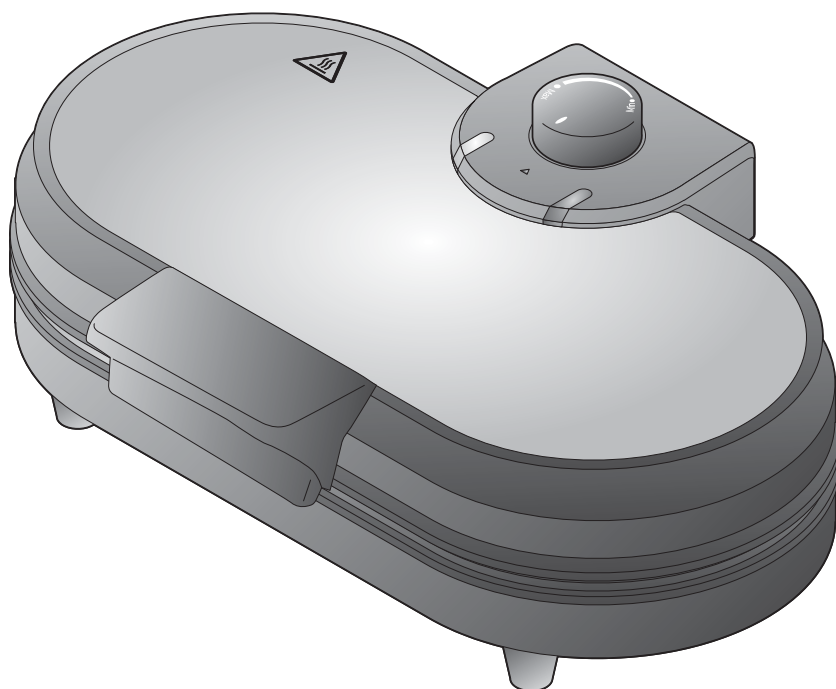




Waffeleisen Gaufrier



de Bedienungsanleitung und Garantie

fr Mode d'emploi et garantie

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 92330HB551XVII · 2018-07

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Waffeleisen bereiten Sie Waffeln im Handumdrehen zu.

Für ein optimales Back- und Bräunungsergebnis können Sie die Temperatur stufenlos einstellen. Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die fertigen Waffeln leicht von den Backflächen lösen.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie in dieser Anleitung Rezepte für jede Gelegenheit: Waffeln für Geburtstage, den Kaffeenachmittag oder einfach für zwischendurch.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Tchibo Team



de

www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

2	Zu dieser Anleitung
2	Sicherheitshinweise
5	Auf einen Blick (Lieferumfang)
6	Vor dem ersten Gebrauch
6	Waffeln backen
7	Tipps und Rezepte
8	Reinigen
9	Technische Daten
9	Störung / Abhilfe
9	Entsorgen
11	Garantie
12	Tchibo Service Center und Kundenberatung

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

- Das Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

- Es ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder jünger als 8 Jahre ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Gerät und Netzkabel müssen sich vom Anschließen bis zum Ziehen des Netzsteckers und vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern.
Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Gerät und Stecker dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Schließen Sie den Artikel nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Artikels übereinstimmt.
- Die verwendete Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bei Störungen und
... vor dem Reinigen.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, niemals am Netzkabel.
- Netzkabel nicht knicken, quetschen oder zerren. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Stellfläche herunterhängen. Schützen Sie es vor scharfen Kanten, Öl und Hitze.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt oder in unserem Service Center durchführen.

de

- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

WARNUNG vor Brand und Verbrennungen

- Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Die Temperatur der berührbaren Oberfläche kann sehr hoch sein.
 - Vermeiden Sie Brand- oder Schmor- gefahr: Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.
 - Vermeiden Sie Verbrennungsgefahr: Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum Öffnen des Gerätes ggf. Topflappen o.Ä. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder aufwickeln.
- Während des Backvorgangs tritt Dampf zwischen den Backflächen aus. Nicht berühren - Verbrühungsgefahr!
- Das Gerät darf nicht in Kombination mit einem Zeitschalter oder einem externen Fernschalter betrieben werden.

WARNUNG vor Verletzungen anderer Ursache

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

VORSICHT - Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche. Stellen Sie es nicht auf Flächen, die heiß werden können, z.B. auf Herdplatten oder neben einen Gasherd.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, um die Antihaftbeschichtung der Backflächen nicht zu zerkratzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Mittel. Die Antihaftbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Die heutigen Möbel sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die das Material der Füße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage unter das Gerät.

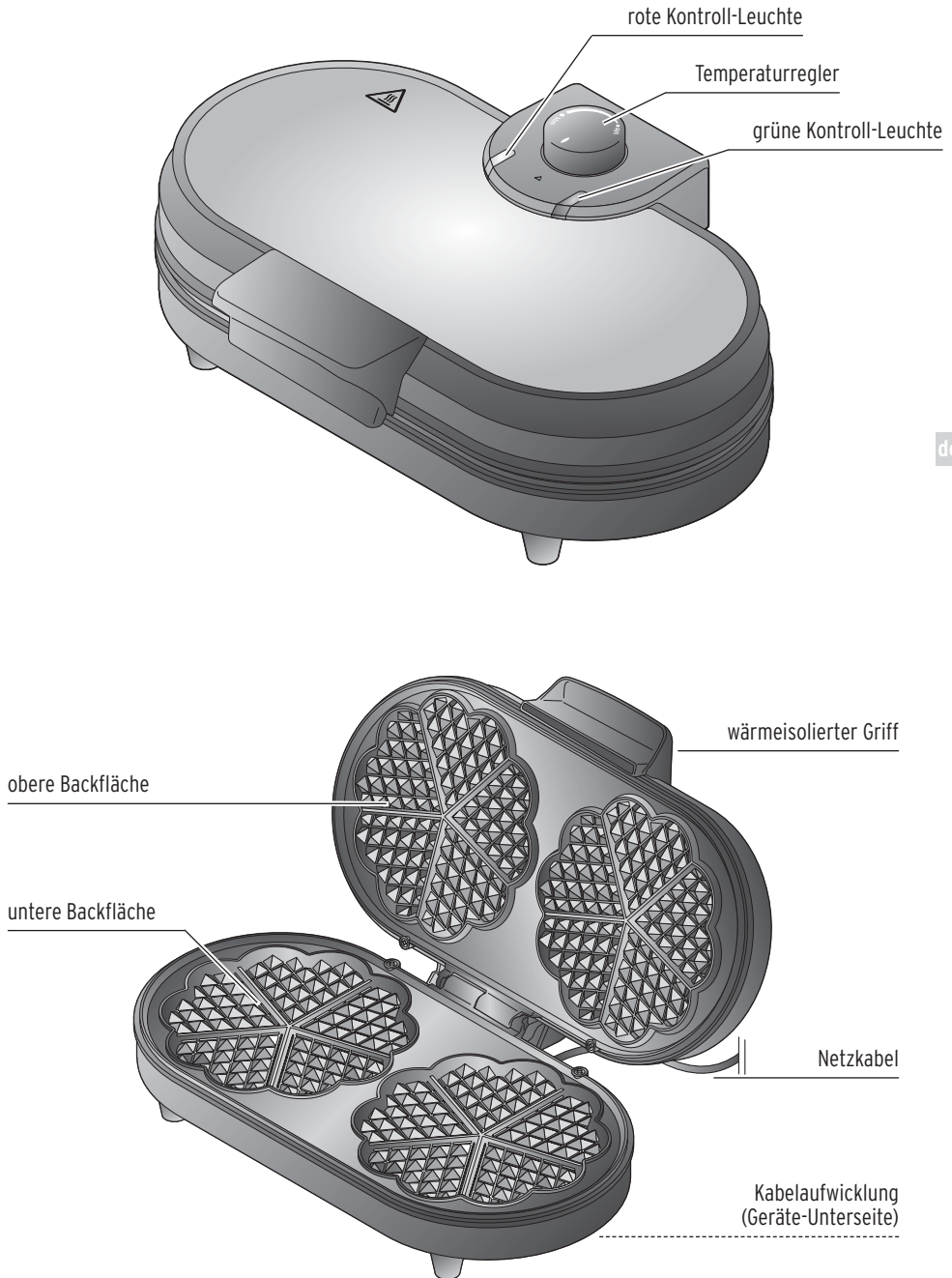
Symbol oben auf dem Gerät



CAUTION: HOT SURFACE
(Achtung: heiße Oberflächen)

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Flächen! Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und verwenden Sie ggf. Topflappen o.Ä.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR für Kinder - Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab.



WARNUNG vor Brand und Verbrennungen

- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

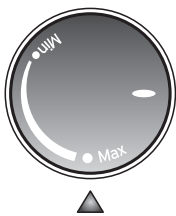
Um eventuelle Rückstände, die bei der Herstellung entstanden sind, zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:

2. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Klappen Sie das Gerät (ohne Teig) zu.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Die rote Kontroll-Leuchte leuchtet.

Sie zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit ist.

5.

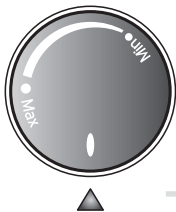


Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf **Max**. Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet nun zusätzlich auf und zeigt damit den Heizbetrieb an.



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6.



Drehen Sie nach 10 Minuten den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf **Min**.

7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und klappen Sie das Gerät auf.

8. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie während dieser Zeit darauf, dass niemand versehentlich mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

9. Wischen Sie die Backflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

Waffeln backen

Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.

VORSICHT - Sachschaden

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.



Bei diesem elektrischen Waffeleisen wird der Teig zwischen den beheizten Backflächen von beiden Seiten gleichzeitig gebacken. Die Bräunung der Waffeln kann durch Einstellen des Temperaturreglers verändert werden.

1. Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Speiseöl leicht ein.
2. Klappen Sie die Backflächen zusammen und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die rote Kontroll-Leuchte leuchtet. Sie zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet und betriebsbereit ist.

3.



Drehen Sie den Temperaturregler in die Mitte zwischen **Min** und **Max** (empfohlene Einstellung). Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet nun zusätzlich auf und zeigt damit den Heizbetrieb an.

4. Warten Sie bis die grüne Kontroll-Leuchte erlischt. Dann ist die gewählte Temperatur erreicht.

5. Klappen Sie die Backflächen auf. Füllen Sie jeweils soviel Teig in die Mitte der unteren Backflächen, dass sich der Teig bis auf ca. 2 cm Abstand vom Rand ausbreitet (ca. 2 Esslöffel).

Wenn Sie zwei Waffeln gleichzeitig backen, füllen Sie möglichst gleich viel in die beiden unteren Backflächen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Backergebnis.

6. Klappen Sie die Backflächen zusammen.



WARNUNG vor Brand und Verbrennungen

- Während des Backvorgangs tritt Dampf zwischen den Backflächen aus. Nicht berühren - Verbrühungsgefahr!
- Verwenden Sie zum Öffnen des Geräts ggf. einen Topflappen o.Ä.

Die grüne Kontroll-Leuchte leuchtet auf und zeigt damit den Heizbetrieb an.

7. Sobald die grüne Kontroll-Leuchte wieder erlischt, ist die gewählte Temperatur erreicht. Öffnen Sie das Waffeleisen.

8. Prüfen Sie, ob die Waffeln gar und ausreichend braun sind. Sind die Waffeln noch nicht ausreichend gar bzw. braun, lassen Sie sie noch einen Augenblick weiterbacken.

Beachten Sie:

Die Backzeit ist abhängig davon:

- wie sich der Waffelteig zusammensetzt,
- ob Sie ein oder zwei Waffeln gleichzeitig backen und
- ob Sie Ihre Waffeln etwas heller oder knusprig braun mögen.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck.

9. Wenn die Waffeln fertig sind, klappen Sie die Backflächen auf und nehmen die Waffeln heraus. Heben Sie sie hierbei leicht an der Seite an und nehmen sie dann mit einem Pfannenwender o.Ä. heraus. Sollten die Waffeln zu dunkel gebacken sein, stellen Sie den Temperaturregler beim nächsten Backvorgang auf eine niedrigere Temperatur ein. Nach einigen Backvorgängen werden Sie den gewünschten Bräunungsgrad gefunden haben.



Bei den ersten Backvorgängen ist das Waffeleisen noch nicht vollständig durchgeheizt. Die ersten Backvorgänge können daher etwas länger dauern und die Waffeln etwas heller werden. Stellen Sie den Temperaturregler zu Anfang daher ggf. etwas höher ein.

Da das Gerät jetzt aufgeheizt ist, kann der Teig für die nachfolgenden Waffeln sofort eingefüllt werden.

10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät mit geschlossenen Backflächen abkühlen.
11. Reinigen Sie das abgekühlte Gerät, wie unter „Reinigen“ beschrieben.

Tipps und Rezepte

de

Tipps

- Knusprig gebackene Waffeln werden schnell weich, wenn Sie sie übereinander stapeln. Legen Sie sie daher nebeneinander auf ein Küchenrost.
- Die Waffeln werden weicher und dunkler, wenn Sie Milch statt Wasser verwenden.
- Auch Vollkornmehl führt zu einem guten Backergebnis.
- Alle Zutaten müssen gleichmäßig vermischt werden, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- In der Fachliteratur finden Sie viele weitere, leckere Waffelrezepte.

Rezepte

Basisteig (für etwa 20 Waffeln)

250 g	Margarine oder Butter
ca. 200 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
500 g	Mehl
2 TL	Backpulver
350-400ml	Milch

Variante: 100 g Mehl durch kernige Haferflocken oder Vollkornweizenmehl ersetzen.

Reinigen

Zubereitung

1. Butter oder Margarine schaumig rühren.
2. Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben und verrühren.
3. Mehl und Backpulver unterrühren.
4. Milch nach und nach einrühren.
5. Alles ca. 2 bis 3 Minuten auf der höchsten Stufe mit einem Handmixer verrühren.

Mit diesem Basisteig backen Sie leckere Waffeln. Sie können den Basisteig jedoch auch beliebig variieren. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Lesen Sie hier einige Variationsmöglichkeiten:

Apfelwaffeln

250 g	Margarine oder Butter
75 g	Zucker
4	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/8 l	lauwarme Milch
300 g	Äpfel, geschält und in Würfel geschnitten
50 g	geriebene Mandeln oder Nüsse
1/2 TL	Zimt

Vanillewaffeln

200 g	Butter
50 g	Zucker
1	ausgeschabtes Mark einer Vanillestange
1 Prise	Salz
6	Eier
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1/4 l	Milch
1 EL	Rum



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



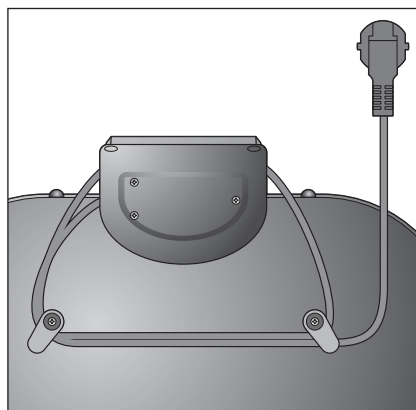
WARNUNG vor Verbrennungen

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Entfernen Sie Backreste von den Backflächen.
3. Wischen Sie die Backflächen und das Gehäuseoberteil mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie ggf. mit einem trockenen Tuch nach.
- 5.



Wickeln Sie das Kabel, wie abgebildet, um die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite.

Dadurch hat das Waffeleisen einen sicheren Stand, wenn Sie es wegstellen.

Technische Daten

Modell:	355 710
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I 
Leistung:	1200 Watt

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor



Störung / Abhilfe

• Keine Funktion	• Stecker in der Steckdose?
• Waffeln sind zu hell.	• Waffeln noch etwas länger backen lassen. • Ggf. Temperaturregler höher stellen.
• Waffeln sind zu dunkel.	• Ggf. Temperaturregler niedriger stellen.
• Waffeln kleben an den Backflächen fest.	• Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Speiseöl ein.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

de



Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **3 Jahre Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners.

Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei. Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, füllen Sie bitte den beigefügten Service-Scheck aus. Schicken Sie ihn zusammen mit einer Kopie des Kaufbelegs und dem sorgfältig verpackten Artikel an das Tchibo Repair Center.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung beruhen, sowie Verschleißteile / Verbrauchsmaterial. Diese können Sie unter der angegebenen Rufnummer bestellen.

Nichtgarantiereparaturen können Sie gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis vom Tchibo Repair Center durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.



Der Artikel wird in dem genannten Tchibo Repair Center repariert. Bitte senden Sie ihn direkt an das für Ihr Land zuständige Repair Center. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung rufen Sie bitte unseren Tchibo Kundenservice an.

Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

de

Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Land _____

Tel. (tagsüber) _____

Liegt kein Garantiefall vor*:
(bitte ankreuzen)

- ☐ Artikel bitte unrepariert zurücksenden.
- ☐ Bitte Kostenvoranschlag erstellen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen.

*Sie tragen die Kosten für die Rücksendungen von Artikeln, die sich außerhalb der Garantie und Gewährleistung befinden.

Tchibo Repair Center und Kundenservice

Artikelnummer: 355 710
Schweiz

**TCHIBO
REPAIR CENTER SCHWEIZ**
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ

 **0800 - 22 44 44**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
(auch an Feiertagen)
von 7.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.ch



Service-Scheck

Bitte den Scheck in Blockschrift ausfüllen und mit dem Artikel einsenden.

Artikelnummer: 355 710 Schweiz

Fehlerangabe

Kaufdatum

Datum/Unterschrift



Chère cliente, cher client!

Votre nouveau gaufrier va vous permettre de préparer des gaufres en un tour de main.

La température est réglable en continu pour une cuisson optimale et produire un bel aspect doré. Le revêtement antiadhésif facilite le retrait des gaufres lorsqu'elles sont prêtes.

Pour ne pas perdre de temps, ce mode d'emploi contient des recettes pour toutes les occasions: goûters d'anniversaire, café entre amis ou encore pour les petites faims.

Bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

fr

Sommaire

- 14 A propos de ce mode d'emploi
- 15 Consignes de sécurité
- 18 Vue générale (contenu de la livraison)
- 19 Avant la première utilisation
- 19 Cuisson des gaufres
- 20 Conseils et recettes
- 21 Nettoyage
- 22 Caractéristiques techniques
- 22 Problèmes / solutions
- 22 Elimination
- 23 Garantie
- 24 Service après-vente Tchibo

A propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez pourtant soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'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 blessure et les détériorations graves.

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



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- Le gaufrier est destiné à la cuisson de gaufres.
- Il est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel.

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 capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui en résultent. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Dès que la fiche est branchée au secteur, 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 la fiche ait été débranchée et que l'appareil ait entièrement refroidi.

- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants.
Il y a notamment risque d'étouffement!

DANGER: risques électriques

- L'appareil et la fiche du cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides sous peine de choc électrique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, ne prenez pas la fiche les mains humides.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Si l'appareil a pris l'humidité ou est mouillé, débranchez-le immédiatement en retirant la fiche du cordon d'alimentation de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces visibles de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne branchez l'article qu'à une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'article.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.

fr

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance!
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
... si vous n'utilisez pas l'appareil,
... en cas de dysfonctionnement et
... avant de nettoyer l'appareil.
- Tirez toujours sur la fiche et jamais sur le cordon d'alimentation.
- Faites attention à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas plié, écrasé ou arraché. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation du plan de travail. Protégez-le des arêtes coupantes, de la chaleur et des projections d'huile.
- N'effectuez aucune modification sur l'appareil ou le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le constructeur, un centre de service après-vente agréé par celui-ci ou une personne disposant des qualifications nécessaires pour éviter tout risque de blessure.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie et de brûlures

- L'appareil devient chaud en cours de fonctionnement. La température des surfaces peut devenir très élevée.
- Evitez tout risque de combustion ou d'incendie: avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur ni dans un coin ou à proximité de rideaux ou autre. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.
- Evitez tout risque de brûlure: prenez garde aux surfaces très chaudes de l'appareil en cours d'utilisation et également en cours de refroidissement, veillez à ce que personne ne touche ces parties chaudes. Utilisez des maniques ou similaire pour ouvrir l'appareil. Laissez l'appareil se refroidir avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation et laissez toujours bien refroidir l'appareil avant d'enrouler de nouveau le cordon.
- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation. Ne pas toucher – risque de brûlure!
- Il n'est pas permis de faire marcher l'appareil par le biais d'une minuterie ou d'un système de commande à distance séparé.

fr

AVERTISSEMENT: risque de blessures d'autre origine

- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse s'y entraver ou s'y accrocher.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections. Ne le placez pas sur des surfaces qui peuvent chauffer, comme par exemple des plaques de cuisson, ni à côté d'une gazinière.
- N'utilisez que des accessoires en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour sortir les gaufres afin de ne pas rayer le revêtement anti-adhésif des plaques de cuisson.
- Pour le nettoyage, n'utilisez en aucun cas de détergent agressif, de nettoyant pour four ou de produits abrasifs: risque de dommage sur le revêtement anti-adhésif.

- L'appareil est équipé de pieds en caoutchouc antidérapants. Les meubles modernes sont recouverts de différents vernis et matières plastiques et traités avec une très grande diversité de produits d'entretien. Il est donc impossible d'exclure a priori que certains de ces produits contiennent des substances capables d'attaquer et de ramollir les pieds en caoutchouc de l'appareil. Intercalez éventuellement un support antidérapant et résistant à la chaleur et aux projections entre l'appareil et le meuble.

Symbole représenté sur le dessus de l'appareil:

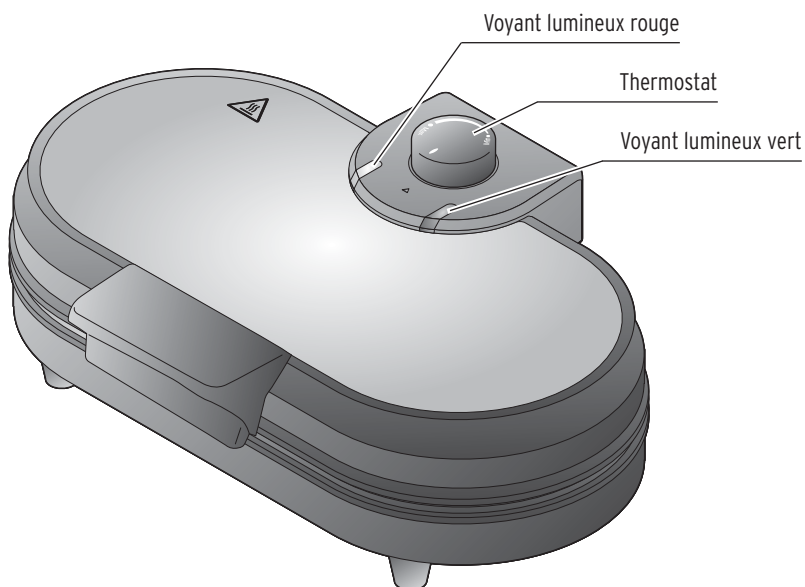


CAUTION: HOT SURFACE
(Attention: surface chaude)

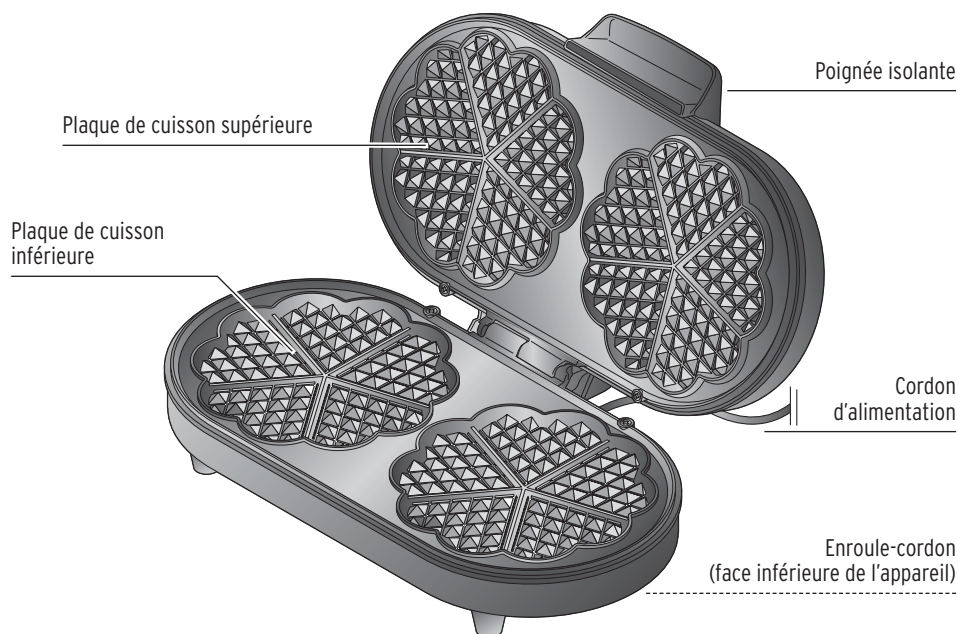
L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes! Ne touchez l'appareil que par la poignée. Utilisez des maniques ou similaire, le cas échéant.

fr

Vue générale (contenu de la livraison)



fr



Avant la première utilisation



DANGER: risques pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement.



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures et d'incendie

- 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.

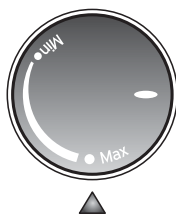
1. Retirez tout le matériel d'emballage.

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

2. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.
3. Refermez l'appareil (sans pâte à l'intérieur).
4. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant.

Le voyant lumineux rouge s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension et prêt à fonctionner.

5.

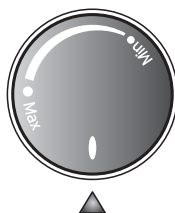


Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur ● **Max**. Le voyant lumineux vert s'allume en plus, indiquant que l'appareil est en mode de chauffe.



Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une certaine odeur, mais elle n'est pas dangereuse. Assurez une aération suffisante.

6.



Au bout de 10 minutes, tournez le thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur ●.

7. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et ouvrez l'appareil.

8. Laissez refroidir l'appareil.

Prenez garde pendant cette période à ce que personne ne touche par mégarde les parties très chaudes de l'appareil.

9. Après refroidissement, nettoyez soigneusement les plaques de cuisson avec un torchon.

Cuisson des gaufres

fr

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

PRUDENCE - risque de détérioration

- Placez l'appareil sur une surface plane, résistante à la chaleur et qui ne craigne pas les projections.



Sur ce gaufrier électrique, la pâte est cuite simultanément des deux côtés par les plaques. Vous obtiendrez des gaufres à l'aspect plus ou moins doré en ajustant le thermostat.

1. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec un pinceau et de l'huile alimentaire.
2. Refermez les plaques de cuisson et branchez l'appareil à une prise de courant. Le voyant lumineux rouge s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension et prêt à fonctionner.

3.



Tournez le thermostat à moitié, entre ● **Min** et ● **Max**. (réglage recommandé).

Le voyant lumineux vert s'allume en plus, indiquant que l'appareil est en mode de chauffe.

4. Attendez que le voyant lumineux vert s'éteigne. La température sélectionnée est alors atteinte.

5. Ouvrez les plaques de cuisson. Versez la pâte au centre des plaques de cuisson inférieures de manière à ce que la pâte s'étale à env. 2 cm du bord (env. 2 cuillères à soupe).

Pour la préparation simultanée de deux gaufres, remplissez les deux plaques de cuisson inférieures avec des quantités à peu près égales. Vous obtiendrez ainsi des gaufres de cuisson homogène.

6. Refermez les plaques de cuisson.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures et d'incendie

- Sortie de vapeur entre les plaques de cuisson en cours d'utilisation. Ne pas toucher – risque de brûlure!
- Utilisez éventuellement des maniques ou similaire pour ouvrir l'appareil.

fr

Le voyant lumineux vert s'allume, indiquant que l'appareil est en mode de chauffe.

7. Dès que le voyant lumineux vert s'éteint à nouveau, la température sélectionnée est atteinte. Ouvrez le gaufrier.

8. Vérifiez que les gaufres sont suffisamment cuites et présentent l'aspect doré souhaité. Si la cuisson s'avère insuffisante et que les gaufres ne sont pas assez dorées, laissez-les cuire quelques instants de plus.

Important:

Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs:

- recette de la pâte à gaufre,
- cuisson d'une seule ou de deux gaufres en même temps,
- degré de cuisson souhaité: gaufres plus ou moins dorées et croustillantes.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour sortir les gaufres.

9. Lorsque les gaufres sont prêtes, ouvrez les plaques de cuisson et retirez les gaufres.

Soulevez-les légèrement sur le côté et sortez-les avec une spatule ou similaire.

Si les gaufres vous paraissent trop cuites, réglez le thermostat à une température plus basse pour les gaufres suivantes.

Après quelques essais, vous aurez trouvé le degré de cuisson qui vous convient.



A la première cuisson, le gaufrier n'a pas encore atteint son plein régime de chauffe.

Les premières cuissons peuvent donc durer un peu plus longtemps et les gaufres manquer de cuisson. Réglez donc le thermostat à une température un peu plus haute.

L'appareil étant maintenant en chauffe, on peut de suite verser la pâte pour les gaufres suivantes.

10. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir, plaques de cuisson fermées.

11. Nettoyez soigneusement l'appareil refroidi de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».

Conseils et recettes

Conseils

- Les gaufres croustillantes sortant de cuisson se ramollissent rapidement si on les empile l'une sur l'autre. Aussi, posez-les de préférence sur une grille de cuisine les unes à côté des autres.
- L'utilisation de lait à la place de l'eau donne des gaufres plus moelleuses et plus foncées.
- La farine complète permet de faire également d'excellentes gaufres.
- Mélangez bien tous les ingrédients pour que les gaufres aient un aspect doré homogène.
- Vous trouverez bien d'autres recettes savoureuses dans des ouvrages spécialisés.

Recettes

Pâte de base (pour environ 20 gaufres)

250 g	de margarine ou de beurre
env. 200 g	de sucre
2 sachets	de sucre vanillé
5	œufs
500 g	de farine

2 c.c. de poudre à lever
350-400 ml de lait

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

Préparation

1. Battez le beurre ou la margarine jusqu'à obtenir une mousse onctueuse.
2. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
3. Incorporez la farine et la poudre à lever.
4. Versez-y peu à peu le lait.
5. Mélangez le tout 2 à 3 minutes avec un mixeur à vitesse maximum.

Cette pâte de base vous permettra de faire des gaufres savoureuses. A partir de cette pâte de base, vous pourrez également créer les recettes de pâtes les plus diverses et variées. En voici quelques exemples:

Gaufres à la pomme

250 g de margarine ou de beurre
75 g de sucre
4 œufs
250 g de farine
1 c.c. de poudre à lever
1/8 l de lait tiède
300 g de pommes, épluchées et découpées en dés
50 g d'amandes ou de noisettes râpées
1/2 c.c. de cannelle

Gaufres à la vanille

200 g de beurre
50 g de sucre
1 gousse de vanille dont vous aurez extrait les graines
1 pincée de sel
6 œufs
300 g de farine
2 c.c. de poudre à lever
1/4 l de lait
1 c.s. de rhum

Nettoyage



DANGER - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité et protégez-le des gouttes et des projections d'eau.



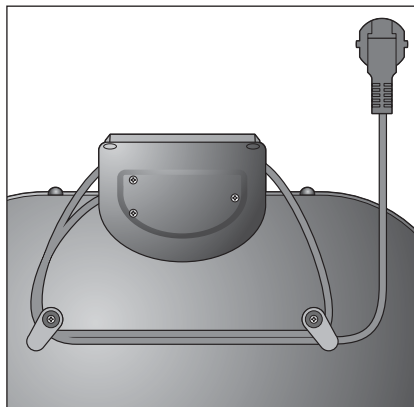
AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.

PRUDENCE - risque de détérioration

- N'utilisez jamais de poudre à récurer, de nettoyant pour four ou de produit abrasif.

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Enlevez les restes de pâte en surface.
3. Essuyez les plaques de cuisson et la partie supérieure du couvercle avec un chiffon légèrement humidifié d'eau.
4. Essuyez-les ensuite avec un chiffon sec.
- 5.



Enroulez le cordon comme indiqué dans son logement (en dessous de l'appareil).

La stabilité du gaufrier est ainsi assurée lorsque vous le rangez.

fr

Caractéristiques techniques

Modèle:	355 710
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I 
Puissance:	1200 W

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.



Elimination

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.

Problèmes / solutions

fr

• L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur?
• Gaufres pas assez dorées.	• Faites cuire les gaufres un peu plus longtemps. • Réglez éventuellement le thermostat à une température plus haute.
• Gaufres trop dorées.	• Réglez éventuellement le thermostat à une température plus basse.
• Les gaufres collent sur les plaques de cuisson.	• Graissez légèrement les plaques de cuisson avec un pinceau et de l'huile alimentaire.

Garantie

Cet article est garanti **3 ans** à compter de la date de l'achat.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Il a bénéficié des toutes dernières méthodes de production et a fait l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux. Nous garantissons qu'il vous est livré en parfait état.

Nous nous engageons à remédier gratuitement à tous les vices de matériau et de fabrication survenant pendant la période de garantie. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter un justificatif d'achat émis par Tchibo ou par un distributeur agréé par Tchibo.

Si, contre toute attente, vous constatiez que votre produit présente un défaut, merci de remplir le bon de S.A.V. ci-joint et de l'envoyer, accompagné d'une copie du justificatif d'achat et de l'article soigneusement emballé, au service après-vente Tchibo.

La garantie ne couvre ni les défauts dus à une utilisation incorrecte ni les pièces d'usure et les consommables. Vous pouvez les commander par téléphone au numéro indiqué.

Vous pouvez faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie par le service après-vente Tchibo. Elles vous seront facturées au prix coûtant, selon un calcul individuel.

Cette garantie contractuelle ne limite pas les droits résultant de la garantie légale.

 Pour bénéficier d'un traitement et d'un retour rapides, merci d'envoyer votre article directement au service après-vente Tchibo, qui effectuera la réparation et dont l'adresse figure ci-après.

Pour les informations sur les produits, les commandes d'accessoires ou les questions sur le service après-vente, appelez le service après-vente Tchibo.

Si vous avez des questions, indiquez la référence de l'article.

fr

Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Nom _____

Adresse _____

Code postal, ville _____

Pays _____

Tél. (pendant la journée) _____

Si le cas n'est pas couvert par la garantie*:

(cocher la mention correspondante)

☐ Merci de me retourner l'article non réparé.

☐ Merci d'établir un devis si les frais doivent dépasser 17 CHF.

*Les frais de retour des articles non couverts par les garanties légale ou contractuelle sont à votre charge.

Service après-vente Tchibo

Référence: 355 710 (Suisse)

TCHIBO
SERVICE CENTER SCHWEIZ
Hirsrütiweg
4303 Kaiseraugst
SCHWEIZ

 **0800 - 22 44 44**
(gratuit)

Du lundi au dimanche
(y compris les jours fériés)
de 7 h à 22 h
Courriel: service@tchibo.ch

fr



Bon de S.A.V.

Merci de bien vouloir remplir ce bon en capitales d'imprimerie et de le joindre à l'article.

Référence: 355 710 (Suisse)

Description du défaut

Date d'achat

Date/signature

