





FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	38
1.1 Consignes de sécurité	
1.2 Explication des symboles	42
1.3 Utilisation conforme	43
2. Généralités	44
2.1 Responsabilité et garantie	
2.2 Protection des droits d'auteur	
2.3 Déclaration de conformité	44
3. Transport, emballage et stockage	45
3.1 Inspection suite au transport	
3.2 Emballage	
3.3 Stockage	
4. Données techniques	46
4.1 Indications techniques	
4.2 Aperçu des composants	
5. Installation et utilisation	48
5.1 Installation	
5.2 Utilisation	
6. Nettoyage	52
7. Anomalies de fonctionnement	53
8. Elimination des éléments usés	54

Bartscher GmbH Franz-Kleine-Str. 28 D-33154 Salzkotten Germany

Bartscher



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 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'amusent 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 exprès 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.

Bartscher

- 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 jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides; ne placer sous l'eau courante aucun élément de l'appareil, ne pas laver dans un lave-vaisselle.
- 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.
- Retirer la fiche de la prise,
 - 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.

- Lors de l'utilisation, les plaques et les surfaces extérieures de l'appareil chauffent. Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher ces surfaces, et pendant l'utilisation, utiliser uniquement les poignées et le bouton du régulateur de température.
- 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 !**



1.2 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 entraine 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.



3 INDICATION !

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



1.3 Utilisation conforme



ATTENTION!

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

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 destiné <u>uniquement</u> à faire cuire des produits à base de farine de blé et de farine de pommes de terre.



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

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.



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.
- Eviter 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 techniques4.1 Indications techniques

	Gaufrier simple		
Nom	Plaques en forme de cœur	Plaques spécifiques à la gaufre de Bruxelles	
Code-No :	370160	370162	
Matériau :	Boîtier en inox, plaques en fonte d'acier fixes		
Puissance :	2,2 kW / 230 V 50/60 Hz		
Température :	0 ℃ à 300℃		
Dimensions :	L 285 x P 360 x H 230 mm	L 285 x P 360 x H 255 mm	
Taille des gaufres :	Ø 210 mm, hauteur 16 mm	L 160 x P 100 x H 32 mm	
Poids :	15,5 kg	23,5 kg	
Dotation :	1 brosse de nettoyage		

	Gaufrier double		
Nom	Plaques en forme de cœur	Plaques spécifiques à la gaufre de Bruxelles	
Code-No :	370161	370163	
Matériau :	Boîtier en inox, plaques en fonte d'acier fixes		
Puissance :	2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz		
Température :	0 ℃ à 300 ℃		
Dimensions :	L 600 x P 360 x H 230 mm	L 600 x P 360 x H 255 mm	
Taille des gaufres :	Ø 210 mm, hauteur 16 mm	L 160 x P 100 x H 32 mm	
Poids :	31,5 kg	45,5 kg	
Dotation :	1 brosse de nettoyage		

Sous réserve de modifications techniques!



4.2 Aperçu des composants

370160 / 370162



- 1 Poignée de la plaque supérieure
- 2 Plaque supérieure
- 3 Plaque inférieure
- 4 Boîtier
- 5 Bouton du régulateur de température
- **6** Témoin lumineux de marche orange

370161 / 370163



- 1 Poignée de la plaque supérieure
- 2 Plaque supérieure
- 3 Plaque inférieure
- 4 Boîtier
- 5 Bouton du régulateur de température
- **6** Témoin lumineux de marche orange



5. Installation et utilisation

5.1 Installation



L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées <u>uniquement</u> par du personnel qualifié!

Mise en place

- Désemballer le dispositif.
- Enlever le film protecteur de l'appareil. Enlever les éventuels résidus de colle à l'aide d'un dissolvant adapté.



ATTENTION !

Ne jamais enlever de l'appareil la plaque signalétique ni les avertissements.

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, résistante à l'eau et à une haute température.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Ne jamais placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil doit être placé sur une surface suffisamment large et facilement accessible. Afin d'assurer une utilisation confortable et une bonne circulation d'air, laisser au moins 20 cm d'espace libre sur les côtés et à l'arrière et 50 cm au-dessus et à l'avant.
- 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.



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.

- Pour l'alimentation électrique du double gaufrier, deux prises de courant sont nécessaires.
- 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 le début de l'utilisation

- Avant le début de l'utilisation, nettoyer l'appareil selon les indices du point 6 « Nettoyage ».
- Avant la toute première utilisation, faire chauffer l'appareil sans la pâte et sans le fermer pendant environ 1 heure à une température entre 180 ℃ 200 ℃ (point « Allumage et préchauffage de l'appareil »). À cause des résidus technologiques, il est possible qu'une fumée apparaisse pendant que les plaques chauffent. Cette fumée n'est pas un danger pour l'utilisateur et ne signifie pas que l'appareil est en panne. Cette fumée n'apparaîtra plus lors des prochaines utilisations de l'appareil. Assurer une bonne ventilation de la pièce lors de la toute première utilisation.
- Graisser les plaques avec de la graisse alimentaire trois ou quatre fois. Grâce à cela, les pores des plaques en fonte d'acier se refermeront et une couche spécifique se créera.

Allumage et préchauffage de l'appareil

- Préparer de la pate à gaufres selon votre recette ou selon notre proposition (point « Indices et conseils »).
- Fermer la plaque supérieure à l'aide de la poignée.
- Brancher l'appareil à une prise simple, correctement installée.
- Régler la température souhaitée (jusqu'à 300 ℃). Le témoin lumineux s'allumera ce qui voudra dire que l'appareil chauffe.

Bartscher

- Chacune des plaques du gaufrier double a son propre régulateur de température ce qui permet un réglage de température différent et une utilisation séparée.
- La température optimale pour faire les gaufres est de 200 ℃ à 250 ℃.



Pour obtenir de bons résultats, avant de commencer à faire cuire les gaufres, chauffer l'appareil jusqu'à la température souhaitée.

 Une fois la température choisie atteinte, le témoin lumineux s'éteint et vous pouvez faire cuire vos gaufres.



SURFACE CHAUDE! Risque de brûlure!

Lors de l'utilisation, les plaques et les surfaces extérieures de l'appareil chauffent. Afin d'éviter des brûlures, ne pas toucher ces surfaces, et pendant l'utilisation, utiliser uniquement les poignées et les éléments de service (le bouton du régulateur de température).

Cuisson des gaufres

- Ouvrir l'appareil chauffé à l'aide de la poignée et veiller à ce que la plaque supérieure soit ouverte jusqu'à la butée.
- 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. Faire attention à la quantité de pâte, son excès peut sortir lors de la cuisson.
- Fermer l'appareil à l'aide de la poignée, serrer la plaque supérieure vers le bas, afin que la pâte soit répartie uniformément.
- Selon le degré du brunissement souhaité, faire cuire la pâte env. 2 3 minutes.
- À l'aide de la poignée ouvrir l'appareil et sortir la gaufre prudemment.



AVERTISSEMENT! Risque de brûlure!

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.



- Ne jamais utiliser des ustensiles pointus ou métalliques ils peuvent abîmer la surface supérieure des plaques.
- Une fois les gaufres prêtes, les placer sur la grille, afin qu'elles refroidissent.
- Une fois les gaufres sorties, l'appareil peut être tout de suite rempli avec de la pâte.
 Faire cuire le nombre de gaufres souhaité selon la description ci-dessus.
- Une fois toutes les gaufres souhaitées cuites, mettre le régulateur de température sur la position « 0 » et débrancher l'appareil (retirer la fiche!).

Indices 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 ℃. 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℃ pendant env. 2 - 3 minute s.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

L'appareil n'est pas adapté à un rinçage direct à l'eau. Par conséquent, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil!

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

- Le nettoyage de l'appareil se fait quotidiennement.
- Il faut nettoyer l'appareil à sec ou uniquement à l'aide d'un torchon humide. Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les résidus de cuisson quand elles sont encore <u>tièdes</u> à l'aide de la brosse de nettoyage fournie avec l'appareil.
- Ne jamais utiliser pour le nettoyage des ustensiles pointus ou métalliques.
 Les rayures sur la surface des plaques nuisent aux propriétés de l'appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de matériaux rugueux ou abrasifs. Ne pas utiliser des éponges de nettoyage ou des pailles de fer pour les casseroles.
- o Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.



 Nettoyer le boîtier à l'aide d'un torchon doux, trempé dans l'eau avec un produit lavant. Ensuite, passer un coup de torchon humide propre. Essuyer l'appareil soigneusement.

Entreposage de l'appareil

 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

Problème	Motif	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux ne s'allume pas et les plaques ne chauffent pas.	 L'alimentation électrique est incorrecte ou manquante. Le dispositif de sécurité de votre tableau électrique a provoqué une coupure de circuit. 	 Vérifier s'il ne s'agit pas d'une panne d'alimen- tation électrique ou si le câble n'est pas abîmé. Vérifier le fusible ; vérifier l'appareil une fois branché à une autre prise.
Bien que l'appareil soit branché à l'alimentation électrique, que la tempéra- ture soit choisie et que le témoin lumineux soit allumé, les plaques ne chauffent pas.	 Le thermostat est abîmé. Au moins une des rési- stances chauffantes du thermostat est abîmée. 	 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.	 Le régulateur de température est abîmé. 	Contacter le service après-vente.
Le témoin lumineux ne s'allume pas, bien que les plaques chauffent.	Le témoin lumineux est abîmé.	Contacter le service après-vente.
Le côté supérieur des gaufres n'est pas cuit.	 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. 	 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.

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

Bartscher GmbH Franz-Kleine-Str. 28 D-33154 Salzkotten Germany