



# Bedienungsanleitung

## Mode d'emploi

## Istruzioni per l'uso

**AMBIANO**

# Belgisches Waffeleisen

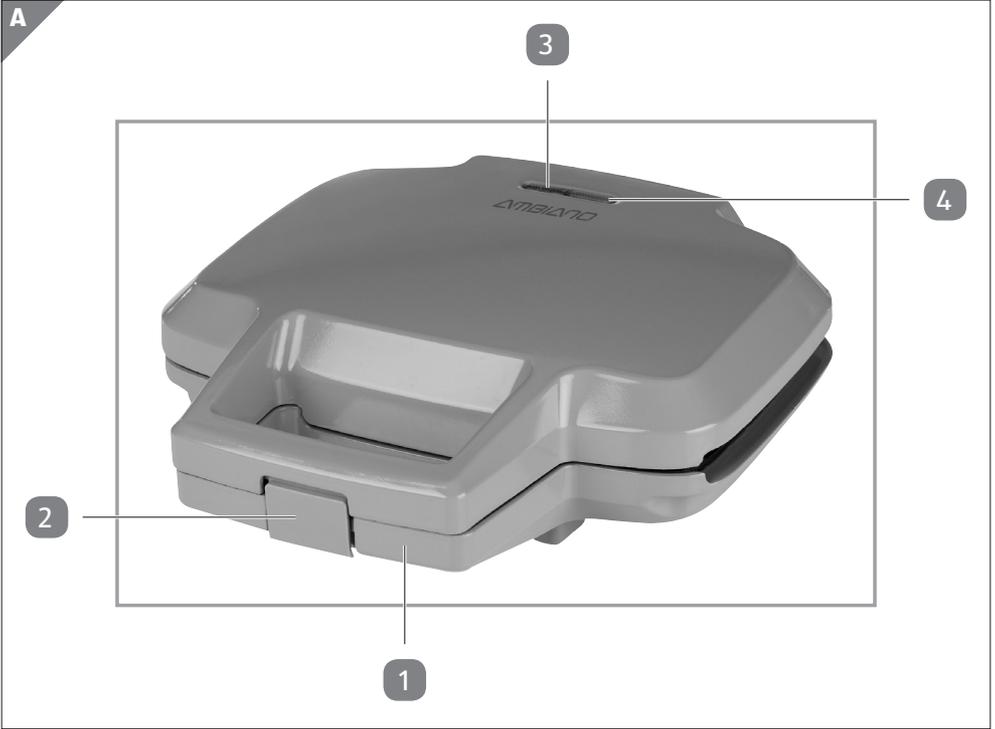
Gaufrier belge | Piastra per waffel belga



Deutsch.....02  
Français ....24  
Italiano .....46



4



# Grâce aux codes QR, allez droit au but.

Que vous ayez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'accessoires, que vous recherchiez des indications concernant les **garanties fabricant** ou les **centres de service** ou souhaitiez regarder tranquillement des **instructions vidéo**, nos codes QR vous permettent d'accéder facilement à votre objectif.

## Qu'est-ce qu'un code QR ?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'une caméra de smartphone et qui contiennent, par exemple, un lien vers une page Internet ou des coordonnées.

**Les avantages :** vous n'avez plus besoin de saisir d'adresses Internet ou de coordonnées !

## Comment ça marche ?

Pour scanner les codes QR, vous avez uniquement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. En règle générale, vous trouverez un lecteur de codes QR gratuit dans l'App Store de votre smartphone.

## Essayez dès maintenant

Scannez tout simplement le code QR suivant avec votre smartphone et découvrez-en plus sur le produit ALDI que vous venez d'acheter.

## Votre portail de services ALDI

Vous trouverez également toutes les informations citées ci-dessus en ligne, sur le portail de services ALDI sous [www.aldi-service.ch](http://www.aldi-service.ch).



Lors de la lecture des codes QR, des coûts pour la connexion Internet peuvent être facturés en fonction de votre forfait.

# Sommaire

<b>Vue d'ensemble .....</b>	<b>4</b>
<b>Contenu de la livraison/Pièces de l'appareil .....</b>	<b>26</b>
<b>Généralités.....</b>	<b>27</b>
Lire le mode d'emploi et le conserver .....	27
Légende des symboles et autres informations .....	27
<b>Sécurité .....</b>	<b>28</b>
Utilisation conforme à l'usage prévu .....	28
Consignes de sécurité.....	29
Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées.....	29
Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques .....	30
Risques liés à l'utilisation du gaufrier belge .....	31
<b>Installation et montage .....</b>	<b>34</b>
Avant la première utilisation .....	34
<b>Utilisation.....</b>	<b>36</b>
Utilisation du gaufrier .....	36
<b>Recettes.....</b>	<b>39</b>
Pâte de base 1.....	39
Pâte de base 2.....	40
Pâte de base 3.....	40
Recette pour des « gaufres épaisses » (gaufres de Bruxelles) .....	41
<b>Maintenance, nettoyage et entretien.....</b>	<b>42</b>
<b>Pannes et solutions .....</b>	<b>43</b>
<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>44</b>
<b>Déclaration de conformité.....</b>	<b>44</b>
<b>Élimination.....</b>	<b>44</b>
Élimination de l'emballage .....	44
Élimination de l'appareil.....	44

# Contenu de la livraison/ Pièces de l'appareil

- 1 Poignée
- 2 Clip de fermeture
- 3 Voyant d'alimentation secteur
- 4 Témoin lumineux de fonctionnement
- 5 Moules de cuisson antiadhésifs
- 6 Notice d'utilisation et carte de garantie (non illustrées)

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

# Généralités

## Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie de ce gaufrier belge. Il contient des informations importantes pour l'utilisation et la manipulation.

Lisez attentivement la notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le gaufrier belge. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou endommager le gaufrier belge. La notice d'utilisation repose sur les normes et règles applicables au sein de l'Union européenne. Il convient également de respecter les directives et législations spécifiques à votre pays de résidence si vous vivez en dehors de l'Union européenne.

Conservez la notice d'utilisation pour des utilisations futures. Donnez-la avec le gaufrier belge si vous le remettez à une autre personne.

## Légende des symboles et autres informations

Les symboles et termes d'avertissement suivants figurent dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage, ou représentent des informations complémentaires.



Veuillez lire et respecter la notice d'utilisation !

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.

**⚠ AVERTISSEMENT !**

concerne les dommages corporels

**AVIS!**

concerne les dommages matériels



**Attention !**

**Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces deviennent brûlantes.**



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité ») :  
Les produits marqués de ce symbole satisfont aux exigences des directives CE en vigueur.



Le label « Geprüfte Sicherheit » (Sécurité contrôlée) certifie que l'appareil peut être utilisé en toute sécurité dans des conditions d'utilisation prévisibles. Le label atteste que cet appareil est conforme à la loi sur la sécurité des produits.



Ce symbole fait référence aux prescriptions spéciales en matière d'élimination des appareils usagés (voir le chapitre « Élimination »).

## Sécurité

### Utilisation conforme à l'usage prévu

Le gaufrier est exclusivement conçu pour la cuisson de gaufres. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients d'hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

### Moules de cuisson antiadhésifs :

**AVIS!**

**Ne déposez aucun objet sur les plaques de cuisson ou sur les moules de cuisson afin d'éviter tout endommagement éventuel du revêtement antiadhésif.**

**AVIS!**

**N'utilisez aucun objet métallique et/ou pointu lors de l'utilisation conforme de l'appareil et lors de son nettoyage.**

## Consignes de sécurité

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Veillez lire et respecter les consignes de sécurité énoncées ci-après. Le non-respect de ces consignes peut engendrer des risques d'accident et de blessures, ainsi que des dommages matériels ou des dysfonctionnements de l'appareil.**

### **Risques pour les enfants et les personnes dont les facultés sont limitées**

- Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser cet appareil, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été instruits quant à son usage sûr et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ces opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et conservez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne laissez pas pendre le cordon électrique afin d'éviter que quelqu'un ne tire dessus.
- Conservez l'emballage hors de portée des enfants.

**Risque d'asphyxie !**



## Risques liés à l'utilisation d'appareils électriques

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.
- Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le fabricant est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil.
- Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.
- Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par un personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.
- Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité. **Risque d'électrocution !**
- Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau ! Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé. Ceci vaut également lorsque le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé. **Risque d'électrocution !**
- Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique !  
**Risque d'électrocution !**



- Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**
- Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon. **Risque d'électrocution !**
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**
- N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques. **Risque d'électrocution !**

### **Risques liés à l'utilisation du gaufrier belge**

- Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent entraîner des brûlures (par ex. au niveau des plaques de cuisson, moules de cuisson et du corps de l'appareil). Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des dangers. **Risque de blessures !**
- Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**
- Veillez à placer le gaufrier sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de

distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets facilement inflammables, par ex. les rideaux. **Risque d'incendie !**

- Placez le gaufrier sur une surface plane et résistante aux projections, ces dernières ne pouvant pas toujours être évitées. La surface doit être facile à nettoyer.
- Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers.
- Lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle de l'appareil et lors du processus de cuisson, de la vapeur chaude peut se dégager. Veuillez faire attention lorsque vous saisissez la poignée. **Risque de blessures !**
- Fermez toujours le couvercle de l'appareil avant de l'utiliser et ne l'ouvrez que pour verser la pâte ou retirer les gaufres. Refermez-le tout de suite après. Afin d'éviter des brûlures dues aux fortes températures ou à la vapeur chaude émanant de l'appareil, celui-ci ne doit pas fonctionner lorsque son couvercle est ouvert.
- Évitez de déplacer l'appareil tant que celui-ci ou certains de ses composants sont encore chauds ou que des aliments ou liquides chauds s'y trouvent. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. **Risque de brûlure !**
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. En cas d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.
- Pour éviter tout danger lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil du secteur et laissez-le refroidir à température ambiante.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

- Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre. **Risque d'électrocution !**
- Laissez l'appareil et tous les accessoires refroidir à température ambiante avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- Respectez les autres indications du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

# Installation et montage

## Avant la première utilisation

### **AVERTISSEMENT !**

**Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre SAV. Les coordonnées de notre service client figurent sur la carte de garantie.**

Votre gaufrier est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « Maintenance, nettoyage et entretien ».

Aujourd'hui, les meubles sont recouverts d'une multiplicité de laques et de matières plastiques et ils sont traités avec des produits d'entretien extrêmement divers. Il ne peut donc pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui affectent et amollissent les pieds en caoutchouc du corps. Placez éventuellement un support antidérapant et résistant aux températures élevées sous le gaufrier.

- Placez le gaufrier à proximité d'une prise secteur avec terre.

Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections. Utilisez le cas échéant un support approprié, résistant à la chaleur.



Si votre appareil ne fonctionne pas, veuillez vous reporter au chapitre « Pannes et solutions ».



Avant la première utilisation de votre gaufrier, faites-le chauffer pendant 5 minutes environ. Ce faisant, de légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après une ou deux utilisations. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par ex. en ouvrant la fenêtre.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre et faites-le chauffer une ou deux fois (à vide) pendant environ 5 minutes.
- Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir jusqu'à température ambiante.
- Nettoyez le gaufrier comme indiqué dans la section « Maintenance, nettoyage et entretien ».



Nous vous conseillons également de faire fonctionner l'appareil 1 ou 2 fois avec de la pâte, afin de supprimer complètement d'éventuels résidus liés à la production. Les gaufres obtenues à l'issue de ces cycles ne sont pas comestibles.

# Utilisation

## Utilisation du gaufrier

### AVERTISSEMENT !

**Le moule de cuisson et la surface de chauffe du couvercle de l'appareil chauffent également lorsque ce dernier est ouvert. Soyez par conséquent particulièrement prudent, pour éviter toute brûlure ou dégât matériel.**

### AVERTISSEMENT !

**Ne tenez pas la poignée lors du fonctionnement de l'appareil car la vapeur dégagée peut provoquer des brûlures.**



Préparez la pâte à gaufres à votre convenance et placez-la à portée de main, à proximité de l'appareil. Branchez ensuite l'appareil à la prise secteur avec terre.



Cette notice d'utilisation contient des suggestions de recettes et des idées pour réaliser des pâtes à gaufre.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si tous les ingrédients utilisés sont à la même température lors de la préparation de la pâte.



Les pâtes contenant une importante quantité de lait, d'amidon ou de levure chimique ont tendance à adhérer. Nous vous conseillons dans ce cas de graisser les plaques de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile végétale résistante à la chaleur. Vous éviterez ainsi que les gaufres adhèrent aux moules de cuisson.

- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.
- Dès que vous branchez l'appareil à une prise secteur avec terre, le voyant d'alimentation secteur rouge **3** s'allume. Après quelques minutes, le préchauffage est terminé, le témoin lumineux de fonctionnement vert **4** s'allume. Cela vous indique que la température de cuisson est atteinte et que le thermostat a interrompu le processus de chauffe. Le témoin lumineux vert **4** s'allume et s'éteint au cours du

fonctionnement et vous indique que la température de cuisson déterminée est maintenue de façon constante.



Pour garantir que la pâte soit entièrement en contact avec le moule de cuisson supérieur lors du processus de cuisson et que les gaufres soient ainsi cuites de manière homogène des deux côtés, nous vous recommandons de verser la pâte jusqu'au bord supérieur des butées intérieures du moule de cuisson. Répartissez la pâte de manière homogène afin que tout le moule de cuisson soit rempli de pâte.

- Vous pouvez commencer à préparer des gaufres dès que le témoin lumineux de fonctionnement vert **4** s'éteint après le premier temps de chauffe. Enduisez légèrement les deux moules de cuisson **5** de beurre, de margarine ou d'huile végétale résistant à la chaleur.
- Puis, versez un peu de votre pâte à gaufres sur le moule de cuisson inférieur **5** et répartissez-la de façon homogène. Ne mettez pas trop de pâte. Si vous versez trop de pâte dans le gaufrier, celle-ci déborde des moules de cuisson **5** et s'écoule sur l'appareil et la surface de travail lors de la fermeture du couvercle.
- Fermez le couvercle de l'appareil aussitôt après avoir versé la pâte et pressez brièvement les deux moules de cuisson **5** l'un contre l'autre à l'aide de la poignée. Fermez ensuite l'appareil à l'aide du clip de fermeture **2** afin de garantir une cuisson homogène sur les deux côtés des gaufres. Après 2 à 3 minutes de cuisson au minimum, ouvrez le couvercle pour contrôler l'état des gaufres. N'ouvrez pas le couvercle trop fréquemment, car les moules de cuisson supérieurs **5** refroidiraient rapidement et vous obtiendriez une coloration irrégulière.



La bonne quantité de remplissage et le temps de cuisson correct dépendent en grande partie de la consistance de la pâte (fluide ou épaisse), des ingrédients utilisés et de vos préférences. Nous attirons votre attention sur le fait qu'il vous faudra peut-être acquérir un peu d'expérience dans la manipulation de l'appareil avant d'obtenir le résultat souhaité (p. ex. des gaufres légèrement ou bien dorées).

- Le temps de cuisson varie de 6 à 10 minutes selon la recette et le degré de coloration souhaité.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez retirer les gaufres cuites avec une spatule en bois ou en plastique adaptée, résistante à la chaleur. Dans tous les cas, prenez soin de ne pas rayer les surfaces de cuisson ou les moules de cuisson **5**.



Selon les ingrédients ou la consistance de la pâte à gaufre utilisée, et à cause des cavités sur les moules de cuisson, il peut arriver dans des cas

exceptionnels que la gaufre cuite reste collée au moule du couvercle de l'appareil ou que celui-ci ne s'ouvre pas immédiatement. Dans ce cas, ne touchez surtout pas les surfaces brûlantes de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou une spatule adaptés pour ouvrir le couvercle de l'appareil ou pour retirer la gaufre de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Attention, les gaufres sont encore brûlantes une fois sorties ! Laissez suffisamment refroidir les gaufres avant de les déguster. Risque de brûlure !**

Si vous souhaitez faire cuire d'autres gaufres, refermez le couvercle de l'appareil jusqu'à ce que l'appareil et les moules de cuisson **5** aient atteint la température nécessaire.

REMARQUE : les gaufres suivantes cuiront probablement plus rapidement étant donné que les moules de cuisson **5** conservent une partie de la chaleur. Afin d'obtenir un résultat optimal, il est possible que plusieurs passages dans le gaufrier soient nécessaires.

**Pour retirer les gaufres, n'utilisez en aucun cas des objets métalliques ou pointus. Cela vous évitera de détériorer le revêtement antiadhésif, et vous permettra de retirer facilement les gaufres sans qu'elles n'attachent.**

Après chaque utilisation, l'appareil doit être débranché du secteur. Pour ce faire, retirez la fiche de la prise secteur avec terre. Laissez refroidir l'appareil à température ambiante avant de le nettoyer et/ou de le ranger.

#### CONSEILS :

- Une bonne pâte à gaufre est assez épaisse ou visqueuse. Elle ne doit pas être trop fluide.
- Si la pâte est trop fluide, nous vous conseillons d'ajouter un peu de farine.
- Si la pâte est trop épaisse, nous vous conseillons d'ajouter un peu d'eau minérale ou de lait.
- Si vos gaufres n'ont pas suffisamment levé pendant la cuisson, vous pouvez ajouter un peu de levure chimique.
- Attention : si vous utilisez des ingrédients pouvant dégager de grandes quantités de liquide, le jus peut atteindre les bords de l'appareil lors du processus de cuisson.

# Recettes

De délicieuses gaufres « faites maison » : voici quelques suggestions de recettes pour des pâtes de base, dont vous pouvez rehausser le goût à votre convenance. Les quantités indiquées dans les suggestions de recettes sont des valeurs indicatives, vous pouvez les adapter de manière proportionnelle, en fonction des besoins.

## Pâte de base 1

Ingrédients :	Quantité :
Beurre (mou)	375 g
Sucre	375 g
Œufs	9 (taille M)
Sucre vanillé	3 paquets
Jus de citron ou arôme de citron	1/2 cuillère à café
Farine	375 g
Levure chimique	1 pointe de couteau
Eau minérale	1 trait
Lait	Selon les besoins

### Préparation :

Battre le beurre mou et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs, le sucre vanillé et le jus de citron. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger. Compléter avec un trait d'eau minérale et incorporer le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

## Pâte de base 2

Ingrédients :	Quantité :
Margarine (molle)	600 g
Sucre	300 g
Œufs	12 (taille M)
Sucre vanillé	3 paquets
Rhum ou arôme de rhum	1 cuillère à café
Farine	600 g
Levure chimique	½ cuillère à café
(Lait)	

### Préparation :

Battre la margarine molle et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs, le sucre vanillé et le rhum. Ajouter la farine et la levure chimique et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Cette pâte devient très visqueuse, ajouter un peu de lait selon les besoins.

## Pâte de base 3

Ingrédients :	Quantité :
Margarine (molle)	250 g
Sucre	250 g
Œufs	6 (taille M)
Sucre vanillé	2 paquets
Farine	500 g
Levure chimique	1 cuillère à café
Lait	500 ml

**Préparation :**

Battre la margarine molle et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux, incorporer les œufs et le sucre vanillé. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger, puis incorporer le lait jusqu'à obtenir une pâte épaisse.

Cette recette de base peut également être préparée sans œufs ! Dans ce cas, remplacer la moitié de la quantité de lait par de l'eau.

**CONSEILS :**

- Le cas échéant, ajouter une pincée de sel à la préparation de base afin de rehausser le goût.
- Un trait d'eau minérale rendra la pâte plus légère.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs, battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer avec précaution dans la pâte terminée : les gaufres seront plus croustillantes.

## Recette pour des « gaufres épaisses » (gaufres de Bruxelles)

Ingrédients :	Quantité :
Margarine liquide	100 g
Œufs	3
Sucre vanillé	3 paquets
Farine	250 g
Levure chimique	1½ cuillère à café
Sel	½ cuillère à café
Lait	250 ml

**Préparation :**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Mélanger la farine, la levure chimique, le sel, le sucre vanillé et un peu de lait. Ajouter les jaunes d'œufs et le reste de lait jusqu'à obtenir une pâte légère. Ajouter la margarine liquide, incorporer avec précaution les blancs en neige. Faire cuire immédiatement.



## Maintenance, nettoyage et entretien

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Débranchez toujours la prise et laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante avant de le nettoyer et de le ranger !**

### **⚠ AVERTISSEMENT !**

**Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !**

Pour nettoyer les moules de cuisson **5**, commencez par retirer les miettes avec une brosse souple ou un pinceau de cuisine. Utilisez ensuite du papier absorbant ou un chiffon sec pour éponger les résidus de graisse.

Retirez dans un premier temps tous les restes de nourriture avec un torchon humide et bien essoré ou avec un pinceau.

Les moules de cuisson **5** se nettoient également très facilement avec une brosse douce et légèrement humidifiée. Séchez correctement toutes les pièces en les essuyant.

### **AVIS !**

**N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objet pointu pour nettoyer l'appareil ou les moules de cuisson.**

Pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré, puis séchez bien le corps en l'essuyant. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.



## Pannes et solutions

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'est pas relié à la prise secteur avec terre.	Branchez la fiche dans la prise secteur avec terre.
Le voyant d'alimentation secteur rouge ne s'allume pas.	L'alimentation en courant est interrompue.	Branchez l'appareil à une prise secteur avec terre.
Les deux côtés des gaufres présentent des nuances brunes différentes.	Vous avez versé trop peu de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte.	Dosez et répartissez correctement la quantité de pâte.
Les gaufres ne sont pas cuites.	Le temps de cuisson a été trop court.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.
Les gaufres sont brûlées.	Le temps de cuisson a été trop long.	Adaptez le temps de cuisson à la quantité de pâte et au degré de cuisson souhaité.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre SAV. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées de notre service client dans la carte de garantie. La notice d'utilisation est disponible auprès de notre SAV au format PDF.

## Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230 V~

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale : 1000 W

Classe de protection : I

## Déclaration de conformité

**CE** La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée dans la carte de garantie fournie.

## Élimination

### Élimination de l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

### Élimination de l'appareil



**Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques !** Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.



CH

**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |  
Commercializzato da:**

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG  
SCHLAGENHOFENER WEG 40  
82229 SEEFELD  
GERMANY

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE  
ASSISTENZA POST-VENDITA**

85062



CH +41-435-004-117



info@hup-service.ch

Modell/Type/Modello:  
BE 7000

11/2018

**3**

**JAHRE GARANTIE  
ANS GARANTIE  
ANNI GARANZIA**