

Gaufrier Liégeois



Notice d'utilisation et d'installation Gaufrier Liègeois

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce produit haut de gamme. Vous avez choisi un appareil qui allie qualités techniques et un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons les plus grandes satisfactions avec ce produit.

I CONSIGNES DE SECURITE

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlure, blessure ou autres désagréments.

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, tels que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions ci-jointes.
- Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire, le gel et l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes : utiliser les poignées et les boutons.
- Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Confier les réparations uniquement à du personnel qualifié.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.

II CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Gaufrier

Accessoire : Un bac à sauce

Une fourchette

III CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des gaufres.

IV MODE DE FONCTIONNEMENT

Ce gaufrier est équipé d'une plaque supérieure articulée. Les résistances répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (300°C).

Equipement : Plaques de cuisson en fonte, tiroir amovible de récupération des excès de pâte, poignée isolante, thermostat (0 à 300°C), voyant de contrôle thermostatique.

V FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation /Montage :

- Positionner l'appareil sur un support stable, solide et résistant à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composée d'un matériau combustible même recouvert d'un bon isolant thermique.
- Une distance de 10 cm par rapport à la cloison ou au mur est jugée suffisante.

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 avec de l'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques en fonte.

Pour cela :

- Régler le thermostat en position maximum : le voyant s'allume
- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile.
- Rabattre la plaque supérieure et laisser le gaufrier fermé pendant ½ heure.
- Les deux premières gaufres seront noires de saleté permettant de bien nettoyer les plaques.
- Après cette phase de culottage, graisser légèrement les plaques.

Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide du thermostat. Pour le préchauffage, régler le thermostat en position maximum jusqu'à l'extinction du voyant. Il faut compter environ 15 minutes de préchauffage.

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.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.
En fin de cuisson, laisser le gaufrier chauffer à vide, thermostat au maximum, pour brûler les matières qui s'enlèvent alors très facilement à l'aide d'une brosse métallique, d'un chiffon humide ou d'un pinceau.

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

c) Utilisation de l'appareil :

Elément de commande et affichage	Fonction
Thermostat	Réglage de la température
Voyant de température	Appareil en chauffe (voyant allumé) Plaque chaude (voyant éteint)

Mise en marche

- Tourner le bouton du thermostat sur la position souhaitée.
- A l'extinction du voyant, votre appareil est prêt pour la cuisson.

Arrêt de l'appareil

- Mettre le thermostat à zéro
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et à une personne qualifiée pour toute intervention technique.

VI NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Débrancher la prise d'alimentation et laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.

- Ne jamais immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Avant une longue période sans utilisation, il est préférable de bien graisser les plaques afin de les protéger de toute oxydation.

VII CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Puissance	Nbre de résistances	Dimensions hors tout	Courant	Poids
GES 60	1600 W	2	300x480x280	7 A	19 Kg

Correspondance des couleurs des fils :
Phase : Brun ou Noir
Neutre : Bleu
Terre : Jaune-vert

VIII NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous :

- EN 60335-1
- IEC 60335-2-38
- EN 55014
- EN 61000

IX ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)
- Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.



Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. Avec l'élimination des déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute forme de revalorisation d'appareils usés, vous participez de façon significative à la protection de notre environnement.

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

X GARANTIE

La garantie ne couvre pas les défaillances dues à une cause accidentelle, une erreur de manipulation, à une négligence, à une utilisation impropre, à des modifications techniques et en cas de réparations effectuées par des personnes non qualifiées.
En aucun cas, cette garantie ne peut donner droit à des dommages et intérêts