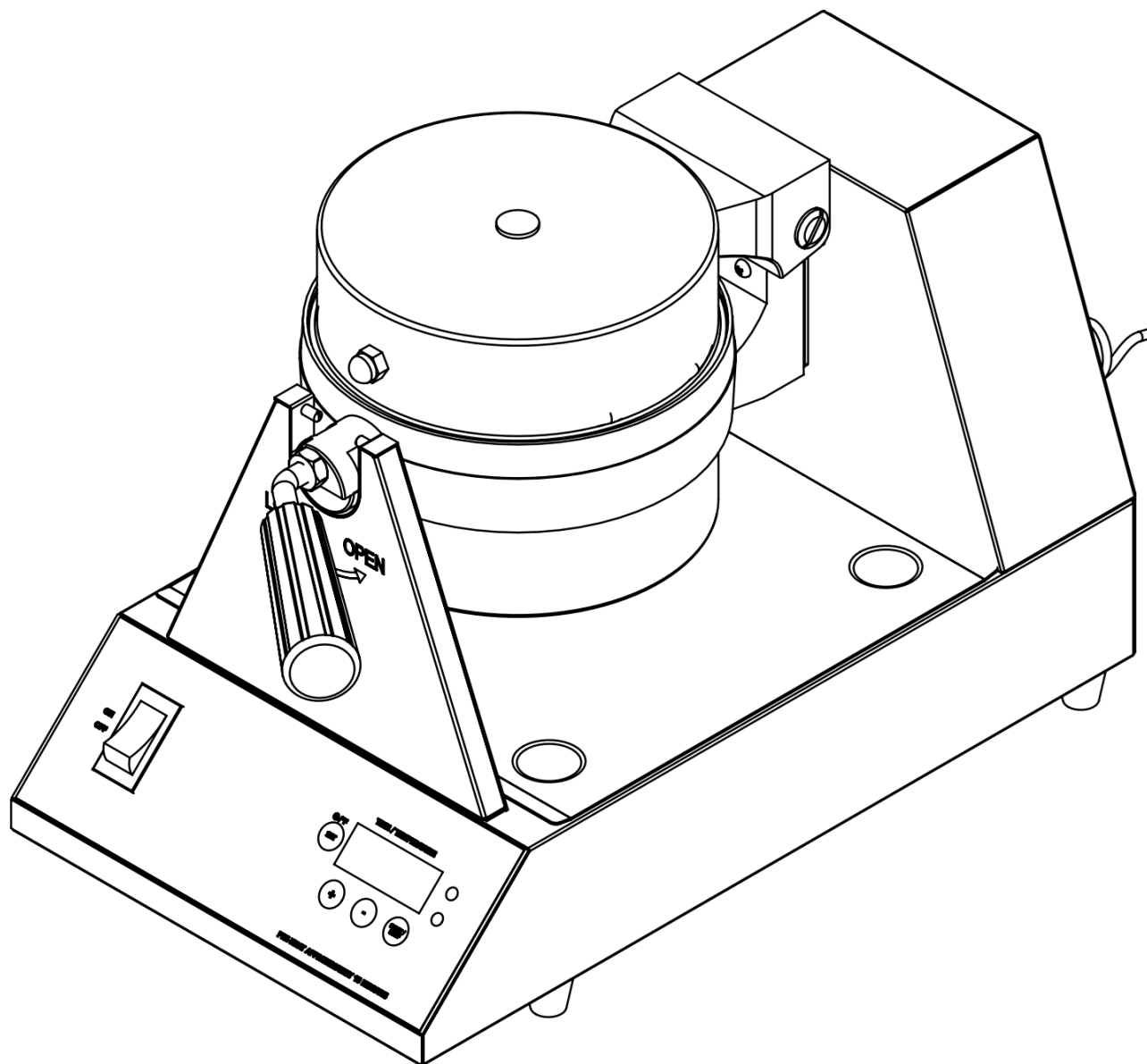


NORIOTA

MANUEL D'INSTALLATION ET D'INSTRUCTIONS



Cette traduction est fournie à titre informatif. En cas de divergence, la version anglaise prévaut.

WAFF1 ET NBWM1
GAUFRIER BELGE ÉLECTRIQUE

DÉMARRAGE RAPIDE ET RAPPELS IMPORTANTS DE FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser cet équipement, consultez les points importants suivants afin d'assurer un bon rendement, une qualité optimale des produits et une longue durée de vie de l'appareil.



AVIS !

Ce guide présente uniquement des rappels importants de sécurité et de fonctionnement. Il ne remplace pas le Manuel complet d'installation et d'instructions. Lisez et suivez le manuel complet avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet appareil.

Rappels importants de sécurité

- Pour usage commercial de restauration seulement. Ne pas utiliser sans surveillance.
- Les plaques chaudes, la vapeur, les poignées et les surfaces métalliques peuvent causer des brûlures.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux ou d'outils abrasifs sur les plaques antiadhésives.
- Ne pas immerger, arroser au boyau ni pulvériser l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Si le cordon, la fiche, les commandes ou l'appareil sont endommagés, cessez l'utilisation.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages, films protecteurs et matériaux d'expédition.
- Placez l'appareil sur une surface stable, de niveau, sèche et résistante à la chaleur, avec une circulation d'air adéquate.
- Confirmez que la poignée est installée solidement.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux humide ou une éponge, puis séchez soigneusement.
- Confirmez que les plaques sont propres, sèches et exemptes de débris avant l'utilisation.

Branchement électrique et préchauffage

1. Branchez l'appareil dans une prise correctement mise à la terre correspondant à la plaque signalétique.
2. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position ON.
3. Réglez la température et la minuterie désirées.
4. Laissez environ 15 minutes pour le préchauffage initial avant la cuisson.

Le voyant inférieur de chauffage indique que l'appareil chauffe activement. Le voyant supérieur prêt/état s'allume lorsque la température réglée est atteinte.

Chargement de la pâte et cuisson

1. Une fois le préchauffage terminé, ouvrez soigneusement à l'aide de la poignée.
2. Appliquez une légère couche d'enduit de démoulage ou d'huile au besoin.
3. Versez la pâte sur la plaque inférieure. La tasse à mesurer incluse comporte une ligne de remplissage de 236 mL (8 oz) pour le portionnement.
4. Fermez le gaufrier et laissez la pâte se répartir pendant environ 10 secondes.
5. Faites pivoter le gaufrier à 180°.
6. Démarrez la minuterie et faites cuire jusqu'à ce que l'alarme de la minuterie retentisse.
7. Faites pivoter de nouveau, ouvrez soigneusement et retirez la gaufre en utilisant uniquement des ustensiles non métalliques.

Le temps de cuisson et le brunissement varient selon la formulation de la pâte, la teneur en sucre, la température de la pâte, le réglage de température et les préférences de l'opérateur.

Caractéristiques normales de fonctionnement

- Cycle des voyants de chauffage et prêt/état
- Dégagement de vapeur pendant la cuisson
- Baisse temporaire de température après le chargement de la pâte
- Légère variation sur la première gaufre
- Légère odeur ou légère fumée lors du premier chauffage
- Les surfaces extérieures deviennent chaudes pendant le fonctionnement

Ces caractéristiques de fonctionnement sont normales.

Besoin d'aide

Pour le soutien produit, les manuels ou l'assistance technique:



Site Web
www.noriota.ca



Téléphone
1-877-NORIOTA



Courriel
support@noriota.ca

Veuillez avoir en main le numéro de modèle et le numéro de série lors de toute demande de soutien.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	3
RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT	5
Remarques importantes concernant la manutention	5
Signallement des dommages.....	5
Informations sur le numéro de série.....	5
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	7
Risque de brûlure.....	7
Consignes générales de sécurité	8
Sécurité électrique	8
Sécurité relative aux surfaces chaudes et à la vapeur	9
Sécurité lors des opérations de cuisson.....	9
Sécurité des surfaces antiadhésives.....	10
Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien	10
Sécurité relative au service et aux réparations.....	10
Mise au rebut de l'appareil	11
INSTALLATION.....	12
Responsabilité d'installation et conformité aux codes	12
Liste de vérification avant installation	12
Exigences relatives à l'emplacement et au positionnement	12
Directives relatives aux dégagements et à la ventilation	13
Exigences relatives à l'alimentation électrique.....	13
Assemblage et positionnement de la poignée.....	14
Vérifications finales de l'installation.....	14
Responsabilité d'installation et conditions de garantie	15
FONCTIONNEMENT	16
Vue d'ensemble du système de commande	16
Fonctionnement du gaufrier	16
Avant la première utilisation	17
Procédure de chauffage initial et de rodage.....	17
Réglage de la température et de la minuterie	17
Procédure de démarrage	19
Préparation des gaufres	19
Fonctionnement normal	19
Qualité des gaufres et meilleures pratiques de cuisson	20
Conditions de fonctionnement anormales	21
Procédure d'arrêt	21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	22
Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien	22
Directives générales d'entretien	22
Nettoyage pendant l'utilisation	23
Nettoyage de fin de journée	23
Nettoyage des plaques à gaufres et entretien des surfaces antiadhésives.....	24
Nettoyage des surfaces extérieures et du panneau de commande	25
Inspection du cordon d'alimentation, de la fiche et des zones électriques	25
Remontage et séchage	25
Entretien préventif et limites d'intervention.....	26
Calendrier d'entretien recommandé	26
Journal d'entretien.....	27
GUIDE DE DÉPANNAGE	28
Avant de demander un service.....	28
Quand arrêter l'utilisation et demander un service	32
GARANTIE.....	32
INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE	33
DOSSIER DE MISE EN SERVICE.....	34

INTRODUCTION

Ce manuel fournit les instructions d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien des gaufriers belges électriques commerciaux NORIOTA. Ces appareils sont conçus pour une utilisation professionnelle dans les cuisines commerciales, cafés, boulangeries, concessions alimentaires, hôtels, buffets, services de traiteur et autres environnements de restauration similaires. Une installation, une utilisation et un entretien adéquats sont essentiels afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, une performance de cuisson constante et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel s'applique aux modèles de gaufriers belges électriques commerciaux NORIOTA WAFF1 et NBWM1. Consultez toujours la plaque signalétique de l'appareil pour obtenir les informations techniques exactes, y compris les exigences électriques, les informations de certification et l'identification du modèle.

Les gaufriers commerciaux NORIOTA utilisent des plaques rotatives chauffées électriquement, munies de commandes de température réglables et de fonctions de minuterie programmables, afin de produire des gaufres de style belge. Le système de plaques rotatives est conçu pour aider à répartir uniformément la pâte pendant la cuisson afin d'obtenir une texture et un brunissement plus uniformes. Contrairement aux gaufriers résidentiels, ces appareils sont conçus pour des cycles de cuisson commerciaux répétés et une utilisation continue en cuisine professionnelle.

Le gaufrier utilise des éléments chauffants électriques contrôlés par thermostat afin de maintenir la température de cuisson pendant le fonctionnement. La performance de cuisson dépend d'un préchauffage adéquat, de la consistance de la pâte, de la quantité de pâte, des réglages de température, des réglages de minuterie, de l'état de propreté, de l'état des plaques, de la technique de l'opérateur et des conditions d'exploitation de la cuisine.

Une installation, une utilisation, un nettoyage ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des brûlures, un choc électrique, un risque d'incendie, une mauvaise performance de cuisson, des dommages aux surfaces antiadhésives, des dommages à l'équipement ou des conditions d'utilisation dangereuses. Une attention particulière doit être accordée aux exigences d'alimentation électrique, au préchauffage, aux pratiques de nettoyage, à la protection des surfaces antiadhésives, à la manipulation du système rotatif et à la formation adéquate des opérateurs.

Informations importantes pour les propriétaires et les opérateurs

- Lisez entièrement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser l'équipement.
- L'installation, le raccordement électrique et l'entretien doivent être effectués conformément aux codes et règlements locaux applicables.
- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial de restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou tout autre usage non commercial.
- Une installation, une utilisation ou un entretien inadéquats peuvent entraîner des blessures, un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages matériels, des conditions dangereuses ou une réduction du rendement.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes, le système de chauffage ou le système de rotation semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas l'appareil à pression.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux, de brosses métalliques ou d'outils de nettoyage abrasifs sur les plaques à gaufres. Les dommages aux surfaces antiadhésives peuvent affecter la performance de cuisson et la durée de vie de l'équipement.
- La performance de cuisson, la consistance de la pâte, les conditions de préchauffage, la propreté des plaques et la technique de l'opérateur influencent directement la qualité des gaufres et la durée de vie de l'équipement.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation par les opérateurs et le personnel de service.

Le respect de ces directives contribuera à assurer un fonctionnement sécuritaire, un rendement constant et une longue durée de vie de l'équipement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des conditions dangereuses, des dommages matériels, une réduction des performances antiadhésives ou une incidence sur la couverture de garantie.

Utilisation prévue

Les gaufriers belges électriques commerciaux NORIOTA sont conçus et fabriqués pour les environnements commerciaux de restauration, notamment les restaurants, cafés, boulangeries, concessions alimentaires, hôtels, services de traiteur, cuisines institutionnelles, buffets et applications similaires. Ces appareils sont destinés à la cuisson de gaufres de style belge à l'aide de pâte à gaufres commerciale et d'autres produits alimentaires similaires adaptés aux plaques chauffantes antiadhésives.

L'équipement est conçu uniquement pour une utilisation commerciale intérieure et doit être utilisé dans un emplacement répondant à toutes les exigences relatives à l'alimentation électrique, à la ventilation, aux dégagements, au positionnement sécuritaire sur le comptoir et au fonctionnement sécuritaire décrits dans ce manuel. Le gaufrier doit être utilisé par du personnel formé et familier avec les équipements commerciaux de restauration, les surfaces de cuisson chauffées et les pratiques de sécurité de base applicables aux appareils électriques.

Cet équipement ne doit pas être utilisé à d'autres fins que la préparation commerciale des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour le chauffage des locaux, le séchage de matériaux, le chauffage de produits chimiques ou toute autre application incompatible avec les instructions fournies dans ce manuel.

Toute utilisation non conforme à l'application prévue peut entraîner des conditions dangereuses, des risques électriques, des dommages matériels, une réduction du rendement ou une incidence sur la couverture de garantie.

Considérations relatives à l'installation résidentielle

Les gaufriers belges électriques commerciaux NORIOTA sont conçus et fabriqués uniquement pour un usage commercial de restauration. Ils ne sont pas destinés à un usage résidentiel ou domestique.

Les gaufriers commerciaux diffèrent considérablement des appareils de cuisson résidentiels en ce qui concerne le cycle de fonctionnement, la température d'utilisation, les caractéristiques de récupération thermique, la demande électrique, les attentes d'utilisation continue et l'environnement commercial global. Ces appareils sont conçus pour être installés et utilisés dans des environnements professionnels de restauration où une alimentation électrique appropriée, une supervision des opérateurs, des pratiques de nettoyage adéquates et des conditions sécuritaires de comptoir sont maintenues.

L'installation ou l'utilisation résidentielle ou domestique n'est pas recommandée et peut être interdite par les codes locaux, les exigences d'assurance ou l'autorité compétente. L'utilisation de cet équipement dans un environnement résidentiel ou non commercial peut créer des conditions dangereuses et peut affecter la couverture de garantie.

Cet équipement doit être installé et utilisé uniquement dans des environnements commerciaux appropriés et conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.

Portée du manuel et mises à jour

Ce manuel contient d'importantes instructions de sécurité, d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien. Le respect de ces instructions contribuera à assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité constante des gaufres, un fonctionnement fiable et une longue durée de vie de l'équipement.

Ce manuel est destiné à fournir des directives pour le fonctionnement normal et l'entretien de routine. Les travaux avancés de service électrique, le remplacement des composants internes, l'étalonnage du thermostat, l'entretien des cartes de commande, le remplacement des éléments chauffants et les réparations électriques internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

NORIOTA se réserve le droit de modifier sans préavis la conception des produits, les spécifications et la documentation. Bien que des efforts raisonnables soient déployés afin d'assurer l'exactitude des informations, les utilisateurs doivent toujours respecter les codes et règlements locaux applicables et consulter des professionnels qualifiés lorsque nécessaire.

Le non-respect des instructions et directives de ce manuel peut entraîner des blessures, un choc électrique, des brûlures, des dommages matériels, des conditions dangereuses ou une réduction du rendement.

RÉCEPTION ET INSPECTION DE L'ÉQUIPEMENT

Inspectez soigneusement l'équipement immédiatement après la livraison et avant de mettre l'appareil en service.

Inspectez l'emballage extérieur afin de détecter tout signe visible de dommage, notamment des bosses, perforations, coins écrasés, emballage déchiré, exposition à l'eau, mousse brisée, contenu desserré ou toute autre preuve de mauvaise manipulation pendant le transport. Si des dommages visibles sont observés, prenez des photos de l'emballage avant l'ouverture lorsque cela est possible.

Après la livraison et le déballage de l'appareil, inspectez l'appareil lui-même afin de détecter tout dommage caché. Vérifiez les panneaux extérieurs, le cordon d'alimentation, la fiche, la poignée, les plaques à gaufres, la zone des charnières, le mécanisme de rotation, le panneau de commande, l'interrupteur d'alimentation, les pieds, la tasse à mesurer et tous les composants visibles afin de détecter tout dommage lié au transport ou toute pièce manquante.

Si des dommages sont constatés, conservez les matériaux d'emballage et signalez rapidement le problème conformément à la procédure de réclamation du vendeur. Les dommages de transport ne sont pas considérés comme un défaut couvert par la garantie.

Ne branchez pas, ne chauffez pas, n'utilisez pas, ne nettoyez pas et ne mettez pas l'appareil en service avant que le processus d'inspection soit terminé. Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à ce qu'une réclamation pour dommage de transport ait été réglée ou que l'inspection ait été abandonnée.

Remarques importantes concernant la manutention

- Maintenez l'appareil en position verticale pendant toute la manutention. Ne basculez pas, ne laissez pas tomber et ne soumettez pas l'appareil à des impacts.
- Ne soulevez pas et ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, le panneau de commande, les plaques à gaufres, la zone des charnières ou le mécanisme de rotation.
- N'utilisez pas la poignée comme principal point de levage pour déplacer l'appareil.
- L'appareil est lourd et nécessite une manutention prudente. Utilisez des techniques de levage appropriées et demandez de l'assistance au besoin.
- Placez l'appareil uniquement sur une surface stable et de niveau pendant le déballage et l'inspection.
- Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et éliminez-les conformément aux procédures du site.
- Conservez tous les matériaux d'emballage jusqu'à la fin du processus d'inspection.

Signalement des dommages

- **Dommages visibles** : Prenez des photos de l'emballage extérieur et des zones endommagées avant de jeter les matériaux d'emballage.
- **Dommages cachés** : Signalez rapidement tout dommage caché après le déballage et l'inspection.
- **Pièces manquantes** : Confirmez que tous les composants inclus sont présents avant de jeter l'emballage.

Le fait de ne pas conserver les matériaux d'emballage, de ne pas photographier les dommages ou de ne pas signaler rapidement les dommages peut nuire à la résolution d'une réclamation pour dommage de transport.

Avant l'installation

Confirmez les éléments suivants avant de poursuivre :

- La plaque signalétique est présente et lisible et le numéro de modèle correspond à votre bon de commande.
- La tension et les exigences électriques indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation électrique disponible.
- La fiche est présente et non endommagée.
- Le cordon d'alimentation n'est pas coupé, écrasé, effiloché, pincé ou autrement endommagé.
- L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
- Les plaques à gaufres sont propres, correctement alignées et exemptes de dommages visibles.
- Les charnières et le mécanisme de rotation fonctionnent normalement et ne sont ni pliés, ni desserrés, ni endommagés.
- Le panneau de commande, l'interrupteur d'alimentation, les voyants lumineux et les boutons sont présents et non endommagés.

- La tasse à mesurer est présente et les pieds ainsi que les autres composants visibles sont présents et non endommagés.
- Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil et dispositifs de retenue d'expédition ont été retirés avant l'utilisation.

Informations sur le numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil. Ayez toujours le numéro de modèle et le numéro de série à portée de main lorsque vous communiquez avec NORIOTA ou un fournisseur de service autorisé pour des pièces, du service, du soutien sous garantie ou de l'assistance technique.

Rappel final concernant la réception

Ne procédez pas à l'installation ou à l'utilisation avant que l'appareil ait été complètement inspecté et que tout dommage de transport, pièce manquante, cordon ou fiche endommagé, rotation anormale, plaque à gaufres endommagée ou problème de documentation ait été identifié et corrigé. Une inspection rapide constitue la meilleure protection du propriétaire contre les litiges de transport, les retards de démarrage, les problèmes de service évitables et les conditions dangereuses.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Les gaufriers belges commerciaux fonctionnent à haute température avec des plaques électriques. Une mauvaise installation, utilisation, nettoyage ou entretien peut causer des chocs, brûlures, incendies, dommages matériels ou conditions dangereuses. Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité de ce manuel avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir cet équipement.



Voici le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant causer des blessures graves ou mortelles à vous-même ou à d'autres personnes. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité ainsi que les mots « **DANGER** », « **AVERTISSEMENT** » ou « **ATTENTION** ».



DANGER!

Ce symbole indique une situation dangereuse qui entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole indique une situation dangereuse ou une pratique non sécuritaire qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger potentiel ou une condition non sécuritaire pouvant entraîner des blessures, des dommages à l'équipement ou des dommages matériels.



AVIS !

Ce symbole indique des informations importantes concernant l'utilisation, l'installation ou l'entretien appropriés de l'équipement qui ne comportent pas de risque de blessure corporelle.

Tous les messages de sécurité identifient le danger, expliquent comment réduire le risque et décrivent les conséquences possibles si les instructions ne sont pas respectées.



AVERTISSEMENT !

Risque de choc électrique

- Branchez uniquement dans une prise électrique correctement mise à la terre correspondant à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas l'appareil à pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la fiche ou les commandes sont endommagés, ou si l'appareil présente des signes de défaillance électrique.
- Débranchez l'appareil avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure

- Le contact avec les plaques à gaufres, les surfaces métalliques, les poignées, la vapeur ou les aliments chauds peut causer des brûlures.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture, de la fermeture, de la rotation ou du retrait des gaufres du gaufrier.
- Utilisez toujours un équipement de protection approprié lors de la manipulation de surfaces chaudes ou d'aliments chauds.
- Ne touchez pas les plaques à gaufres chaudes, les surfaces métalliques, les zones de charnières ou les composants environnants pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement ou la manipulation des zones internes de cuisson.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie et de surchauffe

- Gardez la zone autour de l'appareil libre de tout matériau combustible.
- Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de produits en papier, serviettes, emballages, matières plastiques, contenants aérosols ou autres articles combustibles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation et n'utilisez pas l'appareil dans un endroit où la circulation d'air est inadéquate.



AVERTISSEMENT !

Consignes générales de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé, instable, mouillé, défectueux ou s'il ne fonctionne pas normalement.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des zones exposées à l'eau, aux intempéries ou à une humidité excessive.
- Ne laissez pas des enfants, des animaux ou du personnel non formé s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux, de brosses métalliques ou d'outils abrasifs sur les plaques à gaufres antiadhésives.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que la préparation commerciale des aliments.



AVERTISSEMENT !

- Cet équipement est destiné uniquement à un usage commercial de restauration. Il n'est pas conçu pour un usage domestique, résidentiel ou tout autre usage non commercial.
- L'installation, le raccordement électrique et le service doivent être effectués conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.
- L'entretien électrique interne, le remplacement des commandes, le remplacement des éléments chauffants, l'entretien du thermostat de sécurité haute limite et les réparations doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.
- L'utilisation de pièces non approuvées, une installation inadéquate ou un service non autorisé peuvent entraîner des conditions dangereuses et peuvent affecter la couverture de garantie.

Consignes générales de sécurité

- Cet équipement doit être installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient correctement installés et fixés.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, s'il présente une défaillance ou des signes de fonctionnement dangereux.
- Cet équipement devient extrêmement chaud pendant le fonctionnement. Faites preuve de prudence autour de toutes les surfaces de cuisson, des composants métalliques et des zones de dégagement de vapeur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Gardez la zone autour de l'appareil libre de matériaux combustibles, notamment le papier, le carton, les tissus, les plastiques, les contenants aérosols et les liquides inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable, de niveau et sèche capable de supporter l'équipement de façon sécuritaire.
- Assurez-vous qu'une circulation d'air et une ventilation adéquates sont maintenues autour de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation ni la circulation d'air autour de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans des zones exposées à une humidité excessive ou à l'eau.
- Ne laissez pas des enfants, des animaux ou du personnel non formé s'approcher de l'équipement pendant son fonctionnement.
- Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage commercial de préparation des aliments auquel il est destiné.

Sécurité électrique



AVERTISSEMENT !

Un raccordement électrique inadéquat, des cordons endommagés, l'absence de mise à la terre, une infiltration d'eau ou un service électrique non autorisé peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un incendie, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pulvérisez pas, n'arrosez pas au boyau et ne nettoyez pas l'appareil à pression.

- Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension et aux exigences électriques indiquées sur la plaque signalétique.
- Branchez uniquement dans une prise correctement mise à la terre ayant la tension et la configuration

appropriées.

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges, de prises endommagées ou de raccordements sans mise à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, la fiche, le cordon ou le raccordement électrique est desserré, endommagé, surchauffé ou incorrectement mis à la terre.
- Ne modifiez pas la fiche ou le dispositif de mise à la terre.
- Ne raccordez pas l'appareil à des minuteries, dispositifs de commutation à distance ou systèmes de commande d'alimentation non approuvés.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
- Ne tirez pas, ne pliez pas, ne pincez pas, n'écrasez pas et ne soumettez pas le cordon d'alimentation à une contrainte excessive.
- Gardez les cordons d'alimentation éloignés des surfaces chaudes, de la graisse, de l'humidité, des arêtes vives et des voies de circulation.
- Débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage, le déplacement, l'inspection ou l'entretien.
- N'utilisez pas l'appareil si de l'eau, du nettoyant ou de la graisse a pénétré dans les zones électriques, de commande ou des composants chauffants.
- L'entretien électrique interne doit être effectué uniquement par du personnel de service qualifié.

Sécurité relative aux surfaces chaudes et à la vapeur



AVERTISSEMENT !

Les plaques à gaufres chaudes, les surfaces métalliques, la vapeur dégagée et les aliments chauds peuvent causer de graves brûlures.

- Les plaques à gaufres et les surfaces métalliques environnantes deviennent extrêmement chaudes pendant le fonctionnement.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture, de la fermeture, de la rotation ou du retrait des gaufres du gaufrier.
- De la vapeur peut s'échapper rapidement lors de l'ouverture des plaques à gaufres pendant la cuisson.
- Ne touchez pas les surfaces de cuisson, les zones de charnières, les ensembles rotatifs ou les composants métalliques environnants pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Utilisez un équipement de protection approprié lors de la manipulation d'aliments chauds ou de l'utilisation de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement ou l'entretien.
- Ne placez pas les mains ou les doigts entre les plaques à gaufres pendant le fonctionnement ou la fermeture.

Sécurité lors des opérations de cuisson



AVERTISSEMENT !

Une utilisation inadéquate peut entraîner des brûlures, un risque d'incendie, un débordement du produit, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne remplissez pas excessivement les plaques à gaufres. Un excès de pâte peut déborder sur les surfaces chaudes et créer de la fumée, une accumulation de carbone ou des risques lors du nettoyage.
- Ne forcez pas la fermeture du gaufrier.
- N'utilisez pas l'appareil sans que les deux plaques à gaufres soient complètement installées et solidement fixées.
- Ne placez pas de contenants aérosols, produits en papier, serviettes, matériaux d'emballage ou articles combustibles sur ou près des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- Utilisez uniquement des pâtes et produits alimentaires adaptés aux applications commerciales de cuisson de gaufres.
- Surveillez attentivement les cycles de cuisson afin d'éviter le brûlage, la fumée ou l'accumulation de carbone.
- Faites preuve de prudence lors de la rotation des plaques à gaufres pendant le fonctionnement.
- Ne forcez pas le mécanisme de rotation et n'utilisez pas l'appareil si la rotation semble bloquée ou anormale.

Sécurité des surfaces antiadhésives



ATTENTION !

Des méthodes de nettoyage ou des ustensiles inadéquats peuvent endommager les surfaces de cuisson antiadhésives et réduire les performances.

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux, de grattoirs, de brosses métalliques, de laine d'acier ou d'outils abrasifs sur les plaques à gaufres.
- Utilisez uniquement des ustensiles et matériaux de nettoyage non abrasifs adaptés aux surfaces de cuisson antiadhésives.
- Ne frappez pas et ne grattez pas les plaques à gaufres avec des objets durs.
- N'utilisez pas de produits chimiques agressifs ou corrosifs sur les surfaces antiadhésives.
- Ne nettoyez pas les plaques à gaufres lorsqu'elles sont excessivement chaudes, sauf si cela est spécifiquement requis par la procédure de nettoyage.
- N'utilisez pas d'outils tranchants pour retirer des aliments collés.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, des plaques à gaufres, des commandes ou des zones électriques peut entraîner des brûlures, un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, une réduction des performances antiadhésives ou des conditions dangereuses. Éteignez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.

- Débranchez l'appareil avant de commencer toute procédure de nettoyage ou d'entretien.
- Laissez les plaques à gaufres, les surfaces métalliques, les composants de poignée et les zones environnantes refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés aux équipements de cuisson commerciaux et à la surface à nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs corrosifs, à base de chlore ou hautement abrasifs sur les surfaces en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de brosses métalliques, de laine d'acier, de grattoirs métalliques, de couteaux ou d'outils abrasifs sur les plaques à gaufres antiadhésives.
- Ne pulvérisez pas d'eau, de nettoyeurs ou de désinfectants sur les commandes, les zones électriques, les ouvertures de ventilation, le cordon d'alimentation, la fiche ou les ouvertures extérieures.
- N'utilisez pas de nettoyage au boyau, de lavage à pression, de nettoyage à la vapeur ou de nettoyage par immersion.
- Ne versez pas d'eau sur les plaques à gaufres chaudes ou les surfaces métalliques chaudes.
- Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches et que l'appareil est correctement assemblé avant de le remettre en service.
- Ne laissez pas de graisse, de résidus de pâte, d'accumulation de carbone ou de produits chimiques de nettoyage s'accumuler dans les zones des charnières, du mécanisme de rotation, des commandes ou de ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil si des liquides de nettoyage ou de l'humidité ont pénétré dans les zones électriques ou de commande.

Un nettoyage et un entretien réguliers sont nécessaires afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité constante des gaufres, l'hygiène, les performances antiadhésives et une longue durée de vie de l'équipement.

Sécurité relative au service et aux réparations



AVERTISSEMENT !

L'entretien de cet équipement sans formation appropriée peut entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses. Tous les travaux de service et les réparations doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.

- Débranchez l'alimentation électrique avant d'effectuer un service ou un entretien.
- Ne retirez pas les panneaux et ne tentez pas de réparations internes à moins d'être qualifié pour le faire.
- Ne contournez pas les dispositifs de haute limite, les commandes, les systèmes de mise à la terre ou les composants de sécurité.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées.
- N'utilisez pas l'appareil avec des commandes endommagées, un câblage exposé, des composants desserrés ou des panneaux retirés.

Un service ou une modification non autorisés peuvent entraîner des conditions dangereuses et peuvent affecter la couverture de garantie.

Mise au rebut de l'appareil



ATTENTION !

Une mise au rebut inadéquate des équipements de cuisson électriques peut entraîner une manipulation dangereuse, des dommages environnementaux ou une non-conformité réglementaire.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant la mise au rebut, l'entreposage, le transport ou le recyclage.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant la manipulation ou la mise au rebut.
- Nettoyez la graisse, les résidus de pâte, les débris alimentaires et les matériaux détachés de l'appareil avant l'entreposage, le transport, le recyclage ou la mise au rebut.
- Ne coupez pas, ne retirez pas et ne modifiez pas le cordon d'alimentation sauf si les procédures locales de mise au rebut l'exigent.
- Ne jetez pas les équipements électriques avec les déchets généraux sauf si cela est permis par les règlements locaux.
- Éliminez l'équipement conformément aux règlements locaux applicables concernant les équipements électriques, les composants métalliques et les équipements commerciaux de restauration.
- Suivez les procédures du site applicables pour le recyclage de l'acier inoxydable, des composants électriques, des matériaux d'emballage et des autres matériaux recyclables.
- Si l'appareil a été endommagé, échappé, exposé à une humidité excessive ou est considéré comme électriquement dangereux, débranchez-le de l'alimentation et ne le remettez pas en service avant qu'il ait été inspecté par du personnel de service qualifié.

INSTALLATION

Une installation adéquate est essentielle pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une performance de cuisson constante, la sécurité électrique et une longue durée de vie de l'équipement. Lisez et suivez toutes les instructions d'installation avant de mettre le gaufrier en service.

Une installation inadéquate, un raccordement électrique incorrect, un positionnement instable, une circulation d'air insuffisante ou une utilisation dans des environnements inappropriés peuvent entraîner un choc électrique, des brûlures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, une mauvaise performance ou des conditions dangereuses. L'installation doit être conforme à ce manuel ainsi qu'à tous les règlements locaux applicables en matière d'électricité et de sécurité.

Responsabilité d'installation et conformité aux codes

AVERTISSEMENT ! Une installation ou un raccordement électrique inadéquat peut entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou des conditions dangereuses.

- L'installateur et l'opérateur sont responsables de s'assurer que l'appareil est installé et utilisé conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux applicables.
- Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la tension, à la fréquence et à la configuration de la fiche indiquées sur la plaque signalétique avant de brancher l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé uniquement à une prise électrique correctement mise à la terre.
- Si une prise correctement mise à la terre correspondant à la plaque signalétique n'est pas disponible, faites-en installer une par un électricien qualifié.
- Ne modifiez pas la fiche ou le dispositif de mise à la terre.
- N'utilisez pas de rallonges, d'adaptateurs, de barres d'alimentation ou de dispositifs à prises multiples.
- Ne placez pas l'appareil dans des zones exposées à l'eau, à une humidité excessive ou aux conditions extérieures.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil dans des endroits où la circulation d'air ou les ouvertures de ventilation pourraient être obstruées.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport, la manutention ou l'installation.

Liste de vérification avant l'installation

Avant l'installation, confirmez les éléments suivants :

- ☐ Le numéro de modèle correspond à l'équipement commandé et la plaque signalétique est présente et lisible.
- ☐ L'alimentation électrique correspond à la tension et aux exigences électriques indiquées sur la plaque signalétique.
- ☐ La prise électrique est correctement mise à la terre et adaptée à l'appareil.
- ☐ L'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport ou la manutention.
- ☐ Les plaques à gaufres, les poignées, les commandes et les surfaces extérieures sont propres et non endommagées.
- ☐ Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil et matériaux d'expédition ont été retirés.
- ☐ L'appareil sera installé sur une surface stable, de niveau et sèche capable de supporter l'équipement de façon sécuritaire.
- ☐ Une circulation d'air et des dégagements adéquats sont disponibles autour de l'appareil.
- ☐ L'appareil ne sera pas installé près de sources d'eau, d'une exposition excessive à la vapeur, de matériaux combustibles ou de surfaces sensibles à la chaleur.
- ☐ Le cordon d'alimentation peut être acheminé de façon sécuritaire sans tension, écrasement, pli prononcé ou contact avec des surfaces chaudes.
- ☐ Les composants de la poignée sont correctement assemblés et solidement fixés avant l'utilisation.

Ne procédez pas à l'utilisation si une condition dangereuse, un dommage ou un problème d'installation est identifié.

Exigences relatives à l'emplacement et au positionnement

AVERTISSEMENT ! Un positionnement inadéquat peut entraîner un basculement, des brûlures, un risque d'incendie, un choc électrique, une mauvaise performance ou des conditions dangereuses.

INSTALLATION

- Installez l'appareil sur une surface stable, de niveau et sèche capable de supporter l'appareil pendant le fonctionnement normal.
- L'appareil doit demeurer de niveau et stable pendant l'ouverture, la fermeture, la rotation, le chargement et le déchargement.
- Ne placez pas l'appareil près d'éviers, de comptoirs mouillés, de zones de pulvérisation, de zones de lavage ou d'endroits exposés à l'eau ou à une humidité excessive.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil près de matériaux combustibles, notamment les produits en papier, les serviettes, les emballages, les plastiques, les contenants aérosols ou les liquides inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de surfaces sensibles à la chaleur, sauf si la surface convient aux équipements de cuisson commerciaux de comptoir.
- Ne positionnez pas l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation puisse être tiré, pincé, écrasé, provoquer un trébuchement ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface d'entreposage.
- Ne placez pas d'objets sous l'appareil pouvant bloquer la circulation d'air ou créer de l'instabilité.
- Ne déplacez pas, ne basculez pas, ne soulevez pas et ne repositionnez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, branché ou en fonctionnement.

Directives relatives aux dégagements et à la ventilation



AVERTISSEMENT !

Une circulation d'air restreinte, une mauvaise ventilation ou la présence de matériaux combustibles à proximité peuvent entraîner une surchauffe, un risque d'incendie, de la fumée, des odeurs, une mauvaise performance de cuisson ou des conditions dangereuses.

- Maintenez un dégagement adéquat autour de l'appareil afin d'assurer un fonctionnement sécuritaire, la circulation d'air, l'ouverture, la fermeture, la rotation, le nettoyage et l'accès pour le service.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation ni la circulation d'air autour de l'appareil.
- Gardez la zone autour et sous l'appareil exempte d'accumulation de graisse, de débris alimentaires, de débordements de pâte, d'emballages, de serviettes, de produits en papier et de matériaux combustibles.
- Utilisez l'appareil uniquement dans une zone disposant d'une ventilation adéquate pour les équipements de cuisson commerciaux.
- Les codes locaux, les conditions du site, le type de menu et le volume de cuisson peuvent déterminer si une ventilation supplémentaire est requise.
- N'utilisez pas l'appareil dans des espaces fermés, armoires, étagères ou endroits restreints où la chaleur ne peut pas se dissiper correctement.
- Évitez de placer l'appareil directement à côté d'équipements produisant une quantité excessive de vapeur, de graisse, de pulvérisation d'eau ou de chaleur.
- Laissez suffisamment d'espace pour permettre à l'opérateur de faire pivoter le gaufrier de façon sécuritaire sans entrer en contact avec des murs, des équipements voisins, des cordons, des ustensiles ou d'autres objets.
- Si une fumée excessive, des odeurs, une accumulation de chaleur ou une mauvaise récupération thermique surviennent, vérifiez le positionnement, la circulation d'air, l'état de propreté et les pratiques de cuisson avant de poursuivre l'utilisation.

Exigences relatives à l'alimentation électrique



AVERTISSEMENT !

Une tension incorrecte, une mise à la terre inadéquate, des composants électriques endommagés ou l'utilisation de raccords électriques inappropriés peuvent entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement, des blessures graves ou des conditions dangereuses.

- Vérifiez que l'alimentation électrique correspond à la plaque signalétique avant de brancher l'appareil.
- L'appareil nécessite une alimentation électrique de 120 V / 60 Hz et est fourni avec une fiche NEMA 5-15P.
- La puissance nominale est de 1080 W.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement mise à la terre correspondant à la configuration de la fiche et à la plaque signalétique.
- Ne modifiez pas la fiche et ne retirez pas, ne coupez pas, ne pliez pas et ne contournez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges, de barres d'alimentation ou de dispositifs à prises multiples.
- Ne raccordez pas l'appareil à des minuteries, dispositifs de commutation à distance ou systèmes de commande d'alimentation non approuvés.

- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes, de l'eau, de la graisse, des arêtes vives et des zones où il pourrait être tiré, pincé, écrasé ou provoquer un trébuchement.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la fiche, la prise, les commandes ou le raccordement électrique semblent endommagés, desserrés, surchauffés ou dangereux.
- Si la prise ne correspond pas à la fiche ou n'est pas correctement mise à la terre, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié avant l'utilisation.

Assemblage et positionnement de la poignée

AVERTISSEMENT ! Un assemblage ou un positionnement inadéquat de la poignée peut entraîner des brûlures, des composants desserrés, un mauvais contrôle lors de la rotation ou des conditions dangereuses.

La poignée doit être correctement assemblée avant la mise en service du gaufrier. La poignée noire se fixe sur la tige filetée de la poignée du gaufrier.

1. Confirmez que l'appareil est débranché et refroidi avant l'assemblage de la poignée.
2. Vissez la poignée noire sur la tige de poignée.
3. Serrez la poignée à la main jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée.
4. Confirmez que la poignée n'est pas desserrée, mal filetée, fissurée ou instable.
5. Confirmez que le gaufrier peut être ouvert, fermé et pivoté facilement avant l'utilisation.

La poignée est ajustable. Positionnez la poignée de manière à pouvoir l'atteindre et la contrôler de façon sécuritaire pendant le fonctionnement normal.

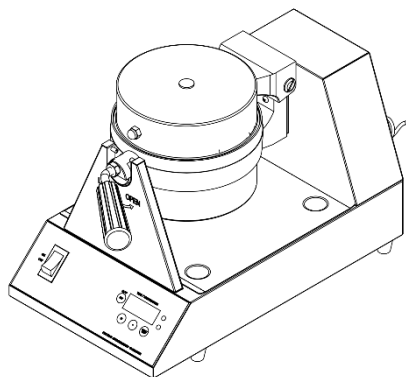


Figure A – Position correcte de la poignée à environ 45 degrés lorsque l'appareil est fermé

- Lorsque le gaufrier est fermé, la poignée doit être positionnée à un angle d'environ 45 degrés.
- Lorsque le gaufrier est ouvert, la poignée ne doit pas pointer directement vers le haut afin d'éviter les brûlures.
- N'utilisez pas l'appareil si la poignée est desserrée, endommagée, mal installée ou difficile à contrôler.
- Ne forcez pas la poignée ou le mécanisme de rotation.
- N'utilisez pas la poignée comme principal point de levage pour déplacer l'appareil.

Vérifications finales de l'installation

Avant de brancher l'alimentation électrique ou de mettre l'appareil en service, confirmez les éléments suivants :

- ☐ L'appareil est installé dans un emplacement commercial intérieur approprié sur une surface stable, de niveau et sèche.
- ☐ La surface peut supporter l'équipement de façon sécuritaire pendant l'ouverture, la fermeture, le chargement, le déchargement et la rotation.
- ☐ La tension et les exigences électriques correspondent à la plaque signalétique.
- ☐ La prise est correctement mise à la terre et correspond à la configuration de la fiche.
- ☐ La fiche et le cordon d'alimentation sont non endommagés.
- ☐ Le cordon d'alimentation est acheminé de façon sécuritaire et n'est pas soumis à une tension, pincé, écrasé ou en contact avec des surfaces chaudes.
- ☐ Un dégagement, une circulation d'air et une ventilation adéquats sont disponibles pour le volume de cuisson et les conditions du site.
- ☐ Tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil et matériaux d'expédition ont été retirés.
- ☐ La poignée noire est solidement installée sur la tige filetée de la poignée.
- ☐ La poignée est correctement positionnée et ne pointe pas directement vers le haut lorsque l'appareil est ouvert.
- ☐ Les plaques à gaufres sont propres, sèches, alignées et exemptes de dommages visibles.
- ☐ Le gaufrier s'ouvre, se ferme et pivote facilement.

- ❑ Le panneau de commande, l'interrupteur d'alimentation, les voyants lumineux et les boutons sont présents et non endommagés.
- ❑ La tasse à mesurer avec ligne de remplissage de 236 mL (8 oz) est présente.

N'utilisez pas l'appareil avant que toutes les vérifications d'installation et de configuration aient été complétées.

Responsabilité d'installation et conditions de garantie

L'installation et la configuration doivent être effectuées conformément à ce manuel ainsi qu'à tous les règlements locaux applicables en matière d'électricité et de sécurité. Une configuration, un raccordement électrique, un positionnement ou une utilisation inadéquats peuvent entraîner une réduction du rendement, des dommages à l'équipement, des conditions dangereuses, un choc électrique, un risque d'incendie ou une incidence sur la couverture de garantie. Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- Les dommages résultant d'un déballage, d'une manutention, d'un positionnement ou d'une installation inadéquats.
- Les problèmes causés par un raccordement à une tension incorrecte, une mise à la terre inadéquate, une prise endommagée, une alimentation électrique instable ou l'utilisation d'adaptateurs, de rallonges, de barres d'alimentation ou de dispositifs de commande d'alimentation non approuvés.
- Les dommages causés par une exposition à l'eau, une humidité excessive, une utilisation extérieure, un nettoyage par pulvérisation, une immersion ou une utilisation dans des environnements inappropriés.
- Les dommages, l'instabilité ou les problèmes de rendement causés par un positionnement inadéquat, une circulation d'air insuffisante, des ouvertures de ventilation obstruées, une chaleur excessive à proximité, une exposition excessive à la vapeur ou un emplacement d'utilisation inadéquat.
- Les dommages causés par un assemblage inadéquat de la poignée, des composants de poignée desserrés, une rotation forcée, un impact, une chute ou un déplacement inadéquat.
- Les dommages aux plaques à gaufres antiadhésives causés par des ustensiles métalliques, des couteaux, des outils abrasifs, des brosses métalliques, des produits chimiques agressifs, une surchauffe, une accumulation de carbone ou un nettoyage inadéquat.
- Les problèmes causés par la graisse, les débordements de pâte, les résidus alimentaires, les résidus de produits chimiques de nettoyage ou l'accumulation de carbone dus à un nettoyage ou un entretien inadéquat.
- Les dommages ou conditions dangereuses résultant de modifications non autorisées, de pièces non approuvées, d'un entretien électrique interne, du remplacement des commandes, du remplacement des éléments chauffants, de l'entretien du thermostat de sécurité haute limite ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.

FONCTIONNEMENT

Cette section explique le démarrage, le préchauffage, la cuisson, la minuterie, la rotation et l'arrêt. Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Une mauvaise utilisation peut causer brûlures, choc électrique, vapeur, débordement ou danger.

Les gaufriers commerciaux fonctionnent à l'aide de plaques à gaufres supérieures et inférieures chauffées électriquement, munies de commandes de température réglables, de fonctions de minuterie et d'un système de cuisson rotatif conçu pour favoriser une répartition uniforme de la pâte et des résultats de cuisson constants. La performance de cuisson dépend du préchauffage, du réglage de température, de la consistance de la pâte, de la quantité chargée, du temps de cuisson, de la technique de rotation, de l'état de propreté et de la technique de l'opérateur.

Vue d'ensemble du système de commande

Le gaufrier utilise des plaques chauffées et un panneau numérique de température et minuterie. Les principaux composants de fonctionnement comprennent :

- Interrupteur d'alimentation — alimente l'appareil
- Affichage numérique — affiche les informations de minuterie et de température
- Bouton **SET** — permet d'accéder aux modes de réglage de température et de minuterie
- Boutons « + » et « - » — permettent d'ajuster les réglages de température et de minuterie
- Bouton **START/STOP** — démarre le préchauffage et le fonctionnement de la minuterie
- Voyants lumineux — indiquent l'état de chauffage et de préparation
- Plaques à gaufres supérieures et inférieures — surfaces de cuisson chauffées électriquement
- Système de cuisson rotatif — permet aux plaques à gaufres de pivoter à 180° pendant la cuisson
- Poignée ajustable — utilisée pour ouvrir, fermer et faire pivoter le gaufrier de façon sécuritaire

Caractéristiques de fonctionnement

- Les plaques chauffent jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte.
- Le chauffage fonctionne par cycles pour maintenir la température sélectionnée.
- La minuterie contrôle uniquement le décompte du temps de cuisson. La minuterie n'ouvre pas automatiquement les plaques et ne coupe pas l'alimentation des éléments chauffants.
- L'opérateur doit surveiller la cuisson et retirer les gaufres manuellement.
- Le système rotatif aide à répartir la pâte uniformément pendant la cuisson.
- Le préchauffage, le volume de pâte, la consistance de la pâte, les conditions ambiantes et l'état de propreté influencent tous les résultats de cuisson.
- La tasse incluse comporte une ligne de remplissage de 236 mL (8 oz).

Fonctionnement du gaufrier

Comprendre le gaufrier améliore la constance et protège les surfaces antiadhésives. Le gaufrier utilise des plaques à gaufres supérieures et inférieures en aluminium chauffées et recouvertes d'une surface antiadhésive. Une fois les plaques à la température de cuisson sélectionnée, la pâte est versée sur la plaque inférieure et l'appareil est fermé.

Après la fermeture du gaufrier, la section de cuisson pivote à 180°. La rotation aide à répartir plus uniformément la pâte dans le motif de gaufre et favorise des résultats de cuisson plus uniformes. Pendant la cuisson :

- Le système de chauffage fonctionne automatiquement par cycles afin de maintenir la température sélectionnée des plaques.
- La minuterie effectue le décompte selon le temps de cuisson sélectionné par l'opérateur.
- De la vapeur est dégagée à mesure que l'humidité s'échappe de la pâte pendant la cuisson.
- La surface de la gaufre brunit progressivement pendant la cuisson.
- Les résultats de cuisson varient selon le type de pâte, la température de la pâte, la quantité de pâte, la teneur en sucre, la teneur en huile, la température des plaques et le temps de cuisson.

À 00:00, une alarme sonore indique que le temps de cuisson est terminé. L'opérateur doit alors faire pivoter le gaufrier dans sa position initiale, ouvrir les plaques avec précaution et retirer la gaufre manuellement.

Le gaufrier ne cesse pas automatiquement de chauffer lorsque la minuterie se termine. L'appareil demeure chaud jusqu'à ce que l'interrupteur d'alimentation soit mis à la position OFF et que l'appareil soit débranché. Ne forcez pas la rotation, ne surchargez pas les plaques et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

Avant la première utilisation



ATTENTION !

Le fait de ne pas préparer correctement l'appareil avant la première utilisation peut entraîner une mauvaise performance de cuisson, une fumée excessive, le collage des aliments, des odeurs, des dommages aux surfaces antiadhésives ou des conditions dangereuses.

Avant de préparer des aliments avec le gaufrier :

1. Confirmez que l'installation et la configuration ont été effectuées conformément à la section Installation.
2. Confirmez que l'appareil est placé sur une surface stable, de niveau et sèche.
3. Confirmez que l'alimentation correspond à la plaque et que la prise est mise à la terre.
4. Retirez tous les matériaux d'emballage, films protecteurs, étiquettes non destinées à demeurer sur l'appareil et matériaux d'expédition.
5. Confirmez que la poignée est solidement assemblée et pivote de façon sécuritaire.
6. Nettoyez les plaques à gaufres avec un chiffon doux humide afin d'éliminer la poussière ou les résidus provenant du transport et de la manutention.
7. Essuyez les surfaces extérieures en acier inoxydable avec un chiffon doux au besoin.
8. Confirmez que les plaques à gaufres sont propres, sèches et exemptes de matériaux d'emballage, d'accumulation de graisse ou de corps étrangers.
9. Effectuez la procédure initiale de chauffage et de rodage avant de cuire des aliments.

N'utilisez pas d'outils abrasifs, d'ustensiles métalliques, de brosses métalliques ou de nettoyeurs agressifs sur les plaques à gaufres.

Procédure initiale de chauffage et de rodage

Lors de la première utilisation, une légère fumée, une odeur ou une légère décoloration peuvent se produire lorsque les résidus de fabrication et les huiles protectrices brûlent sur les composants chauffés. Ceci est normal lors du démarrage initial.

1. Confirmez que les plaques à gaufres sont propres et sèches.
2. Branchez l'appareil dans une prise correctement mise à la terre correspondant à la plaque signalétique.
3. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position ON. Trois signaux sonores retentiront pour indiquer que le système de commande est alimenté.
4. Réglez la température de cuisson conformément à la section Réglage de la température.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage.
6. Laissez l'appareil chauffer pendant environ 15 minutes avec les plaques à gaufres fermées et vides.
7. Laissez toute odeur initiale ou légère fumée se dissiper complètement avant de cuire des aliments.
8. Après la période initiale de chauffage, laissez l'appareil refroidir si un essuyage ou un nettoyage supplémentaire est nécessaire.

Une certaine odeur, une légère fumée ou une légère décoloration lors de la première utilisation sont normales. Une fumée importante, une odeur de brûlé, des étincelles ou une odeur électrique ne sont pas normales. Si des conditions anormales surviennent, mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Réglage de la température et de la minuterie

Le gaufrier permet à l'opérateur d'ajuster indépendamment la température de cuisson et le temps de cuisson. Des réglages appropriés de température et de minuterie sont essentiels pour obtenir une couleur, une texture et une performance de cuisson constantes des gaufres.



Figure B – Panneau de commande numérique et boutons de réglage

Fonctions du panneau de commande

- Interrupteur d'alimentation — Met l'alimentation électrique de l'appareil à la position ON ou OFF
- Bouton SET — Utilisé pour accéder au mode de réglage de la température ou de la minuterie
- Bouton « + » — Augmente la température ou le temps de cuisson
- Bouton « - » — Diminue la température ou le temps de cuisson
- Bouton START/STOP — Démarre le préchauffage et démarre ou arrête le compte à rebours de la minuterie selon le mode de fonctionnement
- Voyant lumineux supérieur — Voyant d'état / prêt
- Voyant lumineux inférieur — Voyant de chauffage

Réglage de la température

1. Confirmez que l'appareil est branché et alimenté.
2. Appuyez une fois sur le bouton SET pour afficher le réglage actuel de la température.
3. Utilisez les boutons « + » et « - » pour ajuster la température.
4. Attendez quelques secondes pour que la valeur affichée soit enregistrée automatiquement. La valeur affichée cessera de clignoter pour confirmer que le réglage a été enregistré.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le chauffage.

Réglage de la minuterie

1. Appuyez deux fois sur le bouton SET pour afficher le réglage de la minuterie de cuisson.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour ajuster le temps de cuisson.
3. Attendez quelques secondes pour que la valeur affichée soit enregistrée automatiquement. La valeur affichée cessera de clignoter pour confirmer que le réglage a été enregistré.
4. Lorsque le compte à rebours atteint 00:00, une alarme sonore retentit pendant 3 secondes pour indiquer que la minuterie est terminée.

La minuterie contrôle uniquement le compte à rebours. Elle n'ouvre pas automatiquement le gaufrier, ne retire pas la gaufre et ne coupe pas l'alimentation du système de chauffage.

Voyants lumineux

- Le voyant lumineux inférieur indique que l'appareil chauffe activement.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et le voyant lumineux supérieur de prêt / état s'allume.
- Le voyant lumineux inférieur de chauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement afin de maintenir la température. Ceci est normal.

Le système de chauffage fonctionne automatiquement par cycles pendant le fonctionnement afin de maintenir la température de cuisson sélectionnée.

Réglages par défaut en usine

- Température de cuisson par défaut : 400 °F (204 °C)
- Temps de cuisson par défaut : 3 minutes 30 secondes
- Plage de température réglable : 255 °F à 450 °F (124 °C à 232 °C)

Les réglages par défaut en usine sont uniquement des points de départ recommandés et peuvent nécessiter des ajustements selon la formulation de la pâte et la couleur ou la texture désirée des gaufres. Les résultats réels de cuisson varieront selon le type de pâte, la température de la pâte, la teneur en sucre, la teneur en huile, la quantité de pâte, les conditions ambiantes, le préchauffage et les préférences de l'opérateur. Suivez les directives générales suivantes afin de trouver les réglages optimaux de temps et de température.

Couleur plus pâle / gaufre plus tendre	Température plus basse ou temps de cuisson plus court
Couleur plus foncée / gaufre plus croustillante	Température plus élevée ou temps de cuisson plus long

- Les pâtes avec une teneur plus élevée en sucre peuvent brunir plus rapidement.
- Une pâte froide peut nécessiter un temps de cuisson plus long.
- Évitez d'ouvrir le gaufrier trop tôt pendant le cycle de cuisson.

Sélection de l'unité d'affichage de la température

L'affichage de la température peut être changé entre °F et °C. Pour modifier l'unité d'affichage de la température :

1. Mettez l'appareil à la position ON.
2. Appuyez et maintenez le bouton SET pendant environ 7 secondes. L'affichage clignotera « A1 » lorsque le bouton SET est maintenu initialement.
3. L'alarme émettra un signal sonore et l'affichage clignotera « AE » pour confirmer que l'unité d'affichage a été modifiée.

Le changement de l'unité d'affichage modifie uniquement le format d'affichage de la température. Cela ne change pas la température de cuisson sélectionnée ni la performance de cuisson.



Un démarrage inadéquat peut entraîner des brûlures, une exposition à la vapeur, un débordement du produit, une mauvaise performance de cuisson ou des conditions dangereuses.

Avant le démarrage :

1. Confirmez que l'installation et la configuration sont complètes.
2. Confirmez que les plaques à gaufres sont propres, sèches et exemptes de corps étrangers.
3. Confirmez que la poignée est solidement fixée et pivote facilement.
4. Confirmez que l'appareil est placé sur une surface stable et de niveau.
5. Confirmez que l'alimentation électrique correspond à la plaque signalétique et que la prise est correctement mise à la terre.
6. Confirmez qu'une ventilation et une circulation d'air adéquates sont disponibles autour de l'appareil.
7. Branchez l'appareil dans la prise mise à la terre appropriée.
8. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position ON.
9. Réglez la température et le temps de cuisson désirés.
10. Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le préchauffage.
11. Laissez le gaufrier préchauffer complètement avant d'ajouter la pâte. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux supérieur de prêt / état s'allumera, indiquant que l'appareil est prêt pour la cuisson.

Le démarrage initial à partir de la température ambiante peut nécessiter environ 15 minutes pour que les plaques préchauffent complètement et se stabilisent à la température sélectionnée. La récupération normale de température pendant le fonctionnement régulier de cuisson nécessitera généralement moins de temps. N'ajoutez pas de pâte avant que les plaques à gaufres aient atteint la température de fonctionnement. L'ajout de pâte avant un préchauffage adéquat peut entraîner le collage, une cuisson inégale, un brunissement insuffisant ou une difficulté à retirer la gaufre.



Les plaques à gaufres chaudes, la vapeur et la pâte chaude peuvent causer des brûlures. Faites preuve de prudence lors du remplissage de pâte, de la fermeture du gaufrier, de la rotation des plaques, de l'ouverture de l'appareil et du retrait des gaufres cuites.

Avant la première cuisson, préchauffez 15 minutes avec le gaufrier fermé. Avant d'ajouter la pâte, confirmez que le voyant lumineux supérieur de prêt / état est allumé.

1. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson ou d'agent de démoulage alimentaire sur les plaques à gaufres selon les besoins de la pâte utilisée.
2. Ouvrez le gaufrier avec précaution à l'aide de la poignée. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
3. Versez la pâte au centre de la plaque à gaufres inférieure. Utilisez la ligne de remplissage de la tasse à mesurer incluse comme point de départ pour la quantité de pâte recommandée de 236 mL (8 oz).
4. Fermez le gaufrier.
5. Laissez la pâte se répartir pendant environ 10 secondes.
6. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la minuterie de cuisson.
7. Faites pivoter le gaufrier à 180° à l'aide de la poignée. Faites pivoter doucement et ne forcez pas le mécanisme.
8. Laissez cuire la gaufre jusqu'à ce que la minuterie atteigne 00:00 et que l'alarme sonore retentisse.
9. Faites pivoter le gaufrier de retour à 180°.
10. Ouvrez le gaufrier avec précaution. De la vapeur peut s'échapper lors de l'ouverture des plaques.
11. Retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile non métallique adapté aux surfaces de cuisson antiadhésives.
12. Pour les gaufres supplémentaires, répétez le processus après avoir confirmé que les plaques sont propres et prêtes pour la prochaine cuisson.

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, couteaux, fourchettes, grattoirs ou autres outils tranchants pour retirer les gaufres. Les dommages à la surface antiadhésive peuvent réduire les performances de cuisson et peuvent affecter la couverture de garantie. La quantité de pâte peut devoir être ajustée selon l'épaisseur de la pâte, la recette, la température et la taille de gaufre désirée. Un remplissage excessif peut causer des débordements, de la fumée, un nettoyage difficile et une accumulation de carbone. Un remplissage insuffisant peut entraîner une forme incomplète de la gaufre, un brunissement inégal ou une mauvaise texture.

Pendant le fonctionnement normal, le gaufrier utilise des plaques à gaufres supérieures et inférieures chauffées électriquement pour cuire la pâte selon des réglages contrôlés de température et de minuterie. La performance de cuisson dépend du temps de préchauffage, du réglage de température, du réglage de minuterie, de la

formulation de la pâte, de la température de la pâte, de la quantité de pâte, de la propreté des plaques, de la technique de l'opérateur et des conditions de cuisine. Les conditions suivantes sont normales :

- Trois signaux sonores retentissent lorsque l'appareil est mis à la position ON.
- Le voyant lumineux inférieur de chauffage s'allume lorsque l'appareil chauffe activement.
- Le voyant lumineux supérieur de prêt / état s'allume lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Le voyant de chauffage peut s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement afin de maintenir la température.
- Le voyant de prêt / état peut changer pendant que l'appareil récupère sa température après l'ajout de pâte ou l'ouverture des plaques.
- De la vapeur peut s'échapper pendant la cuisson.
- Une légère fumée ou odeur peut se produire pendant le chauffage initial ou la première utilisation.
- La première gaufre de la journée peut différer légèrement des suivantes pendant que les plaques se stabilisent complètement.
- Le temps de cuisson peut varier selon les recettes de pâte ou lorsque la température de la pâte change.
- Les surfaces extérieures en acier inoxydable et les zones métalliques environnantes deviennent chaudes pendant le fonctionnement.
- De petites quantités de résidus de pâte ou d'huile peuvent s'accumuler sur les plaques à gaufres et les zones environnantes pendant l'utilisation.

Le gaufrier doit être surveillé pendant son utilisation. Ajustez la quantité de pâte, le temps de cuisson, la température, l'huile de démoulage et la fréquence de nettoyage au besoin afin de maintenir un fonctionnement sécuritaire et une qualité constante des gaufres. Ne laissez pas le gaufrier sans surveillance pendant le fonctionnement.

Qualité des gaufres et meilleures pratiques de cuisson

Une qualité constante des gaufres dépend d'un préchauffage adéquat, d'une bonne gestion de la pâte, du choix de la température, de l'état des plaques et de la technique de l'opérateur. De petits ajustements de la quantité de pâte, du temps de cuisson ou de la température peuvent avoir une incidence importante sur le brunissement, la texture, le démoulage et la constance générale.

Gestion du préchauffage et de la température

- Laissez le gaufrier préchauffer complètement avant d'ajouter la pâte.
- Pour un démarrage initial à partir de la température ambiante, préchauffez pendant environ 15 minutes afin de chauffer complètement et stabiliser les plaques à gaufres.
- Après le démarrage initial, le temps normal de récupération de température entre les cuissons nécessitera généralement moins de temps.
- Évitez d'ajouter la pâte avant que le voyant de prêt / état confirme que la température sélectionnée est atteinte.
- Des réglages de température plus élevés produisent généralement une couleur plus foncée, une texture plus croustillante et une cuisson plus rapide.
- Des réglages de température plus bas produisent généralement une couleur plus pâle et une texture plus tendre.
- Laissez le temps normal de récupération entre les cuissons lors d'une production intensive.

Gestion de la pâte

- Utilisez une pâte adaptée à la production commerciale de gaufres.
- Mélangez la pâte uniformément et suivez attentivement les instructions de la recette.
- Une pâte trop épaisse, trop liquide, froide, insuffisamment mélangée ou trop mélangée peut affecter la performance de cuisson et la constance des gaufres.
- Utilisez la ligne de remplissage de la tasse à mesurer incluse comme point de départ pour assurer la constance des portions.
- Ajustez la quantité de pâte selon les variations de recette et l'apparence finale désirée.
- Évitez le remplissage excessif. Un surplus de pâte peut déborder dans les charnières, les bords ou les surfaces extérieures et rendre le nettoyage plus difficile.
- Une pâte riche en sucre peut coller davantage ou brunir plus rapidement.

État des plaques et performance de démoulage

- Gardez les plaques à gaufres propres et exemptes d'accumulation excessive de carbone, de miettes ou de résidus cuits.
- Appliquez une légère couche d'agent de démoulage alimentaire ou d'huile de cuisson selon les besoins de la recette utilisée.
- Un excès d'huile peut augmenter la fumée ou l'accumulation de résidus.
- Ne grattez pas les plaques et n'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

- Ne coupez pas les gaufres directement sur les plaques à gaufres.

Technique de cuisson

- Fermez et faites pivoter le gaufrier doucement sans forcer le mécanisme.
- Démarrez rapidement la minuterie après l'ajout de la pâte.
- Évitez d'ouvrir les plaques trop tôt pendant la cuisson.
- Faites preuve de prudence lors de l'ouverture des plaques après la cuisson, car la vapeur et les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures.
- Retirez les gaufres avec des ustensiles non métalliques adaptés aux surfaces antiadhésives.
- Surveillez couleur, texture et démoulage des gaufres et ajustez au besoin.

Des résultats anormaux comme un brunissement inégal, le collage, des gaufres pâles, un brunissement excessif, un affaissement, une vapeur excessive ou une texture irrégulière sont souvent liés à l'état de la pâte, à la propreté des plaques, à un préchauffage insuffisant, à un réglage de température incorrect ou à la technique de l'opérateur plutôt qu'à une défaillance de l'équipement.

Conditions de fonctionnement anormales

Cessez d'utiliser le gaufrier, mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir si l'une des conditions suivantes se produit :

- le cordon d'alimentation ou la fiche devient endommagé, desserré, chaud ou décoloré
- l'appareil déclenche les disjoncteurs, sent l'électricité ou perd souvent le courant
- de la fumée continue après le chauffage initial ou pendant l'utilisation normale
- une surchauffe excessive, une odeur de brûlé ou une odeur inhabituelle se produit
- la température semble incontrôlée ou l'appareil surchauffe
- la minuterie, les commandes, l'affichage ou les voyants lumineux ne fonctionnent pas correctement
- les plaques ne chauffent pas uniformément ou ne maintiennent pas la température
- les gaufres brûlent malgré un préchauffage, nettoyage et réglage adéquats
- les plaques sont fissurées, fortement endommagées, déformées, écaillées ou fortement rayées
- le mécanisme de rotation devient desserré, bloqué, instable ou difficile à utiliser
- la poignée devient desserrée ou instable
- un liquide pénètre dans les zones électriques ou de commande
- l'appareil a été échappé, endommagé, mouillé ou utilisé dangereusement
- des vibrations, claquements, arcs ou bruits électriques inhabituels se produisent
- de la vapeur ou de la chaleur s'échappe d'endroits inhabituels
- l'appareil ne semble pas fonctionner normalement après le nettoyage

Ne continuez pas à utiliser le gaufrier si des conditions dangereuses sont présentes. Débranchez l'alimentation et communiquez avec du personnel de service qualifié si la condition ne peut pas être corrigée par les procédures normales de nettoyage ou de configuration effectuées par l'opérateur.

Procédure d'arrêt



AVERTISSEMENT !

Les plaques à gaufres chaudes, les surfaces métalliques, la vapeur et les résidus alimentaires peuvent causer des brûlures. Laissez l'appareil refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage, le déplacement ou la manipulation des zones de cuisson.

Utilisez la procédure d'arrêt chaque fois que la cuisson est terminée, avant le nettoyage, avant de déplacer l'appareil, pendant un fonctionnement anormal ou lorsque l'appareil ne restera pas en utilisation active.

1. Laissez tout cycle de cuisson en cours se terminer si cela peut être fait de façon sécuritaire.
2. Retirez la gaufre à l'aide d'un ustensile non métallique adapté aux surfaces de cuisson antiadhésives.
3. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
5. Laissez l'appareil refroidir complètement.
6. Nettoyez les plaques à gaufres, les surfaces extérieures, les zones de poignée, les zones de charnières et les zones accessibles contenant des résidus conformément à la section Nettoyage et entretien.
7. Confirmez que toutes les surfaces sont sèches avant l'entreposage.
8. Rangez l'appareil dans un endroit intérieur propre et sec.
9. Acheminez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas pincé, écrasé, fortement plié ou enroulé fermement autour de surfaces chaudes ou tranchantes.
10. Ne placez pas d'objets lourds sur le gaufrier.
11. Inspectez l'appareil avant de le remettre en service.

Ne nettoyez pas, ne déplacez pas, ne couvrez pas, ne rangez pas et ne manipulez pas le gaufrier lorsqu'il est chaud ou branché. Ne rangez pas l'appareil lorsqu'il est sale, mouillé, chaud ou branché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et un entretien préventif sont essentiels pour assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité constante des gaufres, un contrôle fiable de la température, une réduction du collage et une longue durée de vie de l'équipement. L'accumulation de résidus de pâte, de dépôts carbonisés, d'huile, de graisse, de miettes ou de résidus de produits chimiques de nettoyage peut affecter les performances de cuisson, augmenter le collage, produire de la fumée ou des odeurs, endommager les surfaces antiadhésives ou réduire la durée de vie des composants.

Seuls le nettoyage de routine et l'entretien de base au niveau de l'opérateur doivent être effectués par l'utilisateur. L'entretien électrique, l'entretien des commandes de température, les réparations électriques internes, le remplacement du cordon et le remplacement des composants internes doivent être effectués uniquement par du personnel de service qualifié.

Sécurité relative au nettoyage et à l'entretien



AVERTISSEMENT !

Un nettoyage inadéquat des surfaces chaudes, des composants électriques, des commandes ou des surfaces de cuisson antiadhésives peut entraîner des brûlures, un choc électrique, des dommages à l'équipement, des conditions dangereuses ou une réduction des performances antiadhésives. Mettez l'appareil à la position OFF, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage ou l'entretien.



AVERTISSEMENT !

N'immergez pas le gaufrier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyage au boyau, de lavage à pression, de nettoyage à la vapeur ou d'exposition excessive à l'eau. Une infiltration d'eau peut endommager les composants électriques et créer des conditions dangereuses.

- Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF et débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Laissez les plaques à gaufres et les surfaces métalliques refroidir à une température sécuritaire avant le nettoyage.
- Utilisez uniquement des méthodes et des produits de nettoyage adaptés aux équipements alimentaires commerciaux et aux surfaces de cuisson antiadhésives.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, de couteaux, de laine d'acier, de brosses métalliques, de tampons abrasifs ou d'outils de grattage sur les plaques à gaufres.
- N'utilisez pas de nettoyeurs hautement abrasifs, corrosifs, à base de chlore ou caustiques.
- Appliquez la solution de nettoyage sur un chiffon ou un outil de nettoyage approuvé. Ne pulvérisez pas de liquides directement dans les commandes, les zones d'affichage, les zones électriques, les zones de charnières ou les ouvertures de ventilation.
- Ne laissez pas l'eau ou les solutions de nettoyage pénétrer dans les zones électriques ou de commande.
- Ne tentez pas de démonter les composants électriques ou de retirer les panneaux à moins d'être qualifié pour le faire.
- Confirmez que toutes les surfaces nettoyées sont sèches avant de rebrancher l'alimentation et de remettre l'appareil en service.

Un nettoyage régulier est nécessaire afin de maintenir la qualité des gaufres, réduire le collage, minimiser la fumée et les odeurs et aider à protéger les surfaces de cuisson antiadhésives contre l'usure prématurée.

Directives générales d'entretien

Les débordements de pâte, les résidus carbonisés, l'accumulation d'huile, les miettes, les résidus de sucre et les méthodes de nettoyage inadéquates sont des causes majeures de collage, de brunissement inégal, de fumée, d'odeurs, de démoulage difficile et de réduction de la durée de vie des surfaces antiadhésives.

Le nettoyage de routine et une manipulation adéquate aident à maintenir une couleur et une texture constantes des gaufres, à réduire le collage et le déchirement lors du retrait des gaufres, à réduire la fumée et les odeurs de brûlé, à protéger les surfaces de cuisson antiadhésives, à améliorer la constance et la récupération de température, à réduire les appels de service inutiles et à prolonger la durée de vie de l'équipement.

Ne pas :

- utiliser d'ustensiles métalliques ou d'outils tranchants sur les plaques à gaufres
- couper les gaufres directement sur les plaques de cuisson
- utiliser des tampons abrasifs, de la laine d'acier, des brosses métalliques ou des outils de grattage sur les surfaces antiadhésives
- utiliser des nettoyeurs à base de chlore, caustiques, acides ou hautement abrasifs
- verser de l'eau directement sur les plaques à gaufres chaudes

- utiliser une quantité excessive d'huile ou d'agent de démoulage pouvant se carboniser sur les plaques
- immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau
- pulvériser des liquides directement dans les zones électriques, de commande, de charnières ou de ventilation
- utiliser l'appareil avec des surfaces antiadhésives endommagées, un cordon d'alimentation endommagé, des composants de poignée desserrés ou des conditions électriques dangereuses
- contourner les procédures de refroidissement, de séchage ou de remontage après le nettoyage

La fréquence de nettoyage dépend du volume de production, de la formulation de la pâte, de la teneur en sucre, de l'utilisation d'huile, de la fréquence des débordements et des pratiques d'utilisation. Les opérations à usage intensif peuvent nécessiter un nettoyage tout au long de la journée en plus du nettoyage de fin de journée.

Nettoyage pendant l'utilisation



AVERTISSEMENT !

Ne tentez pas de nettoyer les plaques à gaufres, de retirer des résidus cuits ou d'essuyer les surfaces de cuisson intérieures lorsque les plaques sont fermées, en cours de chauffage actif ou à des températures dangereuses. Les surfaces chaudes et la vapeur peuvent causer des brûlures.

Le nettoyage pendant l'utilisation aide à maintenir la qualité des gaufres, à réduire le collage, à minimiser l'accumulation de carbone et à réduire les nettoyages difficiles en fin de journée.

- Surveillez les plaques à gaufres afin de détecter les débordements de pâte, les miettes, les résidus carbonisés, l'excès d'huile ou les dépôts cuits.
- Retirez délicatement les miettes ou résidus libres à l'aide d'une brosse douce, d'un chiffon doux ou d'un autre outil non métallique adapté aux surfaces de cuisson antiadhésives.
- Essuyez les surfaces extérieures accessibles au besoin lorsqu'il est possible de le faire de façon sécuritaire sans entrer en contact avec les surfaces de cuisson chaudes.
- Faites preuve de prudence face à la vapeur chaude lors de l'ouverture du gaufrier pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les débordements de pâte ou les accumulations importantes de résidus cuire de façon répétée sur les plaques.
- N'utilisez pas d'outils tranchants ni de méthodes de grattage agressives pendant le fonctionnement.
- Ne versez pas d'eau sur les plaques chaudes et ne tentez pas un refroidissement rapide avec de l'eau ou de la glace.
- Si une accumulation excessive, de la fumée, du collage ou des débordements se produisent, cessez l'utilisation et laissez l'appareil refroidir avant d'effectuer un nettoyage plus approfondi.
- Réduisez l'application excessive d'huile ou d'agent de démoulage si l'accumulation de carbone augmente pendant l'utilisation.

Un nettoyage léger fréquent pendant le fonctionnement est plus facile et plus sécuritaire que de laisser une accumulation importante de carbone se former tout au long de la journée.

Nettoyage de fin de journée

Le nettoyage de fin de journée permet d'éliminer les résidus de pâte, les miettes, les accumulations d'huile, les dépôts carbonisés et les débris alimentaires avant qu'ils ne durcissent et deviennent plus difficiles à retirer.

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF.
2. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
3. Laissez le gaufrier refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
4. Ouvrez le gaufrier avec précaution et retirez les miettes et débris libres à l'aide d'une brosse douce ou d'un chiffon doux.
5. Essuyez les plaques à gaufres à l'aide d'un chiffon doux, d'une éponge douce ou d'un tampon non abrasif légèrement humidifié avec de l'eau tiède ou une solution détergente douce.
6. Essuyez les surfaces extérieures en acier inoxydable, les poignées, les zones de commande et les surfaces environnantes accessibles.
7. Retirez tout résidu de nettoyage restant à l'aide d'un chiffon propre humide.
8. Séchez soigneusement toutes les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.
9. Laissez le gaufrier ouvert pendant une période après le nettoyage afin de permettre à toute humidité restante de s'évaporer complètement avant l'entreposage ou la prochaine utilisation.

Ne rebranchez pas l'alimentation et ne remettez pas l'appareil en service avant que toutes les zones nettoyées soient sèches.

Nettoyage des plaques à gaufres et entretien des surfaces antiadhésives



ATTENTION !

Un nettoyage inadéquat peut endommager les plaques antiadhésives et réduire le démoulage. Les dommages causés par des outils inappropriés, un grattage agressif, un nettoyage abrasif ou une mauvaise utilisation peuvent affecter la couverture de garantie.

Les plaques sont recouvertes d'une surface antiadhésive facilitant le démoulage. Un nettoyage et une manipulation adéquats sont essentiels pour maintenir les performances et prolonger la durée de vie des plaques.

Directives de nettoyage quotidien

- Nettoyez les plaques à gaufres après chaque journée d'utilisation et plus fréquemment lors d'un usage intensif si des accumulations se produisent.
- Retirez les miettes, résidus libres et accumulations de pâte lorsque c'est sécuritaire.
- Essuyez les plaques avec un chiffon, une éponge ou une brosse non abrasive.
- Utilisez uniquement de l'eau tiède ou une solution détergente douce lorsque nécessaire.
- Séchez soigneusement les plaques après le nettoyage.

Ne pas :

- utiliser d'ustensiles métalliques, couteaux, fourchettes, spatules ou outils de grattage sur les plaques à gaufres
- utiliser de la laine d'acier, des brosses métalliques, des tampons abrasifs, de la pierre ponce ou des méthodes de grattage agressives
- utiliser des nettoyants pour fours, nettoyants pour grils, nettoyants caustiques ou produits chimiques hautement abrasifs
- couper les gaufres directement sur les plaques à gaufres
- frapper les plaques avec des ustensiles ou des articles de cuisson
- verser de l'eau froide sur les plaques chaudes
- immerger le gaufrier ou laisser l'eau entrer dans les charnières ou zones électriques

Utilisation d'agent de démoulage et d'huile

- Utilisez uniquement une légère application d'agent de démoulage alimentaire ou d'huile de cuisson selon les besoins.
- Un excès d'huile peut se carboniser sur les plaques et augmenter le collage avec le temps.
- Les recettes de pâte à forte teneur en sucre peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent afin de réduire les accumulations.

Si le collage augmente :

- vérifiez le temps de préchauffage adéquat
- vérifiez la formulation et la quantité de pâte
- nettoyez les accumulations de résidus sur les plaques et réduisez les accumulations excessives d'huile carbonisée
- confirmez que les plaques ne sont pas rayées, endommagées ou fortement usées

Une légère décoloration des surfaces peut se produire avec une utilisation commerciale normale et des cycles de chauffage répétés. Cela n'indique pas à lui seul une défaillance de l'équipement.

Entretien à long terme des surfaces antiadhésives

- Les surfaces de cuisson antiadhésives sont des composants d'usure et leur apparence changera progressivement avec une utilisation commerciale normale.
- Un nettoyage adéquat, des pratiques de préchauffage appropriées et un choix soigneux des ustensiles aident à maximiser les performances de démoulage et la durée de vie des plaques.
- Une surchauffe excessive, un grattage agressif, une accumulation carbonisée, l'utilisation d'ustensiles métalliques et des produits chimiques inadéquats peuvent endommager de façon permanente les surfaces antiadhésives.
- Une utilisation répétée avec d'importants résidus cuits peut réduire les performances de démoulage des gaufres avec le temps.
- Évitez de laisser le gaufrier vide à température maximale pendant de longues périodes, sauf lorsque cela est requis pour le chauffage initial ou des essais contrôlés.
- Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques adaptés aux surfaces de cuisson antiadhésives.
- Ne frappez pas les plaques à gaufres ou les zones de charnières avec des ustensiles ou des articles de cuisson.
- Si les performances de démoulage diminuent de façon importante malgré un nettoyage et des procédures d'utilisation adéquats, une inspection ou un entretien peut être nécessaire.

Nettoyage des surfaces extérieures et du panneau de commande



Ne laissez pas l'eau ou les solutions de nettoyage pénétrer dans le panneau de commande, l'affichage, les zones électriques, les zones de charnières ou les ouvertures de ventilation. Cela pourrait entraîner des dommages électriques ou des conditions dangereuses.

Les surfaces extérieures, les poignées et les zones de commande doivent être maintenues propres et exemptes de résidus de pâte, d'huile, de graisse, de miettes et de résidus de produits chimiques de nettoyage. Un nettoyage régulier améliore l'apparence, réduit les accumulations et aide à maintenir un fonctionnement sécuritaire.

Procédure de nettoyage

- Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF et débranchez l'appareil.
- Laissez le gaufrier refroidir à une température sécuritaire pour la manipulation.
- Essuyez les surfaces extérieures en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux humidifié avec de l'eau tiède ou une solution détergente douce.
- Essuyez soigneusement le panneau de commande à l'aide d'un chiffon légèrement humide uniquement.
- Retirez les résidus de nettoyage à l'aide d'un chiffon propre humide.
- Séchez soigneusement toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez toujours les surfaces en acier inoxydable dans le sens du grain lorsque cela est possible.

Ne pas utiliser :

- de tampons abrasifs, de laine d'acier ou de brosses métalliques
- de nettoyeurs à base de chlore, caustiques, acides ou hautement abrasifs
- de quantités excessives d'eau ou de méthodes de nettoyage par pulvérisation
- d'outils tranchants pouvant rayer les surfaces ou les pellicules de commande
- d'alcool, de solvants ou de nettoyeurs chimiques agressifs pouvant endommager les étiquettes, les pellicules de commande ou les composants plastiques

Une certaine décoloration près des zones chauffées peut se produire avec une utilisation commerciale normale et des cycles de chauffage répétés.

Inspection du cordon d'alimentation, de la fiche et des zones électriques



Des composants électriques endommagés peuvent entraîner un choc électrique, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou des conditions dangereuses. N'utilisez pas le gaufrier si le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes ou les zones électriques semblent endommagés.

Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et les zones électriques visibles.

Inspection au niveau de l'opérateur :

- Confirmez que le cordon d'alimentation n'est pas coupé, fissuré, effiloché, pincé, fondu ou excessivement utilisé.
- Confirmez que la fiche n'est pas endommagée, desserrée, surchauffée, décolorée ou tordue.
- Confirmez que le cheminement du cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, des arêtes vives ou des endroits où il pourrait être écrasé ou tiré.
- Confirmez que le panneau de commande et les interrupteurs semblent solidement fixés et fonctionnent normalement.
- Confirmez qu'il n'y a aucun signe de surchauffe, d'arc électrique, d'odeur de brûlé ou de dommage électrique.
- Confirmez qu'aucun liquide n'a pénétré dans les zones électriques ou de commande.

Ne pas :

- utiliser des rallonges ou des prises endommagées
- tirer sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise
- soulever ou déplacer le gaufrier à l'aide du cordon d'alimentation
- tenter des réparations électriques internes à moins d'être qualifié pour le faire
- utiliser l'appareil si des dommages électriques ou des conditions dangereuses sont présents

Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, l'appareil doit être débranché et réparé par du personnel qualifié avant toute utilisation ultérieure.

Remontage et séchage

Après le nettoyage ou l'entretien :

- Confirmez que les plaques à gaufres sont propres, sèches et exemptes de débris libres ou de résidus de nettoyage.
- Confirmez que les surfaces extérieures, les poignées, les zones de commande et les zones

environnantes accessibles sont sèches.

- Confirmez qu'aucune eau ou solution de nettoyage n'a pénétré dans les zones électriques, de charnières, de commande ou de ventilation.
- Confirmez que la poignée est solidement fixée et pivote normalement.
- Confirmez que le cordon d'alimentation et la fiche sont secs et non endommagés.
- Confirmez qu'aucun chiffon de nettoyage, outil, matériau d'emballage ou matériau combustible ne demeure sur ou près de l'appareil.
- Confirmez que l'interrupteur d'alimentation est à la position OFF avant de rebrancher l'alimentation.

Ne rebranchez pas l'alimentation et ne remettez pas le gaufrier en service avant que tous les composants et surfaces soient secs.

Entretien préventif et limites d'intervention

L'entretien préventif est un programme de routine comprenant des inspections, du nettoyage et des vérifications de fonctionnement visant à assurer un fonctionnement sécuritaire, une qualité constante des gaufres et une longue durée de vie de l'équipement.

Les opérateurs peuvent effectuer :

- le nettoyage pendant l'utilisation et le retrait des résidus, le nettoyage extérieur et le nettoyage de fin de journée
- le nettoyage des plaques à gaufres à l'aide de méthodes non abrasives approuvées
- l'inspection visuelle du cordon d'alimentation et de la fiche
- l'observation de base de la constance de chauffe, du fonctionnement de la minuterie, des voyants lumineux et de la qualité des gaufres
- l'inspection de base des composants de poignée desserrés, des plaques endommagées, des accumulations ou d'un fonctionnement anormal

Le personnel de service qualifié doit effectuer :

- les réparations ou inspections électriques internes
- l'entretien des commandes de température ou la vérification de calibration
- le remplacement du contrôleur
- le remplacement des éléments chauffants
- le remplacement du cordon d'alimentation ou de l'interrupteur d'alimentation
- l'inspection ou la réparation du câblage interne
- les travaux nécessitant le retrait de panneaux ou un démontage électrique
- la réparation de surchauffe, de défaillances électriques, d'un fonctionnement instable ou de composants électriques endommagés
- le remplacement des plaques à gaufres ou des composants de charnières endommagés au-delà des ajustements normaux de l'opérateur

Un entretien inadéquat peut causer choc électrique, incendie, dommages ou danger. Débranchez l'alimentation avant tout service, inspection ou entretien dépassant le nettoyage normal au niveau de l'opérateur.

Calendrier d'entretien recommandé

Utilisez le calendrier suivant comme référence de base. Augmentez la fréquence de nettoyage et d'inspection selon le volume de production, le type de pâte, la teneur en sucre, la fréquence des débordements, les conditions d'utilisation ou les pratiques du site.

Tâche	Fréquence recommandée
Surveiller les débordements de pâte, les miettes et l'accumulation de résidus	Pendant l'utilisation
Retirer les miettes libres et les résidus accessibles au besoin	Pendant l'utilisation
Éviter l'accumulation excessive d'huile ou d'agent de démoulage	Pendant l'utilisation
Essuyer les déversements extérieurs accessibles lorsque cela peut être fait de façon sécuritaire	Pendant l'utilisation
Effectuer le nettoyage de fin de journée	Quotidiennement
Nettoyer les plaques à gaufres à l'aide de méthodes non abrasives approuvées	Quotidiennement
Essuyer les surfaces extérieures en acier inoxydable	Quotidiennement
Nettoyer le panneau de commande et les zones de poignée	Quotidiennement
Inspecter les plaques à gaufres afin de détecter des accumulations, des rayures, de l'écaillage ou des dommages	Quotidiennement
Vérifier la solidité de la poignée et le fonctionnement du mécanisme	Quotidiennement

de rotation	
Inspecter le cordon d'alimentation et la fiche afin de détecter des dommages visibles	Quotidiennement
Confirmer que les voyants lumineux, la minuterie et les commandes fonctionnent normalement	Quotidiennement
Inspecter la zone environnante afin de détecter la présence de graisse, de miettes et de débris combustibles	Quotidiennement
Inspecter les zones des charnières et du mécanisme de rotation afin de détecter des accumulations de résidus	Hebdomadairement
Inspecter les ouvertures de ventilation afin de détecter la poussière ou les obstructions	Hebdomadairement
Vérifier la présence d'odeurs inhabituelles, de surchauffe ou d'un fonctionnement anormal	Hebdomadairement
Effectuer une inspection complète du fonctionnement par du personnel de service qualifié	Au moins une fois par année ou plus fréquemment dans les opérations à usage intensif

Rappel final concernant l'entretien

Un nettoyage régulier, des pratiques de préchauffage appropriées, une manipulation soigneuse des surfaces antiadhésives et la correction rapide des problèmes mineurs aideront à maintenir la qualité des gaufres, à réduire le collage, à minimiser la fumée et les odeurs, à réduire les appels de service inutiles et à prolonger la durée de vie de l'équipement. Le défaut d'entretenir correctement le gaufrier peut entraîner une mauvaise performance de cuisson, une usure prématurée des surfaces antiadhésives, des problèmes électriques, des problèmes sanitaires ou des conditions dangereuses.

Registre d'entretien

Consignez les activités de nettoyage, d'inspection, d'entretien et de service de ce gaufrier dans le registre ci-dessous. Le maintien de dossiers précis aide à assurer un fonctionnement sécuritaire, des performances constantes, la planification de l'entretien préventif, le dépannage et une longue durée de vie de l'équipement.

Pour de meilleurs résultats, incluez des observations telles que le collage, le brunissement inégal, l'accumulation excessive de résidus, les odeurs anormales, la surchauffe, les problèmes de minuterie ou de commandes, les surfaces endommagées, le fonctionnement inhabituel ou les interventions de service effectuées.

Date	Nettoyage / entretien effectué	Notes / Observations	Effectué par (initiales)

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si le gaufrier ne semble pas fonctionner correctement, consultez d'abord les sections Fonctionnement, Procédure d'arrêt et Nettoyage et entretien. Plusieurs problèmes apparents sont causés par un préchauffage insuffisant, une consistance inadéquate de la pâte, une accumulation de résidus, des réglages incorrects de température ou de minuterie, des problèmes d'alimentation électrique ou des conditions liées au nettoyage, et peuvent souvent être corrigés sans intervention de service.

Utilisez le guide ci-dessous afin d'identifier les symptômes courants, les causes probables et les mesures correctives recommandées. Si le problème persiste après avoir effectué les étapes recommandées, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.



AVERTISSEMENT !

Si le problème implique de la fumée provenant des zones électriques, une odeur de brûlé, une surchauffe, un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés, le déclenchement répété des disjoncteurs, des étincelles, un risque de choc électrique ou toute autre condition dangereuse, mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et ne reprenez pas l'utilisation avant que le problème ait été corrigé.



AVERTISSEMENT !

Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant toute inspection, nettoyage ou entretien. Ne tentez pas de démonter les composants électriques, de contourner les commandes ou d'effectuer des réparations électriques internes à moins d'être qualifié pour le faire.

Avant de demander un service

Avant d'effectuer le dépannage de problèmes spécifiques, confirmez les éléments suivants :

- L'appareil est branché dans une prise correctement mise à la terre correspondant aux exigences de la plaque signalétique.
- L'interrupteur d'alimentation est à la position ON.
- La prise est alimentée et le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
- Le gaufrier a eu le temps de préchauffer complètement.
- Le préchauffage initial à partir d'un état froid a été laissé se stabiliser correctement.
- Le réglage de température sélectionné est approprié pour la pâte utilisée.
- Le réglage de la minuterie est approprié pour le résultat de cuisson désiré.
- Le voyant lumineux supérieur de prêt / état confirme que la température sélectionnée a été atteinte avant l'ajout de la pâte.
- Les plaques à gaufres sont propres et exemptes d'accumulation importante de carbone ou de résidus cuits.
- Les plaques à gaufres sont sèches et exemptes d'accumulation excessive d'huile.
- La consistance de la pâte, la température de la pâte et la quantité de pâte sont appropriées.
- La ligne de remplissage de la tasse à mesurer incluse est utilisée de façon constante comme point de départ lorsque cela est applicable.
- Le gaufrier est utilisé sur une surface stable et de niveau.
- La zone environnante dispose d'une circulation d'air et d'une ventilation adéquates.
- Le cordon d'alimentation et la fiche sont non endommagés et complètement branchés.
- La poignée et le mécanisme de rotation fonctionnent normalement et ne sont pas obstrués.
- L'appareil n'a pas été exposé à une quantité excessive d'eau, à un nettoyage agressif, à des dommages par impact ou à des conditions d'utilisation dangereuses.

De nombreux problèmes apparents de l'équipement sont résolus en corrigeant l'une des conditions ci-dessus.

Symptôme	Cause possible	Mesure corrective recommandée
Alimentation électrique et composants électriques		
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon d'alimentation n'est pas complètement branché	Confirmez que la fiche est complètement insérée dans une prise correctement mise à la terre correspondant à la plaque signalétique.
	L'interrupteur d'alimentation est à la position OFF	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position ON et confirmez que l'affichage de commande s'active.
	La prise n'est pas alimentée	Testez la prise avec un autre appareil approprié ou faites vérifier la prise par du personnel de service qualifié.
	Le disjoncteur s'est déclenché	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil, réinitialisez le disjoncteur si

GUIDE DE DÉPANNAGE

		approprié et réessayez. Si le disjoncteur se déclenche de nouveau, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
L'appareil perd l'alimentation pendant le fonctionnement	Fiche desserrée, prise endommagée, circuit surchargé ou défaillance électrique	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et vérifiez la prise et la connexion de la fiche. Si le problème se répète, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le disjoncteur se déclenche de façon répétée	Circuit surchargé, alimentation électrique incorrecte, cordon endommagé ou défaillance électrique interne	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et communiquez avec du personnel de service qualifié. Ne continuez pas à réinitialiser le disjoncteur.
Le cordon ou la fiche devient chaud	Cordon endommagé, prise desserrée, mauvaise connexion ou défaillance électrique	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil si cela peut être fait de façon sécuritaire, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Odeur électrique, étincelles ou arcs électriques	Défaillance électrique ou infiltration de liquide	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil si cela peut être fait de façon sécuritaire, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Commandes et affichage

L'affichage ne s'allume pas	Absence d'alimentation, interrupteur à la position OFF, problème de prise ou défaillance de commande	Confirmez l'alimentation électrique, la prise et l'interrupteur d'alimentation. Si l'affichage demeure éteint, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Les boutons ne répondent pas	Problème de panneau de commande, exposition à l'humidité ou défaillance interne	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et laissez-le sécher si une exposition à l'humidité s'est produite. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le réglage de température ou de minuterie ne s'enregistre pas	Procédure de réglage non complétée ou problème de commande	Ajustez le réglage et attendez que l'affichage cesse de clignoter. Si le réglage ne s'enregistre toujours pas, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La minuterie ne fait pas le compte à rebours	Le bouton START/STOP n'a pas été appuyé ou problème de minuterie / commande	Appuyez sur START/STOP après le réglage du temps. Si la minuterie ne fonctionne toujours pas, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
L'alarme de minuterie ne retentit pas	Problème d'alarme / commande ou environnement de fonctionnement bruyant	Confirmez que la minuterie atteint 00:00. Si l'alarme ne retentit pas, surveillez manuellement et communiquez avec du personnel de service qualifié.

Chauffage et préchauffage

L'appareil chauffe lentement	Démarrage initial à froid, basse température sélectionnée ou perte de chaleur ambiante élevée	Prévoyez environ 15 minutes pour le préchauffage initial à froid et confirmez la température sélectionnée.
L'appareil ne chauffe pas	Le bouton START/STOP n'a pas été appuyé, la température n'est pas réglée ou défaillance du système de chauffage	Confirmez le réglage de température et appuyez sur START/STOP. Si le voyant lumineux inférieur de chauffage ne s'active pas ou que les plaques demeurent froides, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le voyant lumineux de prêt / état ne s'allume pas	La température sélectionnée n'est pas atteinte, réglage de température trop bas ou problème de commande	Laissez l'appareil effectuer un préchauffage complet. Si l'appareil chauffe mais que le voyant de prêt / état ne s'allume jamais, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le voyant lumineux inférieur de chauffage s'allume et s'éteint	Cycle normal du thermostat	Aucune mesure corrective requise. Le fonctionnement par cycles est normal pendant que l'appareil maintient la température.
La récupération de température entre les cuissons est lente	Charge importante de pâte, pâte froide, ouvertures fréquentes ou temps de récupération insuffisant	Laissez le temps de récupération entre les cuissons, utilisez une température de pâte constante et évitez les ouvertures inutiles.
Les plaques surchauffent ou la température semble	Défaillance de commande, de capteur, de relais ou de thermostat	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

GUIDE DE DÉPANNAGE

incontrôlée		
Brunissement et texture des gaufres		
La gaufre est trop pâle	Température trop basse, temps de cuisson trop court, préchauffage insuffisant ou quantité de pâte insuffisante	Augmentez légèrement la température ou le temps de cuisson, confirmez un préchauffage complet et utilisez une quantité de pâte constante.
La gaufre est trop foncée ou brûlée	Température trop élevée, temps de cuisson trop long, pâte à forte teneur en sucre ou accumulation de résidus	Réduisez la température ou raccourcissez le temps de cuisson, nettoyez les plaques et vérifiez la formulation de la pâte.
La gaufre est molle ou insuffisamment cuite	Temps de cuisson trop court, pâte trop liquide, température trop basse ou ouverture prématurée	Augmentez le temps de cuisson, vérifiez la température, évitez d'ouvrir trop tôt et vérifiez la consistance de la pâte.
La gaufre est trop sèche ou dure	Temps de cuisson trop long, température trop élevée ou problème de formulation de la pâte	Réduisez le temps de cuisson ou la température et vérifiez la recette de pâte.
Brunissement inégal	Préchauffage insuffisant, répartition inégale de la pâte, plaques sales, remplissage excessif ou insuffisant, ou variation de recette	Effectuez un préchauffage complet, utilisez la ligne de remplissage de 236 mL (8 oz) comme point de départ, nettoyez les plaques et effectuez une rotation fluide.
La première gaufre diffère des suivantes	Les plaques ne sont pas complètement stabilisées ou présence initiale d'huile / résidus	Effectuez un préchauffage initial complet et prévoyez que la première gaufre puisse varier légèrement au démarrage.
Les gaufres varient entre les cuissons	Température de la pâte, mélange de la pâte, taille des portions, temps de récupération ou changements de réglages	Utilisez une pâte, des portions, un temps, une température et des pratiques de récupération constants.
Pâte et chargement		
Débordement de pâte	Trop de pâte, pâte trop liquide ou fermeture du gaufrier trop rapide	Utilisez la ligne de remplissage incluse de 236 mL (8 oz) comme point de départ, réduisez la quantité de pâte et fermez soigneusement.
Forme de gaufre incomplète	Quantité de pâte insuffisante, pâte trop épaisse ou mauvaise répartition	Augmentez légèrement la quantité de pâte, vérifiez la consistance de la pâte et effectuez une rotation à 180° après une période de stabilisation de 10 secondes.
La pâte fuit dans les charnières ou à l'extérieur	Remplissage excessif, pâte trop liquide ou fermeture / rotation brusque	Réduisez la quantité de pâte, fermez doucement et nettoyez rapidement les débordements après le refroidissement.
Vapeur excessive	Pâte à forte teneur en humidité, remplissage excessif ou dégagement normal d'humidité pendant la cuisson	Une certaine vapeur est normale. Si elle est excessive, vérifiez la quantité et la formulation de la pâte.
Collage et démoulage		
La gaufre colle aux plaques	Préchauffage insuffisant, huile de démoulage inadéquate, plaques sales, pâte à forte teneur en sucre ou revêtement usé	Effectuez un préchauffage complet, appliquez légèrement de l'huile ou un agent de démoulage au besoin, nettoyez les plaques et évitez les ustensiles métalliques.
La gaufre se déchire lors du retrait	Gaufre insuffisamment cuite, ouverture prématurée, collage ou ustensile inadéquat	Augmentez légèrement le temps de cuisson et retirez la gaufre avec un ustensile non métallique adapté aux surfaces antiadhésives.
Le démoulage se détériore pendant la journée	Huile carbonisée, résidus de sucre, miettes ou accumulation de pâte	Effectuez un nettoyage sécuritaire pendant l'utilisation et réduisez l'excès d'huile ou d'agent de démoulage.
Les aliments restent collés aux plaques	Résidus laissés à carboniser ou fréquence de nettoyage inadéquate	Mettez l'appareil à la position OFF, débranchez-le, laissez-le refroidir, puis nettoyez avec une méthode non abrasive approuvée.
Surface antiadhésive rayée ou écaillée	Ustensiles métalliques, nettoyage abrasif, produits chimiques agressifs ou usure normale	Cessez l'utilisation si la surface est gravement endommagée. Communiquez avec du personnel de service qualifié ou le soutien NORIOTA.
Fumée, odeur et résidus		
Légère fumée ou odeur lors de la première utilisation	Résidus de fabrication ou huiles protectrices qui brûlent	Effectuez le chauffage initial complet avec une ventilation adéquate. Ceci est normal si la fumée ou l'odeur est légère et temporaire.
Fumée pendant la cuisson normale	Excès d'huile, débordement de pâte, accumulation de carbone ou température trop élevée	Réduisez l'huile, nettoyez les résidus, ajustez la température et évitez le remplissage excessif.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Odeur de brûlé pendant le fonctionnement	Résidus alimentaires, accumulation excessive, surchauffe ou problème électrique	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF et inspectez l'appareil après le refroidissement. Si l'odeur est électrique ou persiste après le nettoyage, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Odeur après le nettoyage	Résidus de nettoyage laissés sur les plaques ou les surfaces extérieures	Essuyez avec un chiffon propre humide et séchez soigneusement avant de réchauffer l'appareil.
Accumulation importante de carbone	Excès d'agent de démoulage, pâte à forte teneur en sucre, débordement ou nettoyage inadéquat	Augmentez la fréquence de nettoyage, réduisez l'excès d'huile et nettoyez les plaques avec des méthodes approuvées.
Poignée et rotation		
La rotation semble rigide ou obstruée	Accumulation de pâte, débris, dommage par impact ou problème mécanique	Mettez l'appareil à la position OFF, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez les résidus accessibles. Si la rotation demeure rigide, communiquez avec du personnel de service qualifié.
La poignée semble desserrée	Poignée non serrée ou composant endommagé	Mettez l'appareil à la position OFF, débranchez-le, laissez-le refroidir et serrez la poignée à la main. Si elle demeure desserrée ou endommagée, cessez l'utilisation.
L'appareil bouge pendant la rotation	Surface instable, appareil non de niveau ou force excessive	Placez l'appareil sur une surface stable et de niveau et effectuez la rotation doucement. Ne forcez pas le mécanisme.
Les plaques ne ferment pas correctement	Remplissage excessif, obstruction, accumulation de résidus ou ensemble charnière / rotation endommagé	Retirez l'excès de pâte après le refroidissement, nettoyez les zones accessibles et inspectez l'appareil. S'il est endommagé, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Problèmes liés au nettoyage		
L'appareil ne fonctionne pas correctement après le nettoyage	De l'humidité a pénétré dans les commandes, les zones électriques ou les ouvertures de ventilation	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et laissez-le sécher complètement. Si le problème persiste, communiquez avec du personnel de service qualifié.
Le collage augmente après le nettoyage	Résidus restants, mauvais nettoyant utilisé, plaques non sèches ou dommage au revêtement	Nettoyez de nouveau avec une méthode non abrasive approuvée, retirez les résidus, séchez complètement et inspectez l'état des plaques.
L'acier inoxydable est taché ou décoloré	Nettoyant agressif, exposition au chlore, teinte causée par la chaleur ou méthode de nettoyage inadéquate	Cessez d'utiliser le nettoyant inadéquat, nettoyez avec un détergent doux, rincez, séchez et essuyez dans le sens du grain.
La pellicule de commande est endommagée	Nettoyant agressif, humidité excessive, abrasion ou exposition à un solvant	Cessez d'utiliser des nettoyants agressifs et communiquez avec le soutien si les commandes deviennent difficiles à lire ou à utiliser.
Installation et emplacement		
L'appareil vacille ou semble instable	Surface inégale, pieds endommagés ou mauvais emplacement	Déplacez l'appareil sur une surface sèche, stable et de niveau. N'utilisez pas l'appareil si l'instabilité persiste.
Chaleur excessive autour de l'appareil	Dégagement insuffisant, circulation d'air bloquée, sources de chaleur à proximité ou emplacement fermé	Déplacez l'appareil dans un espace ouvert avec une circulation d'air adéquate et gardez la zone environnante dégagée.
Mauvaises performances pendant les périodes de service intensif	Temps de récupération insuffisant, volume de production élevé, pâte froide ou flux de travail irrégulier	Laissez le temps de récupération entre les cuissons, gardez une pâte constante et évitez les ouvertures répétées inutiles.
L'appareil fonctionne mal après avoir été déplacé	Tension sur le cordon, surface instable, poignée endommagée ou dommage par impact	Inspectez l'emplacement, le cordon, la poignée, le mécanisme de rotation et les dommages visibles avant la remise en service. Communiquez avec le service si une anomalie est observée.
Conditions dangereuses		
L'appareil a été échappé ou a subi un impact	Possibles dommages électriques ou mécaniques cachés	N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ait été inspecté. Communiquez avec du personnel de service qualifié.
Du liquide a été renversé dans l'appareil	Possibles dommages électriques ou de commande	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez immédiatement l'appareil si cela peut être fait de façon sécuritaire, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.

L'appareil fonctionne anormalement après une surchauffe	Déclenchement de protection thermique ou défaillance électrique / de commande	Mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Si le problème se répète, cessez l'utilisation et communiquez avec du personnel de service qualifié.
Dommages visibles aux plaques, au cordon, à la fiche, aux commandes ou au boîtier	Conditions d'utilisation dangereuses	N'utilisez pas l'appareil. Communiquez avec du personnel de service qualifié ou le soutien NORIOTA.

Quand arrêter l'utilisation et demander un service

Cessez d'utiliser l'appareil, mettez l'interrupteur d'alimentation à la position OFF, débranchez l'appareil de la prise électrique et communiquez avec du personnel de service qualifié si l'une des situations suivantes se produit :

- l'appareil ne chauffe pas correctement après les procédures normales de démarrage et de vérification
- le disjoncteur se déclenche de façon répétée ou l'appareil perd régulièrement l'alimentation pendant le fonctionnement
- le cordon d'alimentation, la fiche, les commandes, l'affichage ou le boîtier est endommagé
- une odeur électrique, de la fumée, des étincelles ou des arcs électriques sont observés
- les plaques surchauffent, la température devient instable ou l'appareil ne régule pas correctement la température
- les boutons de commande ne répondent pas ou l'affichage fonctionne anormalement
- le revêtement antiadhésif est gravement endommagé, s'écaille excessivement ou expose le métal de base
- la poignée, la charnière ou le mécanisme de rotation devient desserré, endommagé ou dangereux
- l'appareil a été échappé, a subi un impact, a été exposé à une humidité excessive ou du liquide a pénétré dans les zones internes
- une fumée excessive, une odeur de brûlé ou une surchauffe persistent après le nettoyage et les corrections normales de fonctionnement
- l'appareil continue de fonctionner anormalement après l'exécution des procédures de dépannage recommandées au niveau de l'opérateur
- un entretien électrique interne, un remplacement de composant, une réparation du câblage, un remplacement de commande ou un démontage est requis

Ne tentez pas de réparer les composants internes électriques, de chauffage, de commande ou du système de rotation à moins d'être qualifié pour le faire. Une réparation ou modification non autorisée peut entraîner des blessures, un risque d'incendie, des dommages à l'équipement ou une incidence sur la couverture de garantie.

GARANTIE

Pour consulter les modalités, conditions, limitations et exclusions complètes de la garantie, veuillez visiter :

<https://noriota.ca/pages/warranty-policy>

Pour enregistrer votre produit en ligne, visitez :

<https://noriota.ca/pages/warranty-registration>

Veuillez avoir votre numéro de modèle et votre numéro de série à portée de main lors de l'enregistrement de votre produit ou lors d'une demande de soutien sous garantie.

Numérisez pour enregistrer votre produit en ligne :



INFORMATION SUR LES PIÈCES DE RECHANGE ET LE SERVICE

Identification des pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange et les ressources d'identification des composants pour les équipements NORIOTA sont disponibles en ligne afin de soutenir le service, l'entretien et la commande de pièces.

Ces schémas sont fournis à titre de référence et d'identification uniquement et sont destinés à être utilisés par du personnel de service qualifié et des détaillants autorisés lors de l'identification des composants de remplacement.

Accès aux schémas de pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange actuels et les ressources d'identification des pièces peuvent être consultés à l'adresse suivante :

www.noriota.ca

Effectuez une recherche par numéro de modèle afin de trouver la documentation de pièces appropriée. Assurez-vous de consulter le bon modèle et la bonne révision avant de sélectionner des pièces.

Remarques importantes concernant les pièces de rechange

Les schémas de pièces de rechange illustrent l'emplacement des composants et les assemblages, mais ne remplacent pas une formation professionnelle en service.

La disponibilité des pièces peut varier selon le modèle, la série de production ou la révision.

Vérifiez toujours le numéro de modèle et le numéro de série avant de commander des pièces de remplacement.

L'utilisation de pièces de remplacement non authentiques peut affecter les performances, la sécurité et la couverture de garantie.

Directives relatives au service et à la commande de pièces

Pour les commandes de pièces, les demandes liées à la garantie ou l'assistance technique, communiquez avec votre détaillant NORIOTA autorisé, envoyez un courriel à support@noriota.ca, ou visitez www.noriota.ca.

Seul du personnel de service qualifié doit effectuer l'entretien des systèmes électriques internes, des composants de chauffage, des systèmes de commande ou des systèmes de rotation. Un entretien inadéquat peut entraîner des dommages à l'équipement, des conditions dangereuses ou une incidence sur la couverture de garantie.

Information sur la plaque signalétique

La plaque signalétique contient d'importantes informations techniques et d'identification concernant l'appareil, notamment :

- numéro de modèle
- numéro de série
- caractéristiques électriques
- tension
- fréquence
- consommation électrique
- informations de certification, y compris les normes applicables de sécurité et de salubrité

Vérifiez toujours que l'alimentation électrique correspond aux exigences indiquées sur la plaque signalétique avant l'utilisation.

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située sur l'appareil dans un endroit visible accessible pour le service. L'emplacement exact peut varier selon le modèle.

Ne retirez pas, ne couvrez pas, n'endommagez pas et ne peignez pas par-dessus la plaque signalétique. La plaque signalétique doit demeurer lisible pendant toute la durée de vie de l'équipement.

REGISTRE DE MISE EN SERVICE

Consignez les informations ci-dessous au moment de l'installation. Ce registre aide à confirmer les conditions d'installation adéquates, soutient les futurs besoins de service et peut aider à l'évaluation de la garantie. Conservez cette page dans vos dossiers.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL ET L'ACHAT

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Acheté auprès de (détaillant / fournisseur) : _____

Coordonnées du détaillant (si disponibles) : _____

DÉTAILS DE L'INSTALLATION

Date d'installation : _____

Lieu d'installation (site / adresse) : _____

Installé par (nom de l'entreprise / du technicien) : _____

Coordonnées de l'installateur (si disponibles) : _____

VÉRIFICATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE Tension de l'alimentation électrique : _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Fréquence : _____ ☐ Vérifiée conforme aux spécifications de la plaque signalétique Prise mise à la terre vérifiée : ☐ Oui ☐ Non Cordon d'alimentation / fiche exempts de dommages ou de pincement : ☐ Oui ☐ Non	CONFIGURATION ET ÉTAT DE L'APPAREIL Surface de comptoir ou de travail stable confirmée : ☐ Oui ☐ Non Dégagement et ventilation adéquats confirmés : ☐ Oui ☐ Non Plaques de cuisson propres et sèches : ☐ Oui ☐ Non Poignée installée correctement : ☐ Oui ☐ Non Le mécanisme de rotation fonctionne correctement : ☐ Oui ☐ Non
VÉRIFICATION INITIALE DU FONCTIONNEMENT	
L'affichage de commande fonctionne correctement : ☐ Oui ☐ Non L'appareil chauffe et atteint la température réglée : ☐ Oui ☐ Non Les fonctions de la minuterie fonctionnent correctement : ☐ Oui ☐ Non Le cycle initial de brûlage a été effectué : ☐ Oui ☐ Non	Les plaques supérieure et inférieure chauffent toutes les deux : ☐ Oui ☐ Non Le mécanisme de rotation fonctionne normalement : ☐ Oui ☐ Non Présence d'odeur anormale, de fumée, de bruit ou de vibration : ☐ Oui ☐ Non — si oui, cessez l'utilisation et vérifiez avant la mise en service Température ambiante lors de l'installation : _____

NOTES / OBSERVATIONS

CONFIRMATION DE L'INSTALLATEUR

Nom de l'installateur: _____

Signature: _____

Date: _____

6 Loring Drive, Bolton, Ontario L7E 1H5 | 1-877-667-4682 (1-877-NORIOTA)
support@noriota.ca
www.noriota.ca

© 2026 NORIOTA. Tous droits réservés.