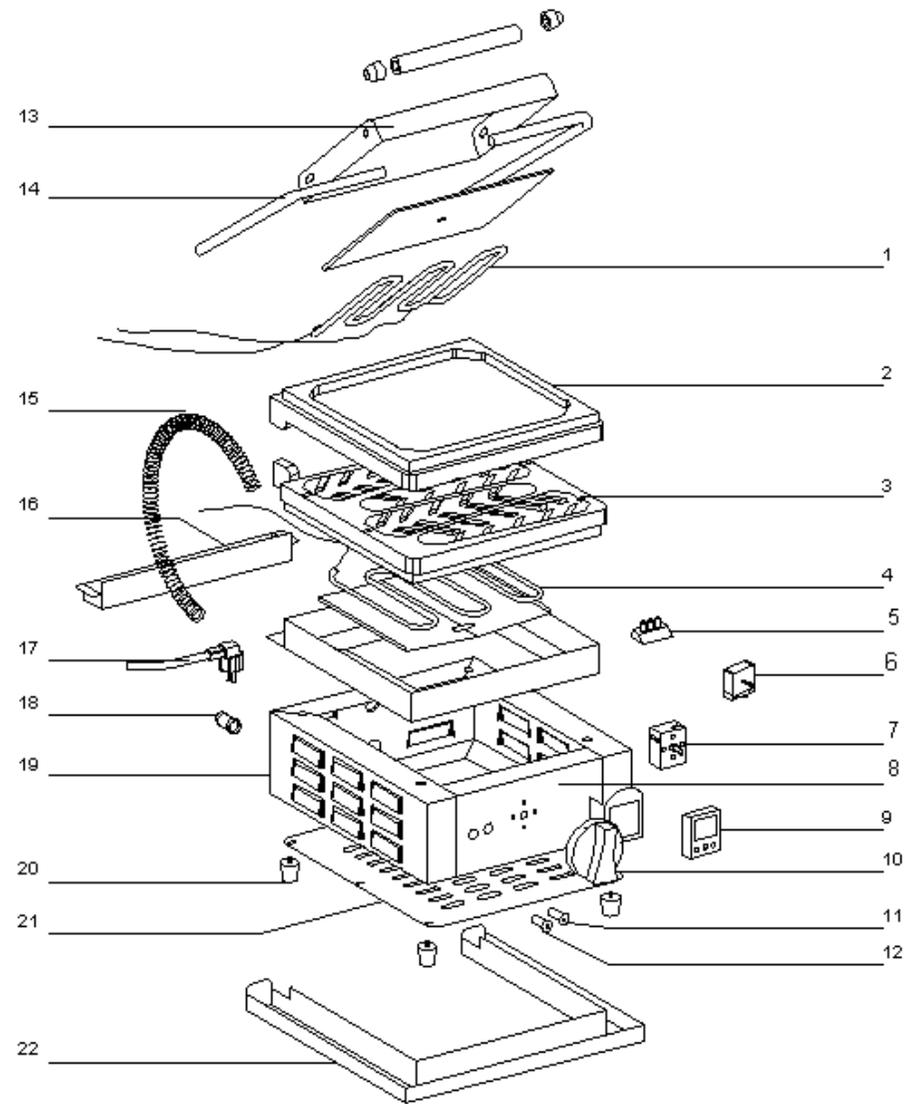


## NOTICE D'UTILISATION GAUFRIER GES 23



**Fabrication française**



# GAUFRIER ELECTRIQUE GES 23

Nomenclature GAUFRIER GES 23  
Spare parts WAFFLE IRON GES 23

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

Veillez 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 :

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	D02140	1	Résistance haute	Top heating element
2 et 3	B02060PTR	1	Jeu 2 fontes Cactus	Cast iron plates assembly Cactus
4	D02139	1	Résistance basse	Bottom heating element
5	A16014	1	Bornier 6 trous	Six holes domino
6	A01020	1	Commutateur	Commutator
7	A06042	1	Thermostat	Thermostat
8	37283	1	Bandeau	Control panel
9	A02031	1	Minuterie électronique	Electronic timer
10	A14113	1	Bouton	Knob
11	A08003	1	Voyant orange	Orange pilot light
12	A08009	1	Voyant vert	Green pilot light
13	37103	1	Capot inox	Stainless steel cover
14	F01027/GAUF	1	Poignée complète	Handle assembly
15	C04008	1	Gaine ressort	Spring gridle
16	37117	1	Bac à sauce arrière	Back sauce lid
17	C03007	1	Cordon avec prise	Cord with plug
18	A10032	1	Presse étoupe 16	Cord closer 16
19	37001SE	1	Ceinture	Casing
20	A13003	4	Pied	Foot
21	37003	1	Fond socle	Bottom enclosure
22	37116	1	Bac à sauce avant	Front sauce lid

- 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 à l'arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les poignées et les boutons.
- 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 de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

## **2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE**

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

Cf. vue éclatée détaillée du gaufrier en fin de document.

## **3. CONFORMITE D'UTILISATION**

Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson des gaufres.

## **4. MODE DE FONCTIONNEMENT**

Ce gaufrier est équipé de plaques fonte à forte coefficient 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 (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.

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 (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 chauffent.

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).

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.

## **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.

## 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 irréversible.
- 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	GES 23
Puissance	1600 W
Dimensions externes mm	305x440x230
Nbre élément	2
Tension	220-240 V ~
Courant	7 A
Poids	19 kg
Epaisseur des gaufres	30 mm

Correspondance des couleurs des fils

Phase  
Neutre  
Terre

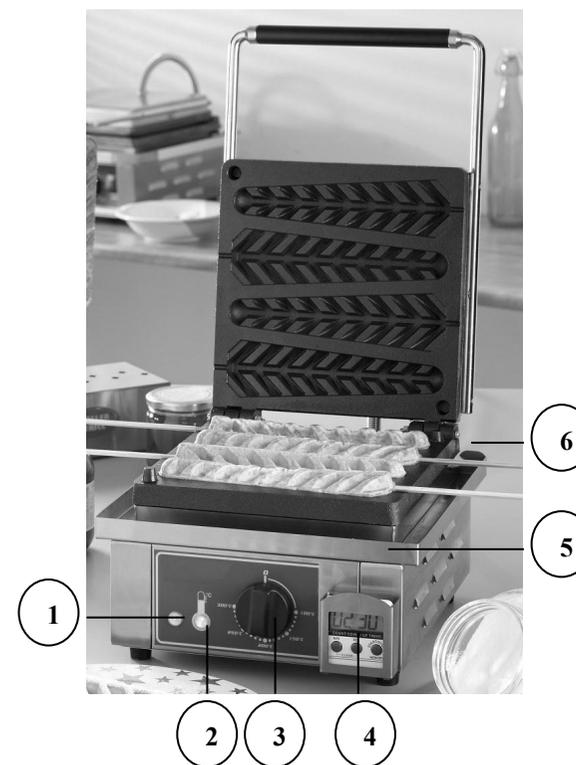
Marron ou Noir ou Gris  
Bleu  
Jaune-Vert

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 2.5mm<sup>2</sup>.

## 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



- |   |                             |   |                    |
|---|-----------------------------|---|--------------------|
| 1 | Voyant de mise sous tension | 4 | Minuterie digitale |
| 2 | Voyant thermostatique       | 5 | Bac avant          |
| 3 | Thermostat /commutateur     | 6 | Bac arrière        |

## 5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

### a) Installation/Montage :

- Déballez soigneusement le gaufrier 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 jugée suffisante.
- 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.**

## **Mise en marche**

Tourner le bouton du thermostat (n°3 sur la photo) sur la position souhaitée : le voyant orange (n°2 sur la photo) s'allume : l'appareil chauffe.

Une fois le voyant thermostatique orange éteint, l'appareil a atteint la température souhaitée.

Graisser les plaques avant chaque cuisson.

Programmer le temps de cuisson.

### **Réglage de la température**

Régler la température en positionnant le thermostat (n°3 sur la photo) sur la température souhaitée. Le voyant orange (n°2 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.

**Attention : si la température est trop élevée, lors du démoulage 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 l'appareil.

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.