

"Deluxe" 1BW170D



370164

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 5.0

Date de création : 2026-03-12

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	13
6	Nettoyage	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	21
6.2	Nettoyage	21
7	Élimination des déchets	22



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- 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.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson des gaufres.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Cuisson des produits à base de farine inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Désignation :	Gaufrier "Deluxe" 1BW170D
Numéro d'article :	370164
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques :	fonte d'aluminium moulée sous pression, avec revêtement
Nombre d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	gaufre de Bruxelles, ronde
Taille de gaufre, Ø en mm :	170
Hauteur de la gaufre en mm :	35
Plage de température de – à en °C :	125 - 230
Puissance :	1 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	260 x 505 x 320
Poids en kg :	10,5

Sous réserve de modifications techniques !

Modèle / Caractéristiques

- Modèle Plaques arrière : montées de manière fixe
- Rotation des plaques de cuisson : rotation de 180 ° vers la droite/gauche
- Commande : électronique, bouton
- Réglage de la température : thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Affichage numérique
- Programmation : temps de cuisson, température
- Minuterie
- Témoin lumineux de contrôle : chauffage
- Compris : 1 bac de récupération, L 250 x P 280 mm

4.2 Éléments de l'appareil

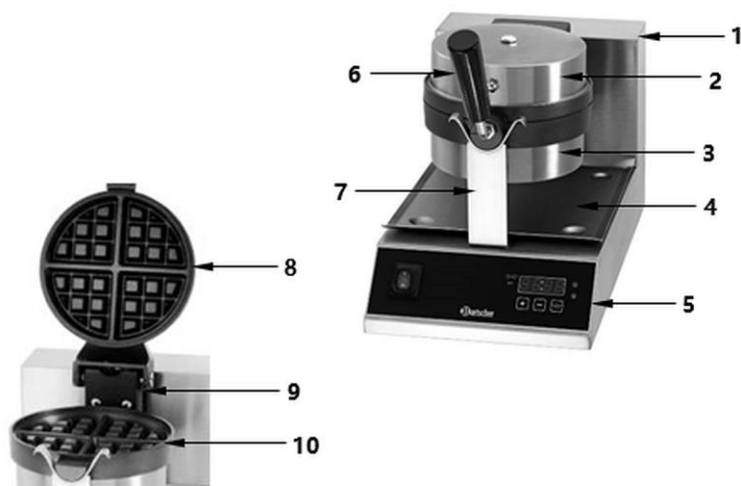


Fig.1

FR

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Boîtier | 2. Couvercle |
| 3. Socle | 4. Bac de récupération |
| 5. Panneau de commande | 6. Poignées du couvercle |
| 7. Support pour gaufrier | 8. Plaque de cuisson supérieure |
| 9. Suspension pour gaufrier | 10. Plaque de cuisson inférieure |

4.3 Fonctions de l'appareil

Le gaufrier est conçu pour cuire des gaufres. La rotation à 180° droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal. Les boutons de commande avec Affichage numérique et Minuterie offrent les meilleures conditions pour obtenir des gaufres parfaites. De plus, les plaques de cuisson en aluminium moulé sous pression assurent une conductivité thermique élevée.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.

- Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Respectez une distance minimale de 15 cm à l'arrière, à droite et à gauche, et de 50 cm en haut et à l'avant afin de pouvoir travailler sans entrave avec l'appareil et de garantir une bonne circulation de l'air.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

FR

Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation conformément aux instructions de la section 6 « **Nettoyage** ».
2. Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil sans pâte (section « **Mise en marche et préchauffage de l'appareil** »).

En raison des résidus de fabrication, de la fumée peut se dégager pendant le préchauffage. Cela ne présente toutefois aucun danger pour l'utilisateur et n'indique pas non plus un défaut de l'appareil. Veillez à une bonne ventilation lors du premier préchauffage.

3. Laissez l'appareil refroidir.
4. Versez un peu d'huile alimentaire sur un essuie-tout et essuyez les plaques de cuisson ou vaporisez-les trois à quatre fois avec un spray de cuisson.

Cela permet de préparer la surface des plaques de cuisson pour la cuisson des gaufres.

Éléments de commande



Fig. 2

- | | |
|---|---|
| 11. Affichage numérique / touche SET | 12. Témoin lumineux de contrôle vert |
| 13. Témoin lumineux de contrôle orange | 14. Bouton START/STOP |
| 15. Bouton de réglage pour réduire les valeurs (température, durée) | 16. Touche de réglage pour augmenter les valeurs (température, temps) |
| 17. Interrupteur marche/arrêt | |

FR

Allumer l'appareil et le préchauffer



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson et les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par les poignées du couvercle et les éléments de commande prévus à cet effet (boutons, interrupteurs).

1. Préparez la pâte à gaufres selon votre recette ou notre suggestion de recette (Section « **Remarques et conseils** »).
2. Fermez le couvercle de l'appareil (poignées vers le haut).
3. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

Un signal sonore retentit 3 fois et le Témoin lumineux de contrôle s'allume.

5. Réglez la durée et la température souhaitées conformément à la section « Modifier **les réglages** ».
6. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP et lancez le préchauffage sans pâte à la température et à la durée réglées.

REMARQUE !

Avant de cuire des gaufres, préchauffez toujours l'appareil à la température souhaitée afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Pendant la phase de préchauffage, le témoin lumineux de contrôle vert s'allume. Dès que la température réglée est atteinte, celui-ci s'éteint et le Témoin lumineux de contrôle orange s'allume.

Modifier les réglages

Les valeurs de température et de temps peuvent être modifiées à tout moment selon vos besoins. **Remarque** : plus la température réglée est élevée et plus la longueur du temps est grande, plus les gaufres seront foncées.

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

Un signal sonore retentit 3 fois, le voyant vert s'allume et le temps préréglé s'affiche sur l'affichage numérique.

Vous pouvez maintenant régler la température et le réglage de la durée souhaités en suivant les instructions suivantes.

Température

1. Appuyez sur la touche SET et maintenez-la enfoncée.
2. Appuyez simultanément sur les touches START/STOP.

La température préréglée s'affiche.

3. Pour modifier le réglage, appuyez sur les touches « + » ou « - » jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche sur l'affichage numérique.

Heure

1. Appuyez sur la touche SET.

L'heure préréglée s'affiche sur l'Affichage numérique.

2. Appuyez sur la touche « + » ou « - » et maintenez-la enfoncée.

Le réglage s'effectue désormais à l'aide de la touche START/STOP.

3. Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que l'heure souhaitée s'affiche sur l'affichage numérique.

Si vous maintenez la touche START/STOP enfoncée, le changement de durée s'effectue plus rapidement.

4. Relâchez tous les boutons lorsque l'heure souhaitée s'affiche sur l'affichage numérique.
5. Lancez ensuite le programme avec les nouveaux réglages à l'aide de la touche START/STOP.

Le temps réglé est décompté. Lorsqu'il atteint « 0 », un signal continu retentit.

6. Appuyez sur la touche START/STOP pour terminer le programme.

Le signal s'éteint et l'affichage numérique indique le temps préréglé.

REMARQUE !

La dernière température et le dernier temps réglés restent enregistrés jusqu'à ce que les valeurs soient modifiées selon les besoins, même si l'appareil est éteint.

Cuisson des gaufres

FR



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Toucher des pâtisseries chaudes à mains nues peut entraîner des brûlures aux mains et aux doigts.

Pour retirer les pâtisseries cuites, utilisez uniquement des spatules en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

ATTENTION !

N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, pointus ou métalliques, car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.

Une fois la phase de préchauffage terminée, un signal sonore continu retentit. Le témoin lumineux de contrôle vert s'éteint et le témoin lumineux de contrôle orange s'allume.

1. Appuyez sur la touche START/STOP.

Vous pouvez maintenant commencer à cuire les gaufres.

2. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée.

ATTENTION !

Veillez à ce qu'il soit complètement ouvert, sinon il pourrait se refermer et causer des blessures.

3. Versez la pâte à gaufres préparée sur la plaque de cuisson inférieure préchauffée.
4. À l'aide d'une louche, répartissez la pâte uniformément sur la plaque de cuisson en partant du centre.
5. Faites attention à la quantité de pâte, car l'excédent peut déborder sur les côtés pendant la cuisson.



Fig. 3

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

De la graisse ou de la pâte chaude peut gicler des plaques de cuisson ou de la vapeur chaude peut s'échapper.

Veillez à ce que toutes les personnes présentes à proximité de l'appareil se tiennent à distance suffisante de celui-ci.

FR



Fig. 4

6. Fermez le couvercle à l'aide des poignées.
7. Tournez-le ensuite de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre (poignées vers le bas).

Le couvercle est ainsi verrouillé et ne peut pas s'ouvrir.

En tournant, la pâte se répartit uniformément sur les plaques de cuisson et cuit de manière optimale.

REMARQUE !

Fermez l'appareil le plus rapidement possible afin que la pâte ne refroidisse pas et que les gaufres soient uniformément dorées sur le dessus et le dessous.

8. Appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer la cuisson.
Le temps restant s'affiche sur l'affichage numérique et le compte à rebours commence.



Fig. 5

Une fois le temps réglé écoulé (« 0 » sur l'affichage numérique), un signal continu retentit et la cuisson est terminée.

9. Appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson.
10. À l'aide des poignées, tournez le couvercle de 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (poignées vers le haut).
Le dispositif de verrouillage est ainsi débloqué et le couvercle peut être ouvert.

Installation et utilisation

11. Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée.
12. Retirez délicatement la gaufre cuite à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique adaptée.
13. Placez la gaufre cuite sur une grille pour la laisser refroidir.

Une fois la gaufre retirée, l'appareil peut être immédiatement rempli de pâte à gaufres.

14. Cuisez les gaufres comme décrit ci-dessus.
15. Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil à l'aide de l'Interrupteur marche/arrêt et débranchez-le de la prise de courant (retirez la fiche secteur !).



Fig. 6

Indications et conseils

- Avant de commencer à préparer la pâte, les ingrédients doivent reposer un certain temps à température ambiante.
- La pâte sera plus moelleuse si la farine est tamisée au préalable.
- Séparer les jaunes des blancs et ajouter d'abord les jaunes à la pâte. Battre les blancs en neige ferme et ensuite, mélanger légèrement les blancs battus sans forcer. Ne pas trop mélanger afin de garder l'onctuosité de la pâte et donc des gaufres.
- Faire fondre le beurre à une température pas trop élevée. Laisser refroidir et une fois tiède, l'ajouter à la pâte.
- Pour les recettes avec du lait, il est possible de remplacer le lait par l'eau. Cela permettra d'utiliser moins de levure, car l'eau contient beaucoup de carbone et a des effets similaires à la levure.
- Avant de continuer à travailler la pâte, la laisser reposer au moins une demi-heure. Utiliser toute la pâte, ne pas la conserver plus longtemps.
- Ajouter les ingrédients tels que les noix, les arômes et autres seulement à la fin.
- Les gaufres ont un meilleur goût quand elles sont tout juste sorties du gaufrier. Servir les gaufres selon vos préférences p.ex. avec du sucre glace, du miel, du sirop, des glaces ou autres ingrédients.
- Pour des gaufres croustillantes, les déposer l'une à côté de l'autre sur une grille jusqu'au refroidissement complet. En les empilant les unes sur les autres, elles risquent de se ramollir.
- Il est possible de congeler les gaufres cuites refroidies. Pour que les gaufres ne collent pas, placer entre les gaufres du papier de cuisson ou du papier ciré

alimentaire et les congeler dans des sachets pour surgelés ou des récipients adaptées pour les congélateurs.

- Retirer selon les besoins les gaufres du congélateur et les laisser 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. Ainsi elles ne sécheront pas à cause de la température élevée.

Recette de gaufres délicieuses (env. 10 gaufres)

Ingrédients :

250 g	Farine de blé (type 405)
150 g	Beurre
200 ml	Lait
100 g	Sucre
3 pièces	Œufs
2 cuillères	Sucre vanillé
1 cuillère à café	Poudre à lever
1 pincée	Sel

FR

Préparation :

Étape 1 : Mettre le beurre dans une casserole. Faire fondre à petit feu (ne pas le laisser brunir). Laisser refroidir le beurre fondu.

Étape 2 : Battre les œufs en neige dans un bol avec le sucre, le sucre vanille et la pincée de sel. Ajouter le lait et la poudre à lever. Bien mélanger. Ajouter la farine au mélange d'œufs en utilisant un tamis fin et mélanger en même temps avec un fouet ou un mixeur manuel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Étape 3 : Ajouter lentement à la pâte le beurre fondu, tout en mélangeant. Tout bien mélanger.

Étape 4 : Chauffer le gaufrier et faire cuire les gaufres.

6 Nettoyage

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

FR

6.2 Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil tous les jours.
2. Retirez les résidus de cuisson des plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout tant qu'elles sont encore chaudes.
3. Utilisez une brosse à vaisselle en plastique pour éliminer les résidus de cuisson tenaces sur les plaques de cuisson.
4. Nettoyez les plaques de cuisson de l'appareil à sec ou avec un chiffon humide. Assurez-vous qu'aucune humidité, huile ou graisse ne pénètre dans l'appareil.
5. Ne nettoyez jamais l'appareil ou des pièces de l'appareil dans un lave-vaisselle.
6. Retirez le bac collecteur de l'appareil et videz-le.
7. Rincez le bac collecteur à l'eau chaude avec un détergent doux.
8. Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide.

9. Séchez ensuite soigneusement les pièces et les surfaces nettoyées.

7 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.