dirigée vers le haut) pour un rangement propre et compact.

PETITS CONSEILS UTILES

- Tamiser tous les ingrédients secs.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- Battre les blancs d'œufs séparément. Incorporer ensuite à la pâte pour des gaufres plus légères et croustillantes.
- Monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pointes. En verser le quart dans la pâte pour l'alléger, puis incorporer le reste doucement à la cuillère (on devrait apercevoir de grandes striures blanches dans la pâte). Attention de ne pas trop agiter la pâte au moment d'y ajouter les blancs d'œufs.
- Il n'est pas nécessaire de battre les jaunes d'œufs et le lait séparément; ajouter simplement au mélange farineux et utiliser un fouet ou un batteur à main pour mélanger.
- Ne jamais ouvrir la machine au cours de la première minute de cuisson, autrement la gaufre se brisera. Cuire complètement les gaufres avant de les retirer de l'appareil.
- Une fois les gaufres prêtes, le couvercle devrait s'ouvrir facilement. Le lever doucement. S'il semble résister, le laisser une autre minute ou deux et lever de nouveau.
- Régler le contrôle de la cuisson au niveau désiré. Ne pas oublier que certaines recettes peuvent exiger un temps de cuisson plus court ou plus long selon les ingrédients utilisés. Par exemple, il peut être nécessaire de régler le bouton de contrôle de la cuisson à un niveau plus bas lorsque vous préparez des gaufres dont la pâte contient du sucre.
- Les gaufres peuvent être préparées à l'avance, puis réfrigérées ou congelées. Au moment de les déguster, placer les gaufres préalablement dégelées dans votre machine à gaufres et réchauffer en réglant la cuisson au niveau 1 ou 2. Pour servir plusieurs personnes à la fois, le recours au grille-pain ou au four est plutôt recommandé.

GAUFRES FAIBLES EN GRAS ET EN CHOLESTÉROL

- Dans toutes les recettes proposées, utiliser du lait écrémé plutôt que du lait à 2 ou 3,25 %.
- Omettre totalement les jaunes d'œufs; après tout, ce sont les blancs d'œufs battus qui agissent comme agents levants.
- Utiliser des huiles végétales comme l'huile de canola, de maïs ou de tournesol, plutôt que du beurre.

GAUFRES ENRICHIES DE FIBRES

- Remplacer 1/2 tasse ou plus de farine blanche par de la farine de blé entier.
- Remplacer 1/4 de tasse de farine blanche ou de blé par du son d'avoine.

GAUFRES SANS SUCRE

- Remplacer le sucre par de l'édulcorant sans calorie Splenda® ou tout autre succédané de sucre. Bien suivre les directives figurant sur le sachet pour connaître les quantités requises.
- Savourer les gaufres avec du sirop d'érable sans sucre. Il en existe en effet de nombreuses marques sur le marché de nos jours.

RECETTES

PÂTE À GAUFRES BELGES

1 tasse 3/4 de farine tout-usage
1 cuillère à table de sucre
3 jaunes d'œufs, battus
1/2 tasse d'huile végétale

2 cuillères à thé de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé de sel
1 1/2 tasse de lait
3 blancs d'œufs, montés en neige

Tamiser tous les ingrédients secs et les mélanger. Combiner les jaunes d'œufs et le lait et verser dans le mélange d'ingrédients secs. Ajouter l'huile végétale et incorporer doucement à la cuillère les blancs d'œufs montés en neige. Ne pas trop mélanger. Verser 3/4 tasse de la pâte sur la plaque préchauffée de la machine à gaufres. Fermer le couvercle et cuire 5 minutes au niveau 4, ou jusqu'à ce que la gaufre soit à point. Retirer la gaufre et servir. Donne environ 6 gaufres.

GAUFRES TOSTADA

1 sachet (8-1/2 oz) de mélange à muffins au maïs	1 œuf
2 cuillères à table d'huile	1 œuf
1 boîte (de 7 oz) de maïs en grain entier, sans jus	3/4 tasse de lait
1 boîte (de 4 oz) de poivrons verts hachés, sans jus	
1 tasse de fromage cheddar blanc ou jaune râpé	

Mélanger le mélange à muffins au maïs, l'œuf, l'huile et le lait. Y ajouter le maïs en grain entier et les autres ingrédients. Verser 3/4 tasse de la pâte sur la plaque préchauffée de la machine à gaufres. Fermer le couvercle et cuire seulement 6 minutes au niveau de cuisson 4. Retirer la gaufre et la couvrir immédiatement de haricots frits et réchauffés, de laitue, tomates, cheddar, crème sûre et salsa.

Donne environ 4 gaufres Tostada.

GAUFRES À LA BANANE

1 boîte (de 14 oz) de mélange à pain et à muffins aux bananes
1 tasse d'eau chaude
1 œuf
2 cuillères à table d'huile végétale

Combiner tous les ingrédients et bien mélanger au moyen d'un fouet ou d'un batteur à main. Verser 3/4 tasse de la pâte sur la plaque préchauffée de la machine à gaufres. Fermer le couvercle et cuire seulement 5 minutes au niveau de cuisson 4. Retirer la gaufre et la garnir immédiatement de fruits frais et de crème fouettée.

Donne environ 4 gaufres à la banane.

GAUFRES AU CHOCOLAT

1 tasse de beurre	3/4 tasse de cacao en poudre
2 tasses de farine tout-usage	1 1/2 tasse de sucre
4 œufs, battus	2 cuillères à thé de vanille

Faire fondre ensemble, à feu bas, le beurre et le cacao. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, puis retirer du feu. Séparément, bien mélanger le reste des ingrédients. Y verser le mélange de beurre et de cacao et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser 3/4 tasse de la pâte sur la plaque préchauffée de la machine à gaufres. Fermer le couvercle et cuire seulement 4 minutes au niveau de cuisson 4. Attention de ne pas trop cuire! Entre chaque gaufre, badigeonner légèrement les plaques d'huile. Une fois les gaufres prêtes, les retirer de la machine et les poser à plat sur une grille pour qu'elles refroidissent complètement.

Donne 6 à 8 gaufres-gâteaux au chocolat.

GAUFRES SUISSES

1 1/2 tasse de beurre, ramolli	3 tasses de farine à gâteau
3 œufs, légèrement battus	1 1/4 tasse de sucre
1/2 cuillère à thé de sel	

Battre le beurre, y ajouter la farine et mélanger soigneusement avec un fouet ou un batteur à main. Combiner séparément les œufs, le sucre et le sel et bien mélanger pendant 2 minutes. Verser dans le mélange de beurre et de farine et battre vigoureusement. Ne pas s'étonner... la pâte sera épaisse. Verser 3/4 tasse de la pâte sur la plaque préchauffée de la machine à gaufres. Fermer le couvercle et cuire 5 minutes au niveau de cuisson 4. Retirer la gaufre et la poser à plat sur une grille pour qu'elle refroidisse légèrement. Les gaufres tout juste cuites sont tendres, mais deviennent rapidement croustillantes en refroidissant. Garnir de votre sirop chocolaté préféré.

Donne environ 5 gaufres suisses.

GAUFRES BELGES

2 2/3 tasses de farine tout-usage	2 1/4 cuillères à thé de levure sèche active RED STAR®
2 cuillères à table de sucre	1 cuillère à thé de sel
1 3/4 tasse de lait	1/3 tasse d'eau
1/3 tasse de beurre	3 œufs

Tamiser tous les ingrédients secs dans un bol. Les laisser de côté. Dans un four à micro-ondes ou au moyen d'un bain-marie, chauffer le lait, l'eau et le beurre jusqu'à ce que le tout soit très chaud (120 à 130° F). Attention : Il n'est pas nécessaire de faire fondre complètement le beurre. Verser dans le mélange d'ingrédients secs et au moyen d'un batteur à main, mélanger à vitesse réduite jusqu'à ce que le tout soit humide, puis battre une minute à vitesse moyenne. Couvrir le bol de pellicules de plastique et d'aluminium et réfrigérer la pâte plusieurs heures ou toute la nuit. Avant l'utilisation, battre de nouveau la pâte refroidie à l'aide d'un fouet. Verser 2/3 tasse de la pâte sur la plaque de la machine à gaufres, préchauffée et huilée. Fermer le couvercle et cuire 5 minutes au niveau de cuisson 4.

Donne environ 7 gaufres belges.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit,
veuillez l'expédier à :

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Vous pouvez communiquer avec nous
par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366
États-Unis
1 800 233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.

WESTINGHOUSE ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées sous licence.