

MASTER
Chef^{MC}

GAUFRIER

Modèle n° 043-0197-0



GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser ce produit et le conserver aux fins de consultation ultérieure.

N° de modèle : 043-0197-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Table des matières

Mesures de protection importantes	2
Familiarisez-vous avec votre gaufrier	4
Avant la première utilisation	5
Utilisation de votre gaufrier	5
Conseils utiles	7
Nettoyage de votre gaufrier	7
Garantie limitée	8

Mesures de protection importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures, y compris ce qui suit :

1. **VEUILLEZ ATTENTIVEMENT LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le gaufrier dans l'eau ou autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez le gaufrier de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil ayant une fiche ou un cordon électrique endommagé, après qu'il a subi une défaillance ou qu'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures et ils sont donc déconseillés.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chauffé.

11. Pour débrancher, retirez la fiche électrique de la prise murale
12. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
13. Ne tordez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil pour éviter d'abîmer l'isolation, notamment à l'endroit où il entre dans l'appareil.
14. **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché dans une prise.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, l'appareil est muni d'un cordon court.
2. Faites preuve de prudence si vous utilisez une rallonge. Si vous utilisez une rallonge, placez-la de sorte qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table, afin qu'elle ne puisse pas être tirée par des enfants ni les faire trébucher.
3. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil (l'étiquette indiquant cette puissance se trouve en dessous de l'appareil ou sur le côté).
4. Évitez de tirer ou de déformer le cordon d'alimentation à la fiche ou aux connexions de l'appareil.



FICHE POLARISÉE

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre).
2. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour une insertion dans une prise polarisée que dans un sens.
3. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, consultez un électricien qualifié. N'essayez pas d'aller à l'encontre de ce dispositif de sécurité en essayant de modifier la fiche.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation du cordon d'alimentation peut entraîner un choc électrique. Communiquez avec un électricien qualifié, au besoin.

N° de modèle : 043-0197-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

Familiarisez-vous avec votre gaufrier



PUISSANCE : 120 V 60 Hz 750 W CA UNIQUEMENT

1	Couvercle lesté
2	Voyant d'alimentation orange
3	Voyant vert Prêt

4	Loquet
5	Poignée
6	(Intérieur) Plaques chauffantes supérieure et inférieure

Déballiez soigneusement le gaufrier et retirez tous les matériaux d'emballage. Essuyez la surface des plaques de cuisson avec un chiffon ou une éponge propre et humide, puis séchez avec un chiffon propre et sec. Cela éliminera toute poussière qui aurait pu se déposer pendant l'emballage. Essuyez les plaques de cuisson avec une petite quantité d'huile de cuisson. L'extérieur du gaufrier peut être essuyé avec un chiffon ou une éponge propre et humide. **N'immergez pas le gaufrier dans de l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyants puissants ou abrasifs.**

1. Placez l'appareil sur une surface plane, propre, sèche et résistante à la chaleur. Branchez l'appareil dans une prise de 120 V, 60 Hz uniquement. Fermez le couvercle et laissez l'appareil préchauffer.



ATTENTION : L'appareil est allumé lorsqu'il est branché. Lorsque l'appareil est branché, le voyant orange « Marche » s'allume.



REMARQUE : Avant la première utilisation, et environ tous les 4 à 5 cycles de cuisson, il est important d'essuyer une petite quantité d'huile de cuisson ou d'aérosol antiadhésif pour assaisonner les plaques antiadhésives.

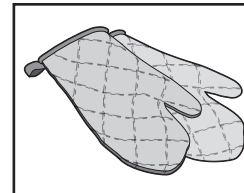
2. Après quelques minutes, le « voyant lumineux Prêt » s'allume, indiquant que l'appareil est maintenant prêt à cuire. Levez le couvercle jusqu'à sa position verticale. Versez délicatement environ 6 cuillères à soupe de pâte (90 mL) au centre de chaque plaque. Abaissez soigneusement le couvercle. Ne verrouillez JAMAIS la poignée pendant la cuisson. Le « voyant lumineux Prêt » sera maintenant éteint. Le couvercle se lèvera un peu pendant la cuisson des gaufres.

No de modèle : 043-0197-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313



AVERTISSEMENT : Les plaques de cuisson du gaufrier deviennent très chaudes. Évitez de les toucher, ainsi que de toucher le boîtier extérieur, pour éviter d'éventuelles blessures.

***Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous utilisez votre appareil.**



ATTENTION : De la vapeur peut provenir des côtés et de l'avant du gaufrier lors de la fermeture du couvercle et pendant la cuisson. Faites attention de ne pas vous brûler.



REMARQUE : Faites cuire uniquement avec le couvercle en position fermée.



ATTENTION : Les plaques de cuisson du gaufrier deviennent très chaudes. Évitez de les toucher ainsi que le boîtier extérieur pour éviter d'éventuelles blessures.

***Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous utilisez votre appareil.**

3. Les gaufres doivent être complètement cuites en 5 minutes environ. Selon les préférences et les goûts personnels, ce temps peut varier légèrement. Veuillez noter que le « voyant lumineux vert Prêt » s'allume et s'éteint pendant le cycle de cuisson. C'est simplement le gaufrier qui ajuste la température pendant la cuisson des gaufres.



REMARQUE : N'ouvrez pas le gaufrier pendant les 3 premières minutes de cuisson. Si le couvercle résiste à se lever, laissez la gaufre cuire un peu plus longtemps, puis essayez à nouveau de lever le couvercle.

4. Levez le couvercle jusqu'à sa position verticale. Retirez les gaufres du gaufrier avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager la surface des plaques de cuisson. Abaissez le couvercle entre la cuisson des gaufres ou pendant la préparation de pâte supplémentaire pour conserver la chaleur.



ATTENTION : Évitez de laisser le gaufrier branché sans pâte sur les plaques de cuisson pendant une période prolongée.

5. Lorsque vous avez terminé de faire des gaufres, assurez-vous de débrancher le gaufrier et de le laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.
6. Le gaufrier peut être fermé et rangé à la verticale.

- Pour vous assurer que vos gaufres sont uniformément remplies, versez la pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure.



REMARQUE : Ne remplissez pas excessivement les plaques de cuisson.

- Ne verrouillez jamais la poignée pendant la cuisson.
- Si des gaufres collent aux plaques de cuisson supérieures, retirez-les avec une spatule en plastique ou en bois.
- Si vous ne souhaitez pas servir vos gaufres tout de suite, vous pouvez les déposer dans un plat allant au four et les garder au chaud dans le four à basse température d'environ 200 °F (100 °C). Vous pouvez envelopper les gaufres dans du papier d'aluminium, mais elles risquent de perdre leur croustillant.
- Vous pouvez également congeler vos gaufres pour une date ultérieure. Laissez les gaufres refroidir complètement avant de les mettre dans un sac plastique adapté au congélateur. Vous pouvez utiliser du papier ciré entre les gaufres pour les séparer. Lorsque vous êtes prêt, réchauffez les gaufres dans un grille-pain ou un four grille-pain.

Assurez-vous de débrancher et de laisser refroidir le gaufrier avant de le nettoyer. N'immergez pas la minuterie dans l'eau. Essuyez l'intérieur et les bords des plaques de cuisson avec un chiffon propre et humide. Pour enlever les taches tenaces ou les aliments, utilisez une brosse en nylon ou un autre ustensile sans danger pour les surfaces antiadhésives. N'utilisez pas de tampon de laine d'acier ni de tampon de récurage. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs. L'extérieur peut être essuyé avec un chiffon propre et humide.

No de modèle : 043-0197-0 | Communiquez avec nous au 1 855 803-9313

GARANTIE LIMITÉE D'UNE DURÉE DE 1 AN

Cet article comprend une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Distribution Trifeuil consent à remplacer l'article défectueux sans frais lorsqu'il est retourné, accompagné de la preuve d'achat, par l'acheteur original au cours de la période de garantie convenue. Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par

Trileaf Distribution Trifeuil, Toronto, Canada M4S 2B8

Pour obtenir de l'aide sur cet appareil, composez le 1 855 803-9313.