

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
GAUFRIER GES 23**

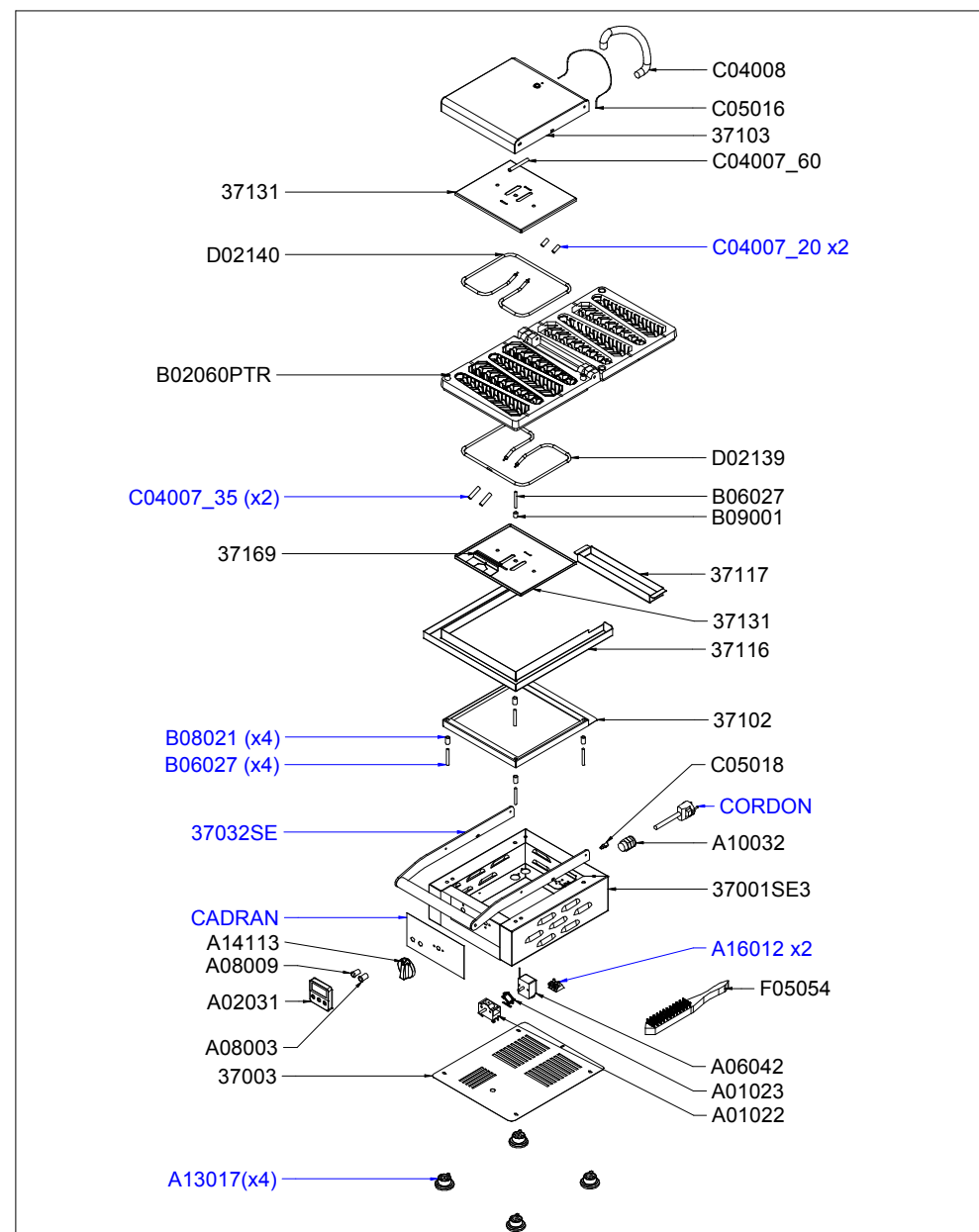
**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
WAFFLE IRON GES 23**



Fabrication française

Made in France

Novembre 2018



GES 23 B

Vue éclatée

DT 212

Date :
13/11/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
S.Grenon

Date :
13/11/2018

Indice
A

CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
37001SE3	1	S/E CEINTURE + BANDEAU SAVOYE B	ASSEMBLY OUTSIDE CASING SAVOYE B
37003	1	FOND DE SOCLE SAVOYE/GAUF SIMPLE	BOTTOM ENCLOSURE
37032SE	1	S/E POIGNEE GAUCHE/DROIT GAUFRIER COMPLETE	HANDLE ASSEMBLY WAFFLE IRONS
37102	1	CADRE GAUFRIER SIMPLE	FRAME SIMPLE WAFFLE IRON
37103	1	CAPOT GAUFRIER	COVER WAFFLE IRON
37116	1	BAC A SAUCE AVANT GAUFRIER S	FRONT SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37117	1	BAC A SAUCE ARRIERE GAUFRIER SIMPLE	BACK SAUCE LID SIMPLE WAFFLE IRON
37131	2	SERRE RESISTANCE CARREE GAUFRIER S/D	HEATING ELEMENT HOLDER
37169	1	SERRE BULBE GAUFRIERS	BULB LOCK WAFFLE IRON
A01022	1	COMMUTEUR	COMMUTATOR
A01023	1	CLIP D'ASSEMBLAGE	CLIP
A02031	1	MINUTERIE DIGITALE BIG DIGIT GAUFRIER	DIGITAL TIMER
A06042	1	THERMOSTAT	THERMOSTAT
A08003	1	VOYANT ORANGE DIAM 12	ORANGE PILOT LIGHT DIAM 12
A08009	1	VOYANT VERT DIAM 12	GREEN PILOT LIGHT DIAM 12
A10032	1	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
A13017	4	PIED	FOOT
A14113	1	BOUTON ELEC PLAT 9 H	ELECTRIC KNOB 9 H
A16012	2	BORNIER 2 PLOTS	2 HOLES DOMINO
B02060PTR	1	JEU 2 FONTES GAUFRIER CACTUS	CAST IRON PLATES FOR GES 23
B06027	5	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
B08021	4	ENTRETOISE ACIER CONTACT GRILL	STEEL SPACER
B09001	1	ENTRETOISE DIAM EXT 10 LG 12 MM	SPACER DIAM EXT 10 LG 12 MM
CADRAN	1	CADRAN	FRONT PANEL
CORDON	1	CORDON	CORD
C04007_20	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_35	2	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04007_60	1	SILIGAIN DIAM 8 mm	SHEATH DIM 8 mm
C04008	1	GAINE RESSORT Lg 350 mm	SPRING GIRDLE Lg 350 mm
C05016	1	FIL DE TERRE VERT/JAUNE	EARTH WIRE GREEN/YELLOW
C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIEL	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
D02139	1	RESISTANCE BLINDEE BASSE GAUFRIER	BOTTOM ARMoured HEAT. ELEMENT
D02140	1	RESISTANCE BLINDEE HAUTE GAUFRIER 800 W 240 V	TOP ARMoured HEATING ELE. 800W 240V
F05054	1	BROSSE INOX	STAINLESS STEEL BRUSH

GES 23 B

Nomenclature

DT 212

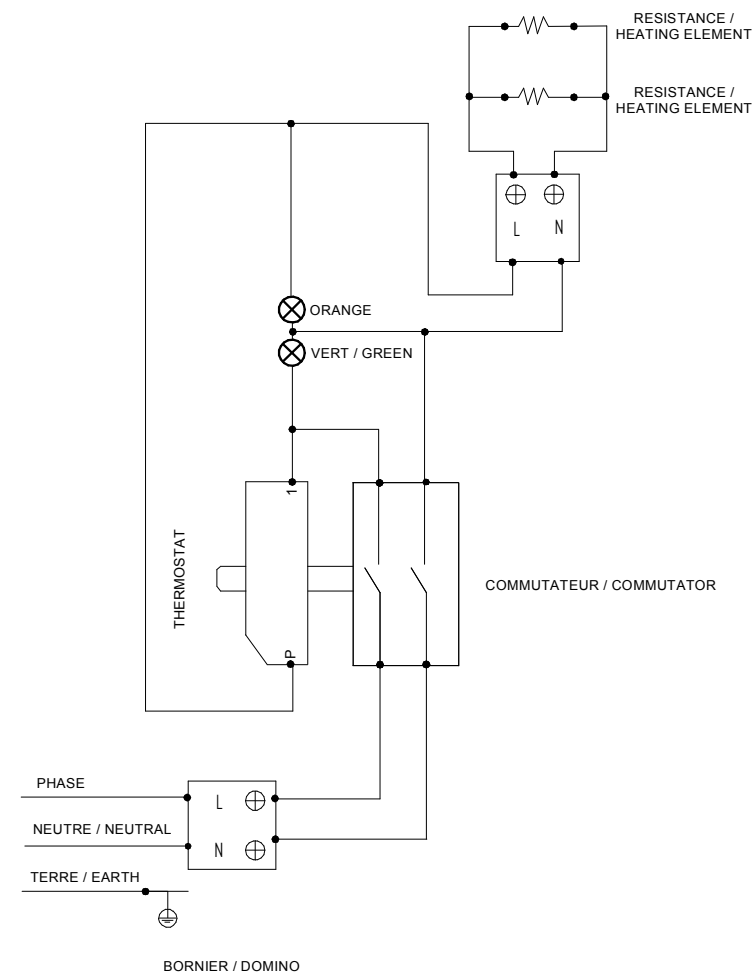
Date :
13/11/2018

Dessiné par :
R.L.

Approuvé par :
J.Godéré

Date :
13/11/2018

Indice
A



Câblage : C02001

GES 23 B

Schéma électrique

DT 212	Date : 13/11/2018	Dessiné par : R.L.	Approuvé par : S.Grenon	Date : 13/11/2018	Indice A
--------	----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------	--------------------

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.

GAUFRIER 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 :

- 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.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	GES 23
Power	1600 W
Outside dimensions mm	305x440x230
No element	2
Voltage	220-240 V ~
Current	7 A
Weight	22 kg
Waffle thickness	30 mm

Wires colours correspondence

Phase
Neutral
Earth

Brown / Black / Grey
Blue
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.

Digital timer setting

Installation:

- 1) Install battery with correct polarity positioning
- 2) Peel off display protective sheet
- 3) The unit will display « 00 00 » and is ready for use

Use:

- 1) Press [MIN] / [SEC] to set the desired count down time
- 2) Press [START/STOP] to start timer. The buzzer will sound when displays counts down to "00 00".
- 3) Press [START/STOP] to stop timer and the preset value will be displayed
- 4) Press [MIN] / [SEC] simultaneously to clear display value to "00 00"
- 5) Press [START/STOP] to start the count up time

Stopping the appliance

Set thermostat control knob (n°3 on picture) on 0

Disconnect the power cable.

Let the device cool

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, 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 grease the plates.

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

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 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.

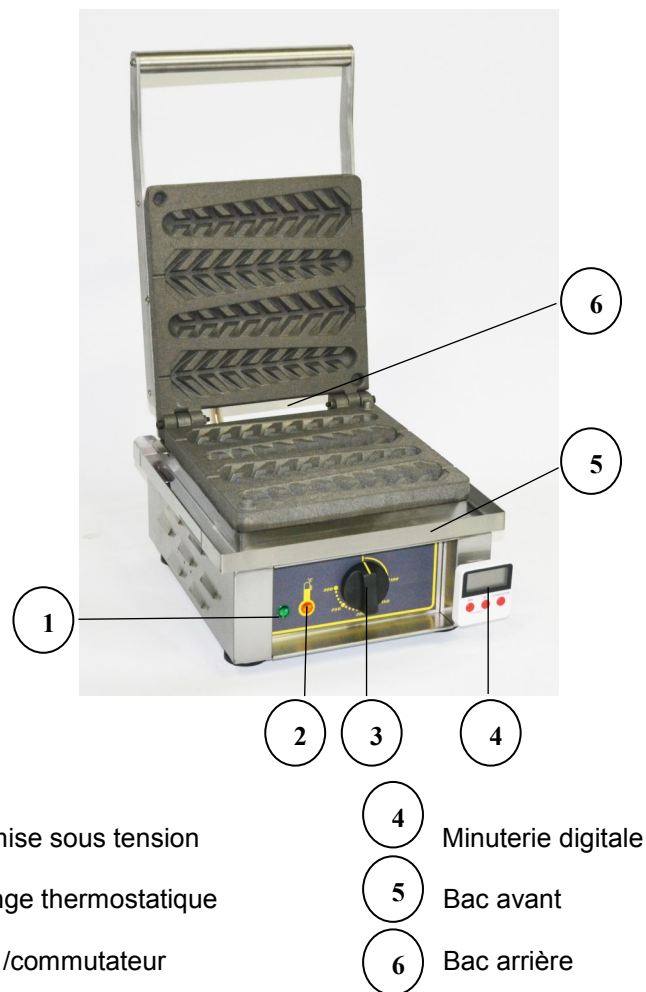
Retirer régulièrement les résidus de pâte dans les empreintes à l'aide de la brosse inox.

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 chauffées.

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 | 4 | Minuterie digitale |
| 2 | Voyant orange thermostatique | 5 | Bac avant |
| 3 | Thermostat /commutateur | 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.

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°3 on picture)	Temperature setting
Green pilot light (n°1 on picture)	Machine on (pilot light on) Machine off (pilot light off)
Orange pilot light (n°2 on picture)	Machine is heating (pilot light on) Temperature reached (pilot light off)
Digital timer (n°4 on picture)	Cooking time

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

Putting on

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

How to use the waffle iron

- Once the waffle iron is preheated, set the thermostat on 250°C with folded top plate.
- Once the orange pilot light is off(after 20-30mn), the waffle iron is ready.
- Open the waffle iron.(Beware of hot plates)
- Grease the moulds with a spray on the bottom and top plates
- Place the specific sticks in each mould of the bottom plate.
- Pour the batter along on the sticks.
- Close the waffle iron.
- Switch on the pre-programmed electronic timer on 2'30.
- When it's belling, switch off the timer and open the waffle iron.
- 4 gold and crispy waffle are easy to take out.
- Close again the waffle iron to avoid heat loss after use.
- Add some sugar, chocolate, honey, jam etc on the waffle

Caution: if the temperature of cooking is too high, the waffle may stick on the plates .

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 1 On/off pilot light | 4 Digital timer |
| 2 Orange pilot light | 5 Front drip tray |
| 3 Thermostat /commutator | 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.
- Remove the protective film from the 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 this

- Grease the cast iron plates with oil.
- Plug in the waffle iron, turn the thermostat/commutator (n°3 on picture) to the maximum setting :the orange pilot light (n°2 on picture) and the green pilot light (n°1 on picture) switch on.
- Close the upper plate and let the waffle iron work during 30min
- After this seasoning, the first waffles will be very bad looking with black residue.
- To finish, grease slightly the plates. Your machine is ready to function.

First cleaning

Clean the device and all 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.

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 :

Éléments 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.

The upper plates are articulated, the armoured heating elements distribute heat evenly on all cooking surfaces and ensure a quick rise of temperature (320°C).

A digital timer enables to preset cooking time.

The cooking of the 4 waffles is made at approximately 230°C for about 2'30 minutes. The regulation of the temperature of the plates is made by means of the thermostat/commutator.

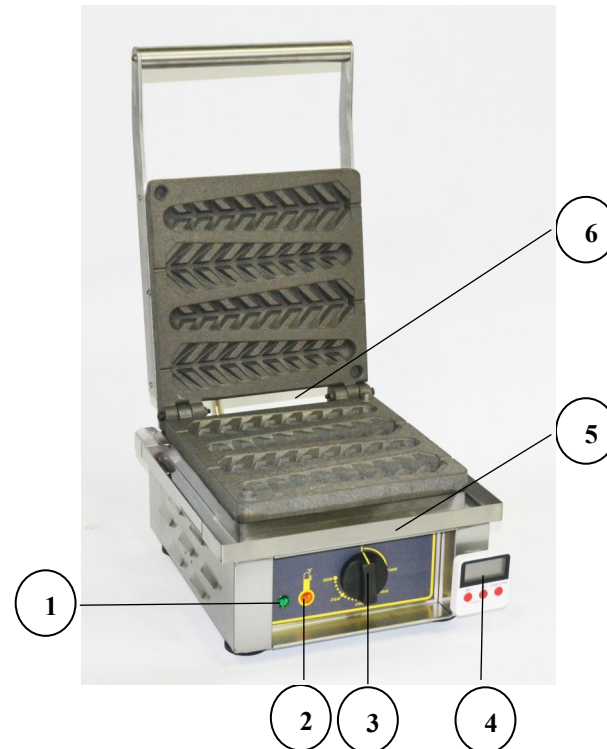
Remove regularly the batter remnants from the moulds thanks to the stainless brush delivered with the machine.

To turn on and preheat the plates, turn on the thermostat/commutator control knob (n°3 on picture) on the wished position: the orange pilot light (n°2 on picture) and the green pilot light (n°1 on picture) ignite. The machine is warming up.

Once orange pilot light (n°2 on picture) is off, the machine is ready for cooking. Pre-set the wished cooking time on the digital timer (n°4 on picture).

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 these drip trays (n°5 and 6 on picture)



- 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, his 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 digital timer
 - a stainless steel brush
 - the present note

See exploded view at the end of the document.

3. CONFORMITY OF USE

Use the machine only to cook waffles.

4. WAY OF FUNCTIONING

This waffle machine is fitted with highly conductive cast iron plates for a perfect cooking of your waffles. They enable you to obtain crispy and golden waffles.

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
Voltage	220-240 V ~
Ampère	7 A
Poids	22 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 2.5mm².

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.

WAFFLE IRON GES 23

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 circum-spection 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 during and after use.
- This machine must be used only by qualified person.
- 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.