

**giles &  
posner®**  
*Sörbet*

**Mini-gril pour en-cas**  
INSTRUCTION MANUAL

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## **Consignes de sécurité**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les consignes élémentaires de sécurité.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.

**ATTENTION** : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.



Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

**AVERTISSEMENT** : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez le gril pour en-cas de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

**ÉTAPE 1 :** essayez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 2 :** retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives et essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'immergez pas le gril pour en-cas dans l'eau ni dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la plaque gril, car cela pourrait l'endommager.

**REMARQUE :** nettoyez le gril pour en-cas après chaque utilisation.





- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Unité principale du mini-gril pour en-cas | 5. Voyant lumineux                  |
| 2. Coque supérieure                          | 6. Plaques de cuisson antiadhésives |
| 3. Coque inférieure                          | 7. Pieds antidérapants              |
| 4. Poignée isolante                          |                                     |

### **Avant la première utilisation**

**ÉTAPE 1 :** vérifiez que le gril pour en-cas est éteint et débranché de l'alimentation secteur.

**ÉTAPE 2 :** essuyez la coque du gril pour en-cas avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

**REMARQUE :** lors de la première utilisation du gril pour en-cas, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du gril pour en-cas.

## Utilisation du mini-gril pour en-cas

Avant chaque utilisation, versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif et d'empêcher la pâte de coller.

**ÉTAPE 1** : préparez la pâte.

**ÉTAPE 2** : branchez le gril pour en-cas sur l'alimentation secteur et allumez-le. Le voyant s'allume en rouge pour indiquer que le gril pour en-cas est allumé et qu'il chauffe.

**ÉTAPE 3** : préchauffez le gril pour en-cas pendant environ 2 minutes. Le témoin s'éteint une fois la température requise atteinte.

**ÉTAPE 4** : ouvrez le couvercle avec précaution à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur.

**ÉTAPE 5** : versez une partie de la pâte au centre de la plaque de cuisson antiadhésive inférieure, puis fermez délicatement le couvercle. Pour éviter tout débordement, versez lentement une petite quantité de pâte au centre de la plaque et attendez qu'elle soit uniformément répartie avant d'en rajouter.

**ÉTAPE 6** : faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée ; vérifiez régulièrement en ouvrant délicatement le couvercle à l'aide de gants de cuisine résistants à la chaleur. Évitez d'ouvrir le gril pour en-cas avant 4 minutes de cuisson, afin que la pâte gonfle. Si nécessaire, prolongez le temps de cuisson, jusqu'à ce que les préparations soient dorées à souhait.

**ÉTAPE 7** : une fois la cuisson terminée, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour ouvrir le couvercle avec précaution, puis retirez le contenu du gril pour en-cas à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

Si vous souhaitez cuire plusieurs fournées, fermez le couvercle après avoir retiré chaque fournée pour maintenir la chaleur.

**ÉTAPE 8** : éteignez le gril pour en-cas et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

**REMARQUE** : ne versez pas une quantité trop importante sur la plaque de cuisson antiadhésive ; la pâte s'étale pendant la cuisson. Veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Lors de l'utilisation, le voyant d'alimentation rouge/de température s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril pour en-cas se maintient à la température.

**ATTENTION** : faites preuve de prudence pendant la cuisson, car le gril pour en-cas peut émettre de la vapeur.

**AVERTISSEMENT** : le gril pour en-cas et ses plaques de cuisson atteignent des températures élevées pendant la cuisson ; veillez à toujours utiliser des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

## Conseils et astuces

1. Versez lentement une petite quantité de pâte sur les plaques de cuisson antiadhésives et attendez qu'elle s'étale de manière uniforme avant d'en rajouter, afin d'éviter tout débordement.
2. Tamisez les ingrédients secs, tels que la farine, afin d'obtenir une pâte lisse et d'éviter les grumeaux.
3. Évitez d'ouvrir le couvercle du gril pour en-cas pendant la cuisson, afin de conserver la chaleur et de favoriser la formation des bulles.
4. Lorsque la vapeur ne s'échappe plus du gril pour en-cas, cela signifie que les préparations sont prêtes.
5. Veillez à toujours utiliser du beurre ou du spray de cuisson pour préparer les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif. Cela permet non seulement de protéger le revêtement antiadhésif, mais facilite également le retrait des préparations une fois cuites.
6. L'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur permet de protéger le revêtement antiadhésif.
7. Pour gagner du temps lors de l'utilisation de la machine à cupcakes, préparez les ingrédients et les mélanges bien à l'avance.

## Stockage

Vérifiez que le gril pour en-cas est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril pour en-cas ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

## Caractéristiques

Code produit : EK4215GS

Entrée : 220—240 V ~ 50—60 Hz

Puissance : 550 W



## Recettes

\*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.

## Pancakes nature

### Ingrédients (pour 8 pancakes)

120 g de farine ordinaire	1 cuillère à soupe de sucre
1 œuf	2 cuillères à café de levure chimique
240 ml de lait	¼ de cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile végétale	

### Préparation

Dans un grand saladier, tamisez la farine, le sucre en poudre, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, battez l'œuf, le lait et le beurre fondu.

Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Versez délicatement 60 ml de pâte dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et doux au toucher.

Retirez avec précaution le pancake du gril pour en-cas et placez-le sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Servez avec des garnitures au choix.

## Pancakes chocolat banane

### Ingrédients

65 g de farine ordinaire	2 cuillères à soupe de cacao non sucré
1 banane écrasée	1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 œuf	1 cuillère à café de bicarbonate de soude
60 ml de lait ou plus si vous le souhaitez	¼ de cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de beurre fondu	Sirop de chocolat, pour le dressage
2 cuillères à soupe de sucre	

### Préparation

Dans un grand saladier, tamisez la farine, le sucre en poudre, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, battez l'œuf, la banane et le beurre fondu.

Ajoutez les ingrédients humides aux ingrédients secs, puis incorporez la quantité de lait souhaitée et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Versez délicatement 60 ml de pâte dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le pancake soit doré et doux au toucher.

Retirez avec précaution le pancake du gril pour en-cas et placez-le sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Arrosez d'un filet de sirop de chocolat avant de servir.

## **Pancakes banane et épinards**

### **Ingrédients**

25 g de pousses d'épinards  
60 g de farine de sarrasin  
4 œufs

2 bananes mûres  
125 ml de lait (ou une alternative végétale)  
1 cuillère à café de levure chimique

### **Préparation**

Cette recette nécessite l'utilisation d'un mixeur.

À l'aide d'un mixeur, mélangez les œufs, les bananes, le lait et les épinards jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajoutez les ingrédients secs dans le mixeur jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. La préparation doit être lisse.

Préchauffez le gril pour en-cas. Versez lentement ¼ tasse de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle. Faites cuire les pancakes pendant environ 3 minutes.

Retirez avec précaution le pancake du gril pour en-cas et placez-le sur une grille de refroidissement. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Servez avec des garnitures au choix ou en suivant les suggestions ci-dessous.

### **Suggestions de garnitures**

Yaourt nature non sucré  
Sirop d'érable pur ou miel  
Mélange de baies  
Mélange de graines









## Pancakes soufflés

### Ingrédients

2 gros œufs (séparés)	2 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe de farine avec levure incorporée	1 cuillère à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de sucre en poudre blond	1 cuillère à café d'extrait de vanille

### Préparation

Dans un grand saladier, battez les blancs d'œufs et 1 cuillère à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Dans un autre saladier, battez les jaunes d'œufs, le reste de sucre et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange pâle et mousseux.

Incorporez lentement le lait et la farine jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Ensuite, incorporez soigneusement la préparation de blanc d'œuf à l'aide d'une spatule en silicone.

Veillez à bien soulever la préparation tout au long de la recette pour qu'elle reste légère et aérée.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Une fois chauffée, versez avec précaution  $\frac{1}{4}$  tasse de pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant 5 à 6 minutes environ. Les pancakes doivent être dorés.

## Cookies aux morceaux de brownie au chocolat

400 g de sucre en poudre	125 ml d'huile végétale
250 g de farine	2 cuillères à café d'extrait de vanille
85 g de cacao en poudre	2 cuillères à café de sel
4 œufs	Glace à la vanille, pour le dressage

### Préparation

Dans un grand saladier, mélangez le cacao en poudre, le sucre en poudre et l'huile végétale.

Battez les œufs un par un et mélangez bien. Incorporez l'extrait de vanille

Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans la préparation à base de cacao.

Mélangez jusqu'à ce que la pâte à biscuits se forme.

Laissez la pâte reposer pendant au moins quatre heures.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Placez soigneusement une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong sur la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant 5 à 10 minutes environ. Vous obtiendrez des cookies plus croustillants si vous prolongez le temps de cuisson.

Retirez avec précaution les cookies du gril pour en-cas et placez-les sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Servez chaud, avec une boule de glace ou répétez les étapes ci-dessus pour créer un sandwich à la crème glacée !

## **Cookies aux pépites de chocolat**

### **Ingrédients**

125 g de farine	1 cuillère à café d'extrait de vanille
100 g de cassonade	1 cuillère à café de levure chimique
100 g de pépites de chocolat	½ cuillère à café de sel
37,5 g de beurre doux, ramolli	Glace à la vanille, pour le dressage
1 gros œuf, battu	

### **Préparation**

Dans un grand saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'œuf et la vanille, puis battez jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans la préparation et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Incorporez les pépites de chocolat à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en silicone.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Placez une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant environ 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Vous obtiendrez des cookies plus croustillants si vous prolongez le temps de cuisson.

Retirez avec précaution les cookies du gril pour en-cas et placez-les sur une grille de refroidissement.

Servez chaud, avec une boule de glace à la vanille.

## **Cookies red velvet**

### **Ingrédients**

225 g de farine	1 gros œuf
200 g de cassonade dorée	2 cuillères à café d'extrait de vanille
175 g de beurre salé, mou	1 cuillère à café de levure chimique
125 g de pépites de chocolat blanc	Une goutte de colorant alimentaire rouge
100 g de sucre en poudre	Glace à la vanille, pour le dressage
25 g de cacao en poudre	

Dans un grand saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse. Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et le colorant alimentaire à la préparation et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Le mélange doit être rouge vif.

Tamisez la farine, le cacao et la levure chimique et mélangez. Incorporez les pépites de chocolat blanc. Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson antiadhésives avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Une fois chauffé, placez soigneusement une boule de pâte de la taille d'une balle de ping-pong sur la plaque de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

Faites cuire pendant 5 à 10 minutes environ. Retirez avec précaution les cookies du gril pour en-cas et placez-les sur une grille de refroidissement.

Répétez l'opération avec le reste de pâte.

Servez chaud, avec une boule de glace ou répétez les étapes ci-dessus pour créer un sandwich à la crème glacée !

## **Muffin pour le petit-déjeuner**

### **Ingrédients**

1 muffin anglais	2 tranches de tomate
1 galette de saucisse	1 tranche de cheddar
1 œuf	Ketchup ou sauce brune, pour le dressage

### **Préparation**

Préchauffez le gril pour en-cas.

Coupez le muffin en deux, puis placez-le dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle. Faites griller pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le muffin soit doré, puis retirez-le.

Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

Placez la galette de saucisse dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle. Faites cuire pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la galette de saucisse soit entièrement cuite, puis retirez-la.

Faites cuire l'œuf sur la plaque de cuisson inférieure. Pendant que l'œuf cuit, assemblez le muffin.

Servez avec des tranches de tomate, du fromage et du ketchup ou de la sauce brune.

## Muffin au fromage

### Ingrédients

1 muffin anglais  
2 tranches de cheddar

2 cuillères à café de beurre

### Préparation

Préchauffez le gril pour en-cas.

Coupez le muffin en deux et beurrez légèrement l'extérieur avant d'insérer les tranches de fromage dans le muffin.

Placez-le dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle.

Faites griller pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le muffin soit doré et que le fromage soit fondu, puis retirez le muffin et servez.

## Galettes de pomme de terre

### Ingrédients

2 pommes de terre moyennes, épluchées  
et râpées  
½ oignon, coupé en petits dés  
1 œuf  
2 cuillères à soupe de farine

½ cuillère à café d'oignon en poudre  
½ cuillère à café de sel  
¼ de cuillère à café de poivre noir moulu  
Yaourt grec, pour le dressage

### Préparation

Dans un grand saladier, mélangez bien tous les ingrédients.

Prélevez de petites portions du mélange et formez des galettes plates.

Préchauffez le gril pour en-cas. Graissez les plaques de cuisson avec du beurre ou enduisez-les légèrement avec du spray de cuisson.

À l'aide d'une spatule résistante à la chaleur, placez délicatement une galette dans le gril pour en-cas et fermez le couvercle. Faites-en cuire une à la fois jusqu'à ce que les galettes de pomme de terre soient dorées et croustillantes.

Retirez soigneusement les galettes de pomme de terre du gril pour en-cas et placez-les sur une grille de refroidissement.

Servez avec une bonne cuillerée de yaourt grec.



**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln, Germany.**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.upgs.com/giles-posner**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails y figurant.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

## Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Giles and Posner fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.


Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.



## Mise au rebut des batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

 Ce symbole figurant sur le produit, sa batterie ou son emballage, signifie que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

## Notes

Fabriqué par :  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln, Germany

**FABRIQUÉ EN CHINE.**

**[www.upgs.com/giles-posner](http://www.upgs.com/giles-posner)**

©Marque déposée Giles & Posner.  
Tous droits réservés.

CD170620/MD080922/V1

