

essentiel 

Gaufrier multifonction

ECG2 AVIDIA



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce gaufrier multifonction vous donnera entière satisfaction.

votre produit

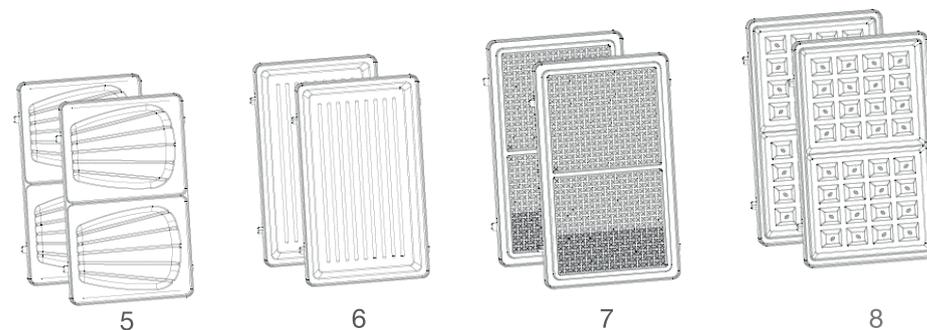
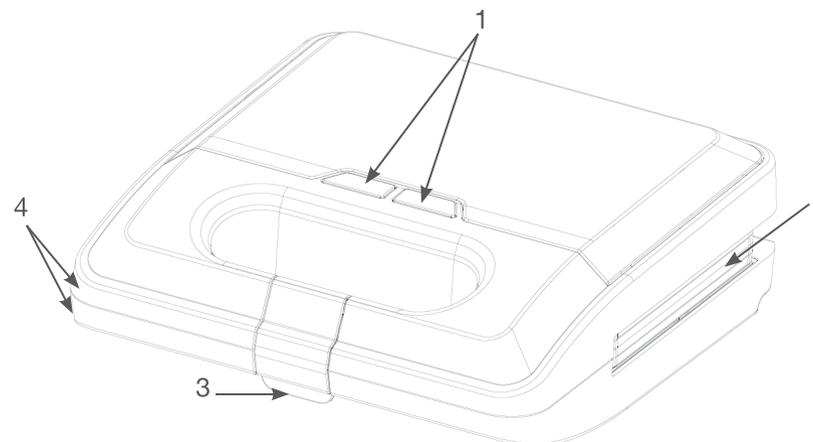
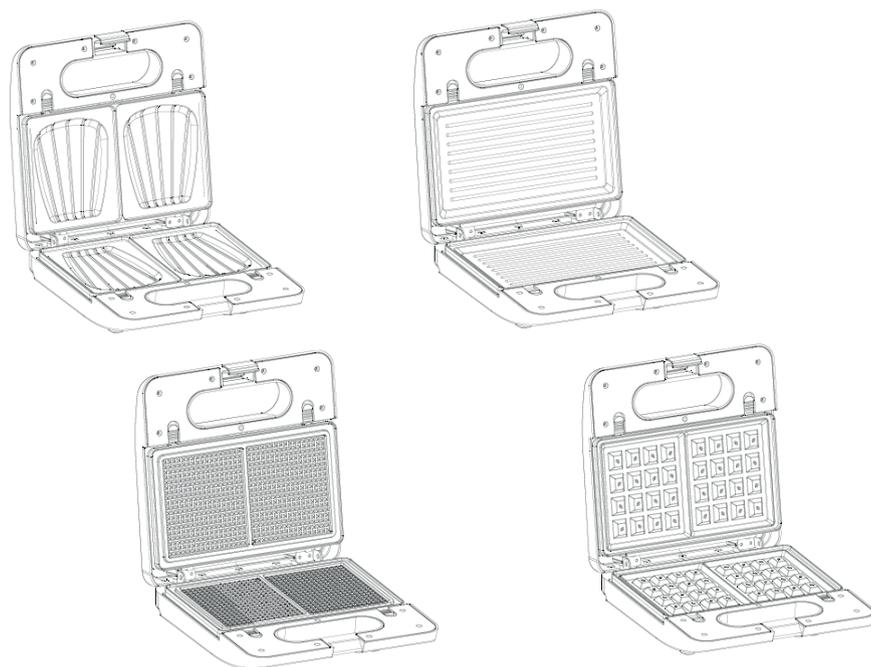
Contenu de la boîte

- 1 appareil
- 4 jeux de plaques
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- . 4 jeux de plaques : 2 gaufres, 2 croque-monsieur, 2 gaufrettes et 1 panini-gril
- . Plaques amovibles compatibles lave-vaisselle
- . Revêtement anti-adhésif
- . 750 Watts
- . Dimensions (L x P x H) : 22,5 x 22,5 x 9,5 cm
- . Poids : 1,9 kg

Description de l'appareil



1	Témoins lumineux de chauffe et mise sous tension
2	Plaques de cuisson amovibles
3	Loquet
4	Poignées
5	Plaques croque-monsieur
6	Plaques panini-gril
7	Plaques gaufrettes
8	Plaques gaufres

avant la première utilisation

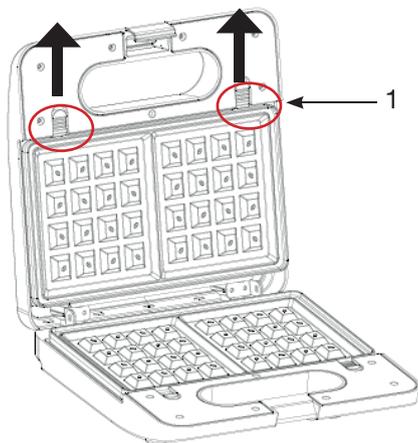
- Déballez l'appareil ainsi que ses accessoires.
- Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

Lors de la première utilisation, versez un peu d'huile sur les plaques. Il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

installation/retrait des plaques

ATTENTION ! Retirez ou installez les plaques uniquement lorsque l'appareil est froid et débranché de la prise de courant.

1. Insérez les plaques dans les cavités situées près des charnières de l'appareil. Appuyez ensuite sur les plaques pour entendre le "clic" de verrouillage.
2. Pour les retirer, poussez les boutons de démontage (1) et sortez les plaques de l'appareil. Pour les gaufrettes, positionnez la plaque avec contour ouvert vers le bas .



utilisation

1. Installez les plaques que vous souhaitez utiliser selon les instructions du paragraphe "installation des plaques".
2. Déroulez le câble d'alimentation puis, branchez-le sur une prise murale. Lorsque vous branchez l'appareil, les voyants vert et rouge s'allument. L'appareil commence alors à préchauffer et doit rester fermé.
3. Le préchauffage dure environ 5 minutes : le voyant vert s'éteint.
4. Ouvrez l'appareil et placez vos croque-monsieur et vos grillades ou versez la pâte à gaufres/gaufrettes sur la plaque inférieure de l'appareil.

Pour les gaufres, veillez à ce que la pâte ne déborde pas sur les côtés.

Pour les croque-monsieur, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros. Ajustez-les bien pour éviter, par exemple, que du fromage ne coule sur les côtés de l'appareil.

ATTENTION :

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les plaques lors de l'utilisation, vous risqueriez de vous brûler.
- Ne recouvrez jamais la plaque de papier aluminium, et ne posez jamais de plats, assiettes, couverts métalliques (couteaux, fourchettes,...), etc sur la surface de cuisson.

5. Fermez l'appareil, verrouillez le loquet. La cuisson commence.
6. Comptez 4 à 5 minutes de cuisson, selon vos goûts personnels.
7. A la fin du cycle de cuisson, tirez le loquet puis, ouvrez l'appareil en utilisant la poignée.
8. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.
9. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.
10. Ouvrez le gaufrier et laissez-le refroidir.

Conseils :

- Entre 2 cycles de cuisson, refermez le gaufrier pour éviter une déperdition de chaleur. Après quelques cycles de cuisson, les gaufres cuisent plus vite grâce à la chaleur accumulée par le gaufrier.
- Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistants à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques est à proscrire.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur les plaques chaudes au risque de provoquer

un choc thermique.

- Le préchauffage de l'appareil à vide (sans aliments) ne doit pas excéder 15 minutes.

entretien et nettoyage

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez refroidir la plaque avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez les plaques avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez l'ensemble à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Les plaques sont également compatibles avec le lave-vaisselle.

recettes

Gaufres liégeoises

Pour environ 10 gaufres

Temps de repos : 45 minutes + 30 minutes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 150 g de lait
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 100 g de sucre perlé (sucre en grains)
- 1 sachet de levure de boulanger (8 g)

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger le lait tiédi et la levure.
2. Ajouter la farine et l'œuf en mélangeant avec une cuillère en bois.
3. Laisser reposer la pâte 45 minutes dans le saladier recouvert d'un linge.
4. Pendant ce temps, couper le beurre en morceau et le laisser à température ambiante. Il ne doit pas être fondu.
5. Au bout de 45 minutes, une fois que la pâte a bien gonflé, ajouter le beurre et mélanger à nouveau.
6. Quand le beurre est bien incorporé, ajouter les 100 g de sucre perlé et mélanger.
7. Laisser reposer à nouveau 30 minutes à couvert. La pâte a de nouveau bien gonflé.
8. Installer les plaques à gaufres sur l'appareil et verser l'équivalent d'une petite louche de pâte pour chaque gaufre.
9. Laisser cuire environ 6 minutes par fournée après avoir atteint la température de chauffe (voyant vert).

Gaufres bruxelloises

Pour environ 20 gaufres

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 40 cl de lait
- 10 cl d'eau gazeuse
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 1 sachet de levure
- Extrait de vanille

Préparation:

1. Verser la farine dans un saladier en y creusant un petit puits (petit trou) pour y verser les œufs.
2. Mélanger le tout en ajoutant le lait et l'eau pétillante doucement.
3. Puis ajouter le sucre, l'extrait de vanille et la levure.
4. Verser la préparation dans les plaques et laisser cuire.

Déguster le tout accompagné de pâte à tartiner, de confiture ou de sucre glace.

Gaufrettes

Pour environ 50 gaufrettes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 125 g de farine
- 110 g de sucre roux
- 1 œuf
- 125 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

Préparation :

1. Dans un bol, faire fondre le beurre au four à micro-ondes.
2. Ajouter la farine, le sucre roux, l'eau chaude, l'œuf et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger énergiquement jusqu'à incorporation de tous les ingrédients et en évitant les grumeaux.
3. Installer les plaques à gaufrettes sur l'appareil et verser l'équivalent d'une petite louche de pâte pour chaque gaufrette.
4. Laisser cuire environ 5 minutes par fournée.

Vous pouvez conserver les gaufrettes dans une boîte en métal pendant 3 semaines.

Gaufres fourrées à la vergeoise

Pour environ 50 gaufres

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

POUR LA PÂTE À GAUFRE :

- 500 g de farine
- 30 g de sucre semoule
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 20 cl de lait
- 20 g de levure boulangère (1 cube de levure fraîche)

POUR LA GARNITURE :

- 200 g de vergeoise
- 125 g de beurre fondu

Préparation :

1. Délayer la levure dans le lait tiède.
2. Verser la farine tamisée dans un grand saladier, ajouter le sel, le sucre, le beurre à température ambiante et les œufs entiers.
3. Pétrir le tout, puis ajouter la levure délayée dans le lait. On doit obtenir une pâte souple et bien lisse.
4. La pâte étant bien pétrie, on en fait une boule qu'on laisse reposer, dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air, au moins 2 heures. Elle doit lever et presque doubler de volume.
5. Avec la pâte, former des petits pâtons (environ 25 g).
6. Faire chauffer le gaufrier, puis y placer deux pâtons, et, lorsqu'ils sont cuits, les retirer et en placer deux autres.
7. Pendant la cuisson, ouvrez la première gaufre à l'aide d'un couteau pointu et bien aiguisé, en prenant soin de ne pas la couper complètement.
8. Fourrer chaque gaufre avec le mélange beurre fondu/vergeoise.

Vous pouvez varier les plaisirs en changeant la saveur de la garniture : café, vanille ou cannelle.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Gaufrier multifonction

ECG2 AVIDIA



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

essentiel 

Service Relation Clients
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8006709
Réf. ECG2 AVIDIA

FABRIQUÉ EN R.P.C.
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de vie.

