

MANUEL D'UTILISATION

GAUFRIER EN ÉPI

■ RCWM-1500-S



I. DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	RCWM-1500-S
Tension	230V
Puissance	1.55 kW
Dimensions	340*410*295 mm
Minuterie	max. 15min

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez très soigneusement les instructions d'emploi avant le démarrage de cet appareil. Conservez la facture et, dans la mesure du possible, les protections intérieures du carton.

- Veuillez tenir cet appareil à l'écart des radiations directes du soleil, de toute surface tranchante et de l'humidité (ne plongez en aucun cas l'appareil dans un quelconque fluide). N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides. Dans le cas où l'appareil est humidifié, mouillé ou inondé, débranchez immédiatement la prise électrique (en tirant sur la prise et non le câble).
- En cas de panne, nettoyage, ou non-utilisation de l'appareil, éteignez le et débranchez l'alimentation en tirant sur la prise (et en aucun cas sur le câble directement).
- Veillez à ne pas allumer l'appareil de manière accidentelle. À chaque fois que vous quittez votre lieu de travail, veillez à toujours éteindre la machine en tirant sur la prise.
- Vérifiez régulièrement l'état de la machine et des câbles. Veuillez ne pas faire fonctionner un appareil endommagé.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ne pas laisser des parties de l'emballage (sac plastique, carton, polystyrène) à leur portée. Ne les laissez pas jouer avec les films plastiques. Il existe un danger d'asphyxie.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou un système d'activation à distance. Les surfaces de cuisson et les protections deviennent très chaudes (danger de brûlure !). Ne saisissez l'appareil que par ses poignées.
- Ne placez l'appareil que sur une surface réfractaire!
- Pour éviter que la chaleur ne devienne trop intense, évitez de placer l'appareil directement en-dessous d'une armoire ou d'un endroit confiné. Choisissez un espace suffisamment aéré et espacé.
- Faites attention à la vapeur émanant des plaques de cuisson lors de l'ouverture du coffret.
- Il est **IMPÉRATIF** de ne jamais placer le gaufrier à épi près ou en dessous de rideaux ou autre matériau inflammable!

3. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et conservez-le dans un endroit sûr.

Au cas où vous transmettriez cette machine à quelqu'un d'autre, veuillez joindre ce manuel également.

1. Avant la première utilisation, veuillez enduire de matière grasse les plaques de cuisson.
2. Chauffez l'appareil avec le coffret fermé pendant une dizaine de minutes (Cf „UTILISATION DE L'APPAREIL“). Puis, frottez la machine à l'aide d'un chiffon humide.

Ne consommez/mangez pas votre première réalisation!

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

- Veuillez dérouler le câble de toute sa longueur.
- Branchez l'appareil à une prise conforme aux normes de sécurité (230V/50Hz). Une fois le gaufrier branché, le voyant vert (témoin de fonctionnement) s'allume. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre (le témoin vert est toujours allumé et un autre de couleur jaune s'allumera dès lors). Cela signifie alors que l'appareil commencera à chauffer. Il faut patienter quelques minutes pour que la température maximale de 300°C soit atteinte. Lorsque la température des plaques chauffantes atteint 300°C, l'appareil interrompra l'afflux de chaleur. Si la température redescend en-dessous d'une certaine limite, l'appareil recommencera à chauffer.
- L'appareil dispose d'une minuterie (Elle peut être réglée jusqu'à 15 minutes maximum). Celle-ci vous sert à gérer le temps de cuisson. Elle n'est pas reliée à la fonction électrique de l'appareil et n'arrête pas elle-même la cuisson. Tournez le bouton de la minuterie vers la droite pour programmer le temps désiré. Lorsque le temps est écoulé et que le bouton de la minuterie est revenu au point de départ, l'appareil émet un son („Ting“) indiquant que la cuisson est terminée.
- Maintenez l'appareil fermé pendant la cuisson (la plaque supérieure posée sur la plaque inférieure).
- Ouvrez le coffret, placez les baguettes en bois dans les rainures, versez la pâte à l'intérieur des rainures de la plaque de cuisson et placez les saucisses par-dessus. Veuillez effectuer le remplissage rapidement sinon vos réalisations n'auront pas la même cuisson (brunissage différent).
- Grâce au régulateur, vous pouvez ajuster la température à la chaleur que vous souhaitez. Si votre pâtisserie est trop foncée, diminuez la température de chauffage grâce au régulateur de température.
- Lorsque le témoin de chauffage s'éteint, la cuisson est terminée. Le temps de cuisson dépend du goût désiré et est propre à chacun. Si entre-temps, le témoin de chauffage s'allume et se ré-éteint de nouveau, votre pâtisserie sera plus cuite encore (plus foncée). Le témoin d'activité de l'appareil (vert) reste allumé et indique que l'appareil est alimenté (et pas forcément en train de chauffer).

- Ouvrez, ensuite, le coffret supérieur et prélevez vos réalisations. Afin de ne pas endommager le revêtement des plaques de cuisson, n'utilisez jamais d'objets ou de bords tranchants et/ou coupants.
- Graissez les surfaces de cuisson après chaque utilisation et chaque cuisson. N'hésitez pas à le faire plus que nécessaire.
- Les plaques de cuisson doivent toujours être refermées lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même s'il s'agit d'une courte interruption.
- Si vous n'avez plus besoin de vous servir de l'appareil, débranchez l'appareil (en tirant sur la prise et non le câble). Les témoins d'alimentation et de chauffage s'éteindront alors.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil (tirez sur la prise et non sur le câble) et laissez refroidir l'appareil.
- Balayez les miettes et les restes restants sur les plaques de cuisson et sur les bords.
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon légèrement humidifié.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou d'objets pouvant rayer ou égratigner les surfaces de cuisson.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau!

6. EXAMEN RÉGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement le bon état des différents éléments de l'appareil. Si un élément devait être abîmé, contactez le vendeur afin de trouver une solution.

Que faire en cas de problème?

Prenez contact avec votre vendeur et préparez les éléments suivants:

- Vos numéros de série et de facture (que vous trouverez sur la plaque signalétique)
- Une photo de l'élément endommagé (si tel est le cas)
- Plus vos descriptions seront précises, plus votre conseiller sera en mesure de comprendre le problème et de vous aider à le résoudre. Les formulations trop générales comme p. ex. „l'appareil ne chauffe pas“ peuvent conduire à des malentendus (l'appareil ne chauffe pas du tout? pas assez?) Les causes des défauts peuvent en effet être différentes selon le problème!
- Indiquez toujours l'état / le fonctionnement ou non des voyants lumineux afin de faciliter le diagnostic: La lumière verte s'allume-t-elle lorsque vous allumez l'appareil? Le voyant orange s'allume-t-il lorsque vous sélectionnez une température?

Plus détaillées seront vos indications, plus rapidement nous pourrons vous aider!

ATTENTION: N'ouvrez jamais l'appareil sans l'accord du service client. Cela peut entraîner une perte de garantie!