

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -  
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272  
370273 - 370274 - 370275**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2020-11-09

---

## 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 .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Éléments de l'appareil .....	14
4.3	Fonctions de l'appareil .....	15
5	Installation et utilisation .....	15
5.1	Installation .....	15
5.2	Utilisation .....	16
6	Nettoyage .....	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	21
6.2	Nettoyage .....	22
7	Défaillances possibles .....	23
8	Élimination des déchets .....	24



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.

FR

### 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.

### Utilisation uniquement sous surveillance

## Sécurité

---

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

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

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

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

### 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.

FR

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.

### 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

#### Version / caractéristiques

- Type de plaques : fixes
- Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
- Écran d'affichage numérique
- Minuterie
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
- Commande : manette
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe
- L'appareil comprend: 1 bac collecteur

**Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques!**

<b>Nom:</b>	<b>Gaufrier MDI 1HW-AL</b>
Numéro d'article :	<b>370270</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	forme de coeur
Taille des gaufres en mm :	Ø 210
Hauteur des gaufres en mm :	16
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 420 x 245
Poids en kg :	11,3

<b>Nom:</b>	<b>Gaufrier MDI 1BW-AL</b>
Numéro d'article :	<b>370271</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	gaufre de Bruxelles
Taille des gaufres en mm :	160 x 100
Hauteur des gaufres en mm :	32
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 420 x 260
Poids en kg :	11,1

FR

<b>Nom:</b>	<b>Gaufrier MDI Torti 400</b>
Numéro d'article :	<b>370272</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	tartelette
Type de plaque :	4 tartelettes en pâte à gaufre
Taille des gaufres en mm :	Ø 105
Hauteur des gaufres en mm :	20
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 425 x 265
Poids en kg :	12,6

## Paramètres techniques

<b>Nom:</b>	<b>Gaufrier MDI Lolly 400</b>
Numéro d'article :	<b>370273</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	en épi, triangulaire
Type de plaque :	4 gaufres en épis, triangulaires
Taille des gaufres (L x P x H) en mm :	52 x 20 x 220
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 440 x 250
Poids en kg :	12,0

Les bâtonnets à piquer ne sont pas fournis !

<b>Nom:</b>	<b>Gaufrier MDI Donut 900</b>
Numéro d'article :	<b>370274</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	donut
Type de plaque :	9 donuts
Taille des gaufres en mm :	Ø 50
Hauteur des gaufres en mm :	20
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	300 x 390 x 250
Poids en kg :	8,9

Nom:	Gaufrier MDI Lolly 600
Numéro d'article :	370275
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques chauffantes :	Aluminium, Revêtu
Nombres d'unités de cuisson :	1
Forme de gaufre :	en épi, arrondie
Type de plaque :	6 gaufres en épis, arrondies
Taille des gaufres (L x P x H) en mm :	40 x 30 x 140
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	365 x 380 x 245
Poids en kg :	10,1

Les bâtonnets à piquer ne sont pas fournis !

FR

### Types de plaques chauffantes / de gaufres



Forme de cœur



370270



Gaufre de Bruxelles



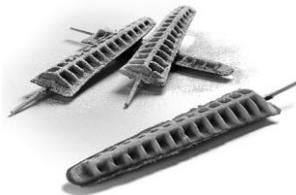
370271



Tartelette



370272



En épi; triangulaire



370273



Donut



370274



En épi, arrondi



370275

## 4.2 Éléments de l'appareil

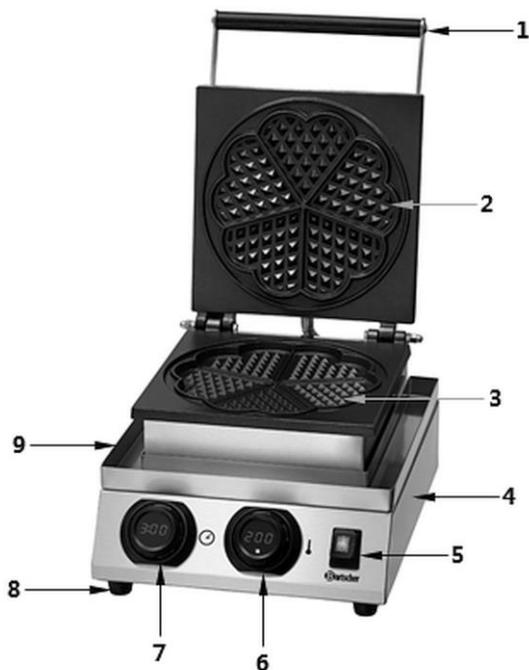


Fig. 1

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Support   | 2. Plaque chauffante supérieure     |
| 3. Plaque chauffante inférieure                                  | 4. Boîtier                          |
| 5. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux intégré (vert) | 6. Bouton rotatif de la température |
| 7. Bouton rotatif de la durée                                    | 8. Pieds (4x)                       |
| 9. Égouttoir   |                                     |

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Une structure robuste, de la puissance et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore assurent des conditions parfaites pour la cuisson des gaufres. Une fois les plaques chauffées à la température requise, selon la version de l'appareil, il est possible de préparer des gaufres de différentes formes (cœur, de Bruxelles, tartelette, en épi, donut).

## 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.

FR

#### 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.

- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

### 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.

FR

## 5.2 Utilisation

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au **point 6 «Nettoyage»**.
2. Fixer le bac collecteur sur le boîtier autour de la plaque chauffante inférieure de l'appareil.

L'excès de pâte, les restes de cuisson et la graisse s'écouleront lors de la cuisson dans le bac collecteur. Vérifier régulièrement son remplissage et le vider.

3. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil sans la pâte et sans le fermer, pendant environ 1 heure, à une température entre 180 °C et 200 °C. Suivre les consignes des chapitres « **Réglages** » et « **Allumage et préchauffage de l'appareil** ».

Cela ne constitue aucun danger pour l'utilisateur et n'est pas une panne de l'appareil. Cette fumée n'est pas dangereuse pour l'utilisateur et ne se formera plus

## Installation et utilisation

lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. Assurer une ventilation correcte de la pièce lors de la toute première utilisation.

4. Graisser les plaques avec de la graisse alimentaire trois ou quatre fois.

### Réglages

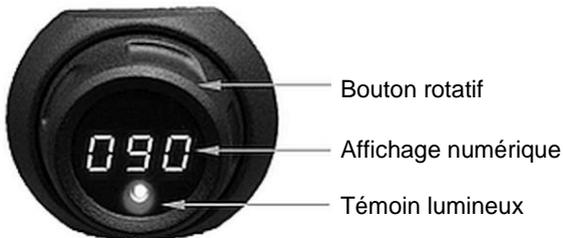
Le gaufrier est commandé par deux boutons rotatifs :

- Bouton rotatif de la durée 
- Bouton rotatif de la température 

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons rotatifs. Ils indiquent la durée et la température réglées dernièrement.

Les témoins lumineux indiquent le mode de fonctionnement.

### Structure des boutons rotatifs



FR

### Réglage de la température

Régler la température à l'aide du bouton rotatif. En appuyant brièvement sur le bouton rotatif de la température et ensuite en le tournant, il est possible de régler la température dans une étendue de 50 °C à 300 °C par pas de 1 °C. Une nouvelle pression sur le bouton rotatif de la température permet de sauvegarder la valeur réglée et de l'afficher sur l'écran d'affichage numérique. L'appareil est réchauffé à la température réglée. Le témoin lumineux rouge sur le bouton rotatif de température reste allumé au cours du processus de réchauffement. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin s'éteint. Le réchauffement de l'appareil à une température de 200 °C dure env. 10 minutes.

### Réglage de la durée

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton rotatif. En appuyant brièvement sur le bouton rotatif de la durée et ensuite en le tournant, il est possible de régler la durée souhaitée dans une étendue de 0 à 9:30 minutes par pas de 1 minute. Une nouvelle pression sur le bouton rotatif de la durée permet de sauvegarder la durée réglée et sur l'afficher sur l'écran d'affichage numérique s'affiche le temps restant (le décompte se fait à rebours par intervalles de 1 seconde).

Le témoin lumineux rouge sur le bouton rotatif de la durée clignote. Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal, appuyer brièvement sur le régulateur rotatif de la durée.

### INDICATION !

**Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil ne passe pas en mode Standby, l'élément chauffant reste actif. La minuterie n'a pas d'impact sur la fonction de chauffe.**

La durée réglée au préalable s'affiche de nouveau sur l'affichage numérique, il est alors possible de préparer une autre gaufre avec le même réglage. Pour ce faire, appuyer sur le bouton rotatif de la durée.

L'appareil peut être également utilisée sans minuterie, si le bouton rotatif de la durée n'est pas activée par pression.

FR

## Démarrage et chauffe de l'appareil



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlures !

**Les plaques chauffantes et les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche.**

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Lors du fonctionnement de l'appareil, ne toucher que la poignée et les éléments de commande prévus à cet effet.

1. Préparer de la pâte à gaufres selon votre recette ou selon notre proposition (point «**Indices et conseils**»).
2. Fermer la plaque chauffante supérieure à l'aide de la poignée.
3. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
4. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I ».

Le témoin vert de travail de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

5. Régler la température souhaitée et la durée en suivant les consignes du chapitre « **Réglages** ».

La température optimale pour la cuisson des gaufres est de 200 °C à 250 °C.

### INDICATION !

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

### Cuisson des gaufres



#### 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 ou bien des pinces, qui résistent aux températures élevées.

1. Ouvrir l'appareil chauffé à l'aide de la poignée et veiller à ce que la plaque supérieure soit ouverte jusqu'à la butée.
  2. Appliquer une fine couche d'huile végétale sur la plaque chauffante inférieure.
  3. À l'aide d'une louche ou d'un portionneur de pâte, verser la pâte préparée sur la plaque chauffante inférieure déjà chauffée, en commençant par le milieu et en l'étalant uniformément sur les côtés. Veiller à ne pas verser trop de pâte, car l'excès peut se déverser de l'appareil sur les côtés.
  4. Fermer l'appareil à l'aide de la poignée, serrer la plaque supérieure vers le bas, afin que la pâte soit répartie uniformément.
  5. Selon le degré du brunissement souhaité, faire cuire la pâte env. 2-3 minutes.
  6. Ouvrir l'appareil en utilisant la poignée et sortir avec précaution la gaufre à l'aide d'une pince ou d'une spatule en bois.
  7. Placer la gaufre sur une grille pour la laisser refroidir.
- Immédiatement après avoir retiré la gaufre, il est possible de remplir de nouveau l'appareil.
8. Faire cuire le nombre de gaufres souhaité selon la description ci-dessus.
  9. Servir les gaufres quand elles sont encore chaudes.
  10. Une fois la cuisson des gaufres terminée, appuyer sur les boutons rotatifs et les tourner jusqu'à ce que l'écran d'affichage affiche « **00** ».

11. Mettre l'interrupteur marche/arrêt en position « O » et débrancher l'appareil de la prise d'alimentation électrique (retirer la fiche !).

### INDICATION !

**Pour la cuisson des gaufres en forme d'épi, utiliser des bâtonnets en bois pour brochettes disponibles sur le marché, qui correspondent aux fentes dans les plaques de cuisson inférieures.**

**Glisser le bâtonnet dans la fente directement après le remplissage de l'appareil avec la pâte.**

**Ensuite, fermer la plaque chauffante supérieure à l'aide de la poignée.**

### 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 demie 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.

## Nettoyage

- 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 pour des gaufres croustillantes (env. 10 gaufres)

500 g	Farine
300 g	Sucre
400 g	Beurre
6	Œufs
2 sachets	Sucre vanillé
½ cuillère à café	de levure ou de bicarbonate de soude
1 pincée	Sel

1. 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.
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
3. Mélanger le beurre avec les œufs.
4. Verser le mélange dans le puits formé au milieu du saladier.
5. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une texture lisse.
6. Laisser reposer la pâte pendant au moins une demi-heure avant de l'utiliser.
7. Selon le degré de brunissement souhaité, faire cuire les gaufres env. 2-3 minutes à une température d'env. 200 °C.

FR

## 6 Nettoyage

### 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. Les objets pointus 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.

## 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer l'appareil tous les jours.
2. Enlever les résidus de cuisson quand elles sont encore tièdes à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brosse de nettoyage adaptée.
3. Une fois l'appareil refroidi, retirer le bac collecteur et le vider.
4. Ensuite, laver le bac collecteur dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
5. Sécher soigneusement le bac collecteur avant de le placer de nouveau dans l'appareil.
6. Nettoyer les plaques chauffantes après leur refroidissement, à sec ou avec un chiffon doux humide.

### **ATTENTION !**

**Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.**

**Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni aucune autre partie.**

FR

7. Nettoyer le boîtier avec un chiffon souple humidifié avec un produit nettoyant.
8. Essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre et humide.
9. Essuyer l'appareil soigneusement.

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

<b>Erreur</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mis en marche, mais les affichages numériques des boutons rotatifs n'indiquent aucune valeur	L'alimentation électrique est défectueuse ou absente	Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, allumé, mais il ne se chauffe pas	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Un des éléments de chauffe est endommagé	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)	Mettre plus de pâte
	La pâte ne lève pas bien (trop peu de poudre à lever)	Ajouter plus de poudre à lever
	La plaque supérieure ouverte trop longtemps se refroidit trop	Ne pas ouvrir le gaufrier pour une période de temps trop longue

### 8 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.