

essentiel 

Gaufrier

EGF1 Fill&Cook



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquiescer 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 EGF1 Fill&Cook vous donnera entière satisfaction.

votre produit

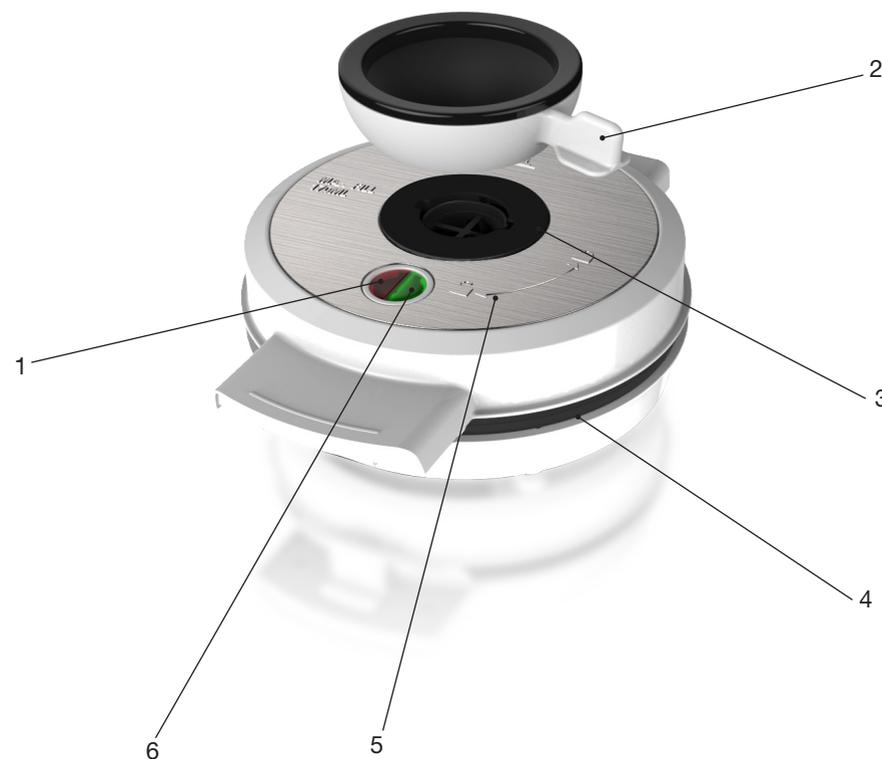
Contenu de la boîte

- 1 gaufrier
- 1 entonnoir
- 1 gobelet doseur
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 700 W
- Capacité : 4 gaufres
- Plaques de cuisson fixes
- Revêtement antiadhésif sur les plaques de cuisson et l'entonnoir
- Gobelet doseur
- Rangement vertical
- Rangement de l'entonnoir sous l'appareil
- Témoin lumineux de chauffe
- Pieds antidérapants

Description de l'appareil



1	Voyant lumineux d'alimentation
2	Entonnoir de remplissage
3	Orifice de verrouillage de l'entonnoir
4	Surface de cuisson
5	Schéma de verrouillage de l'entonnoir
6	Voyant lumineux de cuisson

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- 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.
- Lavez le gobelet doseur et l'entonnoir avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

NOTE : Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

utilisation de base

Mise en service

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Tournez légèrement l'entonnoir dans l'orifice prévu à cet effet pour le verrouiller.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation. Branchez l'extrémité du cordon à une prise secteur en veillant à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les surfaces susceptibles de devenir chaudes.

Préchauffage

1. Lorsque vous branchez l'appareil, le voyant de chauffe s'allume en rouge..
2. Faites préchauffer l'appareil pendant 5 minutes avant de l'utiliser.

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.

Cuisson



1. Lorsque l'appareil est prêt à recevoir la pâte, le voyant de cuisson s'allume en vert. Lors de l'utilisation, le voyant de cuisson s'éteint puis s'allume toutes les 4 ou 5 minutes.
2. Pour une épaisseur de gaufres optimale, versez la pâte jusqu'à la mention "170 mL" visible sur le gobelet doseur. Puis, transvasez la pâte à gaufres dans l'entonnoir.
3. Laissez cuire vos gaufres pendant 3 minutes. Pour des gaufres plus croustillantes, vous pouvez ajouter 1 à 2 minutes au temps de cuisson.
4. Pour récupérer les gaufres, soulevez doucement le couvercle du gaufrier.
5. Retirez les gaufres des plaques de cuisson en utilisant un ustensile non-métallique.
6. Enlevez le surplus de pâte au fond de l'entonnoir avec un ustensile non-métallique avant de reverser de la pâte dans l'appareil.

NOTES :

- Entre 2 cycles de cuisson, refermez le gaufrier pour éviter de perdre de la chaleur de cuisson.
 - Après quelques cycles de cuisson, les gaufres cuisent plus vite grâce à la chaleur accumulée par le gaufrier.
7. En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant.
 8. Ouvrez le gaufrier et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi.

conseils pratiques d'utilisation

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques et de l'entonnoir, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant 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.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage des plaques, de l'entonnoir, et du gobelet doseur.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Plaques de cuisson, entonnoir et gobelet doseur

1. Nettoyez les plaques, l'entonnoir, et le gobelet doseur avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).
2. Rincez l'ensemble à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

Socle en plastique

- Vous pouvez essuyer le socle en plastique à l'aide d'une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse. Séchez ensuite avec un chiffon doux.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne vaporisez rien sur l'appareil.

Rangement de l'entonnoir

Un emplacement prévu à cet effet est situé sous l'appareil pour vous permettre de ranger l'entonnoir.

Pour insérer ou retirer l'entonnoir, vissez-le en vous référant au schéma de verrouillage situé sous l'appareil.

recette

Pâte à gaufres

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 250 g de farine
- 4 oeufs entiers
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile alimentaire
- 75 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 15 cl d'eau
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
- 1 cuillère à café de sel

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier, faire un puits au centre et y casser les oeufs entiers.
2. Ajouter le beurre fondu, le lait et l'eau.
3. Fouetter avec un fouet manuel ou électrique.
4. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure et éventuellement le rhum.
5. Fouetter de nouveau. La pâte doit être liquide et fluide. Dans le cas contraire, ajouter de l'eau.
6. Laissez reposer la pâte 30 minutes minimum avant de cuire vos gaufres.

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

EGF1 Fill&Cook



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.

