

FR



GAUFRIER ROTATIF

Modèle: FG339

NOTICE D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour

référence future

Instructions de sécurité

1. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies.
2. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local, avant de brancher l'appareil sur le secteur.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. À moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou d'entretien par l'utilisateur.

6. Cet appareil n'est pas un jouet.
7. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation, la fiche ou une partie de l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou est endommagé, seul un électricien qualifié doit effectuer les réparations.
8. Des réparations inappropriées peuvent exposer l'utilisateur à un risque de blessure.
9. Conservez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
10. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur ou des bords tranchants qui pourraient causer des dommages.
11. Éloignez le cordon d'alimentation de toute partie de l'appareil susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
12. Gardez l'appareil éloigné des autres appareils émettant de la chaleur.
13. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
14. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
15. Ne débranchez pas l'appareil du secteur en tirant sur le

cordon.

16. Ne touchez pas les parties de l'appareil qui peuvent devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil, car cela pourrait causer des blessures.
17. N'utilisez pas d'objets tranchants ou abrasifs avec cet appareil, utilisez uniquement des spatules en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour éviter d'endommager la surface anti-adhésive.
18. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
19. L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil n'est pas recommandée.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
21. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
22. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
23. Le couvercle ou la surface extérieure de l'appareil peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.
24. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des

personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

25. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.



Attention : Surface chaude - ne touchez pas la partie chaude ou les éléments chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas verser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables

Description



1. Boîtier de gaufrier	5. Voyant vert prêt
2. Poignée	6. Plaques de cuisson à revêtement anti-adhésif
3. Serrure de poignée	7. Plateau collecteur
4. Voyant d'alimentation rouge	

Utilisation

Avant la première utilisation

Nettoyez le gaufrier conformément aux instructions décrites dans la section intitulée « Entretien et entretien ».

Remarque : Lors de la première utilisation du gaufrier, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ceci est normal et va bientôt s'atténuer. Prévoyez une ventilation suffisante autour du gaufrier.

Utilisation de l'appareil

Avant chaque utilisation, appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson à revêtement anti-adhésif, en la frottant soigneusement avec une serviette en papier. Cela aidera à prolonger la durée de vie du revêtement anti-adhésif et à empêcher les gaufres de coller.

ÉTAPE 1 : Préparez la pâte à gaufres

ÉTAPE 2 : Branchez et allumez le gaufrier sur le secteur. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera, signalant que le gaufrier a été allumé et chauffe.

ÉTAPE 3 : Préchauffez le gaufrier pendant env. 4 minutes. Le voyant vert prêt s'allumera une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : Ouvrez délicatement le gaufrier à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

ÉTAPE 5 : Graissez les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif avec du

beurre ou les enduire légèrement d'un enduit à cuisson.

Versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure à revêtement anti-adhésif. Pour éviter les déversements, versez lentement une petite quantité de pâte au centre et attendez qu'elle se répartisse uniformément avant d'en ajouter plus.

ÉTAPE 6 : Fermez soigneusement le gaufrier, puis faites pivoter la poignée de 180° dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

ÉTAPE 7 : Laissez chauffer jusqu'à ce que le voyant rouge passe au vert. Si nécessaire, les gaufres peuvent être cuites un peu plus longtemps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées selon votre préférence.

ÉTAPE 8 : Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour faire pivoter la poignée de 180° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et ouvrez le couvercle. Retirez les gaufres avec une spatule en plastique ou en bois résistant à la chaleur.

Lorsque vous créez plusieurs lots de gaufres, fermez le couvercle après avoir retiré chaque lot pour maintenir la chaleur.

ÉTAPE 9 : Éteignez et débranchez le gaufrier du secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir.

Note : Ne remplissez pas trop les plaques. ; la pâte va gonfler pendant la cuisson. Il est recommandé de remplir chaque plaque aux 2/3.

Préchauffez toujours les plaques de cuisson à revêtement anti-adhésif avant de commencer la cuisson. Pendant l'utilisation, le voyant vert prêt s'allumera et s'éteindra pour signaler que le gaufrier maintient la température.

Le voyant d'alimentation rouge reste allumé tant que le gaufrier est branché.

Attention : Soyez prudent pendant la cuisson ; le gaufrier émet de la vapeur.

Avertissement : Le gaufrier et les plaques de cuisson deviennent très chauds pendant l'utilisation, utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter les blessures.

Conseils et astuces

1. Évitez les déversements en ajoutant des ingrédients au centre des plaques de cuisson à revêtement anti-adhésif.
2. Si vous utilisez une pâte, versez lentement une petite quantité dans les plaques de cuisson à revêtement anti-adhésif.
3. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, aidera à obtenir une consistance lisse et à éviter les grumeaux.
4. Évitez d'ouvrir le gaufrier pendant la cuisson, car cela laisserait la chaleur s'échapper.
5. Le meilleur indicateur du moment où les gaufres sont prêtes est lorsque la vapeur cesse de s'échapper du gaufrier.
6. Utilisez toujours du beurre ou de l'huile de cuisson pour préconditionner les plaques anti-adhésives. Non seulement cela aidera à protéger le revêtement anti-adhésif, mais cela facilitera également le retrait des gaufres cuites.
7. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistant à la chaleur aidera à protéger le revêtement anti-adhésif.

8. Si vous manquez de temps, préparez les ingrédients à l'avance pour qu'il ne reste plus qu'à cuire les gaufres.

Entretien et maintenance

Avant toute tentative de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gaufrier du secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : Essuyez le boîtier du gaufrier avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

ÉTAPE 2 : Retirez les aliments cuits en appliquant une petite quantité d'eau tiède mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif, puis essuyez-les avec une serviette en papier ou une éponge à récurer non abrasive.

Ne plongez pas le gaufrier dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents ou de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer le gaufrier, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : le gaufrier doit être nettoyé après chaque utilisation.

Rangement

Vérifiez que le gaufrier est frais, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gaufrier, enroulez-le sans serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Possible cause	Solution
Le gaufrier ne fonctionne pas	Le gaufrier n'est pas connecté au secteur. Le fusible a grillé	Branchez et allumez le gaufrier sur le secteur. Remplacer le fusible.
La pâte à gaufres déborde du gaufrier.	Le gaufrier est trop rempli	Réduisez la quantité de pâte utilisée pour la prochaine gaufre.

Spécifications

Modèle : FG339

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance : 1000 W

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet.

Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit.

Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du

produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Service E-mail : relations.clients@euromenage.com

EN



Waffle Maker
Model: FG339
INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

Safety Instructions

1. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
2. Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network, before connecting the appliance to the mains power supply.
3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Unless they are older than 8 and supervised, children should not perform cleaning or user maintenance.
6. This appliance is not a toy.
7. This appliance contains no user serviceable parts. If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, only

a qualified electrician should carry out repairs.

8. Improper repairs may place the user at risk of harm.
9. Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
10. Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
11. Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
12. Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
13. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
14. Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
15. Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord.
16. Do not touch any sections of the appliance that may become hot or the heating components of the appliance, as this could cause injury.
17. Do not use sharp or abrasive items with this Appliance, use only heat-resistant plastic or wooden spatulas to avoid damaging the non-stick surface.
18. Always use the appliance on a stable, heat-resistant

surface, at a height that is comfortable for the user.

19. Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
20. This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system, other than that supplied with this appliance.
21. This appliance is intended for domestic use only.
22. It should not be used for commercial purposes.
23. The lid or the outer surface of the appliance may get hot during operation.
24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
25. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph of the manual.



Caution: Hot surface - do not touch the hot section or heating components of the appliance.

Take care not to pour water on the heating element.

Warning: Keep the appliance away from flammable materials.

Description of Parts



1. Waffle maker housing	5. Green ready indicator light
2. Handle	6. Non-stick coated cooking plates
3. Handle lock	7. Removable drip tray
4. Red power indicator light	

Instructions for Use

Before First Use

Clean the waffle maker according to the instructions outlined in the section entitled 'Care and Maintenance'.

Note: When using the waffle maker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the waffle maker.

Using the Rotary waffle Maker

Before each use, carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating and stop waffles from sticking.

STEP 1: Prepare the waffle batter

STEP 2: Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply. The red power indicator light will illuminate, signaling that the waffle maker has been switched on and is heating up.

STEP 3: Preheat the waffle maker for approx. 4 minutes. The green ready indicator light will illuminate once the required temperature has been reached.

STEP 4: Carefully open the waffle maker using heat-resistant oven gloves.

STEP 5: Grease the non-stick coated cooking plates with butter or lightly coat with cooking spray.

Pour some of the batter into the center of the lower non-stick coated cooking

plate. To avoid spillages, slowly pour a small amount of the batter into the center and wait for it to evenly distribute before adding more.

STEP 6: Carefully close the waffle maker, then rotate the handle 180° in a clockwise direction until it locks.

STEP 7: Cook for approx. 5 -10 minutes or until golden brown. To cook the waffles evenly, flip the waffle maker part way through cooking by rotating the handle 180°. If needed, the waffles can be cooked a little while longer, until they are browned to preference.

STEP 8: Once cooking is complete, use heat-resistant oven gloves to rotate the handle 180° in an anticlockwise direction and open the lid. Remove the waffles with a heat-resistant plastic or wooden spatula.

When creating multiple batches of waffles, close the lid after removing each batch to maintain the heat.

STEP 9: Switch off and unplug the waffle maker from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.

Note: Do not overfill the wells; the batter will expand whilst cooking. It is recommended to fill each well by 2/3.

Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. During use the green ready indicator light will cycle on and off to signal that the waffle maker is maintaining the temperature.

The red power indicator light will remain illuminated whilst the waffle maker is plugged in.

Caution: Exercise caution during cooking; the waffle maker will emit steam.

Warning: The waffle maker and cooking plates get very hot during use, always use heat-resistant gloves to avoid injury.

Hints and Tips

1. Avoid spillage by adding ingredients into the center of the non-stick coated cooking plates.
2. If using a batter, slowly pour a small amount into the nonstick coated cooking plates
3. Sieving dry ingredients, such as flour, will help to make a smooth consistency and avoid any lumps.
4. Avoid opening the waffle maker during cooking, as it will allow heat to escape.
5. The best indicator as to when waffles are ready is when steam stops escaping from the waffle maker.
6. Always use butter or cooking oil to precondition the non- stick plates. Not only will this help to protect the non-stick coating, it will also make it easier to remove the cooked waffles.
7. Using heat-resistant plastic or wooden utensils will help to protect the non-stick coating.

8. If short of time, prepare the ingredients ahead of time so that all that is left to do is cook the waffles.

Care and Maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the waffle maker from the mains power supply and allow to cool fully.

STEP 1: Wipe the waffle maker housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Remove baked on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or non-abrasive scourer.

Do not immerse the waffle maker in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the waffle maker, as this could damage the surface.

Note: The waffle maker should be cleaned after every use.

Storage

Check that the waffle maker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the waffle maker, wrap it loosely to avoid causing damage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	solution
The waffle maker will not operate.	The waffle maker is not connected to the mains power supply. The fuse has blown.	Plug in and switch on the waffle maker at the mains power supply. Replace the fuse.
The waffle batter is spilling out of the waffle maker.	The waffle maker has been overfilled.	Reduce the amount of batter used for the next waffle.

Specifications

Product model: FG339

Input: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Output: 1000 W

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties

voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Service E-mail : relations.clients@euromenage.com



EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

