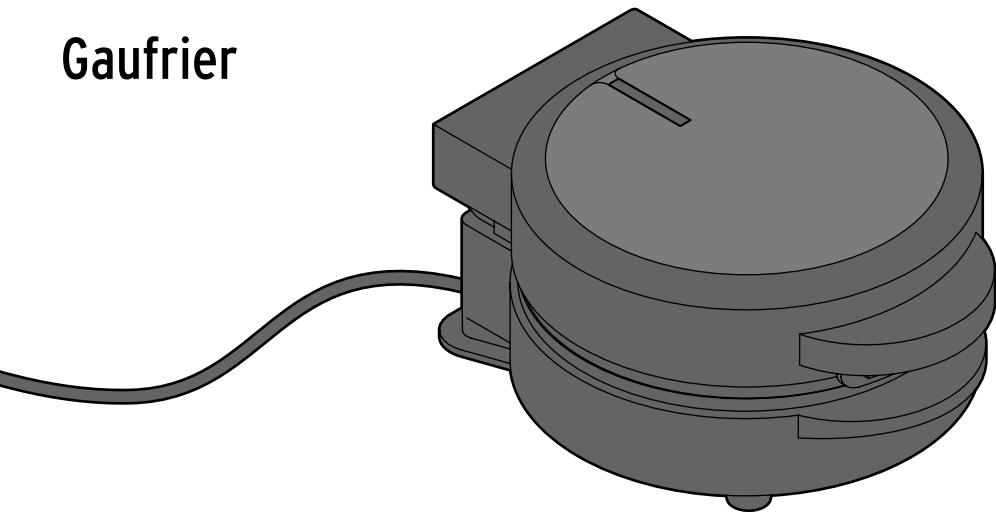


**Tchibo**

**Gaufrier**



**fr** Mode d'emploi

## Sommaire

### Chère cliente, cher client!

Avec votre nouveau gaufrier, vous préparerez de délicieuses gaufres en un tour de main.

Il a deux motifs différents: la plaque de cuisson inférieure représente un flocon de neige et la plaque supérieure est une plaque pour gaufres de Bruxelles.

Grâce aux plaques de cuisson antiadhésives, les gaufres cuites se détachent facilement.

Vous pourrez profiter dès maintenant de votre appareil grâce à la recette comprise dans ce mode d'emploi.

Bon appétit!

### L'équipe Tchibo



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

---

- 3 À propos de ce mode d'emploi
- 4 Consignes de sécurité
- 8 Vue générale (contenu de la livraison)
- 10 Avant la première utilisation
- 12 Utilisation
- 15 Conseils et astuces
- 16 Recette de base pour des gaufres sucrées
- 16 Caractéristiques techniques
- 17 Nettoyage
- 18 Problèmes / solutions
- 19 Élimination

## À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toujours 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 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.

## Consignes de sécurité

### Domaine d'utilisation

Le gaufrier 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 environnement domestique. Il n'est pas adapté à une utilisation commerciale ou similaire, par exemple pour les employés dans les cuisines de commerces, de bureaux ou d'autres environnements professionnels, dans les exploitations agricoles, par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'hébergement ou dans les chambres d'hôte.

### 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 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 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 son câble 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 réglementation 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.
  - N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
  - Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant,...
    - ... en cas de dysfonctionnement survenant pendant l'utilisation,
    - ... 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 fabricant, 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.
- 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 le couvrez pas. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil et ne soit pas en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- 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.
- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation. Ne pas toucher – risque de brûlure!

### **Danger: risque d'incendie et de brûlure**

- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- L'appareil devient brûlant pendant le fonctionnement! Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation. Utilisez des maniques ou similaires pour ouvrir ou fermer l'appareil.

### **Prudence: risque de blessure d'autre origine**

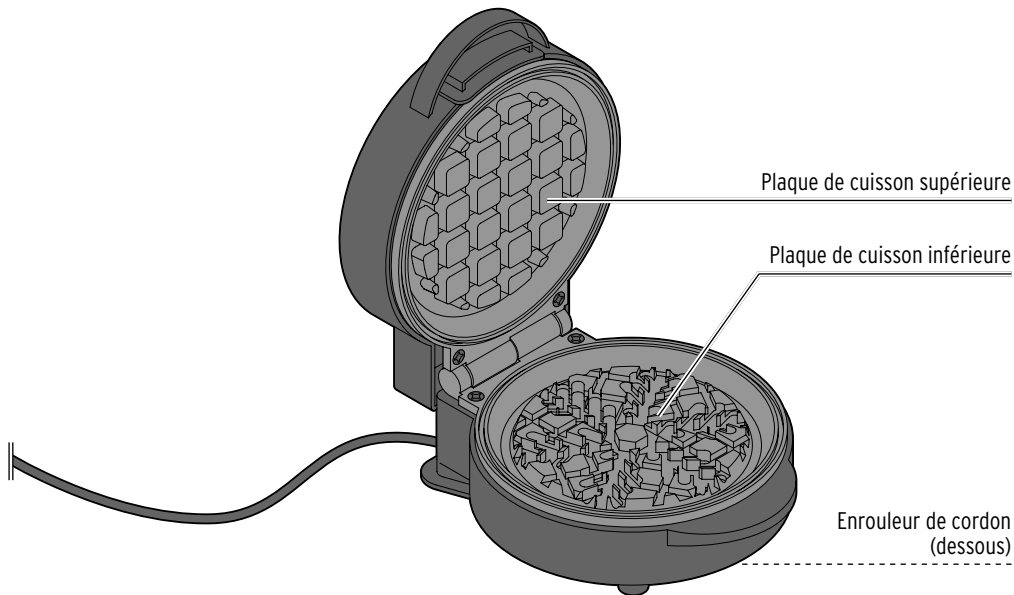
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus ou s'y accrocher et faire ainsi tomber l'appareil.

## **Risque de détérioration**

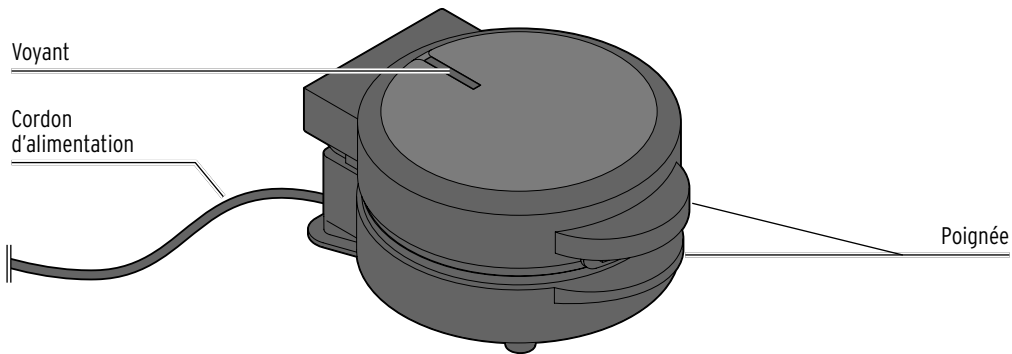
- Placez l'article sur un support plat, résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse inévitables pendant l'utilisation. Tenez l'appareil suffisamment éloigné de sources de chaleur comme les plaques de cuisson ou les fours.
- Les gaufres sont très chaudes. Retirez-les donc toujours à l'aide 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 totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants de l'article.

Pour éviter les traces indésirables sur les meubles, intercalez éventuellement un support non glissant et thermorésistant entre le meuble et l'article.

## Vue générale (contenu de la livraison)







## Avant la première utilisation



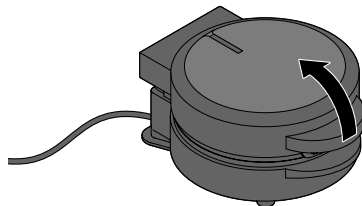
**AVERTISSEMENT:** risque de brûlure et d'incendie

- Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, ni directement contre un mur ou dans un coin.
- 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 similaire pour ouvrir et fermer l'appareil.

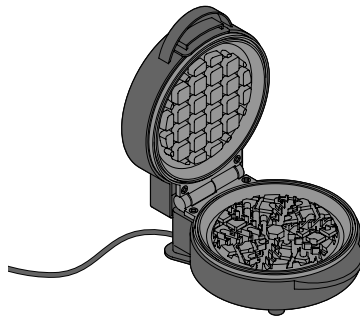
1. Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le immédiatement afin d'éviter qu'il ne tombe entre les mains des enfants.

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

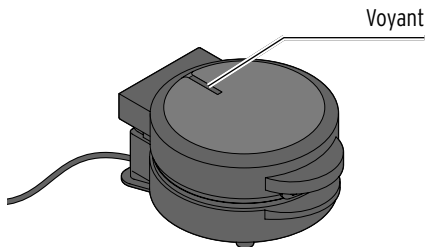
Procédez comme suit pour éliminer les résidus apparus pendant la fabrication:



3. Ouvrez les plaques de cuisson.



- Nettoyez les plaques 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.

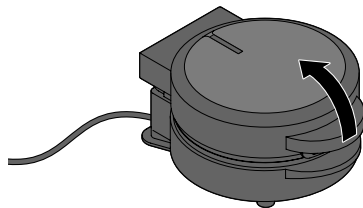
- i** Lors du premier chauffage, il peut y avoir un léger dégagement d'odeur et de vapeur, mais cela ne présente aucun risque. Assurez une aération suffisante.
- Au bout d'env. 10 minutes, retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, ouvrez l'appareil et laissez-le bien refroidir.
  - Après refroidissement, nettoyez soigneusement les plaques de cuisson avec un papier de cuisine.

## Utilisation

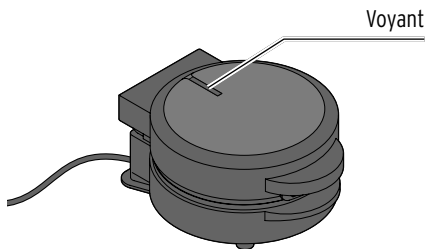
Avant toute utilisation, respectez les conseils de sécurité figurant au chapitre «Avant la première utilisation».



- Ce gaufrier électrique cuit simultanément la pâte entre les deux plaques 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 plaque de cuisson inférieure lorsqu'on la verse dans le gaufrier et qu'elle ne touche la plaque 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 de la gaufre, soulevez donc la gaufre.



1. Tirez le verrouillage vers le haut et ouvrez les plaques de cuisson.
2. À l'aide d'un pinceau, graissez les plaques de cuisson avec un peu de margarine ou 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.



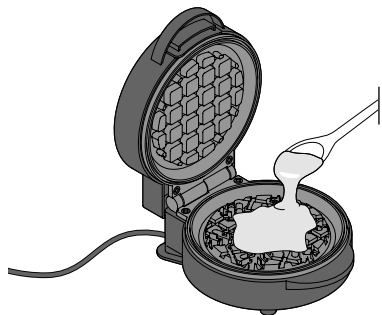
Le voyant s'allume et indique que l'appareil chauffe. Lorsqu'il s'éteint, c'est que la température de cuisson est atteinte.



**PRUDENCE** - risque de brûlure

- Sortie de vapeur entre les 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. Ouvrez les plaques de cuisson.




5. À l'aide d'une louche, déposez un peu de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure.



La pâte ne doit pas toucher les côtés, car elle s'étale lorsqu'on referme le gaufrier et risque sinon de s'échapper du gaufrier. Essayez de trouver la quantité idéale. Cela dépend aussi de la consistance de la pâte utilisée.

6. Refermez les plaques de cuisson.

Le voyant s'allume.

 Pendant la cuisson, le voyant s'éteint et se rallume. Cela n'est pas une erreur, mais indique que l'appareil est en train de chauffer à nouveau.

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 plaques 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 plaques 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:

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

10. Laissez bien refroidir l'appareil.

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

## Conseils et astuces

- 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 plaque de cuisson supérieure 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 plaques de cuisson, graissez celles-ci (davantage) à la prochaine fournée.

## Recette de base pour des gaufres sucrées

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

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

## Caractéristiques techniques

Modèle:	692 833 (Suisse)
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I 
Puissance:	550 watts
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany <a href="http://www.tchibo.ch">www.tchibo.ch</a>

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





## Nettoyage



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

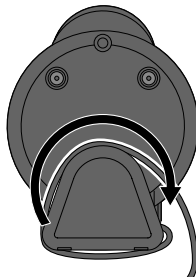
L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.

**REMARQUE** - risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs 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 gaufre cuits ou qui ont débordé des plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon doux. Il est préférable de le faire lorsque les restes sont déjà secs.
3. Essuyez les plaques de cuisson et le boîtier avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.
4. Le cas échéant, essuyez-les ensuite avec un chiffon sec.

5. 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?
- 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 plaques de cuisson.

- Graisser (un peu plus) les plaques 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 précieux 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 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. 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 informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

---

**Référence: 692 833** (Suisse)

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.ch](http://www.tchibo.ch)