

## Deluxe II



**370165**

**FRANÇAIS**

**Table des matières**

<b>1. Sécurité .....</b>	<b>42</b>
1.1 Explication des symboles .....	42
1.2 Consignes de sécurité .....	43
1.3 Utilisation conforme .....	47
<b>2. Généralités .....</b>	<b>48</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	48
2.2 Protection des droits d'auteur .....	48
2.3 Déclaration de conformité .....	48
<b>3. Transport, emballage et stockage .....</b>	<b>49</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	49
3.2 Emballage .....	49
3.3 Stockage .....	49
<b>4. Données techniques .....</b>	<b>50</b>
4.1 Aperçu des composants .....	50
4.2 Indications techniques .....	51
<b>5. Installation et utilisation .....</b>	<b>52</b>
5.1 Installation .....	52
5.2 Utilisation .....	53
<b>6. Nettoyage et maintenance .....</b>	<b>57</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement .....</b>	<b>59</b>
<b>8. Elimination des éléments usés .....</b>	<b>60</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Allemagne

Tél.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER !**

**Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.**



**AVERTISSEMENT !**

**Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.**



### **SURFACES CHAUDES !**

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



### **ATTENTION !**

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



### **INDICATION !**

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

## **1.2 Consignes de sécurité**

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.

### **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



### **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.



### **SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlure !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Les plaques chauffantes et leurs surface intérieure deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher ces surfaces, et pendant l'utilisation, utiliser uniquement les poignées et les éléments de commande.

- Toucher les gaufres chaudes avec les doigts ou les mains nus peut causer des brûlures des doigts et des mains. Pour sortir des gaufres chaudes de l'appareil, utiliser une pelle en bois ou en plastique, résistante aux hautes températures.
- Même une fois éteint, l'appareil reste encore chaud pendant un certain temps. Avant de commencer à le nettoyer, à le déplacer ou à le transporter dans un autre endroit, il est nécessaire d'attendre qu'il se refroidisse suffisamment.
- **Ne jamais** déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.



## **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Afin d'éviter le risque d'incendie et d'endommagement de l'appareil, **ne jamais** placer des ustensiles de cuisine, des serviettes, du papier sur les plaques lors de l'utilisation.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables (par exemple l'essence, les spiritueux, l'alcool, etc.). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- En cas d'incendie, avant d'entreprendre les actions nécessaires pour éteindre le feu, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Assurer une circulation d'air frais suffisante.

**Attention :** Ne pas arroser l'appareil avec de l'eau si l'alimentation n'est pas coupée : **Risque d'électrocution !**

### 1.3 Utilisation conforme



#### **ATTENTION !**

**L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.**

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

**Le gaufrier est uniquement destiné à cuire des gaufres.**



#### **ATTENTION !**

**Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme. Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.**

**L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.**

## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Données techniques

### 4.1 Aperçu des composants



- 1 Poignées isolées (2)
- 2 Plaques de cuisson (2)
- 3 Bacs collecteurs (2), amovibles
- 4 Câbles d'alimentation
- 5 Interrupteur marche/arrêt avec témoin
- 6 Corps
- 7 Témoin de chauffe - témoins de contrôle
- 8 Pieds (4)
- 9 Bouton du régulateur de température

## 4.2 Indications techniques

<b>Nom</b>	<b>Gaufrier « Deluxe II »</b>
Code-No. :	<b>370165</b>
Matériau :	Corps : acier inoxydable Plaques de cuisson : fonte d'aluminium
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Nombres d'unités de cuisson : 1</li><li>▪ Plaques de cuisson : fixe</li><li>▪ Rotation de la plaque de cuisson : 180° à droite / à gauche</li><li>▪ Forme de gaufre : Gaufre de Bruxelles</li><li>▪ Dimensions de la gaufre : L 100 x P 165 x H 25 mm</li><li>▪ Réglage de la température : thermostatique</li><li>▪ Commande : électronique, régulateur rotatif</li><li>▪ Interrupteur marche/arrêt avec témoin de fonctionnement (vert)</li><li>▪ Témoin de chauffe (orange)</li><li>▪ Bacs collecteurs (2), amovibles</li></ul>
Degré de protection :	IPX3
Raccordements :	1,5 kW   220-240 V   50/60 Hz
Plage des températures :	50 °C - 300 °C
Dimensions des bacs collecteurs :	L 215 x P 285 x H 18 mm
Dimensions de l'appareil :	L 525 x P 340 x H 250 mm
Poids :	13,6 kg

Sous réserve de modifications techniques !

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

#### Mise en place

- Déballez l'appareil, éliminez et recyclez tout l'emballage conformément à la loi en vigueur dans le pays d'installation.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable, sèche et imperméable, résistante aux températures élevées.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Ne **jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance d'au moins 20 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures des murs afin d'éviter tout risque.
- Placer l'appareil de façon à ce que la prise soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil à tout moment, en cas de besoin.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Le film doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Enlever les restes de colle éventuelles à l'aide d'un diluant.



#### ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

## Branchement



**DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !**

**En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !**

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).**

**Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

**L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.**

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.

## 5.2 Utilisation

### Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Suivre les consignes indiquées au **point 6 « Nettoyage et maintenance »**.
- Avant l'utilisation de l'appareil, fixer le bac collecteur.



**ATTENTION !**

**Ne jamais utiliser l'appareil si les bacs collecteurs ne sont pas correctement fixés.**



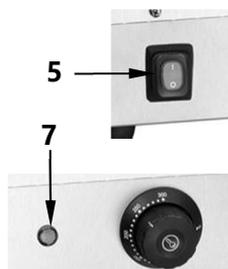
- Placer les bacs collecteurs sous les deux plaques de cuisson.
- Les résidus de cuisson et la graisse couleront dans les bacs collecteurs (3) lors de la cuisson. Les vérifier et vider régulièrement.

**Avant la première mise en marche de l'appareil, réaliser les opérations suivantes. Suivre les consignes des chapitres « Mise en marche de l'appareil » et « Réglage » :**

1. Avant la mise en marche de l'appareil, nettoyer les plaques de cuisson.
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.
3. Régler le thermostat sur 300 °C et laisser l'appareil allumé **sans pâte** pour ½ heure, avec les plaques de cuisson ouvertes. De la fumée qui est due aux résidus de fabrication, peut se dégager de l'appareil lors de son réchauffement. Cela n'est pas une panne de l'appareil et lors de son utilisation, la fumée ne se dégagera plus. Assurer une ventilation suffisante de la pièce lors de la toute première utilisation.
4. Ensuite, appliquer de l'huile de tournesol sur les plaques de cuisson ou les asperger de trois à quatre fois avec du spray alimentaire anti-adhésif. Grâce à cela les grands pores sur la fonte de la plaque se ferment et une couche de protection se forme.  
Laisser l'appareil fermé et allumé à une température de 250 °C pour environ 20 minutes.
5. Répéter l'opération décrite au point 4.
6. Cuire (sans utiliser de graisse/d'huile supplémentaire) 2 - 4 gaufres à une température de 220 °C - 230 °C et jeter les premières gaufres.
7. Au cours de l'opération décrite au point 6, vous pouvez remarquer que chaque gaufre devient à chaque fois meilleure, après quelques cuissons les gaufres seront propres et faciles à détacher de la plaque.

## Allumer l'appareil

- Préparer de la pâte à gaufres selon votre recette ou selon notre proposition (point « **Indices et conseils** »).
- Fermer la plaque supérieure par la poignée.
- Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.



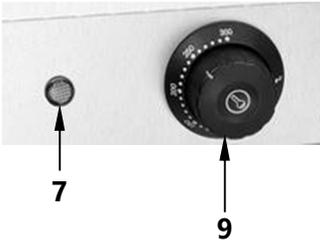
- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt. (5) (des. à gauche). Le témoin vert de fonctionnement sur l'interrupteur s'allumera.
- Le témoin rouge (7) s'allumera en indiquant la chauffe de l'appareil.



### INDICATION !

**Pour obtenir un résultat optimal, chauffer l'appareil à la température adéquate avant de cuire les gaufres.**

## Réglage de la température



- Régler la température voulue à l'aide du régulateur de température (9) (dessin à gauche).  
La température peut être réglée entre 50° et 300 °C, la température optimale de cuisson des gaufres est de 200 °C à 250 °C.  
Le temps de réchauffement est d'environ 30 minutes.  
Le témoin vert de chauffe (7) reste allumé lors du réchauffement de l'appareil et s'éteint une fois la température réglée atteinte.

## Cuisson des gaufres



### **SURFACES CHAUDES ! Risque de brûlures !**

**Les plaques chauffantes et les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher ces surfaces et lors de l'exploitation de l'appareil en marche, utiliser uniquement les poignées et les éléments de commande.**

- Ouvrir l'appareil chaud à l'aide des poignées



### **INDICATION !**

**Ne pas utiliser d'huile supplémentaire ni de spray alimentaire !**

- À l'aide d'une louche ou d'une cuillère, verser la pâte sur la plaque de cuisson inférieure, en commençant par le milieu et répartir uniformément vers les bords de la plaque de cuisson. Faire attention à la quantité de pâte, car l'excès de pâte se déverse par les bords de l'appareil.
- Fermer l'appareil et tourner la plaque de cuisson de 180° à l'aide des poignées, de façon à ce que la pâte soit répartie uniformément.
- Selon le degré de brunissement souhaité, cuire la pâte env. 2 – 6 minutes.
- À l'aide des poignées, ouvrir l'appareil et retirer délicatement les gaufres préparées.



## **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**

**Toucher les gaufres chaudes avec les doigts ou les mains nus peut causer des brûlures des doigts et des mains. Pour sortir les gaufres chaudes de l'appareil, utiliser une spatule en bois ou en plastique, résistante aux hautes températures.**

- **Ne jamais** utiliser d'ustensiles tranchants, pointus ou métalliques, pouvant endommager les plaques de cuisson.
- Placer la gaufre préparée sur une grille pour la laisser refroidir.
- Immédiatement après avoir retiré la gaufre, il est possible de remplir de nouveau l'appareil. Faire cuire le nombre de gaufres souhaité selon la description ci-dessus.
- Éteindre l'appareil lors des pauses dans son utilisation.

### **Arrêt de l'appareil**

- Une fois la cuisson des gaufres terminée, régler le régulateur de température sur la position « 0 » et éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche / Arrêt. Enfin, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

### **Indications et conseils**

- Sortir les ingrédients nécessaires à la pâte et les garder quelques temps à température ambiante avant de démarrer la préparation de la pâte.
- La pâte est plus onctueuse en tamisant la farine.
- Séparer les blancs des jaunes. Ajouter le jaune à la pâte pour commencer. Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la pâte. Ne pas trop mélanger afin de garder l'onctuosité de la pâte et donc des gaufres.
- Ne pas faire fondre le beurre à une trop forte température. Le rajouter à la pâte lorsqu'il est tout juste ramolli.
- Dans les recettes utilisant du lait, on peut le remplacer avec de l'eau. Cela permettra d'utiliser moins de levure, car l'eau contient beaucoup de carbone et a des effets similaires à la levure.
- Laisser reposer la pâte au moins une demi-heure avant de commencer à faire cuire les gaufres. Utiliser toute la pâte en une seule fois. Ne pas conserver la pâte.
- Ajouter les ingrédients supplémentaires comme les noix ou les arômes tout à la fin.
- Les gaufres ont un meilleur goût quand elles sont tout juste sorties du gaufrier. Les servir avec du sucre glace, du miel, du sirop ou une boule de glace par exemple.

- Pour obtenir des gaufres croustillantes, les laisser refroidir sur une grille les unes à côté des autres. En les empilant les unes sur les autres, elles risquent de se ramollir.
- On peut congeler les gaufres cuites refroidies. Pour ne pas qu'elles se collent entre elles, les séparer avec du papier cuisson, puis les congeler dans des sachets ou des récipients allant au congélateur.
- Retirer ensuite les gaufres du congélateur et les faire décongeler à température ambiante. Avant de les servir, réchauffer les gaufres au four à 100 °C. Les placer dans un récipient fermé ou sous une feuille d'aluminium afin qu'elles ne sèchent pas à cause de la température élevée.

### Recette pour des gaufres croustillantes (env. 10 gaufres)

- 500 g farine
- 300 g sucre
- 400 g beurre
- 6 œufs
- 2 sachets sucre vanillé
- ½ cuil. levure ou bicarbonate de soude
- 1 pincée sel

Mélanger la farine, la levure (ou le bicarbonate de soude), le sel, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et faire un puits au milieu.

Faire fondre le beurre et le mélanger aux œufs. Verser le tout dans le puits et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte pendant au moins une demi-heure avant de l'utiliser. Cuire les gaufres à 200°C pendant env. 2 - 3 minutes.

## 6. Nettoyage et maintenance



### **AVERTISSEMENT !**

**Avant le nettoyage de l'appareil, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre que l'appareil refroidisse. Ne jamais laver l'appareil à l'aide d'un jet d'eau sous pression ! Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**



## ATTENTION !

Pour nettoyer les plaques de cuisson, ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou à grosses particules, d'éponges à récurer ou d'éponges pour les casseroles, d'objets en métal ou pointus.

Ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs, de produits de nettoyage ménagers, du vinaigre ou de sprays.

## Nettoyage

- Nettoyer l'appareil tous les jours pour assurer le fonctionnement optimal des plaques de cuisson.
- Avant le nettoyage attendre que l'appareil, les bacs collecteurs et leur contenu refroidissent complètement.
- Ouvrir l'appareil et retirer l'excès de pâte, ensuite, quand l'appareil est encore **chaud** retirer les restes se trouvant sur les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout.
- Nettoyer **la plaque supérieure et inférieure de l'intérieur** à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux. Sécher les plaques de cuisson et appliquer une fine couche de graisse végétale. Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Retirer **les bacs collecteurs** de l'appareil, les vider et les laver dans de l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Sécher soigneusement les bacs collecteurs avant de les placer de nouveau dans l'appareil.
- Nettoyer **le corps de l'appareil et les poignées** à l'aide d'un chiffon doux imbibé de liquide vaisselle. Essuyer à l'aide d'un chiffon propre et humide. Ensuite, sécher l'appareil soigneusement.

## Entretien

- Nous vous conseillons de faire réaliser des travaux de maintenance de l'appareil par un service spécialisé au moins une fois par an. Les interventions sur l'appareil peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

## Entreposage

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être soigneusement nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

## 7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant.

Problème	Cause	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin vert ne s'allume pas et les plaques de cuisson ne chauffent pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panne d'alimentation.</li> <li>• Le dispositif de sécurité de votre tableau électrique a provoqué une coupure de circuit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble.</li> <li>• Vérifier le fusible, brancher l'appareil à une autre prise d'alimentation.</li> </ul>
Bien que l'appareil soit branché à l'alimentation électrique et que la température soit choisie, les plaques ne chauffent pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat endommagé.</li> <li>• Un des éléments de chauffe est endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il est impossible de régler la température.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le régulateur de température est abîmé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
Le témoin orange de chauffe ne s'allume pas, bien que les plaques chauffent.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le témoin lumineux est abîmé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter le service après-vente</li> </ul>
Les gaufres ne sont pas assez cuites sur la surface supérieure.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop peu de pâte (la pâte ne touche pas la plaque supérieure).</li> <li>• La pâte ne lève pas bien (trop peu de poudre à lever).</li> <li>• Le gaufrier était ouvert trop longtemps, les plaques de cuisson refroidissent trop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verser plus de pâte.</li> <li>• Ajouter plus de poudre à lever.</li> <li>• Limiter le temps d'ouverture du gaufrier.</li> </ul>

## Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
  - le type de panne;
  - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination.**

**Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



### **ATTENTION !**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**