

1BW16080



370169

FRANÇAIS**Table des matières**

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme	51
2. Généralités	52
2.1 Responsabilité et garantie	52
2.2 Protection des droits d'auteur	52
2.3 Déclaration de conformité	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
4.1 Aperçu des composants	54
4.2 Indications techniques	56
5. Installation et utilisation	57
5.1 Installation	57
5.2 Utilisation	58
6. Nettoyage et maintenance	63
7. Anomalies de fonctionnement	65
8. Elimination des éléments usés	66

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.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **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.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- 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 poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. 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 la surface intérieure de l'appareil 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 des 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.



INDICATION !

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

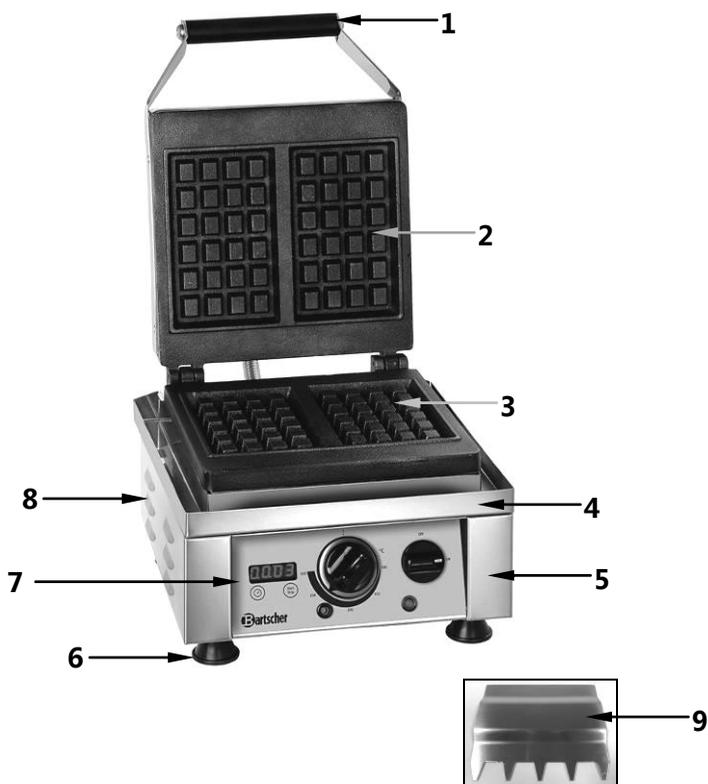
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

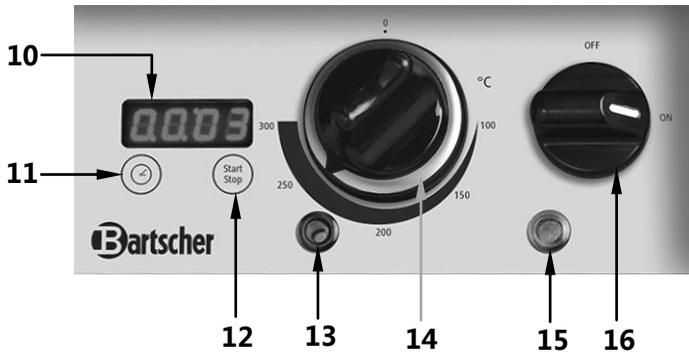
- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de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

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1 Poignée thermo-isolée
- 2 Plaque chauffante supérieure
- 3 Plaque chauffante inférieure
- 4 Bac de récupération
- 5 Boîtier
- 6 Pieds
- 7 Tableau de commande
- 8 Orifices d'aération
- 9 Racloir de nettoyage

Panneau de contrôle

- 10** Affichage numérique
- 11** Touche de réglage de la durée :
- 12** Touche **Start/Stop**
- 13** Témoin de chauffe (vert)
- 14** Sélecteur de température
- 15** Témoin de contrôle (rouge)
- 16** Interrupteur **MARCHE/ARRÊT**

4.2 Indications techniques

Nom	Gaufrier 1BW16080
Code-No. :	370169
Matériau :	Boîtier : acier inoxydable Plaques de cuisson : fonte d'acier, revêtement antiadhésif
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Nombres d'unités de cuisson : 1▪ Plaques de cuisson : non amovibles▪ Taille des gaufres : 160 x 80 mm, hauteur 26 mm▪ Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps▪ Minuterie▪ Interrupteur MARCHE/ARRET avec témoin de contrôle▪ Témoin de chauffe▪ Bac de récupération
Degré de protection :	IP23
Raccordements :	2,2 kW / 220-230 V 60 Hz
Plage des températures :	100 °C - 300 °C
Dimensions de l'appareil:	L 290 x P 465 x H 320/530 mm
Poids :	19,65 kg
Dotation:	1 racloir de nettoyage

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 !

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

5.2 Utilisation

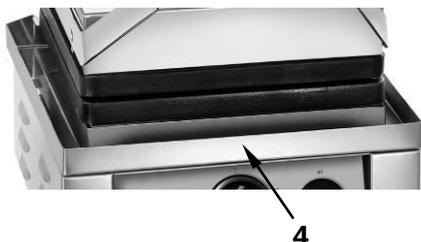
Avant la première utilisation

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



ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir au préalable fixé correctement le bac.



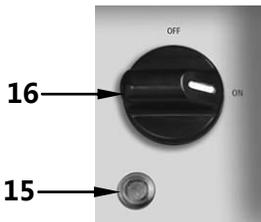
- Placer le bac sur le boîtier autour de la plaque de cuisson inférieure et le fixer à la partie arrière de l'appareil.
- Les résidus de cuisson et la graisse couleront lors du processus de cuisson dans la rainure évacuant la graisse (4). Vérifier et vider régulièrement la rainure d'évacuation des graisses.

Avant la première utilisation de l'appareil, il est obligatoire de réaliser les opérations suivantes. Suivre les consignes des chapitres « Mise en marche de l'appareil » et « Réglages » :

1. Nettoyer les plaques chauffantes avant leur utilisation.
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.
3. À l'aide du sélecteur de température, régler la température sur 300 °C et laisser l'appareil chauffer en maintenant les plaques ouvertes, **sans pâte**, pendant 0,5 heure. De la fumée peut se dégager de l'appareil lors de son réchauffement, à cause des résidus de production. Cela n'est pas une défaillance de l'appareil et à la prochaine mise en marche la fumée n'apparaîtra plus. Assurer une aération suffisante de la pièce lors de la toute première utilisation.
4. Appliquer ensuite une couche d'huile de tournesol sur les plaques chauffantes ou les asperger en utilisant du spray antiadhésif. Grâce à cela les grands pores se ferment et une couche propre se forme.
Fermer l'appareil et le laisser allumé sur 250 °C pour environ 20 minutes.
5. Répéter le processus décrit au point 4.
6. Faire cuire (sans huile/graisse supplémentaire) 2 - 4 gaufres à une température de 220 °C - 230 °C, jeter les premières gaufres.
7. En réalisant l'opération décrite au point 6, vous remarquerez que chaque gaufre suivante est meilleure et après quelques processus de cuisson, les gaufres se détacheront avec facilité de l'appareil.

Mise en marche de l'appareil

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



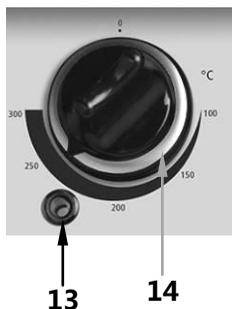
- Mettre en marche l'appareil à l'aide de l'interrupteur **MARCHE / ARRÊT (16)** (des. à gauche), en le basculant sur la position « **ON** ». Le témoin de fonctionnement (15) s'allumera alors pour indiquer que l'appareil est allumé.

INDICATION !

Avant de faire cuire les gaufres, faire chauffer l'appareil jusqu'à atteindre la température souhaitée afin d'obtenir un effet optimal.

Réglages

Température



- Régler la température voulue à l'aide du sélecteur de température (14) (dessin à gauche).
La température peut être réglée entre 100° et 300 °C, la température optimale de cuisson des gaufres est de 200 °C - 250 °C.
Le temps de réchauffement est d'environ 25 minutes.
Le témoin vert de chauffe (13) reste allumé lors du réchauffement de l'appareil et s'éteint une fois la température voulue atteinte.

Temps



- En cas de besoin, il est possible de régler le temps de cuisson des gaufres.
- Pour régler le temps de cuisson, utiliser la touche de réglage de la durée de cuisson (11). Sur l'écran d'affichage numérique (10) s'affiche le message « SET ». (des. à gauche)
- Utiliser la touche **Start/Stop** (12), le nombre réglé, s'affiche sur l'écran d'affichage numérique (10). Appuyer sur la touche de réglage de la durée de cuisson (11) jusqu'à ce que la valeur désirée s'affiche sur l'écran d'affichage numérique. Après 2 secondes, la valeur réglée est automatiquement acceptée. Régler les autres valeurs et confirmer en appuyant sur la touche **Start/Stop** (12).
- Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis.



INDICATION !

La durée de cuisson ne peut pas être modifiée lors du processus de cuisson

Cuisson des gaufres



SURFACES BRULANTES ! Risque de brûlures!

Les plaques chauffantes et la surface intérieure de l'appareil 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.

- Ouvrir l'appareil chauffé à l'aide de la poignée et veiller à ce que la plaque supérieure soit ouverte jusqu'à la butée.



INDICATION !

Ne pas utiliser de l'huile supplémentaire ou de spray de cuisson !

- Placer de la pâte sur la plaque inférieure à l'aide d'une louche ou d'une cuillère, en commençant par le milieu et répartir uniformément vers les bords. L'excédent de pâte s'écoulera à travers les parois latérales de l'appareil.
- Fermer l'appareil à l'aide de la poignée, serrer la plaque supérieure vers le bas, pour que la pâte soit répartie uniformément.
- Selon le degré du brunissement souhaité, faire cuire la pâte env. 2 - 6 minutes.
- À l'aide de la poignée ouvrir l'appareil et sortir la gaufre préparée prudemment.



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 le revêtement des plaques chauffantes.
- Placer la gaufre sur une grille pour la laisser refroidir.

- Une fois la gaufre prête retirée de l'appareil, il est possible de le remplir de nouveau. Faire cuire le nombre de gaufres souhaité selon la description ci-dessus.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, l'éteindre ou le laisser chauffer **uniquement en position ouverte** (ne pas fermer la plaque chauffante supérieure !).

Arrêt de l'appareil

- Une fois toutes les gaufres souhaitées cuites, positionner le régulateur de température sur la position « **0** », basculer l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** sur la position « **OFF** » et débrancher l'appareil (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 !

Ne jamais utiliser des produits nettoyants à grosses particules, rayant, des éponges rugueuses pour le nettoyage des poêles, d'objets pointus ou en métal, pour nettoyer les plaques chauffantes. Les rayures sur la surface des plaques nuisent aux propriétés de l'appareil.

Ne jamais utiliser des produits nettoyants agressifs, des produits de nettoyage domestiques, du vinaigre ou des aérosols.

Nettoyage

- Nettoyer l'appareil tous les jours pour assurer un fonctionnement optimal des plaques chauffantes.
 - Avant le nettoyage, attendre jusqu'à ce que l'appareil et le bac de récupération des graisses et son contenu refroidissent complètement.
 - Ouvrir l'appareil et éliminer les résidus de pâte et de cuisson des plaques chauffantes, **lorsqu'ils sont encore tièdes**, en utilisant le racloir fourni et en faisant glisser les résidus dans le bac de récupération des graisses (dessin à droite) ou essuyer avec un essuie-tout.
- 
- Nettoyer les **plaques chauffantes supérieure et inférieure** à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux. Sécher les plaques et appliquer un peu d'huile 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 le **bac de récupération des graisses** de l'appareil, le vider et le laver dans de l'eau tiède avec du produit nettoyant doux. Sécher ensuite soigneusement le bac de récupération des graisses avant de le placer dans l'appareil.
 - Nettoyer le **boîtier** et la **poignée** à l'aide d'un chiffon doux humide, imbibée de liquide vaisselle. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon propre humide. Sécher l'appareil soigneusement.

Entretien

- Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil à 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 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 lumineux rouge ne s'allume pas et les plaques ne chauffent pas.	<ul style="list-style-type: none">• Panne d'alimentation.• Le dispositif de sécurité de votre tableau électrique a provoqué une coupure de circuit.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble.• Vérifier le fusible, vérifier l'appareil en le branchant à une autre prise.
Bien que l'appareil soit branché à l'alimentation électrique, que la température soit choisie, les plaques ne chauffent pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le thermostat est endommagé.• Un des éléments de chauffe est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le service après-vente.• Contacter le service après-vente.
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il est impossible de régler la température.	<ul style="list-style-type: none">• Le régulateur de température est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le service après-vente.
Le témoin lumineux vert ne s'allume pas, malgré que les plaques chauffent.	<ul style="list-style-type: none">• Le témoin lumineux est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le service après-vente.
Le côté supérieur des gaufres n'est pas cuit.	<ul style="list-style-type: none">• Trop peu de pâte (la pâte ne touche pas la plaque supérieure).• La pâte ne lève pas bien (trop peu de poudre à lever).• La plaque supérieure ouverte trop longtemps se refroidit trop.	<ul style="list-style-type: none">• Mettre plus de pâte.• Ajouter plus de poudre à lever.• Limiter le temps d'ouverture du gaufrier.

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.