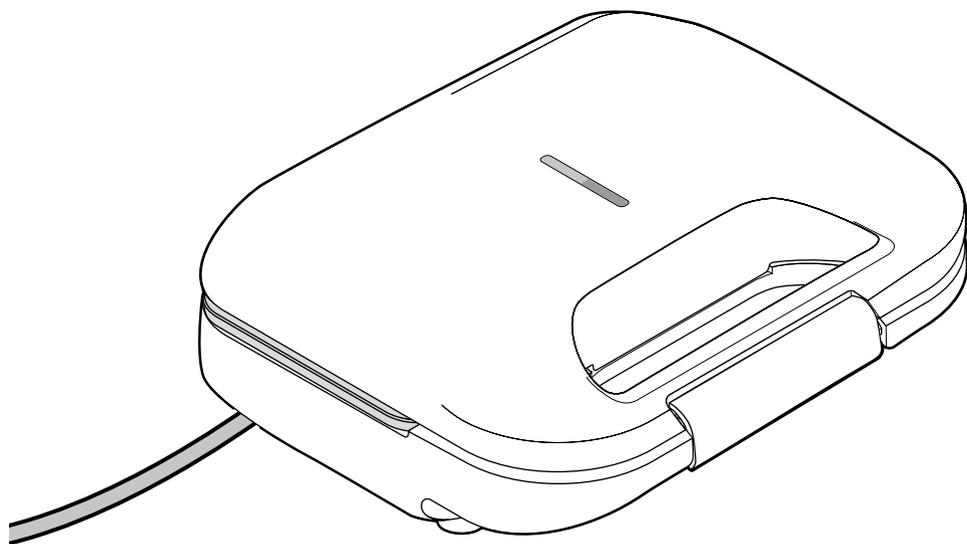




# Gaufrier bruxellois



## **Chère cliente, cher client!**

Votre nouveau gaufrier vous permettra de préparer de délicieuses gaufres en un tour de main. Les plaques de cuisson antiadhésives facilitent le retrait des gaufres une fois cuites.

Testez votre appareil sans plus attendre en cuisinant la recette figurant dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!

## **L'équipe Tchibo**



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)

---

## **Sommaire**

- 3 À propos de ce mode d'emploi**
  - 4 Consignes de sécurité**
  - 7 Vue générale (contenu de la livraison)**
  - 8 Avant la première utilisation**
  - 9 Utilisation**
  - 10 Recette de base**
  - 11 Caractéristiques techniques**
  - 11 Nettoyage**
  - 11 Problème / solutions**
  - 12 Élimination**
-

## À propos de ce mode d'emploi

L'article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et de détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

## Consignes de sécurité

### Domaine d'utilisation

Le gaufrier est destiné à la cuisson de gaufres.

L'appareil est conçu pour un usage privé et donc pour les quantités usuelles d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour un usage commercial ou similaire à un usage domestique tel que dans les cuisines réservées au personnel de magasins, de bureaux ou autres, les cuisines d'exploitations agricoles ou encore celles utilisées par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôtes ou autres.

### **DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils**

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.

- Dès que le gaufrier est allumé, l'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Rangez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants.  
Il y a notamment risque d'étouffement!

### **DANGER: risques électriques**

- L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Si l'appareil est entré en contact avec de l'humidité ou un liquide, débranchez immédiatement la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Ne mettez jamais les mains dans l'eau ou dans des endroits humides tant que le cordon d'alimentation est branché à la prise de courant.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même, la fiche ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.

- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
  - La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
  - Si vous devez utiliser une rallonge, veillez à ce qu'elle corresponde aux «caractéristiques techniques» de l'appareil. Demandez conseil au personnel du commerce spécialisé dans lequel vous achèterez la rallonge.
  - Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
  - Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant,...  
... si un problème survient pendant le fonctionnement,  
... après l'utilisation,  
... en cas d'orage et  
... avant de nettoyer l'appareil.  
Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
  - Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
  - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.
  - Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas non plus vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé.
- AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlure**
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
  - Pendant le fonctionnement, l'appareil est très chaud. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil durant son fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine ou autre protection pour ouvrir et fermer l'appareil.
  - Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
  - Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin. Ne couvrez pas l'appareil. Veillez à ce qu'une fois déroulé, le cordon d'alimentation soit bien dégagé de l'appareil et n'en touche pas les pièces brûlantes.
  - Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide pour éviter un excès de vapeur, ou que la pâte ne se répande sur la plaque de cuisson.

- Pendant la cuisson, il se dégage de la vapeur entre les surfaces de cuisson. N'approchez pas les mains, risque de brûlure!

**DANGER: autres risques de blessure**

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus, s'y entraver ou s'y accrocher et ainsi faire tomber l'appareil.

**PRUDENCE: risque de détérioration**

- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et aux éclaboussures de graisse qui sont inévitables pendant l'utilisation de l'appareil. Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur comme les plaques de cuisson, les fours ou les poêles.
- Les gaufres étant très chaudes, retirez-les toujours à l'aide de couverts en bois ou en plastique résistants à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.

- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants. Ainsi, pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez le cas échéant un support résistant à la chaleur et antidérapant entre le meuble et l'article.

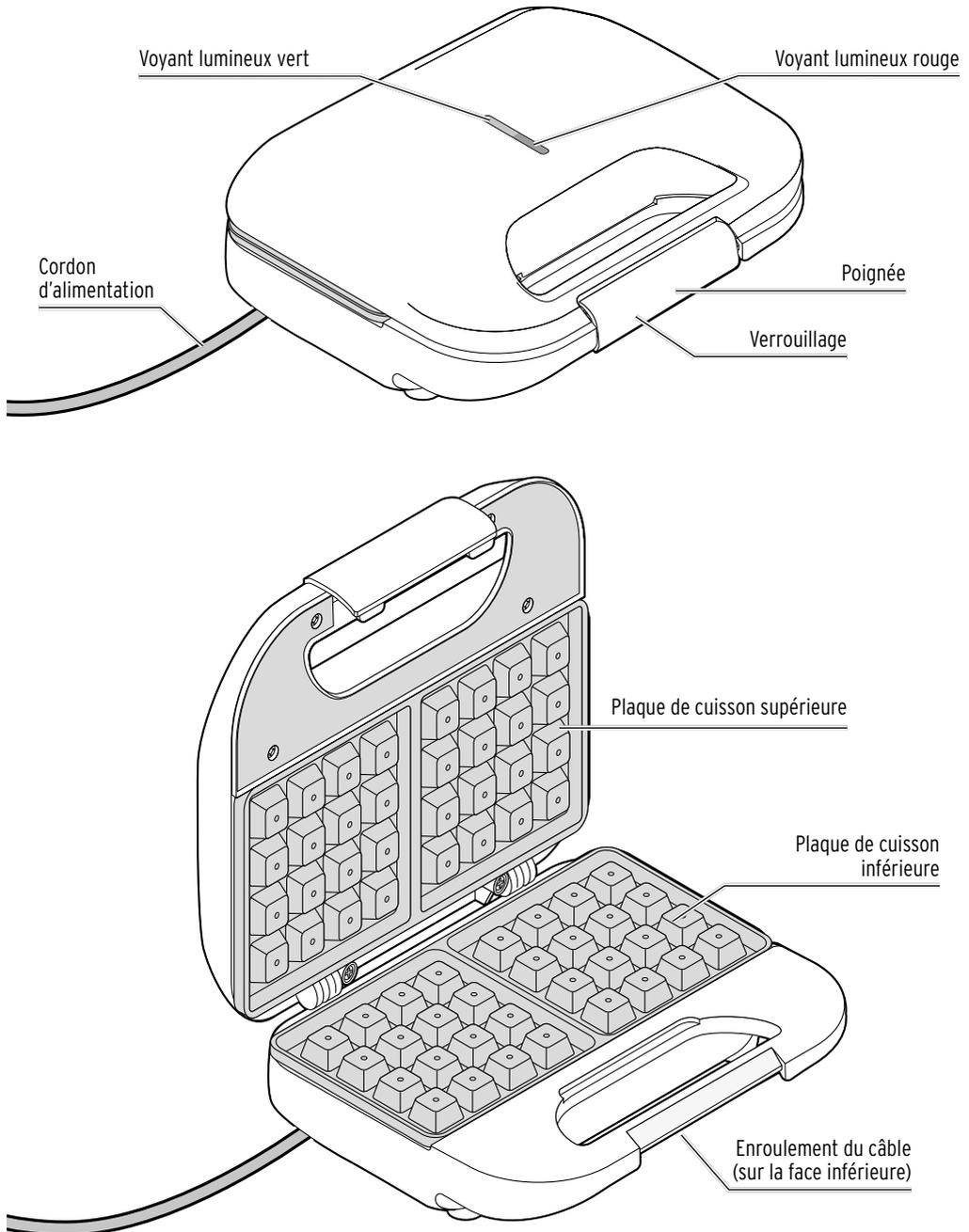
**Symbole représenté sur le dessus de l'appareil:**



CAUTION: HOT SURFACE  
(Attention: surfaces chaudes)

L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes! Prenez toujours l'appareil par la poignée et utilisez le cas échéant des maniques, p. ex.

## Vue générale (contenu de la livraison)



## Avant la première utilisation

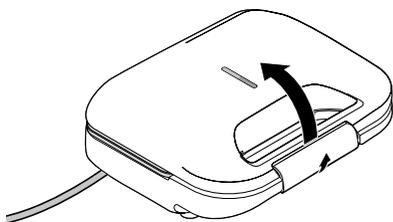


**AVERTISSEMENT** - risque de brûlure

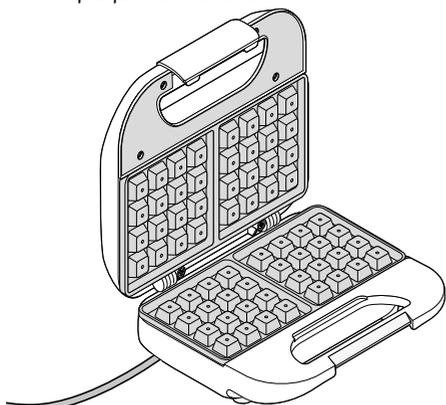
- Avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé, et surtout pas contre un mur ni dans un coin, ou à proximité de rideaux ou autre.
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement et sa phase de refroidissement.
- Utilisez des maniques ou protection similaire pour ouvrir et fermer l'appareil.

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections.

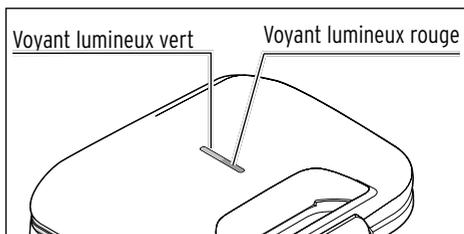
Procédez comme suit pour éliminer les résidus qui auraient pu se déposer pendant la fabrication:



3. Tirez le verrouillage vers le haut pour ouvrir les plaques de cuisson.



4. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.
5. Refermez l'appareil et tirez le verrouillage vers le bas.
6. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Les deux voyants lumineux s'allument.

Le voyant lumineux **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

Si le voyant lumineux **vert** s'allume, le gaufrier commence ou se remet à chauffer. Le voyant s'éteint dès que la température de cuisson est atteinte.



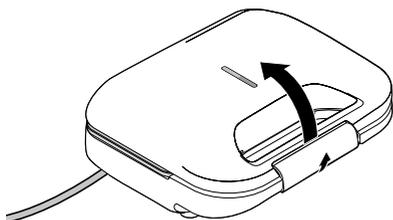
Quand vous ferez chauffer le gaufrier pour la première fois, il peut y avoir une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

7. Après 10 minutes environ, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
8. Après refroidissement, nettoyez soigneusement les plaques de cuisson avec un torchon.

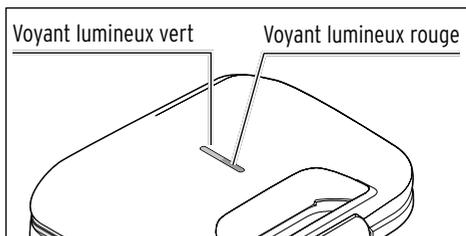
## Utilisation

Avant toute utilisation, respectez également les consignes de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».

-  Ce gaufrier électrique cuit la pâte entre les deux plaques de cuisson chauffantes des deux côtés en même temps.
- Le gaufrier ne possède pas de bouton de réglage de la température. Il se met à chauffer dès qu'il est branché.
- Comme il n'est pas possible de modifier la température, c'est le temps de cuisson qui détermine le niveau de cuisson et de coloration des gaufres, et également le nombre de fois où vous ouvrez le gaufrier pendant la cuisson.
- En remplissant le gaufrier, la pâte entre d'abord en contact avec la plaque inférieure, puis avec la plaque supérieure lorsque vous la refermez. Le dessous de la gaufre brunit ainsi plus rapidement que le dessus. Vous devez donc soulever la gaufre pour vérifier son niveau de coloration.



1. Tirez le verrouillage vers le haut et écartez les plaques de cuisson.
2. A l'aide d'un pinceau, graissez les plaques de cuisson avec un peu de margarine ou un peu d'huile alimentaire (cela n'est pas forcément nécessaire et dépend de la consistance de votre pâte).
3. Refermez les plaques de cuisson. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Les deux voyants lumineux s'allument.

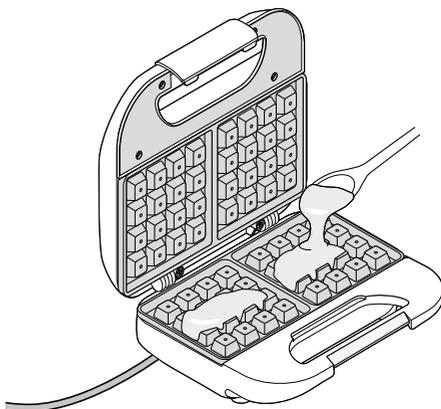
Le voyant lumineux **rouge** indique que l'appareil est sous tension.

Si le voyant lumineux **vert** s'allume, le gaufrier commence ou se remet à chauffer. Le voyant s'éteint dès que la température de cuisson est atteinte.



### AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Échappement de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation.
- Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide.



4. Tirez le verrouillage vers le haut et écartez les plaques de cuisson.
5. Versez env. 2 cuillères à soupe de pâte dans chacun des deux compartiments de la plaque inférieure.
6. Rabattez les plaques de cuisson et tirez le verrouillage vers le bas.

**i** Le voyant vert s'éteint et s'allume pendant la cuisson. Ce n'est pas un défaut mais indique que l'appareil se remet à chauffer.

7. Ouvrez le gaufrier après 2 minutes au plus tôt. Si la cuisson est insuffisante (manque de coloration, etc.), prolongez-la quelques instants. Tenez également compte du paragraphe «Conseils et astuces». Enlevez les éventuels restes de pâte à gaufre qui aurait débordé des bords des plaques de cuisson à l'aide de couverts en bois ou en plastique.

8. Retirez les gaufres dès qu'elles ont atteint le niveau de coloration souhaité. Retirez-les également à l'aide de couverts en bois ou en plastique afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif. Enlevez les restes de pâte à gaufre qui aurait débordé des bords des plaques de cuisson et éliminez-les.

Vous pouvez ensuite remplir à nouveau directement les plaques de cuisson pour cuire d'autres gaufres. Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres gaufres:

9. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

10. Laissez l'appareil refroidir complètement.

11. Nettoyez le gaufrier (voir «Nettoyage»).

### Conseils et astuces

- Le gaufrier met environ 10 minutes pour chauffer entièrement après avoir été branché sur le secteur. Dès qu'il est chaud, il faut compter env. 6-7 minutes pour que la gaufre soit complètement cuite. Après quelques fournées, vous pouvez retirer la gaufre au bout de 5-6 minutes environ.

- Si vos gaufres sont trop claires ou trop foncées après cuisson, adaptez le temps de cuisson pour la fournée suivante (plus long ou plus court). Faites de même si elles ne sont pas assez cuites.

- Au bout de quelques fournées, vous saurez mieux comment atteindre le niveau de coloration souhaité. Celui-ci dépend toutefois toujours du type de pâte et de sa consis-

tance. Ainsi, plus la pâte contient de sucre, plus les gaufres seront foncées. Et si la pâte est très liquide, il se peut qu'elle n'atteigne pas la plaque de cuisson supérieure et la gaufre sera moins foncée dessus que dessous.

- Si vous avez du mal à retirer les gaufres des moules, graissez-les (davantage) à la prochaine fournée.

### Recette de base

Ingrédients pour environ 18 gaufres

250 g	de margarine ou de beurre
200 g	de sucre
2 sachets	de sucre vanillé
5	œufs
500 g	de farine
2 c.c.	de poudre à lever
350 ml	de lait

Variante: remplacez 100 g de farine par des flocons d'avoine croquants ou de la farine de blé complet.

1. Battez le beurre ou la margarine jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.
2. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs, puis remuez le tout.
3. Incorporez la farine et la poudre à lever.
4. Battez le tout à l'aide d'un batteur à main électrique à puissance maximum pendant env. 2 à 3 minutes.
5. Le temps de cuisson de la recette de base est d'environ 6 à 7 minutes.

Vous trouverez de nombreuses autres recettes délicieuses dans des livres spécialisés et sur Internet, ainsi que des idées pour la décoration, etc.



## Caractéristiques techniques

Modèle:	602 680
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I 
Puissance:	750 W
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



## Nettoyage



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

Tenez l'appareil à l'abri de l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.

**PRUDENCE** - risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Enlevez les restes de pâte des plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Le mieux est d'attendre que les restes de pâte aient séché.
3. Essuyez les plaques de cuisson et l'habillage de l'appareil avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.

4. Le cas échéant, essuyez-les ensuite avec un chiffon sec.
5. Servez-vous de l'enrouleur de cordon qui se trouve en dessous de l'appareil pour bien ranger le cordon d'alimentation.

## Problème / solutions

L'article ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur le secteur?
Cuisson insuffisante des gaufres.	• Faites cuire les gaufres un peu plus longtemps. • La pâte est-elle trop liquide? • Avez-vous respecté les indications de la recette?
Gaufres trop dorées.	• Faites cuire les gaufres un peu moins longtemps.
Les gaufres adhèrent aux plaques.	• Graissez (davantage) les plaques.
Une grande quantité de vapeur s'échappe lors de la cuisson.	• La pâte est-elle trop liquide? • Avez-vous versé trop de pâte?

## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective, en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les  ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

---

Référence: 602 680

---