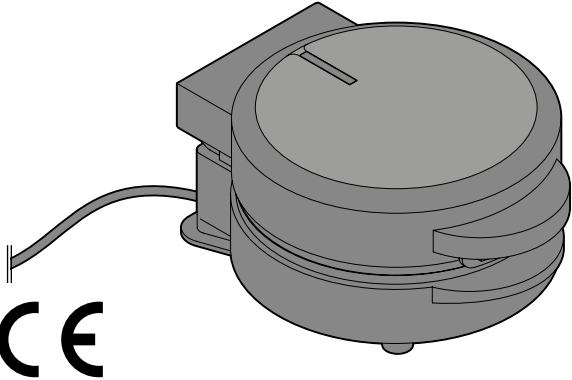


Mini gaufrier



149602AS84XXV- 2025-03

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet 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 pour pouvoir le consulter ultérieurement.

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

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:

Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.

Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.

Ce symbole signale les informations complémentaires.

Domaine d'utilisation

L'appareil est destiné à la cuisson de gaufres.

L'appareil est conçu pour une utilisation privée et pour faire des gaufres en quantités courantes dans un environ-nement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple pour les em-ployés dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploi-tations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôte et d'autres types d'hébergement.

Danger: risque pour les enfants et 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 capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances néces-saires, 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 le 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.

• Lorsque vous ne l'utilisez pas, conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

• 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 a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise.

Ne touchez en aucun cas de l'eau ou des parties mouillées tant que la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur la prise.

• N'utilisez pas l'appareil si l'appareil, 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 régle-mentation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.

• La prise de courant utilisée doit être aisément accessible de sorte que vous puissiez débrancher rapidement la fiche de la prise de courant si besoin.

• Si vous devez utiliser une rallonge, celle-ci doit correspondre 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.

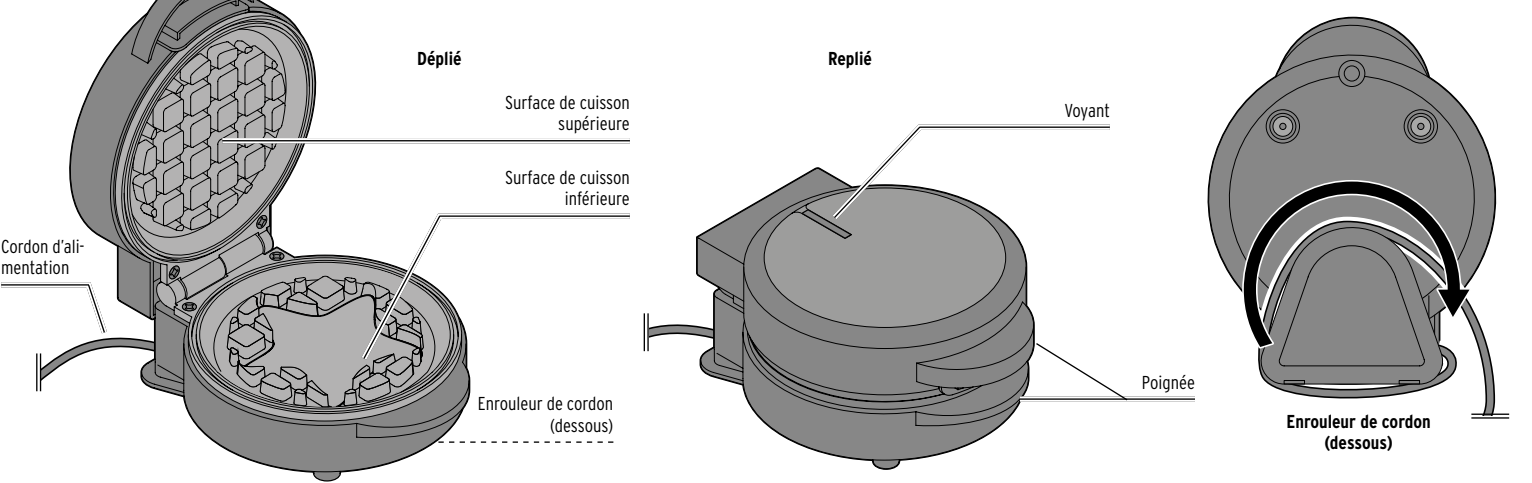
• Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant si un problème survient pendant le fonc-tionnement, après l'utilisation, en cas d'orage et avant de nettoyer l'appareil. Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.

• Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.

• Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon doit toujours être suffisamment éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes.

• Ne modifiez pas l'article. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à un atelier spécialisé. Si le cordon d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le fabri-cant, le service client de celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires par un cordon d'alimentation approprié correspondant aux caractéristiques techniques pour éviter tout risque de blessure.

Vue générale (contenu de la livraison)



Utilisation

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

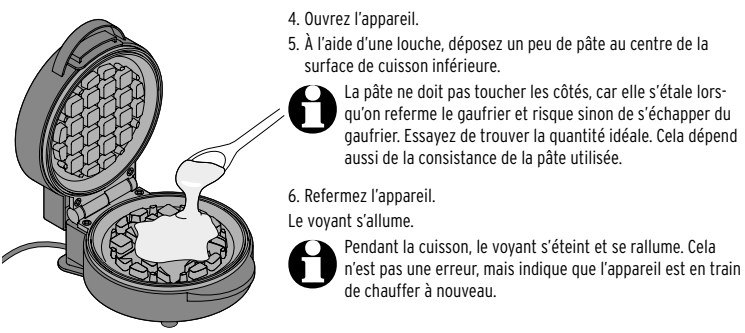
- Ce gaufrier électrique cuit simultanément la pâte entre les deux surfaces de cuisson chauffantes.
- Le gaufrier n'a pas de régulateur de température. Dès que la fiche est branchée dans une prise de courant, l'appareil chauffe.
- Comme il n'est pas possible de modifier la température, c'est le temps de cuisson qui détermine le degré de cuisson et de brunissement des gaufres, et donc le nombre de fois où vous ouvrez le gaufrier pendant la cuisson.
- Comme la pâte touche d'abord la surface de cuisson inférieure lorsqu'on la verse dans le gaufrier et qu'elle ne touche la surface de cuisson supérieure que lorsqu'on le ferme, le dessous de la gaufre dore plus vite que le dessus. Quand vous vérifiez le degré de brunissement, soulevez donc la gaufre.

- Ouvrez l'appareil.
- Si nécessaire, graissez les surfaces de cuisson à l'aide d'un pinceau avec un peu de margarine ou d'huile alimentaire (dépend de la consistance de votre pâte, p. ex. cela n'est pas nécessaire pour une pâte à haute teneur en matière grasse).
- Refermez l'appareil. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.

Le voyant s'allume et indique que l'appareil chauffe.

Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.

	PRUDENCE: risque de brûlure
• Sortie de vapeur entre les surfaces de cuisson en cours d'utilisation.	
• Ne versez pas trop de pâte et veillez à ce qu'elle ne soit pas trop liquide.	



7. Au bout d'env. 2 à 4 minutes, ouvrez délicatement le gaufrier pour vérifier. Si la gaufre n'est pas encore assez dorée, voire pas du tout, laissez-la cuire encore un moment. Consultez également le paragraphe «Conseils et remarques». Le cas échéant, retirez les restes de gaufres cuites du bord des surfaces de cuisson à l'aide d'un couvert en bois ou en plastique.

8. Retirez la gaufre dès qu'elle est dorée comme vous le souhaitez. Pour cela, utilisez aussi des couverts en bois ou en plastique afin de ne pas endommager le revêtement. Coupez les restes de gaufres cuites qui ont débordé autour du bord des surfaces de cuisson et jetez-les.

Ensuite, vous pouvez directement remettre de la pâte pour cuire d'autres gaufres.

Si vous ne souhaitez pas cuire d'autres gaufres:

- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez bien refroidir l'appareil.
- Nettoyez le gaufrier de la façon décrite sous «Nettoyages».

Avant la première utilisation

	AVERTISSEMENT: risque d'incendie
• Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin.	
PRUDENCE: risque de brûlure	
• Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonction-nement et sa phase de refroidissement.	
• Utilisez des maniques ou similaire pour ouvrir et fermer l'appareil.	

1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne parvienne pas entre les mains des enfants.

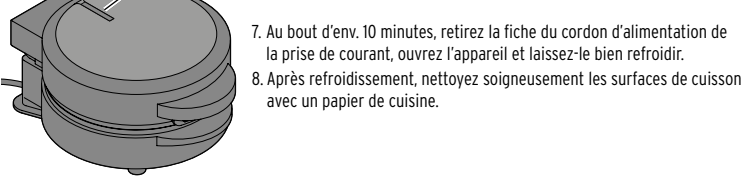
2. Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et insensible aux éclaboussures.

Procédez comme suit pour éliminer les résidus apparus pendant la fabrication:

- Ouvrez l'appareil.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
- Refermez l'appareil.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans une prise de courant à contacts de protection.



Le voyant s'allume et indique que l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



Conseils et remarques

- La température de cuisson est atteinte env. 5 minutes après avoir branché la fiche du cordon d'alimentation du gaufrier. Juste après la chauffe, il faut env. 5 à 6 minutes pour que les gaufres soient entièrement cuites. Si vous avez déjà faits plusieurs gaufres à la suite, les gaufres suivantes peuvent être retirées au bout de 2 à 4 minutes seulement.
- Si les gaufres sont trop claires ou trop foncées, laissez-les cuire plus ou moins longtemps lors de la prochaine cuisson. Il en va de même si les gaufres ne sont pas entièrement cuites.
- Après avoir fait cuire quelques gaufres, vous aurez trouvé le degré de brunissement souhaité. Celui-ci dépend toutefois toujours du type et de l'épaisseur de la pâte. Par exemple: plus la pâte contient de sucre, plus les gaufres seront dorées. Si la pâte est assez liquide, il se peut qu'elle ne touche pas la surface de cuisson supé-rieure et qu'elle soit moins dorée dessus que dessous.
- Si la pâte ne gonfle pas correctement à la cuisson, vous pouvez ajouter un peu de poudre à lever.
- Si vous avez du mal à retirer les gaufres des surfaces de cuisson, graissez celles-ci (davantage) à la prochaine fournée.

Recette de base pour des gaufres sucrées

250 g de farine, 3 œufs, 1 cuillère à café de poudre à lever, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de sucre, 0,2 l de lait, 125 g de beurre mou ou de margarine

- Verser la farine, la poudre à lever, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier.
- Faire un puits au milieu des ingrédients et y verser le lait et les œufs.
- Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Pour finir, ajouter le beurre mou ou la margarine et bien mélanger.

Caractéristiques techniques

Modèle:	KG2517 (Suisse)
Référence:	722 005 (Suisse)
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I
Puissance:	550 watts
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Allemagne)

Nettoyage

	AVERTISSEMENT - danger de mort par choc électrique
• L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.	

REMARQUE - risque de détérioration
• Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs, ni de détergent pour four ou de brosses dures, etc.

- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
- Enlevez les restes de gaufre cuits ou qui ont débordé des surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Il est préférable de le faire lorsque les restes sont déjà secs.
- Essuyez les surfaces de cuisson et le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.
- Le cas échéant, essuyez-les ensuite avec un chiffon sec.
- Enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur du cordon située sous l'appareil pour gagner de la place.

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
Les gaufres sont trop claires.	• Faire cuire les gaufres un peu plus longtemps. - La pâte est-elle trop liquide? - Avez-vous versé trop / pas assez de pâte? - Avez-vous respecté les indications de la recette?
Les gaufres sont trop foncées.	• Faire cuire les gaufres un peu moins longtemps.
Les gaufres collent aux surfaces de cuisson.	• Graisser (un peu plus) les surfaces de cuisson.
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 valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les embal-lages 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. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des infor-mations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Référence: 722 005 (Suisse)

Modèle:	KG2517 (Suisse)
Fabriqué par:	GRENDS GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Allemagne)