NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAUFRIER 19062

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
WAFFLE IRON 19062



Fabrication française

Made in France

Novembre 2018

G03385

GAUFRIER 19062

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance lors de l'utilisation et après.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser toujours les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un gaufrier
Accessoires : - Un bac avant
- Un bac arrière
- Une minuterie digitale
- Une brosse inox
- La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des gaufres.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ce gaufrier est équipé de plaques en fonte à forte valeur de conduction qui permettent de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes. Les plaques supérieures sont articulées, les résistances répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (320°C).

Une minuterie digitale permet de programmer le temps de cuisson.

La cuisson des quatre gaufres épi s'effectue à environ 230°C en 2'30. Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide du thermostat/commutateur.

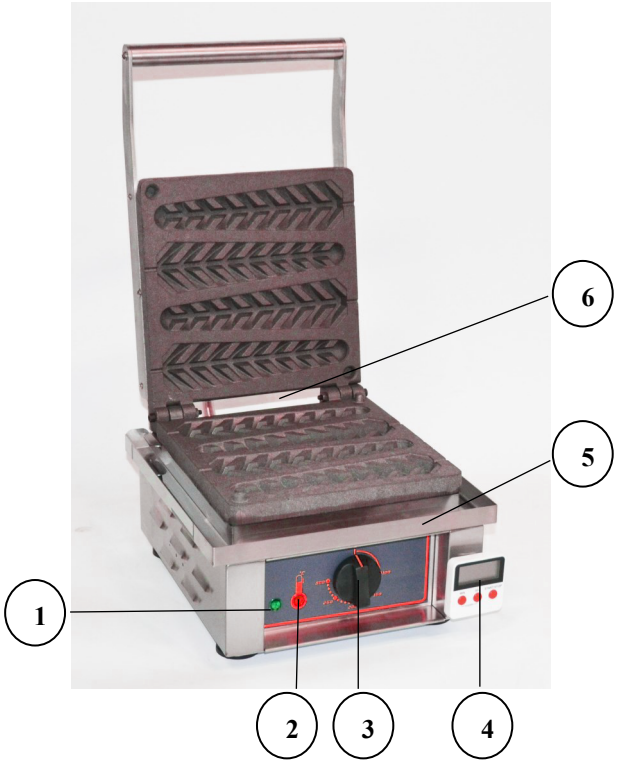
Retirer régulièrement les résidus de pâte dans les empreintes à l'aide de la brosse inox.

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit de tourner le bouton de commande du thermostat/commutateur (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée, le voyant orange (n°2 sur la photo) et le voyant vert (n°1 sur la photo) s'allument, les plaques chauffes.

A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson, il suffit de programmer le temps de cuisson à l'aide de la minuterie digitale (n°4 sur la photo).
A l'extinction du voyant orange, votre appareil a atteint la température sélectionnée.

Le gaufrier est équipé d'un bac avant (n° 5 sur la photo) et d'un bac arrière (n° 6 sur la photo) pour la récupération d'excédent de pâte, facilitant ainsi le nettoyage.

Ne jamais utiliser l'appareil sans les bacs.



1 Voyant de mise sous tension
2 Voyant orange thermostatique
3 Thermostat /commutateur
Minuterie digitale
Bac avant
Bac arrière

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son carton.
- Placer le gaufrier sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne placer jamais l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Retirer le film de protection blanc sur toutes les pièces inox.
- Positionner les accessoires.

b) Première mise en service :

Avant la première utilisation, vous devez ôter la graisse de protection anti corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est nécessaire de graisser les plaques à l'aide d'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques fontes.

Pour cela :
- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile alimentaire.
- Brancher le gaufrier, régler le thermostat (n°3 sur la photo) en position maximum : le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume ainsi que le voyant vert (n°1 sur la photo).
- Rabattre la plaque supérieure et laisser le gaufrier fermé pendant 1/2 heure.
-Après cette phase de culottage, les premières gaufres seront noires de résidus.
-Pour finir, graisser légèrement vos plaques, votre gaufrier est opérationnel.

Premier nettoyage

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation. (cf.6 Nettoyage)

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique, si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est prêt à fonctionner.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Thermostat (n°3 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°1 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°2 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Minuterie digitale (n°4 sur la photo)	Temps de cuisson

Ne jamais utiliser l'appareil sans les bacs n°5 et n° 6 sur la photo.

Utilisation du gaufrier

- Une fois le gaufrier préchauffé, positionner le thermostat sur 250°C, plaque supérieure rabattue.
- Une fois le voyant orange éteint, le gaufrier est prêt (20-30mn)
- Ouvrir le gaufrier.(Attention aux plaques très chaudes)
- Passer du SPRAY de démoulage sur les empreintes de la plaque inférieure et sur celles de la plaque supérieure.
- Déposer un bâtonnet « spécial gaufre épi » dans chaque empreinte de la plaque inférieure.
- Verser le mix en suivant bien le bâtonnet.
- Fermer le gaufrier.
- Enclencher la minuterie électronique pré-programmée sur 2'30.
- A la sonnerie, arrêter la minuterie et ouvrir le gaufrier.
- Retirer aisément les 4 gaufres dorées et cuites.
- Refermer le gaufrier pour éviter la déperdition de chaleur entre chaque utilisation.
- Agrémenter les gaufres de sucre, pâte à tartiner, confiture etc.

Attention : si la température est trop élevée ou si aucun produit de démoulage n'a été ajouté au préalable, les gaufres risquent de coller aux plaques.

Réglage de la minuterie électronique

Installation:
1) Insérer la pile fournie dans le bon sens
2) Retirer le film de protection de l'écran
3) La minuterie affiche « 00 00 » et est prête à l'emploi

Utilisation:
1) Appuyer sur [MIN] / [SEC] pour sélectionner le temps souhaité
2) Appuyer sur [START/STOP] pour démarrer la minuterie. Elle sonnera une fois le compte à rebours terminé et que l'écran affiche « 00 00 ».
3) Appuyer sur [START/STOP] pour arrêter la minuterie. Le temps présélectionné s'affiche à l'écran
4) Appuyer sur [MIN] / [SEC] simultanément pour remettre le compteur à 0
5) Appuyer sur [START/STOP] pour enclencher le chronomètre

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat (n°3 sur la photo) sur 0.
Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
Laisser refroidir l'appareil.
Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage)
Graisser les plaques.

d) Panne/Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.
Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Pour le nettoyage des plaques, utiliser des produits d'entretien légèrement abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : éviter les éponges abrasives.
Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irrémédiable.
- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité et de bien graisser les plaques.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	19062
Puissance	1600 W
Dimensions externes mm	305x440x230
Nbre élément	2
Voltage	220-240 V ~
Ampère	7 A
Poids	22 kg
Epaisseur des gaufres	30 mm

Correspondance des couleurs des fils	Phase	Marron ou Noir ou Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-Vert

La borne équipotentielle repéré par ce symbole ⏚ doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach
Ne jeter pas l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.
Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.
La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.
Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.
Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie.
Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.
La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.