



Gaufrier multifonction Multifunction waffle iron Gofrera multifunción Multifunktions-Waffeleisen Multifunctioneel wafelijzer

ESWM1



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

User guide

To help you get the best out of your purchase

Instrucciones de uso

Para alargar la vida útil de su adquisición

Bedienungsanleitung

Damit Sie viel Freude mit Ihrer Neuanschaffung haben

Gebruiksaanwijzing

Voor optimaal gebruiksgemak

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 gaufrer multifonction vous donnera entière satisfaction.

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER
L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES
CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure aux personnes.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,

- Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.

- Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple non résistant à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- Laissez un espace libre minimum de 15 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes ou objets métalliques tels que des couteaux etc., sur les plaques de cuisson.

ATTENTION, SURFACE CHAUDE !



La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES MÉTALLIQUES QUI SONT TRÈS CHAUDES LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER !

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Entretien et nettoyage » de la notice d'utilisation.

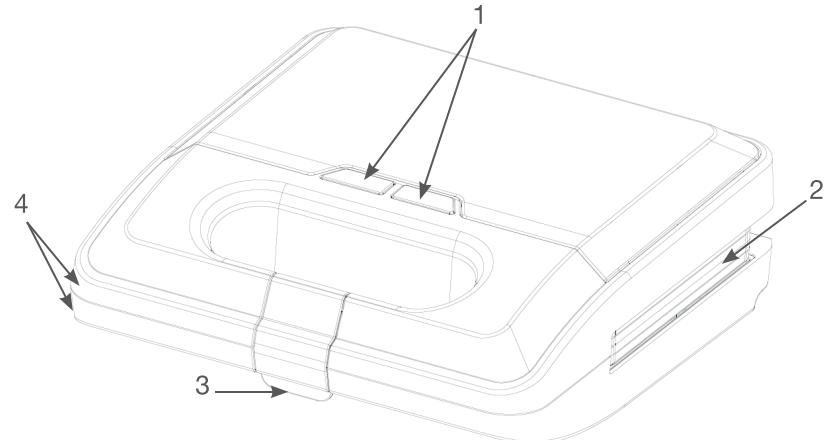
votre produit

Contenu de la boîte

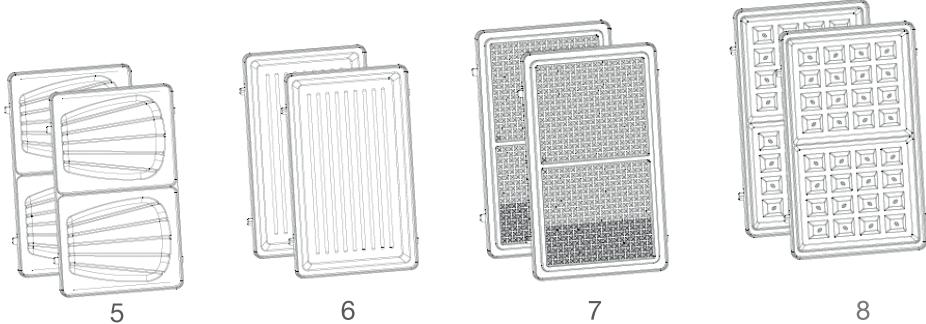
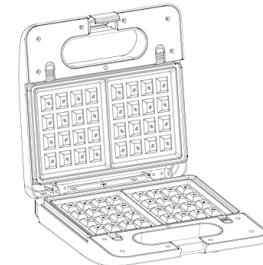
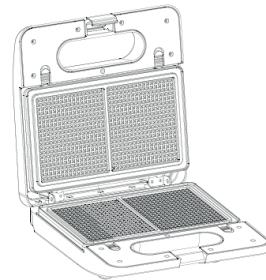
- 1 appareil
- 4 jeux de plaques
- 1 notice d'utilisation

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	Témoin 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

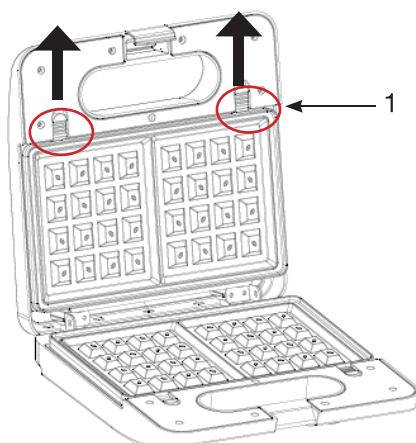
- Déballez l'appareil ainsi que ses accessoires.
- Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement 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 | • 1 œuf |
| • 150 g de lait | • 100 g de sucre perlé (sucre en grains) |
| • 125 g de beurre | • 1 sachet de levure de boulanger (8 g) |

Préparation :

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

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, faîtes fondre le beurre au four à micro-ondes.
2. Ajoutez la farine, le sucre roux, l'eau chaude, l'œuf et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez énergiquement jusqu'à incorporation de tous les ingrédients et en évitant les grumeaux.
3. Installez les plaques à gaufrettes sur l'appareil et versez une bonne cuillère à soupe de pâte pour chaque gaufrette.
4. Laissez 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. Délayez la levure dans le lait tiède.
2. Versez la farine tamisée dans un grand saladier, ajoutez le sel, le sucre, le beurre à température ambiante et les œufs entiers.
3. Pétrissez le tout, puis ajoutez 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, formez des petits pâtons (environ 25 g).
6. Faites chauffer le gaufrier, puis y placer deux pâtons, et, lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et placez-en deux autres.
7. Pendant la cuisson, ouvrez la première gaufre à l'aide d'un couteau pointu, bien aiguisé, en prenant soin de ne pas la couper complètement.
8. Fourrez chaque gaufre avec le mélange beurre fondu/vergeoise.

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

We thank you for purchasing an Essentiel b brand product. We pay special attention to the **RELIABILITY, EASE OF USE** and **DESIGN** of our products.
We hope that you will be fully satisfied with this multi-function waffle iron.

instructions for use

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR LATER REFERENCE AS NEEDED.

When using electrical appliances, it is always necessary to observe basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons.

- This appliance is intended for home use only. Any other use (professional) is not permitted.
- This appliance has not been designed for use in domestic or analogue applications such as:
 - staff dining areas in stores, offices or other work environments;
 - farms;
 - hotels, motels and other environments of a residential nature;
 - bed-and-breakfast type bedroom environments.
- Before plugging in the appliance, make sure that your household voltage matches the voltage on the appliance's rating plate.
- Only plug this appliance into mains outlets that are earthed. If an extension cord is used, it must have an earthed plug connected to it, and it must be able to carry the appliance's power output. All the necessary precautions should be taken to ensure that no one gets caught up in it.
- The plug must remain accessible when the appliance is plugged in.
- Do not use this appliance:
 - if the power cord is damaged,
 - in the event of a malfunction,
 - if the appliance has been damaged in any way.

Please take it to a customer service department centre, where it will be inspected and repaired. The user may not perform any repairs.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by your dealer, the customer service department or a similarly qualified person to prevent harm.
- Always unplug your appliance after every use and let it cool down completely before cleaning it, storing it or moving it.
- Turn off and unplug the appliance before leaving it unattended and let it cool down completely before cleaning it.
- Do not move the appliance while it is on.
- When unplugging the power cord, always pull it out by the plug, never the cord itself.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not plug this appliance in near any heat source, such as a gas or electric hob, oven, or other apparatus that produces heat.
- This appliance can be used by children 8 years and older and by persons with physical, sensory or mental impairment, or people with no knowledge or experience as long as they are supervised or given instructions to use the appliance safely and that they understand the dangers involved.
- Children must not play with this appliance.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are more than 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- Never leave the appliance in a damp location or one that is exposed to the elements.
- Do not handle the appliance or power cord with wet hands.
- Do not touch the hot surfaces or allow the power cord to come into contact with them.
- Never use the appliance as a heater.
- Make sure you place the appliance on a flat, stable surface with enough space to accommodate it.
- Never put the appliance on surfaces that are not heat resistant or rigid, or ones that are fragile (polished furniture, glass tables, etc.).
- Never operate the appliance beneath wall units or near inflammable

- products or materials (soft furnishings, paper, cardboard, etc.).
- Leave a gap of at least 15 cm around the appliance when in operation.
- Never cover the plates with aluminium foil or put dishes, plates or metal objects such as knives, etc. on the cooking surface.



WARNING, HOT SURFACE!

The accessible surfaces can get very hot when the appliance is in operation.

NEVER TOUCH THE METAL PARTS AS THEY GET VERY HOT DURING USE: YOU MAY BURN YOURSELF !

- This appliance is not intended to be used with an external timer or by a separate, remotely controlled system.
- For guidance on cleaning the appliance, please refer to the “Maintenance and cleaning” section of the instructions for use.

your product

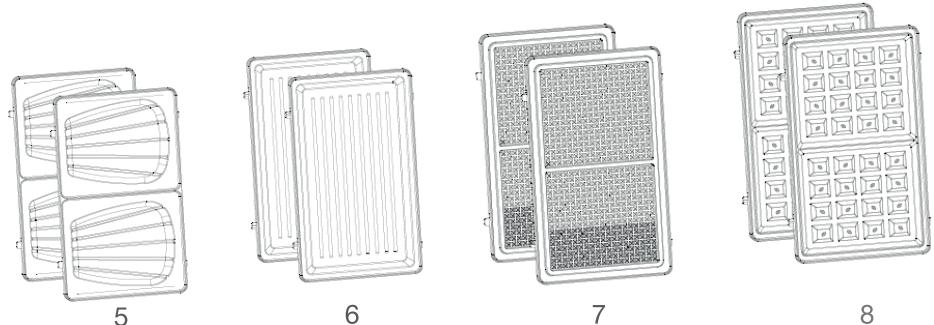
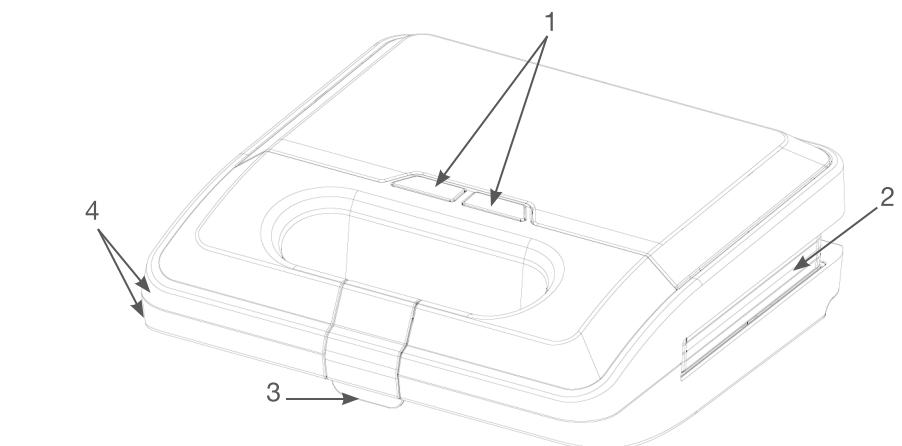
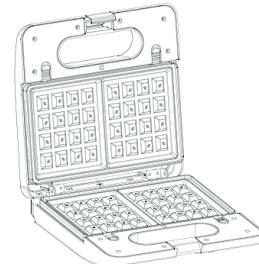
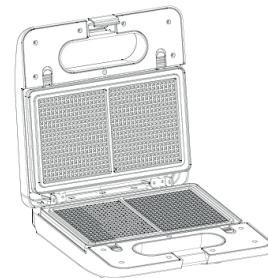
Contents of the box

- 1 waffle iron
- 4 sets of plates
- 1 user guide

Technical features

- . 4 sets of plates: 2 waffle, 2 toasted sandwich, 2 wafer and 1 panini grill
- . Dishwasher-safe removable plates
- . Non-stick coating
- . 750 Watts
- . Dimensions (L x D x H): 22.5 x 22.5 x 9.5 cm
- . Weight: 1.9 kg

Appliance description



1	Heating and power indicator lights
2	Removable cooking plates
3	Latch
4	Handles
5	Toasted sandwich plates
6	Panini grill plates
7	Wafer plates
8	Waffle plates

before initial use

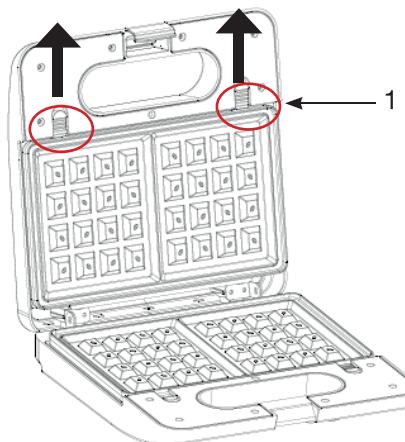
- Unpack the appliance and its accessories.
- Install the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Wipe the cooking plates with a soft, dry cloth. Make sure that no water gets inside the appliance. The surfaces should then be rinsed with clean water and carefully dried using a soft cloth.

When using for the first time, pour a little oil on the plates. The appliance may emit a slight odour and a small amount of smoke. This is normal and will quickly dissipate.

installation/removal of plates

WARNING! Install or remove the plates only when the appliance is cold and unplugged from the socket.

1. Insert the plates in the slots near the hinges of the appliance. Then press the plates until you hear the lock "click".
2. To remove them, push the release buttons (1) and remove the plates from the appliance. For wafers, position the plate with the open contour facing downwards .



using the appliance

1. Install the plates you want to use as described in the "Installation of plates" section.
2. Unwind the power cord and insert the plug into a wall socket. When you plug the appliance in, the green and red lights come on. The appliance then starts to preheat and must remain closed.
3. The appliance takes about 5 minutes to preheat: the green light switches off.
4. Open the appliance and place your toasted sandwich and food to grill, or pour the waffle/wafer batter onto the bottom plate of the appliance.

For the waffles: make sure that the batter does not spill over the sides. Make sure your toasted sandwiches are not too big. Adjust their position in the appliance so as to prevent cheese from dripping down the sides of the appliance, for example.

WARNING:

- The accessible surfaces can get very hot when the appliance is in operation. Never touch the plates during use as you may burn yourself.
- Never cover the plates with aluminium foil or put dishes, plates, metal utensils (knives, forks, etc.) on the cooking surface.

5. Close the appliance, lock the latch. The cooking process begins.
6. Allow 4 to 5 minutes of cooking time, depending on your personal taste.
7. At the end of the cooking cycle, open the latch and then open the appliance using the handle.
8. Remove the food with a plastic or wooden spatula.
9. Always unplug the appliance from the mains after use.
10. Open the waffle iron and let it cool.

Tips:

- Close the waffle iron between cooking cycles to prevent heat loss. After a few cooking cycles, the waffles will cook faster due to the heat accumulated by the waffle iron.
- In order to preserve the non-stick coating on the plates, we recommend you use suitable utensils (made of heat-resistant wood or plastic). Do not use metal utensils.
- Never place frozen food on hot plates as this may cause thermal shock.
- Do not preheat the empty appliance (without food) for longer than 15 minutes.

maintenance and cleaning

- Always unplug the appliance from the mains after use. Allow the plate to cool down before cleaning it.
- Never immerse the device in water or other liquids.
- Clean the plates with a non-abrasive sponge and a mild detergent (dish washing liquid). Rinse the plates with clean water and dry using a soft cloth.
- The plates are also dishwasher safe.

recipes

Liège waffles

Approximately 10 waffles

Resting time: 45 minutes + 30 minutes

Ingredients:

- 250 g of flour
- 150 g milk
- 125 g butter
- 1 egg
- 100 g pearl sugar (granulated sugar)
- 1 sachet of baker's yeast (8 g)

Preparation:

1. In a bowl, mix the warm milk and yeast.
2. Add the flour and egg, and mix with a wooden spoon.
3. Cover the bowl with a tea towel and let the dough rest for 45 minutes.
4. Meanwhile, cut the butter into cubes and leave it at room temperature. Do not allow it to melt.
5. After 45 minutes, once the dough has risen, add the butter and mix again.
6. When the butter is well incorporated, add the 100 g of pearl sugar and mix.
7. Cover and let it rest again for 30 minutes. The dough will rise again.
8. Place the waffle plates on the appliance and add a tablespoon of dough for each waffle.
9. Cook each batch for about 6 minutes after reaching the heating temperature (green light).

Wafers

Approximately 50 wafers

Preparation time: 15 minutes

Ingredients:

- 60 g butter
- 125 g of flour
- 110 g brown sugar
- 1 egg
- 125 ml water
- 1 tablespoon of orange flower water (optional)

Preparation:

1. In a bowl, melt the butter in the microwave.
2. Add the flour, brown sugar, hot water, egg, and orange blossom water. Mix vigorously until all the ingredients are incorporated and there are no more lumps.
3. Place the waffle plates on the appliance and add a tablespoon of batter for each wafer.
4. Cook each batch for about 5 minutes.

You can store the wafers in a metal tin for 3 weeks.

Waffles filled with muscovado sugar

Approximately 50 waffles

Preparation time: 15 minutes

Ingredients:

FOR THE WAFFLE DOUGH:

- 500 g of flour
- 150 g butter
- 30 g caster sugar
- 4 eggs
- A few drops of vanilla extract
- 20 cl milk
- 1 pinch of salt
- 20 g baker's yeast (1 cube of fresh yeast)

FOR THE FILLING:

- 200 g muscovado sugar
- 125 g melted butter

Preparation:

1. Stir the yeast into the warm milk.
2. Pour the sifted flour into a large bowl, add the salt, sugar, softened butter and the eggs.
3. Knead together, then add the milk with the yeast. You should obtain a soft and smooth dough.
4. Once the dough is well kneaded, shape into a ball and leave it to rest for at least 2 hours in a warm place away from draughts. It should rise and almost double in size.
5. Shape the dough into smaller pieces of about 25 g.
6. Heat the waffle iron and add two dough pieces. When they are cooked, remove them and add two more.
7. While they are cooking, cut open the first waffle with a sharp knife, taking care not to cut it all the way through.
8. Fill each waffle with the mixture of melted butter and muscovado sugar.

You can add a variety of different fillings and toppings, such coffee, vanilla or cinnamon.

Agradecemos su confianza al adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, a la **SENCILLEZ DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos.

Esperamos que esta gofrera multifunción cumpla con todas sus expectativas.

instrucciones de uso

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA CUANDO LAS NECESITE.

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, siempre es necesario respetar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en las personas.

- Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Se excluye cualquier otro uso (profesional).
 - Este electrodoméstico no está diseñado para otros usos como:
 - zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - lugares como casas de huéspedes.
- Antes de conectar el electrodoméstico, asegúrese de que la tensión eléctrica de su hogar corresponde a la indicada en la placa de identificación del equipo.
- Conecte siempre el electrodoméstico a un enchufe con toma a tierra incorporada. Si se utiliza un alargador, debe tener una toma a tierra incorporada y debe soportar la potencia del electrodoméstico. Asegúrese de no obstaculizar el paso.
- El enchufe debe permanecer siempre accesible cuando el electrodoméstico esté enchufado.
- No utilice el electrodoméstico:
 - si el enchufe o el cable están dañados,
 - en caso de mal funcionamiento,
 - si se ha dañado de alguna manera.

Llévelo a un centro de servicio posventa para que lo inspeccionen y lo reparen. Las reparaciones no pueden ser realizadas por el usuario.

- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio técnico o por una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Desenchúfelo siempre después de cada uso y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo, guardarlo o moverlo.
- Apague y desenchufe el electrodoméstico si no puede estar pendiente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No lo mueva mientras esté en funcionamiento.
- Al desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, no tire del cable.
- Vigile el funcionamiento del electrodoméstico en todo momento.
- No sumerja nunca el electrodoméstico, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No instale el electrodoméstico cerca de ninguna fuente de calor, como una cocina de gas o eléctrica, un horno o cualquier otro electrodoméstico que emita calor.
- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se vean reducidas, o cuya experiencia o conocimientos sean insuficientes, siempre y cuando estén supervisados o formados para un uso seguro del equipo y tengan una clara comprensión del peligro que este conlleva.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca deje el electrodoméstico en un lugar expuesto a las inclemencias del tiempo y a la humedad.
- No manipule el electrodoméstico ni el cable con las manos mojadas.
- Al utilizarlo, no toque ni permita que el cable toque las superficies calientes del electrodoméstico.

- No lo utilice como calentador auxiliar.
- Colóquelo siempre sobre una superficie plana, estable y con espacio suficiente.
- Nunca lo coloque sobre una superficie frágil (muebles pintados, mesa de cristal, etc.) o sobre una superficie flexible y no resistente al calor.
- No lo utilice debajo de un armario ni cerca de productos o materiales inflamables (tapizados, papel, cartón, etc.)
- Deje un espacio libre mínimo de 15 cm alrededor del electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- No cubra nunca con papel de aluminio ni coloque fuentes, platos u objetos metálicos como cuchillos, etc. sobre las placas de cocción.

¡CUIDADO, SUPERFICIE CALIENTE!

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento.



NO TOQUE NUNCA LAS PIEZAS METÁLICAS, QUE SE CALIENTAN DURANTE EL USO: ¡PODRÍA QUEMARSE!

- Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto.
- Para más información sobre la limpieza del electrodoméstico, consulte el apartado «Mantenimiento y limpieza» del manual de instrucciones.

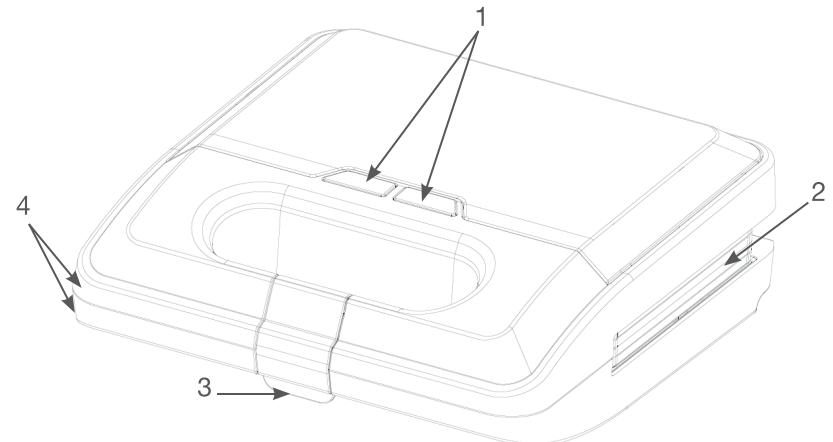
su producto

Contenido de la caja

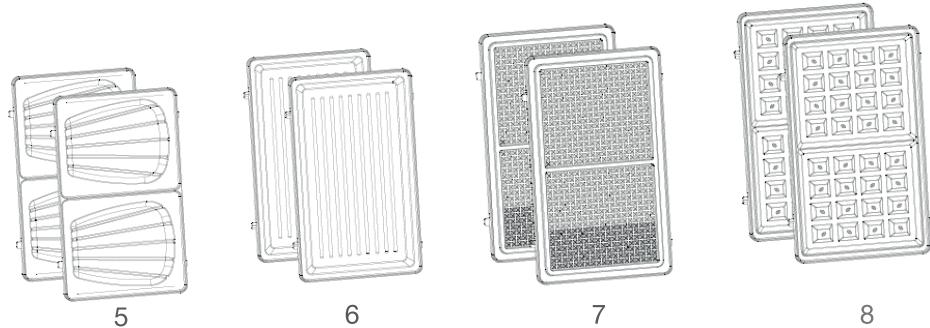
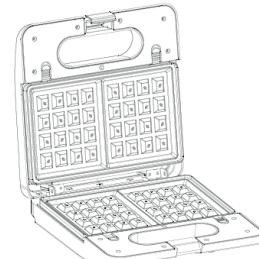
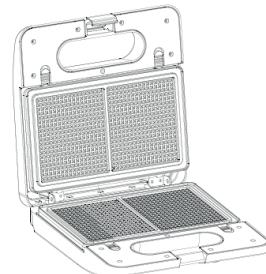
- 1 aparato
- 4 juegos de placas
- 1 manual de instrucciones

Características técnicas

- . 4 juegos de placas: 2 gofres, 2 sándwiches, 2 barquillos y 1 panini-grill
- . Placas extraíbles aptas para el lavavajillas
- . Revestimiento antiadherente
- . 750 vatios
- . Dimensiones (An x Pr x Al): 22,5 x 22,5 x 9,5 cm
- . Peso: 1,9 kg



Descripción del producto



1	Indicadores luminosos de calentamiento y de puesta en marcha
2	Placas de cocción extraíbles
3	Pestillo
4	Asas
5	Placas para sándwiches
6	Placas para paninis-grill
7	Placas para barquillos
8	Placas para gofres

antes de utilizar el aparato por primera vez

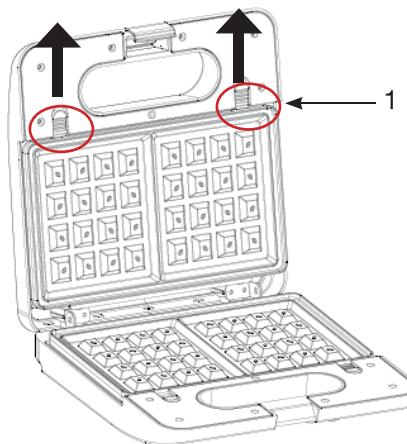
- Desembale el electrodoméstico y sus accesorios.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave y seco. Asegúrese de que no entre agua en el electrodoméstico. Enjuáguelas con agua limpia y séquelas bien con un paño suave.

Cuando lo utilice por primera vez, ponga un poco de aceite en las placas. Es posible que se desprenda un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal y se resolverá rápidamente.

montaje/desmontaje de las placas

¡ATENCIÓN! Retire o instale las placas únicamente cuando el aparato esté frío y esté desconectado de la toma de corriente.

1. Introduzca las placas en las cavidades junto a las bisagras del aparato. A continuación, presione las placas hasta escuchar el «clic» de bloqueo.
2. Para retirarlas, pulse los botones de desmontaje (1) y saque las placas del aparato.
Para los barquillos, posicione la placa con el contorno abierto hacia abajo □□.



uso

1. Coloque las placas que desee utilizar tal y como se describe en el apartado «Colocación de las placas».
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente. Al conectar el aparato, se encienden las luces indicadoras verde y roja. El electrodoméstico comienza a precalentarse y debe permanecer cerrado.
3. El precalentamiento tarda unos 5 minutos: la luz indicadora verde se apaga.
4. Abra el aparato y coloque los sándwiches y los alimentos para cocinar a la parrilla o vierta la masa de gofres/barquillos en la placa inferior del aparato.

Para los gofres, compruebe que la masa no se derrame por los lados.

Para los sándwiches, procure que no sean demasiado gruesos. Ajústelos bien para evitar, por ejemplo, que el queso gotee por los lados.

ATENCIÓN:

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento. No toque nunca las placas durante el uso, podría quemarse.
 - No cubra nunca la placa con papel de aluminio ni coloque fuentes, platos, cubiertos metálicos (cuchillos, tenedores...), etc. sobre la superficie de cocción.
5. Cierre el aparato y pase el pestillo. Comienza la cocción.
 6. Deje cocinar de 4 a 5 minutos, según su gusto personal.
 7. Al final del ciclo de cocción, retire el pestillo y abra por el asa.
 8. Retire los alimentos con una espátula de plástico o de madera.
 9. Desenchúfela al finalizar el uso.
 10. Abra la gofrera y deje enfriar.

Consejos:

- Entre 2 ciclos de cocción, vuelva a cerrar la gofrera para evitar pérdida de calor. Después de unos cuantos ciclos de cocción, los gofres se harán más rápidamente gracias al calor acumulado por la gofrera.
- Para preservar el revestimiento antiadherente de las placas, le recomendamos que use utensilios adaptados (de madera o de plástico, resistentes al calor). Se prohíbe el uso de utensilios metálicos.
- No coloque nunca alimentos congelados sobre las placas calientes ya que se podría producir un choque térmico.
- El precalentamiento del aparato en vacío (sin alimentos) no debe superar 15 minutos.

mantenimiento y limpieza

- Despues del uso, desconecte el electrodoméstico de la toma de corriente. Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla.
- No sumerja nunca el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie las placas con una esponja no abrasiva y un detergente suave (tipo jabón para la vajilla). Enjuague el conjunto con agua limpia y séquelo con un paño suave.
- Las placas también son aptas para el lavavajillas.

recetas

Gofres de Lieja

Para aproximadamente 10 gofres

Tiempo de reposo: 45 minutos + 30 minutos

Ingredientes:

- 250 g de harina
- 150 g de leche
- 125 g de mantequilla
- 1 huevo
- 100 g de azúcar perlado (azúcar en grano)
- 1 bolsita de levadura de panadería (8 g)

Elaboración:

1. En una ensaladera, mezcle la leche tibia y la levadura.
2. Añada la harina y el huevo mezclando con una cuchara de madera.
3. Deje reposar la masa durante 45 minutos en la ensaladera cubierta con un trapo.
4. Mientras tanto, corte la mantequilla en trozos y déjela a temperatura ambiente. No debe estar derretida.
5. Al cabo de 45 minutos, una vez que la masa haya crecido correctamente, añada la mantequilla y vuelva a mezclar.
6. Cuando la mantequilla esté correctamente incorporada, añada los 100 g de azúcar perlado y mezcle.
7. Deje reposar de nuevo recubierto durante 30 minutos. La masa ha vuelto a crecer.
8. Instale las placas para gofres en el aparato y vierta una cucharada sopera generosa de masa para cada gofre.
9. Deje durante aproximadamente 6 minutos cada tanda tras haber alcanzado la temperatura de calentamiento (luz indicadora verde).

Barquillos

Para aproximadamente 50 barquillos

Tiempo de preparación: 15 minutos

Ingredientes:

- 60 g de mantequilla
- 125 g de harina
- 110 g de azúcar moreno
- 1 huevo
- 125 ml de agua
- 1 cucharada sopera de agua de azahar (opcional)

Elaboración:

1. En un bol, derrita la mantequilla en el horno microondas.
2. Añada la harina, el azúcar moreno, el agua caliente, el huevo y el agua de azahar. Mezcle energéticamente hasta la incorporación de todos los ingredientes y evitando los grumos.
3. Coloque las placas para barquillos en el aparato y vierta una cucharada sopera generosa de masa para cada barquillo.
4. Deje durante aproximadamente 5 minutos cada tanda.

Puede conservar los barquillos en una caja de metal durante 3 semanas.

Gofres rellenos con azúcar mascabado

Para aproximadamente 50 gofres

Tiempo de preparación: 15 minutos

Ingredientes:

PARA LA PASTA PARA GOFRES:

- 500 g de harina
- 30 g de azúcar sémola
- Unas gotas de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 150 g de mantequilla
- 4 huevos
- 20 cl de leche
- 20 g de levadura de panadería (1 cubo de levadura fresca)

PARA EL RELLENO:

- 200 g de azúcar mascabado
- 125 g de mantequilla fundida

Elaboración:

1. Disuelva la levadura en la leche tibia.
2. Vierta la harina tamizada en una ensaladera grande, añada la sal, el azúcar, la mantequilla a temperatura ambiente y los huevos enteros.
3. Amase el conjunto y añada la levadura disuelta en la leche. Se debe obtener una masa flexible y lisa.
4. Cuando la masa esté correctamente amasada, se hace una bola que se deja reposar en un lugar cálido y protegido de las corrientes de aire, al menos durante 2 horas. Debe crecer casi el doble de volumen.
5. Con la masa, haga pequeños trozos de pasta (aproximadamente 25 g).
6. Caliente la gofrera, coloque dos trozos de pasta y cuando estén hechos coloque otros dos.
7. Durante la cocción, abra el primer gofre con un cuchillo puntiagudo y afilado teniendo cuidado de no cortarlo por completo.
8. Rellene cada gofre con la mezcla de mantequilla derretida/azúcar mascabado.

Puede variar cambiando el sabor del relleno: café, vainilla o canela.

Sie haben sich für ein Produkt der Marke Essentiel b entschieden, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Wir legen ganz besonderen Wert auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und das **DESIGN** unserer Produkte. Wir hoffen daher, dass dieses Waffeleisen Sie rundum zufriedenstellt.

Anwendungshinweise

LESEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN AUFMERKSAM DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN UND BEWAHREN SIE SIE AUF, UM BEI BEDARF INFORMATIONEN DARIN NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Bei der Benutzung von elektrischen Geräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden, um das Risiko von Brand, Stromschlag und/oder Verletzungen zu senken.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltgebrauch bestimmt. Jede sonstige (professionelle) Nutzung ist ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Haushaltgebrauch oder ähnliche Anwendungen in folgenden Umgebungen bestimmt:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Hotels, Motels und ähnliche Unterkünfte;
 - Fremdenzimmer und ähnliche Unterkünfte.
- Vor dem Anschließen des Geräts sicherstellen, dass die elektrische Spannung Ihres Heims der, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist, entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Steckdose mit integrierter Erdung an. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses geerdet und für die Spannung des Geräts ausgelegt sein. Sorgen Sie dafür, dass niemand dadurch behindert wird.
- Die Steckdose muss immer zugänglich sein, während das Gerät angeschlossen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht:
 - Wenn die Steckdose oder das Netzkabel beschädigt ist

- Im Falle einer Fehlfunktion
- Wenn das Gerät in irgendeiner Form beschädigt ist
Bringen Sie es in ein Kundenservicezentrum und lassen Sie es prüfen und reparieren. Der Benutzer darf selbst keine Reparatur ausführen.
- Wenn das Netzteil beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, seinem Kundenservice oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stecken Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, wegräumen oder an einen anderen Ort stellen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es ohne Überwachung lassen und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor sie es reinigen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Netzteil trennen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel selbst.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie einem mit Strom oder Gas funktionierenden Kochfeld, einem Ofen oder anderen Geräten, die Wärme erzeugen, auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden unter der Voraussetzung, dass sie es unter Aufsicht verwenden oder Benutzungshinweise für den sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und sich der möglichen Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie älter sind als 8 Jahre und überwacht werden.
- Das Gerät und sein Netzkabel müssen für Kinder unter 8 Jahren unerreichbar sein.

- Lassen Sie das Gerät niemals an einem Ort, der Witterung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Berühren Sie weder das Gerät noch das Kabel mit feuchten Händen.
- Berühren Sie während der Benutzung nicht die heißen Oberflächen und vermeiden Sie, dass das Netzteil mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Standheizung.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät stets auf einem ebenen, stabilen und ausreichend großen Untergrund steht.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen empfindlichen Untergrund (lackiertes Möbelstück, Glastisch usw.) oder einen weichen, nicht hitzebeständigen Untergrund.
- Nehmen Sie das Gerät weder unter Wandmöbeln noch in der Nähe leicht entflammbarer Produkte oder Materialien (Polstermöbel, Papier, Kartons usw.) in Betrieb.
- Lassen Sie während des Betriebes mindestens 15 cm Platz um das Gerät.
- Decken Sie die Heizplatten niemals mit Alufolie ab und stellen Sie keine Schüsseln, Teller oder metallischen Gegenstände wie Messer usw. darauf ab.



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE!
Während des Betriebs können die zugänglichen Flächen sehr heiß werden.
 BERÜHREN SIE NIE DIE METALLTEILE, DIE BEIM GEBRAUCH SEHR HEISS WERDEN:
 VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernsteuerung bestimmt.
- Die Anweisungen zur Reinigung des Geräts entnehmen Sie bitte dem Absatz „Instandhaltung und Reinigung“ dieser Anleitung.

Ihr Produkt

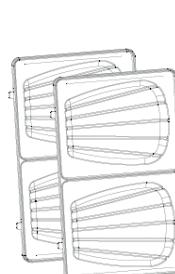
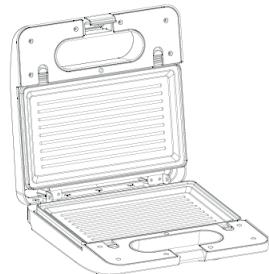
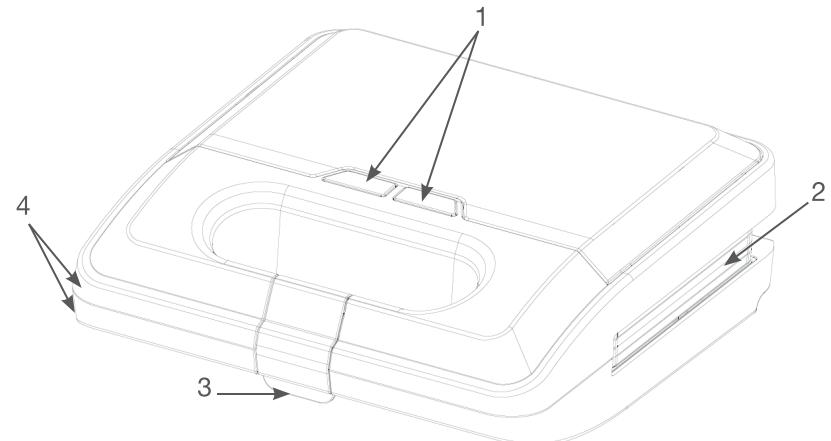
Verpackungsinhalt

- 1 Gerät
- 4 Platten-Sets
- 1 Bedienungsanleitung

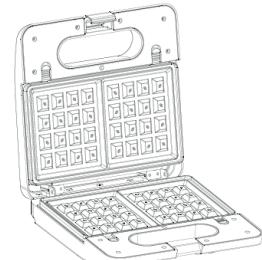
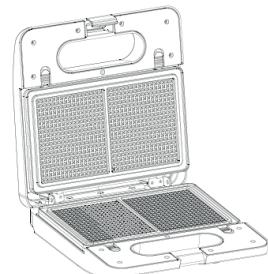
Kenndaten

- . 4 Platten-Sets: 2 belgische Waffeln, 2 Sandwichtoasts, 2 Herzwaffeln und 1 Panini-Grill
- . Abnehmbare Platten spülmaschinenfest
- . Antihhaftbeschichtung
- . 750 Watt
- . Abmessungen (B x T x H): 22,5 x 22,5 x 9,5 cm
- . Gewicht: 1,9 kg

Beschreibung des Geräts



5 6 7 8



1	Heizanzeige und Spannungsleuchte
2	Herausnehmbare Heizplatten
3	Riegel
4	Griffe
5	Platten Sandwichtoasts
6	Panini-Grillplatten
7	Platten Herzwaffeln
8	Waffelplatten

Vor dem ersten Gebrauch

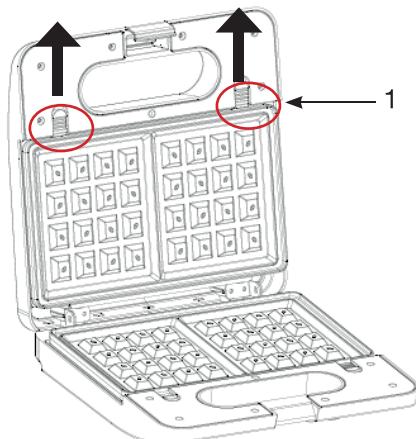
- Packen Sie das Gerät sowie das Zubehör aus.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
- Reinigen Sie die Heizplatten mit einem weichen, trockenen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Geräts eindringt. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile sorgfältig mit einem weichen Tuch.

Geben Sie bei der ersten Inbetriebnahme ein wenig Öl auf die Heizplatten. Eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung ist möglich. Das ist normal und legt sich schnell.

Einsetzen/Entfernen der Heizplatten

ACHTUNG! Entfernen oder installieren Sie die Platten nur, wenn das Gerät kalt ist und von der Steckdose getrennt ist.

1. Führen Sie die Heizplatten in die Vertiefungen im Bereich der Scharniere ein. Drücken Sie anschließend auf die Heizplatten, bis Sie beim Einrasten das „Klickgeräusch“ hören.
2. Um Sie zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstasten (1) und nehmen Sie die Platten aus dem Gerät. Für die Herzwaffeln die Platte mit offener Kontur nach unten positionieren .



Gebrauch

1. Setzen Sie die Heizplatten, die Sie verwenden möchten, entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen der Heizplatten“ ein.
2. Wickeln Sie das Stromkabel ab und stecken Sie den Stecker in eine Wandsteckdose. Wenn Sie das Gerät anschließen, leuchten die grünen und roten Leuchten auf. Das Gerät beginnt dann zu heizen und muss geschlossen bleiben.
3. Das Vorheizen dauert etwa 5 Minuten: die grüne Leuchte erlischt.
4. Öffnen Sie das Gerät und legen Sie Ihre Sandwichtoasts und Ihr Grillgut auf die Platten oder gießen Sie den Teig für die belgischen Waffeln/Herzwaffeln auf die untere Platte des Geräts.

Achten Sie bei den belgischen Waffeln darauf, dass der Teig nicht an den Seiten überläuft.

Achten Sie bei den Sandwichtoasts darauf, dass Sie nicht zu groß sind. Richten Sie sie sorgfältig im Gerät aus, um zu verhindern, dass z.B. Käse an den Seiten des Geräts herunterläuft.

ACHTUNG:

- Während des Betriebs können die zugänglichen Flächen sehr heiß werden. Berühren Sie niemals die Platten, wenn das Gerät eingeschaltet ist: Verbrennungsgefahr.
 - Decken Sie die Platte niemals mit Alufolie ab und stellen Sie keine Schüsseln, Teller, kein Metallbesteck (Messer, Gabeln...) usw. darauf.
5. Schließen Sie das Gerät, verriegeln Sie die Verriegelung. Der Frittivorgang beginnt.
 6. Rechnen Sie mit 4 bis 5 Minuten Garzeit, je nach persönlichem Geschmack.
 7. Ziehen Sie am Ende des Garzyklus die Verriegelung und öffnen Sie das Gerät mit dem Griff.
 8. Nehmen Sie die Speisen mithilfe eines Kunststoff- oder Holzspachtels heraus.
 9. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden, ziehen Sie den Stecker ab.
 10. Öffnen Sie das Waffeleisen und lassen Sie es abkühlen.

Tipp:

- Schließen Sie das Waffeleisen zwischen 2 Garzyklen, um einen Wärmeverlust zu vermeiden. Nach ein paar Garzyklen garen die Waffeln dank der im Waffeleisen gespeicherten Wärme schneller.

- Um die Antihaltbeschichtung der Platten zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung geeigneter Utensilien (aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff). Es dürfen keine metallischen Utensilien verwendet werden.
- Legen Sie niemals Tiefkühlkost auf die heißen Platten, da andernfalls ein thermischer Schock verursacht werden kann.
- Das Vorheizen des Geräts im leeren Zustand (ohne Lebensmittel) darf 15 Minuten nicht überschreiten.

Instandhaltung und Reinigung

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker. Lassen Sie die Platte vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Platten mit einem nicht abrasiven Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel). Spülen Sie alle Teile unter klarem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Lappen.
- Die Platten sind auch spülmaschinengeeignet.

Rezepte

Lütticher Waffeln

Für etwa 10 belgische Waffeln
Ruhezeit: 45 Minuten + 30 Minuten

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 150 g Milch
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Hagelzucker
- 1 Beutel Backhefe (8 g)

Zubereitung:

1. Vermischen Sie in einer Schüssel die lauwarme Milch und die Backhefe.
2. Fügen Sie das Mehl und das Ei hinzu und vermischen Sie alles mit einem Holzlöffel.
3. Lassen Sie den Teig 45 Minuten in der mit einem Tuch bedeckten Schüssel ruhen.
4. Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Butter in Stücke und lassen Sie sie bei Raumtemperatur stehen. Die Butter darf nicht geschmolzen sein.

5. Fügen Sie nach 45 Minuten, sobald der Teig schön aufgegangen ist, die Butter hinzu und erneut mischen.
6. Wenn die Butter gut eingearbeitet ist, fügen Sie die 100 g Hagelzucker und mischen erneut.
7. Lassen Sie den Teig noch einmal 30 Minuten lang abgedeckt stehen. Der Teig ist noch weiter aufgegangen.
8. Installieren Sie die Waffelplatten auf dem Gerät und gießen Sie einen Esslöffel Teig für jede Waffel auf die Platte.
9. Lassen Sie jede Waffelladung ca. 6 Minuten nach erreichen der Heiztemperatur (grüne Leuchte) garen.

Herzwaffeln

Für ca. 50 Herzwaffeln
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 60 g Butter
- 125 g Mehl
- 110 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 125 ml Wasser
- 1 Esslöffel Orangenblütenwasser (optional)

Zubereitung:

1. Die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen lassen.
2. Mehl, brauen Zucker, heißes Wasser, das Ei und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Mischen Sie kräftig, bis alle Zutaten ohne Klumpen eingearbeitet sind.
3. Installieren Sie die Platten für die Herzwaffeln auf dem Gerät und gießen Sie einen Esslöffel Teig für jede Herzwaffel auf die Platte.
4. Lassen Sie jede Waffelladung ca. 5 Minuten garen.

Sie können die Herzwaffeln 3 Wochen lang in einer Metallbox aufbewahren.

Belgische Waffeln gefüllt mit braunem Zucker

Für etwa 50 belgische Waffeln

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

FÜR DEN WAFFELTEIG:

- 500 g Mehl
- 30 g Streuzucker
- Einige Tropfen Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 20 cl Milch
- 20 g Backhefe (1 Würfel frische Hefe)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 200 g brauner Zucker
- 125 g geschmolzene Butter

Zubereitung:

1. Lösen Sie die Hefe in der warmen Milch auf.
2. Gießen Sie das gesiebte Mehl in eine große Schüssel, fügen Sie Salz, Zucker, Butter bei Raumtemperatur und die ganzen Eier hinzu.
3. Kneten Sie alles, fügen Sie dann die in der Milch aufgelöste Hefe hinzu und vermengen Sie alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig.
4. Wenn der Teig ausreichend geknetet wurde, formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort mindestens 2 Stunden ruhen. Der Teig muss sich fast verdoppeln.
5. Aus dem Teig kleine Teigstücke formen (ca. 25 g).
6. Erhitzen Sie das Waffeleisen und legen Sie dann zwei Teigstücke darauf. Wenn sie gar sind, die Waffeln herausnehmen und zwei neue Teigstücke auflegen.
7. Öffnen Sie während des Garens die erste Waffel mit einem scharfen Messer, aber achten Sie darauf, die Waffel nicht vollständig aufzuschneiden.
8. Füllen Sie jede Waffel mit der Mischung aus geschmolzener Butter und braunem Zucker.

Durch unterschiedliche Füllungen mit Café, Vanille oder Zimt können Sie eine geschmackliche Abwechslung schaffen.

U hebt een product van het merk Essentiel b gekocht en we danken u daarvoor. Wij besteden veel zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten.

Wij hopen dat dit multifunctionele wafelijzer volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

gebruiksvoorschriften

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOOR U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK.

Tijdens het gebruik van elektrische apparaten moeten de essentiële veiligheidsvoorschriften altijd in acht worden genomen om risico op brand, elektrische schokken en/of persoonlijk letsel te verkleinen.

- Dit apparaat dient uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Alle ander gebruik (professioneel) is uitgesloten.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden in huishoudelijke applicaties en dergelijke zoals:
 - kitchenettes voor het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - hotels, motels en andere soorten woonomgevingen;
 - omgevingen van het type chambres d'hôtes.
- Voor u het apparaat aansluit, controleert u of de elektrische spanning van uw huis overeenkomt met die vermeld staat op het plaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Als u een verlengsnoer gebruikt, moet het een ingebouwde aarding hebben en het vermogen van het apparaat ondersteunen. Neem alle voorzorgen zodat niemand er overheen valt.
- De stekker moet altijd toegankelijk zijn als het apparaat aangesloten is.
- Gebruik het apparaat niet:
 - Als de stekker of de voedingskabel beschadigd zijn,
 - Als het slecht werkt,
 - Als het apparaat op de een of andere manier beschadigd is.

Laat het apparaat aan een klantenservicedienst zien die het zal inspecteren en repareren. De gebruiker mag zelf geen herstellingen uitvoeren.

- Als de stroomkabel beschadigd is moet deze vervangen worden door uw leverancier, zijn klantenservice of door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Haal de stekker van uw apparaat na gebruik altijd uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voor u het schoonmaakt, opbergt of verplaatst.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het zonder toezicht achterlaat en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verplaats een functionerend apparaat nooit.
- Trek, als u de stroomkabel uit het stopcontact haalt, altijd aan de basis en nooit aan de kabel zelf.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Dompel het apparaat, de stroomkabel of de stekker nooit onder in water of in een andere vloeistof.
- Plaats dit apparaat niet in nabijheid van een warmtebron zoals een kookplaat of een elektrisch of gasfornuis, een oven of een ander apparaat dat warmte produceert.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met onvoldoende kennis en ervaring, mits zij onder toezicht staan of instructies over een veilig gebruik van het apparaat ontvangen hebben en zij de risico's daarvan begrepen hebben.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De schoonmaak en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht is.
- Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen van minder dan 8 jaar.
- Uw apparaat nooit plaatsen op een plek blootgesteld aan weersomstandigheden en vocht.
- Het apparaat en de stroomkabel niet met vochtige handen aanraken.

- De warme oppervlakken tijdens het gebruik niet aanraken en de stroomkabel niet in contact laten komen met de warme oppervlakken van het apparaat.
- Het apparaat niet als aanvullend verwarmingstoestel gebruiken.
- Zorg er altijd voor dat u het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond plaatst waarvan de afmetingen voldoende zijn om het apparaat te dragen.
- Uw apparaat nooit op een kwetsbare ondergrond zetten (gelakt meubel, glazen tafel, enz.) of op een soepele, niet hittebestendige ondergrond.
- Het apparaat niet laten functioneren onder een wandmeubel, in nabijheid van ontvlambare producten of ontvlambare materialen (meubelstoffen, papier, kartonnen dozen, enz.).
- Een vrije ruimte van minstens 15 cm rond het apparaat laten als het aanstaat.
- Het kookoppervlak nooit bedekken met aluminiumfolie en er nooit schalen, borden of metalen voorwerpen zoals messen enz. op zetten.



LET OP: WARM OPPERVLAK!

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat aanstaat.

RAAK DE METALEN ONDERDELEN NOOIT AAN. ZIJ KUNNEN ZEER WARM WORDEN TIJDENS GEBRUIK: U KUNT ZICH VERBRANDEN!

- Dit apparaat is niet bedoeld om te laten starten met een externe timer of met een afstandsbediening.
- Raadpleeg voor de reinigingsinstructies van het apparaat de paragraaf "Onderhoud en reiniging" van de gebruiksaanwijzing.

uw product

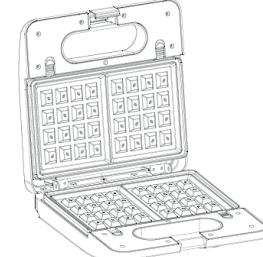
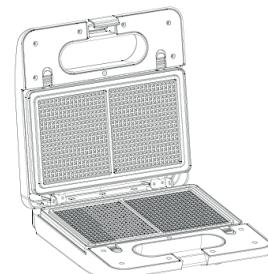
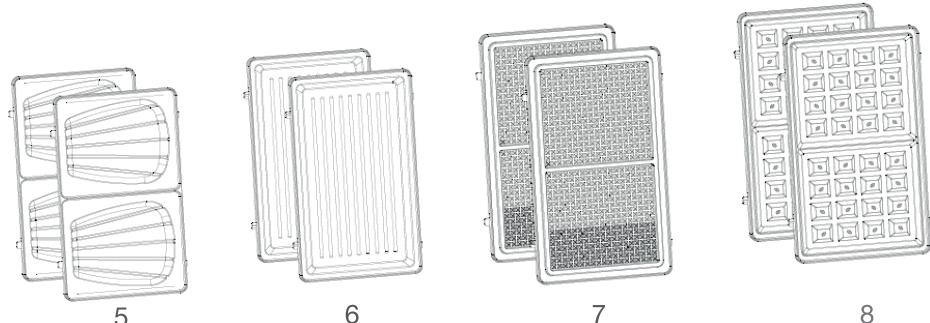
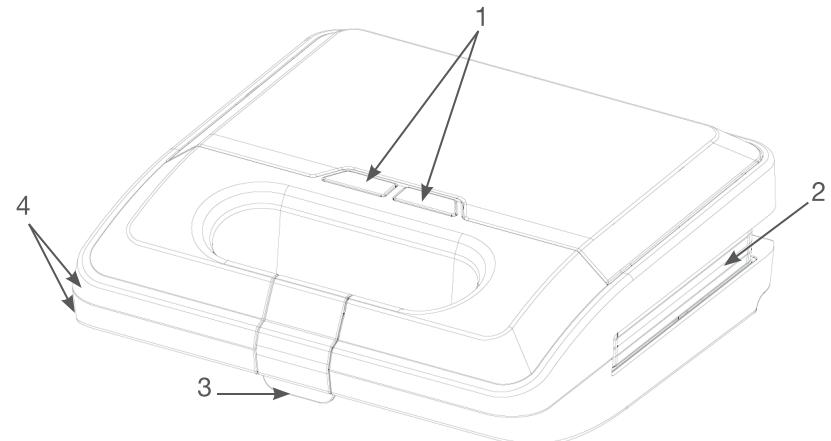
Inhoud van de doos

- 1 apparaat
- 4 stel platen
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische kenmerken

- . 4 stel platen: 2 wafels, 2 tosti's, 2 kleine wafels et 1 panini-grill
- . Verwijderbare vaatwasbestendige platen
- . Anti-aanbaklaag
- . 750 Watt
- . Afmetingen (L x D x H): 22,5 x 22,5 x 9,5 cm
- . Gewicht: 1,9 kg

Beschrijving van het apparaat



1	Verhittingslampje en lampje voor stroomindicatie
2	Verwijderbare bakplaten
3	Vergrendeling
4	Handgrepen
5	Platen voor tosti
6	Panini-grill platen
7	Platen voor kleine wafels
8	Platen voor wafels

voor het eerste gebruik

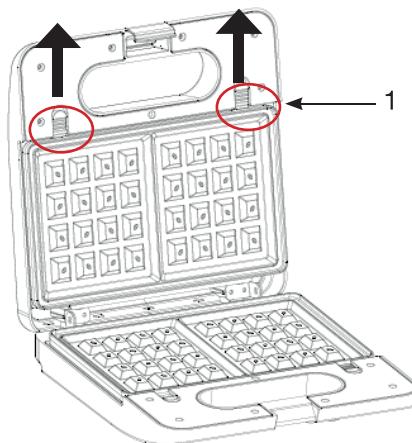
- Pak het apparaat uit, evenals de accessoires.
- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Veeg de bakplaten af met een zachte en droge doek. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat stroomt. Spoel met zuiver water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.

Giet voor het eerste gebruik een weinig olie op de platen. Het is mogelijk dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft. Dat is normaal en verdwijnt snel.

installatie/verwijdering van de platen

ATTENTIE! Installeer of verwijder de platen uitsluitend wanneer het apparaat afgekoeld is en de stekker uit het stopcontact verwijderd is.

1. Plaats de platen in de uitsparingen bij de scharnieren van het apparaat. Druk vervolgens op de platen tot u een "vergrendelingsklik" hoort.
2. Druk op de demontageknoppen (1) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Om kleine wafels te maken zet u de plaat met open omtrek naar beneden □□.



gebruik

1. Installeer de platen die u wilt gebruiken door de aanwijzingen te volgen in de paragraaf "installatie van de platen".
2. Rol de voedingskabel uit en sluit hem aan op een wandstopcontact. Als u het apparaat aansluit op de netstroom gaan de groene en rode lampjes branden. Het apparaat begint voor te verwarmen en moet gesloten blijven.
3. Het voorverwarmen duurt ongeveer 5 minuten: het groene lampje gaat uit.
4. Open het apparaat, plaats uw tosti en grillproducten op de onderste plaat van het apparaat of schenk het wafelbeslag ertop.

Wees er bij het maken van de wafels alert op dat het beslag niet over de randen loopt. Let er bij de tosti's op dat ze niet te dik zijn. Leg ze goed op het apparaat om te voorkomen dat er bijvoorbeeld kaas over de randen van het apparaat stroomt.

ATTENTIE:

- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat aanstaat. Raak de bakplaten tijdens gebruik nooit aan: u kunt zich verbranden.
 - De plaat nooit bedekken met aluminiumfolie en nooit schalen, borden, metalen bestek (messen, vorken, ...) enz. op het kookoppervlak zetten.
5. Doe het apparaat dicht en vergrendel het. Het frituren begint.
 6. Reken op een bereidingstijd van 4 tot 5 minuten naargelang uw persoonlijke voorkeur.
 7. Verwijder na de kookcyclus de grendel en open het apparaat met behulp van de handgreep.
 8. Verwijder de voedingswaren met een plastic of houten spatel.
 9. Haal de stekker na gebruik altijd uit het stopcontact.
 10. Open het wafelijzer en laat het afkoelen.

Tips:

- Doe het wafelijzer tussen 2 kookcycli dicht om warmteverlies te voorkomen. Na enkele kookcycli zijn de wafels sneller gaar, omdat het ijzer reeds warm is.
- Om de anti-aanbaklaag van de platen te beschermen, raden wij u aan om geschikt keukengerei te gebruiken (van hout of hittebestendig plastic). Gebruik van metalen keukengerei is verboden.
- Plaats nooit diepgevroren voedingswaren op de warme bakplaten. Dit kan een thermische schok veroorzaken.
- Het voorverwarmen van het apparaat (zonder voedingswaren) mag niet langer duren dan 15 minuten.

onderhoud en reiniging

- Haal de stekker van het apparaat na elk gebruik uit het stopcontact. Laat de plaat afkoelen alvorens deze schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of in een andere vloeistof.
- Reinig de platen met een zachte, niet-schurende spons en een zacht schoonmaakmiddel (zoals afwasmiddel). Spoel het geheel met helder water af en droog het met behulp van een zachte doek.
- De platen zijn tevens vaatwasbestendig.

recepten

Luikse wafels

Voor ongeveer 10 wafels

Rusttijd: 45 minuten + 30 minuten

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 150 g melk
- 125 g boter
- 1 ei
- 100 g parelsuiker (korrelsuiker)
- 1 zakje bakkersgist (8 g)

Bereiding:

1. Meng in een kom de lauw melk met de gist.
2. Voeg de bloem en het ei toe en meng met een houten lepel.
3. Laat het beslag 45 minuten rusten in de kom en bedek met een theedoek.
4. Snij in de tussentijd de boter in stukken en laat rusten bij omgevingstemperatuur. De boter mag niet smelten.
5. Na 45 minuten als het beslag goed gerezen is, de boter toevoegen en opnieuw mengen.
6. Als de boter goed is opgenomen de 100 g parelsuiker toevoegen en mengen.
7. Opnieuw 30 minuten laten rusten en de kom bedekken met een theedoek. Het beslag is opnieuw goed gerezen.
8. Plaats de platen voor de wafels in het apparaat en giet er voor elke wafel een flinke eetlepel beslag op.
9. Na het bereiken van de verhittingstemperatuur (groen lampje) per ronde ongeveer 6 minuten laten bakken.

Kleine wafels

Voor ongeveer 50 wafeltjes

Bereidingstijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- 60 g boter
- 125 g bloem
- 110 g bruine suiker
- 1 ei
- 125 ml water
- 1 eetlepel oranjebloesemwater (naar keuze)

Bereiding:

1. Doe de boter in een kom en laat smelten in de magnetron.
2. Voeg de bloem, de bruine suiker, het warme water, het ei en het oranjebloesemwater toe. Krachtig mengen tot alle ingrediënten opgenomen zijn en voorkom de vorming van klontjes.
3. Plaats de platen voor kleine wafels in het apparaat en giet er voor elk wafeltje een flinke eetlepel beslag op.
4. Per ronde ongeveer 5 minuten laten bakken.

U kunt de wafeltjes in een metalen doos 3 weken bewaren.

Wafels gevuld met basterdsuiker

Voor ongeveer 50 wafels

Bereidingsijd: 15 minuten

Ingrediënten:

VOOR HET WAFELBESLAG:

- 500 g bloem
- 150 g boter
- 30 g griesuiker
- 4 eieren
- Enkele druppels vanille-extract
- 20 cl melk
- 1 snufje zout
- 20 g bakkersgist (1 blokje verse gist)

VOOR DE GARNITUUR:

- 200 g basterdsuiker
- 125 g gesmolten boter

Bereiding:

1. Los de gist op in de lauwie melk.
2. Schenk de gezeefde bloem in een grote kom, voeg het zout, de suiker, de boter op kamertemperatuur en de hele eieren toe.
3. Kneed alles en voeg vervolgens de in de melk opgeloste gist toe. Er moet een soepel en glad deeg ontstaan.
4. Als het deeg goed gekneed is maakt u een bol die u minstens 2 uur laat rusten op een warme en tochtvrije plek. Het deeg moet zodanig rijzen dat het volume ervan verdubbelt.
5. Vorm met het deeg kleine bolletjes (ongeveer 25 g).
6. Verwarm het wafelijzer en plaats er twee bolletjes in. Als ze gebakken zijn verwijderd u ze en plaatst u er twee andere bolletjes in.
7. Tijdens het bakken opent u de eerste wafel met behulp van een puntig en goed geslepen mes, waarbij u er alert op bent dat u hem niet volledig opensnijdt.
8. Vul elke wafel met het mengsel gesmolten boter/basterdsuiker.

Geniet van andere smaken en wissel de vulling af: koffie, vanille of kaneel.

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.

Toda la información, los dibujos, los bocetos y las imágenes de este documento son propiedad exclusiva de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos relativos a sus marcas, creaciones y datos. Cualquier copia o reproducción por cualquier medio será juzgada y considerada como una falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Gaufrier multifonction

Multifunction waffle iron

Gofrera multifunción

Multifunktions-Waffeleisen

Multifunctioneel wafelijzer

ESWM1



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.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahmesysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggestort worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen in -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klantenaafdeling
Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

Art. 8008760

Réf. ESWM1

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /
FABRICADO EN R.P.C. / HERGESTELLT
IN VR CHINA / GEFABRICEERD IN VRC
SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE



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.

Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen.

Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer. Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

