NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAUFRIERS SIMPLES ET DOUBLES

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
SINGLE AND DOUBLE WAFFLE IRONS



Fabrication française

Made in France

G03062

Mai 2017

GAUFRIERS ELECTRIQUES

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.
- 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 brosse inox
- Une fourchette pour le gaufrier Bruxelles ou gaufrier Liège

- Un cône en bois pour la préparation des cornets de glace
- La présente notice

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des gaufres.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Ces gaufriers sont équipés de plaques en fonte à forte valeur de conduction qui permettent de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorés et croustillantes. Les plaques supérieures sont articulées, les résistances répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (300°C).

Ces gaufriers existent en plusieurs versions :

BRUXELLES Modèle simple ou double équipé de plaques en fonte avec grands carrés (3x5 carrés).

LIEGE Modèle simple ou double équipé de plaques en fonte avec carrés (4x6 carrés).

CONE Modèle simple ou double équipé de plaques en fonte pour la préparation des cornets à glace.

BATONNET Modèle simple ou double équipé de plaques en fonte émaillée permettant de former 4 bâtonnets (145x38 mm).

ROND Modèle simple (19072) ou double (19172) équipé de plaques en fonte rondes (diamètre 185 mm).

La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C pour une durée de 2 à 3 minutes selon le type de pâte. Si la gaufre colle, c'est que le gaufrier est trop chaud, il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure. Après avoir cuit la première gaufre, vérifier la qualité de celle-ci et modifier éventuellement la température ou la durée de la cuisson. Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide du thermostat.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.

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

Pour allumer et préchauffer les plaques, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.

Tourner le bouton de commande du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée et le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume, les plaques chauffes.
A l'extinction du voyant orange, votre appareil est prêt pour la cuisson.

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 Interrupteur arrêt/marche
2 Voyant de mise sous tension
3 Voyant thermostatique
4 Thermostat
5 Bac avant
6 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 et mettre l'interrupteur (n°1 sur la photo) en marche, le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume et restera allumé tant que le gaufrier sera en fonctionnement.
- Régler le thermostat (n°4 sur la photo) en position maximum : le voyant orange s'allume (n°3 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°4 sur la photo)	Réglage de la température
Voyant lumineux vert (n°2 sur la photo)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil éteint (voyant éteint)
Voyant lumineux orange (n°3 sur la photo)	Mise en température de la plaque (voyant allumé) Température souhaitée atteinte (voyant éteint)
Interrupteur 0/I (n°1 sur la photo)	Arrêt/Marche-Mise sous tension

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

Mise en marche

Appuyer sur l'interrupteur (n°1 sur la photo), le voyant vert (n°2 sur la photo) s'allume.
Tourner le bouton du thermostat (n°4 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume : l'appareil chauffe.
Une fois le voyant orange thermostatique éteint, l'appareil a atteint la température souhaitée.
Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Réglage de la température

Régler la température en positionnant le thermostat (n°4 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo) s'allume si une température plus élevée est demandée et s'éteint une fois celle-ci atteinte.
Si la température est trop élevée, pour la faire descendre rapidement, il suffit d'ouvrir les fers du gaufrier.

Arrêt de l'appareil

Mettre le thermostat (n°4 sur la photo) sur 0.
Positionner l'interrupteur sur 0 : l'appareil est entièrement éteint.
Laisser refroidir l'appareil.
Débrancher le câble d'alimentation électrique.
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

Modèles	Puissance	Nbre élément	Dimensions externes mm	Ampère	Voltage	Poids
19072	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
19172	3200 W	4	550x440x230	13A	220-240 V ~	38 Kg

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.

L'ORIGINE DE LA GAUFRE :

L'origine de la gaufre remonte au XIVème siècle, époque à laquelle les villageois belges d'origine modeste fêtaient la fin de récolte en cuisant dans un fer une pâte à base d'ingrédients simples : farine, œufs, lait, matière grasse et sucre. La nature et la taille de la gaufre dépendaient de la richesse du village et de la diversité des produits cultivés dans la région. Certaines familles nobles possédaient même des fers à gaufre avec leurs armes incrustées dans la fonte. Autrefois on mangeait des gaufres deux fois par an : pour Mardi Gras et au Nouvel An.

La gaufre de Liège qui tient son nom de la ville située dans la partie Est de la Belgique est apparue au XIXème siècle. Cette pâte à gaufre contient du sucre perlé, un sucre très spécial extrait de la betterave qui a tendance à caraméliser la gaufre pendant la cuisson.
La gaufre de Bruxelles est faite avec une pâte beaucoup plus liquide contenant moins de sucre. Moins sucrée, elle sert de base à différentes recettes selon la garniture choisie.

Quelques recettes de base :

Gaufre de Bruxelles

Ingrédients :
- 1/2L de lait
- 6 œufs dont les blancs seront battus en neige
- 250g de beurre
- 500g de farine
- 1/2L d'eau
- 25g de levure de boulanger (fraîche)
- un peu de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser le lait. En remuant, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis ajouter le beurre fondu. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Les ajouter à la pâte. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Gaufre de Liège

Ingrédients :
- 1Kg de farine
- 400g de beurre
- 500g de sucre
- 3 œufs
- 100g de levure de boulanger (fraîche)
- du sucre vanillé ou de la cannelle

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. Ajouter la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis les œufs et le beurre fondu, le sucre vanillé et le sucre. Si la pâte est trop dure à pétrir, ajouter un peu de lait. Laisser lever la pâte, la diviser en petits pâtons qui seront roulés légèrement dans la farine. Laisser lever les pâtons.

Cornet à glace

Ingrédients :
- 1Kg de farine
- 500g de beurre
- 500g de sucre brun (cassonade)
- 10 œufs
- 1/2L de lait
- 200g de glucose
- sel
- parfum au choix

Pâte à préparer la veille. Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. En mélangeant ajouter les œufs, le sucre, le beurre fondu, le glucose, le sel et le parfum. Verser le lait au fur et à mesure pour rendre la pâte liquide. Laisser reposer. Après cuisson, rouler la gaufre sur un cône en bois pour obtenir un cornet.

Indications de cuisson

	Volume de pâte	Temps de cuisson
Bruxelles	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn

ELECTRIC WAFFLE IRONS

Congratulations for the acquisition of this upmarket appliance made in France. You chose an appliance which alloys the best technical qualities with a big user-friendliness. We wish you the biggest contentment.

1. SECURITY INSTRUCTIONS

Please respect these instructions scrupulously to avoid any risk of fire, electric shock, scald or other wounds and damage. During the use of this appliance, fundamental circumspection of security must always be noticed, such as:

- Take into account the instructions to be systematically kept with the appliance.
- Install the appliance always in instructions respect. A 10 cm distance minimum with the partition or the wall is necessary.
- Protect the appliance from direct light of the sun, frost and humidity.
- Never leave the appliance within the reach of children or disabled persons without surveillance.
- Never move the appliance when it is working or when the surfaces of cooking are still hot.
- Check that the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. The temperature of the hot surfaces can be very important when the appliance is working. Always use handles and control knobs.
- Do not use the appliance for other functions than determined use.
- Do not leave the electrical cord in contact of hot surfaces.
- The appliance should not be used close to combustible materials.
- During use, look after not to obstruct hearings of aeration of the appliance.
- To avoid any electric shock, never plunge the appliance, the cord or plug in water or quite other liquid.
- If the cord is harmed, it must be replaced by the producer, its after sale service or persons of similar skills to avoid any risk.
- Entrust repairs only to a skilled person.
- Use only spare parts of origin.
- At the end of cooking, before cleaning the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF CARDBOARD PACKAGING

Device: a waffle machine
Accessories: - a front drip tray
- a back drip tray
- a stainless steel brush
- a fork for GES/GED 10-GES/GED 20
- a wooden cone for GES 40/GED 40
- The present note

3. CONFORMITY OF USE

Use the machine only to cook waffles.

4. WAY OF FUNCTIONING

These waffle machines are fitted with highly conductive cast iron plates for a perfect cooking of your waffles. They enable you to obtain crispy and golden waffles. The upper plates are articulated, the armoured heating elements distribute heat evenly on all cooking surfaces and ensure a quick temperature rising (300°C)

These waffle machines exist in 5 versions:

BRUXELLES	Single model or double fitted with cast iron moulds with big squares (3x5 squares).
LIEGE	Single model or double fitted with cast iron moulds with small squares (4x6 squares).
CONE	Single model or double fitted with cast iron moulds for the making of ice-cream cones.
STICKERS	Single model or double fitted with cast iron moulds for 4 stickers (145x38 mm).
ROUND	Single model (19072) or double (19172) fitted with cast iron round moulds (diameter 185 mm).

The cooking of waffles is made at approximately 220°C for about 2'30 minutes according to the type of dough. If the waffle sticks, it is because the waffle iron is too warm, it is then necessary to adjust the thermostat to a slightly lower temperature. After having cooked the first waffle, verify its quality and eventually modify the temperature or the duration of cooking. The regulation of the temperature is made by means of the thermostat.

Remove the waffles thanks to an appropriate tool, for example a fork.

Remove regularly the batter remnants from the moulds thanks to a metallic brush.

To turn on and preheat the plates, turn on the switch (n°1 on picture), green pilot light (n°2 on picture) ignites.

Turn on the thermostat control knob (n°4 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°3 on picture) ignites. The machine is warming up. Once orange pilot light (n°3 on picture) is off, the machine reached the wished temperature.

The waffle machine is fitted with a front drip tray (n° 5 on picture) and a back drip tray (n° 6 on picture) for the collection of any batter excess thus making it easy to clean.

Never use the machine without the drip trays (n°5 and 6 on picture)



1	On/off switch	4	Thermostat
2	On/off pilot light	5	Front drip tray
3	Thermostatic pilot light	6	Back drip tray

5. FUNCTIONING / MANIPULATION

a) Installation / assembly:

- Unpack carefully the device of its packaging.
- Place the waffle machine on a plane and heatproof surface.
- Never place the device near a wall or near a partition makes of combustible materials even if it is very well isolated.
- A distance of minimum 10 cm with the partition or the wall is necessary.
- Place the machine to enable easy access to the plug.
- Remove the protective film from all stainless steel parts
- Place the accessories

b) First starting:

Before the first use, remove the anti-corrosion protection fat with a cleaner. Then, it is necessary to grease plates with oil. Then proceed to the seasoning of the cast iron plates:

For that:

- Grease the plates with alimentary oil
- Plug in the waffle iron and switch it on (n°1 on picture), the green pilot light (n°2 on picture) ignites and stays alight during the use.
- Turn the thermostat (n°4 on picture) to the maximum setting :the orange pilot light (n°3 on picture) switches on.
- Close the upper plate and let the waffle iron work during 30min.
- After this seasoning phase, the two first waffles will be very bad looking,
- To finish operation, oil slightly the plates. Your machine is operational

First cleaning

Clean the device and the accessories before the first use. (See 6 Cleaning)

Connection of the device

- Check that the tension and the frequency of the electricity network suit to the values indicated on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug are damaged
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Unwind completely the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person.

c) Use of device :

Elements of command and display

Command/Display	Function
Thermostat (n°4 on picture)	Temperature setting
Green pilot light (n°2 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°3 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)
On/Off switch (n°1 on picture)	On/off position

Never use the machine without drip trays (n°5 and 6 on picture).

Putting on

Turn on the switch (n°1 on picture). The green pilot light of control (n°2 on picture) is on.
Turn on the thermostat control knob (n°4 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°3 on picture) ignites. The machine is warming up.
Once orange pilot light (n°3 on picture) is off, the machine reached the wished temperature.
Grease the plates before each cooking.

Temperature setting

Set the temperature by positioning the thermostat (n°4 on picture) to the desired temperature. The orange pilot light (n°3 on picture) switches on if a higher level of temperature is required and switches off when the same is reached.
If the temperature is too high, just open the plates to make it cool quickly.

Stopping the appliance

Set thermostat control knob (n°4 on picture) and switch (n°1 on picture) on 0: the appliance is no longer functioning.
Let the device cool.
Disconnect the power cable.
Clean the appliance. (see 6. Cleaning)
Grease the plates

d) Breakdown / repair:

In case of breakdown or of damaged part, please call your after-sales service and confide any technical operation to qualified person.

When you contact the after-sales service of your distributor or your store, give him the complete reference of your device (commercial name, type and serial number). This information appears on the visible descriptive plate behind the device.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the device.

- Let cool completely the device before any technical intervention or cleaning.
- For cleaning of plates, only use non-abrasive products,, soapy water or wash liquid
- Clean regularly the external walls of your device with warm water and wash liquid: avoid the abrasive towelling. Rinse your device with a wet sponge.
- Never clean the device under a water jet, the infiltrations would risk to damage it in a irreparable way.
- Never immerse the device, the cord or the plug in the water or quite other liquid to avoid any electric shock.

During a prolonged non-use, we recommend you strongly to keep the device shielded from the humidity and to grease the cooking plates

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modèles	Puissance	Nbre élément	Dimensions externes mm	Ampère	Voltage	Poids
19072	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	22 Kg
19172	3200 W	4	550x440x230	13A	220-240 V ~	38 Kg

Wires colours correspondence

Phase	Brown / Black / Grey
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol ⏚ must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conform to :

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

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

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



Reach rule

Never put the device among household waste.
The device must be put down in a centre of recycling for the electric equipments.

The materials of the device are indeed reusable. By eliminating correctly the electric and electronic wastes, the recycling and quite other shape of re-use of worn equipments, you participate in a significant way in the environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. GUARANTEE

Conditions of guarantee

The guarantee applicable to any device is the commercial guarantee of the distributor or the retailer. Please contact the store where you bought your device to know the precise conditions.

The guarantee grants no right for damages.

The dispositions which follow are not exclusive of the profit of the legal guarantee planned by articles 1641 and following ones of the Civil code relative to the defects and the latent defects.

Exclusion clauses of the guarantee

Bad installation and bad maintenance, in particular if they do not respect current regulations or instructions appearing in this user guide.

Cannot benefit from the guarantee the repairs required as a result of false operations, of inappropriate use, of carelessness or of excess loads of the device, as well as those resulting from variations of the power supply, over tension or from defective installations.

The damage due to shocks, bad weather is not flatware by the guarantee. The material travels at the risks of the user; in case of delivery by carrier, the consignee has to have reservations towards the carrier before any delivery of the device.

The guarantee comes to an end in case of intervention, of repair, of modification by no qualified persons, or of use in inappropriate purposes.

THE ORIGINS OF THE WAFFLE :

The origins of the waffle date back to the 14th century. At the time, it was customary in Belgian villages for poor people to celebrate the end of the harvests cooking a batter in an iron made with simple products : flour, eggs, milk, fat and sugar.

The type and size of the waffle depended on the wealth of the village and also of the products cultivated in the area. In the past, waffles were only eaten twice a year: on Shrove Tuesday and New Year's.

The Liege waffle takes its name from the city in the Eastern Belgium. It first appeared in the 19th century. The dough of the Liege waffle features Pearls sugar, a special type of sugar extracted from beet which caramelising the entire waffle during the baking.
The Brussels waffle is made from a batter rather than from dough. This batter has low sugar content (less than 1%) making it deal as a base for a wide range of recipes, depending of the garnish.

Some basic recipes :

Brussels waffles

Ingredients :
- 1/2L of milk
- 6 eggs (which white has to be beaten up)
- 250g of butter
- 500g of flour
- 1/2L of water
- 25g of baker's yeast
- salt

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl, pour the milk. Mixing, add the flour, the yellow of the eggs and the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then, add the melted butter. Beat the white up with the salt. Mix it with the batter. Add the water little by little.

Liège waffle

Ingredients
1kg of flour
400g of butter
500g of sugar
3 eggs
100g of fresh baker's yeast
vanilla sugar or cinnamon

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl pour the flour. Add the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then add the eggs, the melted butter, the vanilla sugar and sugar. If the dough is hard to mix, add some milk. Let the dough rise, divide it in some small patties. Let the patties rise.

Ice cream Cone

Ingredients
1kg of flour
500g of butter
500g of brown sugar
10 eggs
1/2L of milk
200g of glucose
salt
flavour on choice

This dough has to be prepared the day before. In a bowl pour the flour. Mixing, add the eggs, the sugar, the melted butter, the glucose, salt and flavour. Pour the milk little by little to make the dough thinner. Let it rise. After the baking, roll up the waffle with a wooden cone to obtain an ice cream cone.

Approximate cooking times

	Dough volume	Cooking times
Brussels	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn