

NOTICE  
D'UTILISATION  
ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTION  
FOR USE AND  
MAINTENANCE

INSTRUCCIONES  
DE USO Y  
MANTENIMIENTO

GEBRAUCHS-  
UND PFLEGE-  
ANLEITUNG

---

**GAUFRIER ROND SIMPLE**  
***SINGLE ROUND WAFFLE MAKER***  
**MÁQUINA DE CUCURUCHOS**  
***RUNDEN WAFFELEISEN***  
**CODE 241548**

---



## PARAMÈTRES TECHNIQUES

- Dimensions : 250 x 430 x 250mm
- Poids : 6 kg
- Alimentation: 220V - 50hz
- Puissance : 1200 Watts

## MODE D'EMPLOI

Vérifiez que la tension et la fréquence de l'alimentation secteur correspondent à celles mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale.

Branchez l'appareil sur le courant. Le témoin vert s'allume et l'appareil est mis sous tension. Tournez le sélecteur de température dans le sens horaire et réglez le point rouge sur la température sélectionnée. Le témoin lumineux s'allume cela signifie que les résistances commencent à fonctionner et la température des plaques commence à augmenter. Quand la température monte à la température sélectionnée, l'autocoupure du sélecteur de température s'active automatiquement, le témoin vert s'éteint, les résistances arrêtent de fonctionner. Quand la température descend un peu, le sélecteur de température remet l'appareil sous tension, le témoin s'allume. Les résistances recommencent à fonctionner.

En cours de travail, laissez bien la température se répandre dans la zone de cuisson. Une fois que l'appareil a atteint la température programmée, graissez les plaques d'huile végétale. Versez la pâte sur la plaque chaude, puis couvrez en rabattant la plaque du dessus. Réglez ensuite la minuterie (de 0 à 5 minutes). Une fois la durée programmée atteinte, l'appareil sonne pour indiquer que la gaufre est cuite.

Le temps de cuisson doit être adapté au goût du client et à la coloration voulue de la gaufre. Plus la durée est longue, plus la couleur sera foncée. Veillez à ne pas non plus mettre une durée trop courte, sinon la pâte ne sera pas suffisamment cuite.

## INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Installez un disjoncteur de fuite aux normes, pour le raccordement électrique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé sur un espace plat et aéré, à distance des produits inflammables.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez pas les parties soumises à de hautes températures qui risquent de brûler le corps humain. Ne touchez pas directement les fers à cause de la température élevée.
- Laissez refroidir et sécher à l'air libre, hors de la portée des enfants.
- Le montage et la réparation de l'appareil doivent être effectués par le technicien spécialisé. Il est interdit de monter et d'utiliser l'appareil les mains mouillées.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation électrique, des pièces ou des composants, ils doivent être changés en usine ou par un réparateur agréé.
- Veillez à ce que le thermostat soit à zéro et à éteindre l'appareil, avant de le débrancher.
- Veillez à ce que l'appareil soit à température ambiante avant de procéder au nettoyage.
- Pour éviter tout risque d'endommagement de l'appareil et de blessure corporelle, l'appareil ne doit pas être nettoyé directement sous le robinet ni plongé dans l'eau.

## PRESCRIPTION D'ENTRETIEN

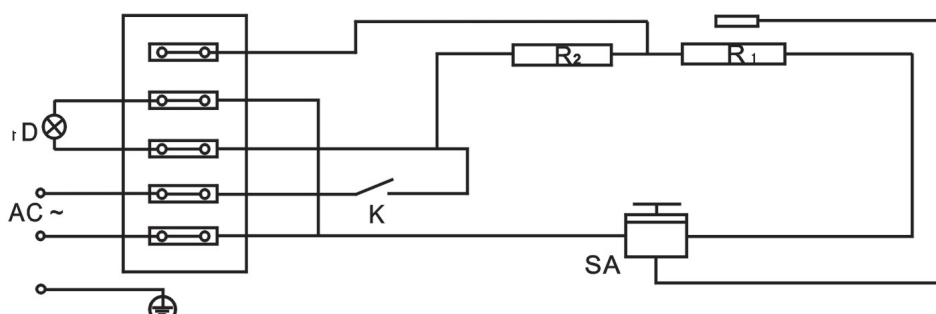
- Avant de laver l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché.
- Pour éviter tout risque d'endommagement de l'appareil et de blessure corporelle, l'appareil ne doit pas être nettoyé directement sous le robinet ni plongé dans l'eau.
- Veillez à ce que l'appareil soit à température ambiante avant de procéder au nettoyage.

- A la fin de chaque utilisation, nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge humide additionnée de produit dégraissant.
- Pour assurer la performance et la longévité de l'appareil, nettoyez régulièrement les plaques et les éléments chauffants.
- Si le produit reste inutilisé pendant une longue période, nettoyez bien l'appareil et stockez-le dans un entrepôt bien aéré et exempt de gaz corrosif.

Pour le nettoyage de l'appareil : passer une serviette humide et propre.

Ne pas nettoyer directement avec de l'eau, ne pas immerger dans l'eau.

## TABLEAU DE CIRCUIT



SA: commutateur du contrôle de la température

K: interrupteur d'alimentation

R2: tube électrique supérieur

D: interrupteur de contrôle de la température

## DÉFAILLANCE POSSIBLE

-Vous connectez l'alimentation et l'interrupteur, le témoin est lumineux, mais l'appareil ne chauffe pas.

1/ L'interrupteur de contrôleur de température est défaillant --> Changez la température du commutateur de commande.

2/ Le tube de chauffe est défaillant --> Changez le tube électrique de cuisson cassé.

- Vous connectez l'alimentation et l'interrupteur, le témoin est lumineux mais l'appareil ne peut pas contrôler l'augmentation de température.

L'interrupteur de contrôleur de température est défaillant --> Changez le régulateur de température.

-Vous branchez l'alimentation, l'appareil chauffe normalement, mais le témoin lumineux ne s'allume pas.

Le témoin lumineux est défaillant --> Changez le témoin lumineux.

-Vous branchez l'alimentation et l'interrupteur mais l'appareil ne chauffe pas normalement et le témoin lumineux ne s'allume pas.

Vérifiez l'alimentation ou changez le fusible.

# ENGLISH

## TECHNICAL PARAMETER

- Dimensions : 250 x 430 x 250mm
- Weight : 6 kg
- Power supply: 220V - 50hz
- Power : 1200 Watts

## INSTRUCTION FOR USE

- Check if the power supply is normal and makes sure the power supply voltage corresponds with the machine's voltage.

- Plug-in to start operating, a green indicator light will turn on.
- Turn the thermostat clockwise to the desired level. An indicator light will turn off, therefore the heating elements begin to work and temperature will rise.
- When temperature rises to the set level, the controller will cut off the power supply automatically.
- Once temperature lowers, the controller will give power again automatically. The green indicator will turn on, heating elements will begin to heat up again.
- Let the temperature be within the definitive area.

After the equipment reach the confirmed temperature, besmear a floor of edible vegetable oil on the model plate, fall down the plasm material in the model plate, then cover the lip, adjust right timer ( between 0 & 5 min). When reach the confirmed time, the stove will ring, wich notice the operation that manufacture time is reached, the waffle is cooked.

- the manufacture time should be according to customer taste to food color. Longer is the time, deeper is the color. The time can not be too short, otherwise the food can not be cooked enough.

## SPECIAL INSTRUCTIONS

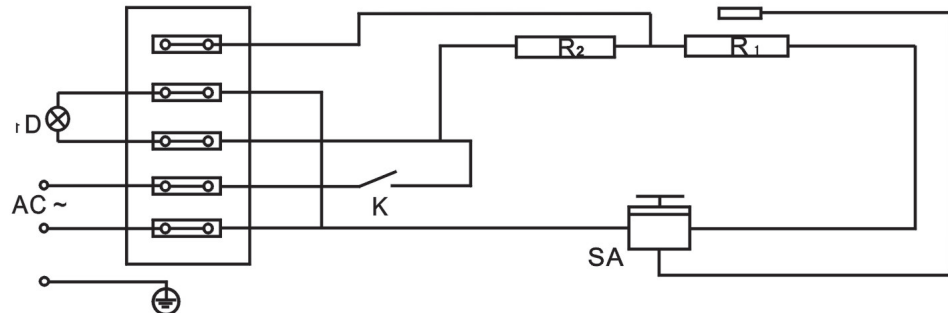
- Before using the cooker for the first time, please read the instructions manual carefully.
- Install a circuit breaker of escape to the standards, for the electric connection of the apparatus.
- The machine must be placed on a flat surface in a ventilated area and away from flammable products.
- When the machine is working, do not touch the high-temperature parts.
- Before stopping the machine, make sure that the regulation and power are switched off.
- Be sure the machine temperature is at the room temperature before start to clean up the machine.
- Don't wash it directly with water to avoid electric leakage and component damage.
- Leave to dry in an open area and out of the reach of children.
- Installation of this machine should be done by an authorized technician.
- If the power supply soft cable is damaged, it must be repaired by manufacturers, service sectors or maintenance workers to avoid damaging the machine or serious injury to the personnel.
- It is forbidden to install and use the device with wet hands.
- Don't wash the machine with water directly to avoid electric leakage and component damage.

## MAINTENANCE

- Before washing the apparatus, you ensure that it is disconnected.
- Don't wash the machine with water directly to avoid electric leakage and component damage.
- Be sure the machine temperature is at the room temperature before start to clean up the machine.

- At the end of each use, clean the front of the appliance with a damp sponge with degreaser.
- To ensure the performance and durability of the appliance, regularly clean the plates and heating elements.
- If the machine is not in use turn off the temperature switch and the power switch.
- Store the machine in a ventilated area away from corrosive gases.
- To clean the unit: pass a clean damp towel.
- Do not wash directly with water, do not immerse in water.

## THE CIRCUIT CHART



**SA: temperature controlling switch**

**K : power switch**

**R<sub>2</sub>: superior electric tube**

**D<sub>1</sub>: temperature controlling switch**

## THE NORMAL FAILURE CHECKING

Failure	Reason	Removing method
connect the power, the switch, the show lamp is light, but can not heated .	1、 The temperature controller is failure. 2、 A heating tube Is broke.	1、 Change the temperature controller switch . 2、 Change the broke electric heating tube
Connect the power, put through the switch, the show lamp is light, can not control the temperature rise.	The temperature controller switch is failure.	Change The temperature controller switch.
Connect the power , can be heated normally, but the show lamp do not light.	The show lamp is failure	Change the show lamp .
Connect the power , Put through the switch, The equipment can not be heated normally, but the show lamp do not light.	The power is not normal , cannot be put through, the fuse is broke.	Check the power or Change the fuse.

## PARÁMETROS TÉCNICOS

- Dimensiones : 250 x 430 x 250mm
- Fuente de alimentación : 220V - 50hz
- Peso : 6 kg
- Alimentación: 1200 Watts

## MODO DE EMPLEO

- Antes de enchufar el cable de alimentación a la toma mural, compruebe que la tensión y la frecuencia de la alimentación de la red corresponden a las indicadas en la placa de características del aparato.
  - Enchufe el aparato a la corriente. El piloto verde se apaga y el aparato se pone en tensión.
  - Gire el selector de temperatura en el sentido de las agujas del reloj y posicione el punto rojo en la temperatura seleccionada. El piloto se enciende lo que significa que las resistencias comienzan a funcionar y la temperatura de las placas empieza a aumentar.
  - Cuando la temperatura alcanza la temperatura seleccionada, se activa automáticamente el corte del selector de temperatura, el piloto verde se enciende y las resistencias dejan de funcionar. Cuando la temperatura desciende un poco, el selector de temperatura pone de nuevo el aparato en tensión, el piloto se enciende. Las resistencias vuelven a funcionar.
  - Cuando el aparato alcance la temperatura indicada, en primer lugar, embadurne la base de la placa del modelo con aceite vegetal comestible, baje la otra placa y, a continuación, cierre bien la pestaña y ajuste el temporizador (el tiempo es de 0 a 5 minutos, el propio funcionamiento puede indicar el tiempo adecuado). Cuando llegue al tiempo indicado, el aparato sonará lo que le indicará que ha pasado el tiempo indicado y que el gofre ya está listo.
  - El tiempo de cocción lo deberá indicar usted según la diferencia del material de plasma y el gusto específico del color de la comida del cliente.
- Normalmente, cuanto más tiempo pase, más oscuro será el color, sin embargo el tiempo no se debe acortar demasiado, ya que de lo contrario los gofres no se cocinarían y no tendrían color.

## INSTRUCCIONES PARTICULARES

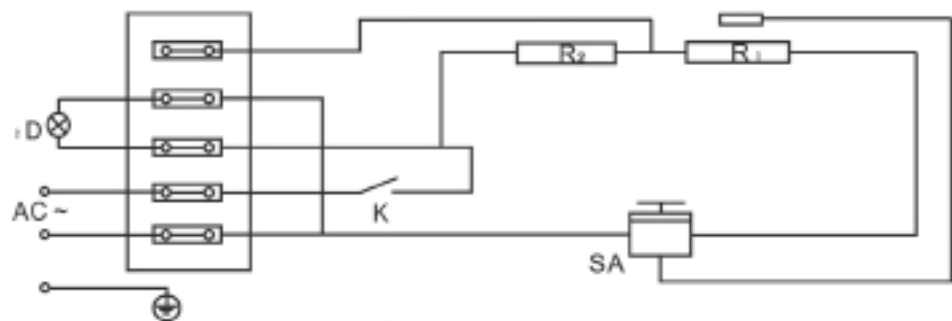
- Lea atentamente las instrucciones antes de la primera utilización.
- Instale un disyuntor de fuga según las normas, para la conexión eléctrica del aparato.
- El aparato debe instalarse en una superficie plana, en un lugar ventilado, alejada de productos inflamables.
- Cuando el aparato esté en marcha, no toque las partes sometidas a altas temperaturas.
- Las temperaturas elevadas pueden causar lesiones. No toque directamente las placas y que alcanza una temperatura elevada.
- Deje enfriar y secar al aire libre, fuera del alcance de los niños.
- El montaje y la reparación del aparato deben ser realizados por un técnico especializado.
- No monte ni utilice el aparato con las manos mojadas.
- En caso de deterioro del cable de alimentación eléctrica, de las piezas o de los componentes, deben ser cambiados en fábrica o por un servicio oficial.
- Compruebe que el termostato está en cero y apague el aparato antes de desenchufarlo.
- Compruebe que el aparato se encuentra a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
- Para evitar cualquier riesgo de deterioro del aparato y de lesiones, el aparato no debe limpiarse directamente bajo el grifo ni sumergirse en agua.

## PRESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, compruebe que está desenchufado.
- Para evitar cualquier riesgo de deterioro del aparato y de lesiones, el aparato no debe limpiarse directamente bajo el grifo ni sumergirse en agua.

- Después de cada utilización, limpie el frontal del aparato con una esponja húmeda a la que habrá añadido un producto desengrasante.
- Para asegurar las prestaciones y la longevidad del aparato, limpie regularmente los elementos calentadores.
- Si no va a utilizar el aparato durante un largo período, límpielo bien y guárdelo en un lugar bien ventilado y exento de gas corrosivo.
- Para limpiar el equipo : El equipo puede limpiarse con un paño húmedo con algún líquido de limpieza.
- No se puede limpiar directamente con agua ni sumergir en ella ya que se podrían estropear las piezas eléctricas de la máquina.

## GRÁFICA DEL CIRCUITO



- SA: interruptor para el control de la temperatura
- K: interruptor de alimentación
- R2: tubo eléctrico superior
- D,: interruptor para el control de la temperatura

## COMPROBACIÓN DE FALLOS NORMAL

-La alimentación está conectada, el interruptor también, el indicador luminoso encendido pero no calienta.

- 1/ El controlador de temperatura tiene algún fallo. --> Cambie el interruptor del controlador de temperatura
- 2/ Un tubo calentador está roto. --> Cambie el tubo calentador eléctrico roto

- La alimentación está conectada, el interruptor también, el indicador luminoso encendido pero no se puede controlar el aumento de temperatura.

El interruptor del controlador de temperatura tiene luminoso encendido > Cambie el interruptor del controlador de temperatura.

-La alimentación está conectada, se calienta con normalidad pero el indicador luminoso no está encendido.

El indicador luminoso tiene algún fallo --> Cambie el indicador luminoso.

-La alimentación está conectada, se calienta con normalidad pero el equipo no se calienta con normalidad y el indicador luminoso no está encendido

La alimentación no es normal, no se puede conectar o el fusible está roto.

## TECHNISCHE DATEN

- Maße : 250 x 430 x 250mm
- Netzspannung: 220V - 50hz
- Gewicht : 6 kg
- Leistung : 1200 Watts

## GEBRAUCHSANWEISUNG

- Vor dem Anschluss des Netzkabels an einer Steckdose sicherstellen, dass Spannung und Frequenz der vorliegenden Netzversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Das Gerät an der Stromversorgung anschließen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet und das Gerät ist eingeschaltet.
- Den Temperatur-Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen und seinen roten Punkt auf die gewünschte Temperatur stellen. Die Leuchte schaltet ein was bedeutet, dass die Heizwiderstände zu arbeiten beginnen.
- Schließen Sie das Gerät an und drücken Sie den Einschaltknopf. Die Kontrolllampe leuchtet und das Gerät beginnt zu heizen. Der Heizvorgang wird automatisch beendet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schalten die Heizelemente automatisch wieder ein, sodass die Backtemperatur konstant bleibt.
- Hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, bestreichen Sie bitte die Backplatten mit etwas Speiseöl. Geben Sie danach den Teig auf die untere Backplatte. Schließen Sie das Gerät durch Senken der oberen Platte. Stellen Sie mithilfe der Zeitschaltuhr die gewünschte Backzeit (0 bis 5 Minuten) ein. Der Backvorgang kann unabhängig von der gewählten Backzeit fortgesetzt oder unterbrochen werden.  
Ein Signalton zeigt das Ende der gewünschten Backzeit an. Nehmen Sie die fertige Waffel aus dem Gerät. Danach können Sie sofort die nächste Waffel backen. Das Gerät nach Gebrauch bitte ausschalten. Heiz kontrollleuchte Zeitschaltuhr Temperaturregler  
Die Backzeit richtet sich nach der Art des Teiges und dem gewünschten Bräunungsgrad. In der Regel gilt je länger die Backzeit desto höher der Bräunungsgrad. Die Backzeit sollte jedoch nicht zu kurz sein, da die Waffeln sonst eventuell zu weich werden und nicht bräunen.
- Hat das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, bestreichen Sie bitte die Backplatten mit etwas Speiseöl. Geben Sie danach den Teig auf die untere Backplatte. Schließen Sie das Gerät durch Senken der oberen Platte. Stellen Sie mithilfe der Zeitschaltuhr die gewünschte Backzeit (0 bis 5 Minuten) ein. Der Backvorgang kann unabhängig von der gewählten Backzeit fortgesetzt oder unterbrochen werden.  
Ein Signalton zeigt das Ende der gewünschten Backzeit an. Nehmen Sie die fertige Waffel aus dem Gerät. Danach können Sie sofort die nächste Waffel backen. Das Gerät nach Gebrauch bitte ausschalten. Heiz kontrollleuchte Zeitschaltuhr Temperaturregler  
Die Backzeit richtet sich nach der Art des Teiges und dem gewünschten Bräunungsgrad. In der Regel gilt je länger die Backzeit desto höher der Bräunungsgrad. Die Backzeit sollte jedoch nicht zu kurz sein, da die Waffeln sonst eventuell zu weich werden und nicht bräunen.

## BESONDERE ANWEISUNGEN

- Vor der ersten Verwendung des Geräts die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.
- Für den Elektroanschluss des Geräts ist ein normgerechter Fehlerstrom-Schutzschalter zu installieren
- Gerät muss an einer ebenen und gelüfteten Stelle, von brennbaren Stoffen entfernt, aufgestellt werden.- An dem in Betrieb befindlichen Gerät die auf hohe Temperaturen erwärmten Bereiche nicht berühren.
- Das Gerät erst dann von der Netzversorgung trennen, wenn sein Thermostat auf Null steht und es abgeschaltet ist.
- Zur Reinigung des Geräts abwarten, bis seine Temperatur sich der Umgebungstemperatur angeglichen hat.
- Um jegliche Gefahr einer Schädigung des Geräts und die von Körperverletzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser getaucht werden.

## PFLEGEANLEITUNG

Vor dem Waschen des Geräts sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.- Um jegliche Gefahr einer Schädigung des Geräts und die von Körperverletzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wassergetaucht werden.

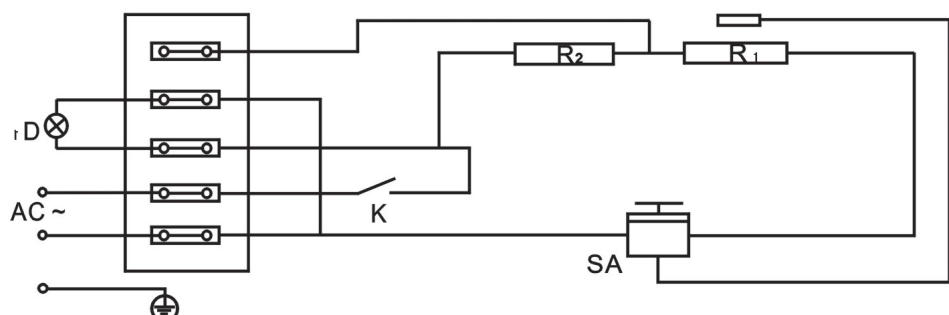
- Nach jeder Verwendung ist die Frontseite des Geräts mit einem feuchten Schwamm und etwas entfettendem Reinigungsmittel zu reinigen.

- Zur Sicherung der Leistungsstärke und der Lebensdauer des Geräts sind der Ölbehälter und die Heizelemente regelmäßig zu reinigen.

- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, so ist es gut zu reinigen und an einem gut gelüfteten, von korrosiven Gasen freien Raum aufzubewahren.

- Reinigung des Gerätes: Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Das Gerät nicht direkt unter dem Wasserhahn abspülen und nicht ins Wasser tauchen, da dies zum Zerstören der elektrischen Komponenten führen kann.

## ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



SA: Thermostat

K: Geräteschalter

R2: oberes Heizelement

D: Thermostat

## BEHEBUNG EINFACHER STÖRUNGEN

-Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, die Kontrolllampe leuchtet, aber das Gerät heizt nicht.

1. Der Temperaturregler ist defekt.> Wechseln Sie den Thermostat aus.
2. Eines der Heizelemente ist beschädigt. > Wechseln Sie das defekte Heizelement aus

Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, die Kontrolllampe leuchtet, doch der Temperaturanstieg lässt sich nicht regeln

Der Thermostat ist defekt > Wechseln Sie den Thermostat aus.

Das Gerät ist angeschlossen und heizt normal, doch die Kontrolllampe leuchtet nicht.

Die Kontrolllampe ist defekt > Wechseln Sie die Kontrollleuchte aus.

Das Gerät ist angeschlossen und eingeschaltet, es heizt jedoch nicht auf und die Kontrolllampe leuchtet nicht.

Mit der Stromversorgung stimmt etwas nicht, es fließt kein Strom, die Sicherung ist defekt.  
> Überprüfen Sie die Stromversorgung bzw. wechseln Sie die Sicherung aus.



MATFER - 9-11 rue du Tapis Vert - BP 75 - 93260 LES LILAS - FRANCE  
Tel: (33) 01 43 62 60 40 – Fax: (33) 01 43 62 50 82

-----

SAV - ZI Les Réhardières - route de l'aigle - 61290 LONGNY AU PERCHE - FRANCE  
Tel: (33) 02 33 85 37 62 – Fax: (33) 02 33 85 37 63