

andrew James

Gaufrier Double



Veillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et conserver le pour toute consultation future.



@andrewjamesltd

Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.

- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne jamais laisser l'appareil pendre d'une table ou d'un comptoir. Veuillez positionner l'appareil en assurant qu'il ne peut pas faire trébucher personne ou être tiré par inadvertance.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur

une surface chaude.

- **Toujours débrancher l'appareil en toute sécurité. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.**
- **Ne jamais manipuler l'appareil avec les mains mouillées.**

Avant la première utilisation

- Veuillez lire attentivement tous consignes et garder ce manuel pour référence future.
- Veuillez déballer l'appareil complètement.
- Essuyer les plaques de cuisson avec un éponge ou un chiffon humide.
- Sécher les plaques de cuisson avec un chiffon ou un essuie-tout.

Veillez noter: Pendant l'utilisation initiale, il est possible qu'une petite odeur et une petite quantité de fumée pourraient être émises. Ceci est normal et il n'affecte pas la sécurité de l'appareil. Cependant il peut affecter le goût du premier lot de gaufres—et il est recommandé que vous jetiez ce premier lot.

Mise en service

1. Fermer l'appareil et brancher la fiche secteur dans la prise secteur. Le voyant rouge va s'allumer.
2. Préchauffer l'appareil en sélectionnant la température désirée. Le voyant vert va s'allumer lorsque la température désirée est atteinte.

3. Utiliser le cadran de commande de température pour sélectionner la température désirée. Utiliser un réglage inférieur pour créer les gaufres peu colorés. En utilisant les réglages supérieurs on peut créer les gaufres plus foncées et croustillantes. Il est recommandé que vous utilisiez un réglage moyen initialement et vous pouvez ajuster le réglage selon votre goût.

4. Ouvrir l'appareil et placer la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson. Si nécessaire, utiliser une spatule pour étendre la pâte dans les coins des plaques. Veuillez éviter de surcharger les plaques.

5. Faire cuire les gaufres pendant 4-6 minutes mais il est possible d'adapter la durée pour tenir compte du goût personnel .

6. Lorsqu'ils sont cuits, retirer les gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistante à la chaleur. Ne jamais utiliser les objets avec les bords coupants.

7. Si vous avez l'intention de préparer plusieurs portions de gaufres, il n'est pas nécessaire d'éteindre le gaufrier et encore préchauffer l'appareil. Simplement verser plus de pâte dans les plaques et répéter les étapes 3-6.

8. Après l'utilisation veuillez débrancher l'appareil et laisser les plaques ouvertes pour refroidir.

Nettoyage et Entretien

- Toujours éteindre l'appareil avant de le nettoyer. Veuillez le débrancher et laisser le refroidir complètement.
- Ne plonger jamais l'appareil dans l'eau. Il ne doit jamais être mis au lave-vaisselle.
- Balayer les miettes des rainures et essuyer les plaques de cuisson avec un essuie-tout. On peut également essuyer les plaques de cuisson avec un chiffon humide.
- Ne jamais utiliser de laine d'acier, de brosses métalliques, de tampons à récurer ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil parce qu'ils peuvent endommager l'appareil et ses surfaces antiadhésives.

Recette de gaufres

Gaufre classique

Farine	280g
Sucre semoule	60g
Poudre à lever	1 C. à c.
Pincée de sel	
Œufs (séparés)	3
Lait	500 ml
Extrait de vanille	1 C. à c.
Beurre fondu	100g

1. Allumer le gaufrier. Le voyant rouge s'allumera.
2. Ajouter la farine, le semoule, poudre à lever et le sel et mélanger.
3. Dans un autre bol, ajouter le lait, les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et le beurre fondu, et mélanger ensemble.
4. Ajouter le mélange laitier aux ingrédients secs et mélanger ensemble.
5. Dans un robot mixeur monter les blancs d'œufs en neige.
6. Incorporer les blancs d'œufs très délicatement.
7. Verser une louche du mélange dans chaque coté du gaufrier et faire cuire pendant 4-5 minutes.
8. Placer les gaufres sur une grille de refroidissement.

Gaufres Sablés

Beurre	200g
Sucre	200g
Œufs de plein air	4
Zeste râpé de 1 citron	1/2
Farine	200g

1. Allumer le gaufrier et laisser le chauffer pendant qu'on fait le mélange à gaufres. Le voyant rouge s'allumera.
2. Battre le beurre et le sucre.
3. Incorporer les œufs et le zeste de citron. Ensuite incorporer la farine.
4. Lorsque le voyant vert s'éteint, on peut cuire les gaufres.
5. Remplir les plaques inférieures et fermer le couvercle.
6. Laisser cuire pendant environ 4 minutes puis ouvrir le couvercle. Retirer les gaufres à l'aide d'une spatule en bois.
7. Les gaufres devraient être croustillantes, dorées, bien cuites et prêtes à manger.
8. On peut cuire les gaufres pendant plus longtemps si nécessaire.

Gaufres aux chocolat

Farine	80g
Sucre semoule	60g
Poudre à lever	1 C. à c.
Pincée de sel	
Poudre de cacao	42g
Pépites de chocolat	110g
Œufs (séparés)	3
Lait	500 ml
Extrait de vanille	1 C. à c.
Beurre fondu	100g

1. Allumer le gaufrier. Le voyant rouge s'allumera.
2. Tamiser la farine, le sucre, le poudre à lever, le poudre de cacao et le sel.
3. Dans un autre bol, mélanger le lait, les jaunes d'œuf, l'extrait de vanille et la beurre fondu.
4. Ajouter le mélange liquide aux ingrédients secs et mélanger. Ajouter les pépites de chocolat.
5. Dans un mixeur, battre les blancs d'œuf en neige.
6. Incorporer délicatement les blancs d'œuf dans la pâte à gaufre.
7. Quand le voyant vert s'allume, mettre à peu près une louche de mélange dans chaque section du gaufrier et laisser cuire pendant 4-5 minutes.
8. Mettre les gaufres sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Cookies aux pépites de chocolat

120g beurre ramolli	50g sucre cristallisé
120g farine	1 cuillère à thé extrait de vanille
90g cassonade blonde	1 oeuf
80g pépites de chocolat	1/4 cuillère à café bicarbonate de sodium

1. Allumer votre gaufrier. Le voyant rouge s'allumera. Vaporiser l'huile sur les plaques de cuisson.
2. Ramollir le beurre et ajouter le sucre et le cassonade. Mélanger jusqu'à ce que tout soit lisse.
3. Ajouter un œuf et l'extrait de vanille et mélanger.
4. Ajouter la farine, le bicarbonate de sodium et les pépites de chocolat et incorporer. Ne pas surmélanger.
5. Quand le voyant vert s'allume, mettre deux bonnes cuillerées à café de la pâte au centre des deux plaques de cuisson. Faire cuire pendant 2-3 minutes.
6. Retirer le cookie du gaufrier et mettre sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Brownie

150g sucre cristallisé	30g chocolat blanc
150g farine	2 œufs
120g beurre ramolli	1 c. à soupe eau
30g poudre de cacao	1/4 C. à c. sel
30g noix de pécan	

1. Allumer le gaufrier. Le voyant rouge s'allumera. Vaporiser l'huile sur les plaques de cuisson.
2. Ramollir le beurre et ajouter le sucre et le cassonade. Mélanger jusqu'à ce que tout soit lisse. Ajouter les œufs.
3. Ajouter la farine, le cacao et le sel et incorporer. Ajouter l'eau.
4. Ajouter les noix et le chocolat.
5. Quand le voyant vert s'allume, mettre deux bonnes cuillerées à café de la pâte au centre des deux plaques de cuisson. Faire cuire pendant 2 minutes. Ne surcharger pas parce que la pâte va s'échapper de l'appareil.
6. Retirer les brownies du gaufrier et servir chauds avec de la glace.

Garantie UK & UE

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévues et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/ numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site www.andrewjamesworldwide.com pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsable pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

Élimination de l'appareil

Veuillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:

Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminés séparément.

Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l'élimination des déchets électriques et électroniques.

Retours

Si vous changez d'avis avant l'expédition de votre commande, il est possible que nous puissions annuler la commande si vous nous contactez immédiatement par téléphone au (+44) (0)191 3778358 (veuillez voir les horaires d'ouverture ci-dessous). Veuillez noter que selon l'heure de votre commande, les produits pourraient être expédiés dans l'intervalle de quelques heures. Plus vite que vous pouvez nous contacter concernant une annulation, plus nous avons de chances d'éviter l'expédition de votre commande et d'effectuer immédiatement votre remboursement.

Changé d'avis après avoir reçu votre commande?

Vous savez que vous êtes entre de bonnes mains avec Andrew James; nous vous offrons une garantie de remboursement de 30 jours pour tous nos produits. Si vous changez d'avis, vous disposez d'un délai de 30 jours après réception pour nous retourner l'article non utilisé, dans leur état neuf et d'origine et dans son emballage d'origine, et nous nous engagerons à vous rembourser ou à échanger le produit. Vous pouvez annuler à tout moment dès le moment de passer votre commande jusqu'à la fin de la période de 14 jours après que vous avez pris possession de vos biens (ou en cas d'une commande multiple, la dernière partie de l'ordre). Par la suite vous devez nous renvoyer l'article dans un délai de 14 jours, non utilisé et dans son emballage d'origine. Nous avons pour objectif d'effectuer un remboursement par le

30e jour suivant la notification initiale.

Nous vous prions de prendre soin, de manière raisonnable, des biens que vous nous renvoyez—si vous ne le faites pas et si les dommages ou la détérioration résultent, nous exercerons notre droit de vous imposer des frais pour la réduction de la valeur. De même, nous vous imposerons des frais pour la réduction de la valeur de tous les biens utilisés.

Veuillez indiquer clairement quand vous annuler une commande que vous le faites en vertu du Règlement *Consumer Contracts (Information, Cancellation & Additional Charges) Regulations*.

Frais de retour

Veuillez noter que les frais de retour ne sont pas prépayés. Les frais de l'envoi ou d'autres frais de retour sont la responsabilité du client et seront remboursés par nous seulement en cas de produits endommagés, défectueux ou distribués incorrectement. Il est la responsabilité du client de payer les frais de retour pour les articles non désirés.

Veuillez noter que vous DEVEZ nous contacter avant de nous renvoyer un article. Au contact, les renseignements vous seront communiqués de la meilleure façon de nous retourner un article. Si vous ne nous contactez pas avant de renvoyer un article, il y aura aucune garantie que nous pourrions traiter votre retour et effectuer votre remboursement ou remplacer votre article.

Vous pouvez appeler notre service des retours au (+44) (0) 191 3778358.

ou envoyer un email sur customerservices@andrewjamesworldwide.com

Cette politique d'annulation n'affecte pas vos droits légaux.

Élimination du produit

Veillez noter que votre produit Andrew James porte ce symbole:

Cela signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères car les appareils électriques et électroniques en fin de vie doivent être mis au rebut séparément du reste des ordures ménagères.

Conformément à la directive européenne DEEE, chaque état membre doit assurer le collecte, la récupération, la manipulation et le recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans l'U.E. peuvent amener les équipements usagés aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains états membres les équipements usagés peuvent être retournés au vendeur sous condition d'achat de nouveaux produits. Contactez votre revendeur, distributeur ou les autorités municipales pour plus d'information sur ce que vous devriez faire avec vos déchets électriques.

Tous nos appareils électriques conforme aux directives communautaires 2014/35/EU (directive basse tension) et 2014/30/EU (Directive EMC)

préexistants.

Pour plus d'information veuillez voir: <http://www.esc.org.uk/industry/product-safety/product-testing-screening/kitchen-appliances/>

Nos Coordonnées

Andrew James UK Ltd
2 Lighthouse View
Spectrum Business Park
Seaham
Co Durham
SR7 7PR
UK

Assistance Clientèle / Technique: Tel: +441913778358

Assistance Clientèle / Technique Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Site Web : www.andrewjamesworldwide.com

Droit d'auteur: Andrew James

AJ001317
06/2018

