

essentiel**b**

Appareil à pizza multifonction /  
Multifunction pizza machine /  
Pizzera multifunción / Multifunktionaler  
Pizzamaker / Multifunctionele pizzaoven  
EAP 2



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /  
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	ES	DE	NL
①	Poignée	Handle	Asa	Griff	Handvat
②	Plaque de cuisson supérieure	Top cooking plate	Placa de cocción superior	Obere Backfläche	Bovenste bakplaat
③	Plaque de cuisson inférieure	Bottom cooking plate	Placa de cocción inferior	Untere Backfläche	Onderste bakplaat
④	Interrupteur marche/arrêt de la plaque supérieure	Top plate on/off switch	Interruptor de encendido/apagado de la placa superior	Ein-/Aus-Schalter für die obere Platte	Aan/uitschakelaar van de bovenste bakplaat
⑤	Témoin lumineux rouge de la minuterie	Timer red indicator light	Indicador luminoso rojo del temporizador	Rote Timer-Leuchtanzeige	Rood controlelampje van de timer
⑥	Témoin lumineux vert « En chauffe » -> allumé / « Prêt à l'emploi » -> éteint	Green indicator light "Heating" -> on / "Ready to use" -> off	Indicador luminoso verde «Calentando» -> encendido / «Listo para su uso» -> apagado	Grüne Leuchtanzeige „Aufheizen“ -> eingeschaltet / „Betriebsbereit“ -> ausgeschaltet	Groen controlelampje "Aan het opwarmen"-> aan/ "Klaar voor gebruik" -> uit
⑦	Bouton minuterie	Timer button	Botón del temporizador	Timer-Knopf	Timerknop
⑧	Bouton de réglage de la température (thermostat)	Temperature control knob (thermostat)	Botón de ajuste de la temperatura (termostato)	Temperatureinstellknopf (Thermostat)	Knop voor het regelen van de temperatuur (thermostaat)

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 cet appareil à pizza multifonction vous donnera entière satisfaction.

## consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. Si vous cédez l'appareil à des tiers, remettez-le avec sa notice d'utilisation.

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 blessures aux personnes.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil est destiné au réchauffage et à la cuisson des pizzas, quiches, tartes. Il peut être utilisé pour la cuisson à la plancha ainsi que pour la cuisson des crêpes. Tout autre usage est exclu.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- 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.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation d'un plan de travail ou d'une table.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- 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. Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même. 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,
    - avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
  - Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
  - 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 ou de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient

- reçu 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
  - Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
  - Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
  - Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche 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.
  - **Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces portant le symbole ci-contre pendant et après utilisation lors du refroidissement. Risque de brûlure !**





- Ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne faites pas chauffer cet appareil à vide.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace libre minimum de 20 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple.
- 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.).
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques, l'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) sur les plaques est à proscrire.
- Ne recouvrez jamais les plaques de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.

- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil sans 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 fin d'utilisation, remplacez toujours le bouton thermostat (8) sur la position minimale et le bouton minuterie (7) sur la position « 0 » (arrêt) et attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler et de le nettoyer.

**ATTENTION !** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

**NETOUCHEZ JAMAIS LA PLAQUE CHAUFFANTE LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER !**

- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage » à la fin de cette notice.

## votre produit

### CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1 appareil à pizza multifonction
- 1 notice d'utilisation

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1800 W
- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 plaques chauffantes
- Revêtement anti-adhésif
- Ouverture à 105° ou 180°
- Température ajustable (5 positions de réglage jusqu'à 200°C)
- Montée en température : 3 min
- Minuterie : 30 min
- 2 indicateurs lumineux : allumé (rouge) prêt à l'emploi (vert)
- Diamètre de la plaque : 28 cm
- Profondeur de la plaque inférieure : 3 cm
- Temps de cuisson : pizzas fraîches : 20 min / surgelées : 15 min
- Dimensions : H 15,5 cm x P 45 cm x L 38,7 cm

## avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Essuyez les 2 plaques avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Essuyez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.



**ATTENTION :** N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage. Veillez également à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.

- 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

### Mise en route / Préchauffage

1. Placez l'appareil fermé sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise secteur facilement accessible. Les témoins lumineux rouge (5) et vert (6) s'allument.
3. Tournez le bouton du thermostat sur la position maximale « 5 ».
4. Attribuez un temps à la minuterie. 5 minutes suffisent pour avoir un préchauffage idéal.
5. Placez l'interrupteur (4) sur la position de cuisson que vous allez utiliser :



: les plaques supérieure et inférieure chauffent,




: seule la plaque inférieure chauffe.

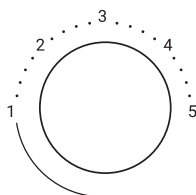
Le voyant du bouton s'allumera pour vous indiquer la chauffe de la plaque supérieure. Il s'éteint lorsque la plaque est prête à être utilisée.

6. Le témoin lumineux vert (6) s'allume pendant que l'appareil monte en température puis, s'éteint quand la température voulue est atteinte. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson quand l'appareil régule automatiquement la température.

## Utilisation pizzas, quiches, tartes, ...


### 1) RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE

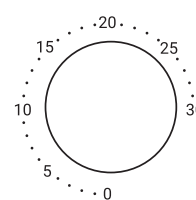
-  1
- La température de cuisson est réglable de « 1 » (position minimum / réglage le moins chaud) à « 5 » (position maximum / réglage le plus chaud) à l'aide du **bouton du thermostat (8)**. La température maximum atteint environ 200°C.



- Réglez le thermostat sur une position élevée (« 5 ») pour une cuisson rapide ou sur une position moyenne (« 3 ») ou faible (« 1 » ou « 2 ») pour une cuisson lente ou un maintien au chaud des aliments.
- Vous pouvez régler le bouton du thermostat (8) à tout moment pour obtenir une température plus ou moins élevée selon vos besoins de cuisson.




### 2) DÉFINISSEZ UN TEMPS DE CUISSON

-  2
- Vous devez définir une minuterie de cuisson jusqu'à 30 minutes à l'aide du **bouton de minuterie (7)**. Tournez le bouton sur le temps de cuisson souhaité. A la fin du temps de cuisson, l'appareil s'arrête de chauffer automatiquement.



- ATTENTION : si vous n'activez pas la minuterie, l'appareil ne chauffera pas.
- Le temps de cuisson dépend des aliments, des quantités, de l'épaisseur de la pâte, de vos préférences de cuisson, etc. Une pizza surgelée cuit plus vite qu'une pizza fraîche. Comptez environ 20 minutes de cuisson pour une pizza fraîche et 15 minutes pour une pizza surgelée.

### 3) CHOISISSEZ LA OU LES PLAQUE(S) DE CUISSON

-  3
- Placez l'interrupteur (4) sur la position de cuisson souhaitée :
    -  : les plaques supérieure et inférieure chauffent,
    -  : seule la plaque inférieure chauffe.

- Restez toujours à proximité de l'appareil pour surveiller la cuisson.

**ATTENTION : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les plaques de cuisson lors de l'utilisation, vous risqueriez de vous brûler.** Utilisez des ustensiles adaptés et/ou des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.

#### POUR FAIRE DES PIZZAS, QUICHES ET TARTES FRAÎCHES :

- Avant la mise en marche de l'appareil, préparez la pâte à pizza ou utilisez une pâte « toute faite » de laquelle vous retirerez la feuille de papier cuisson, étalez-la directement sur la plaque inférieure puis, couvrez-la avec les ingrédients de votre choix et fermez le couvercle.

#### POUR RÉCHAUFFER DES PIZZAS, QUICHES OU TARTES SURGELÉES :

- Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrez le couvercle supérieur et placez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure puis, refermez le couvercle.

En fin d'utilisation, placez le bouton du thermostat (8) sur la position minimale et le bouton minuterie (7) sur la position « 0 » (arrêt). Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez son refroidissement complet avant de procéder au nettoyage.

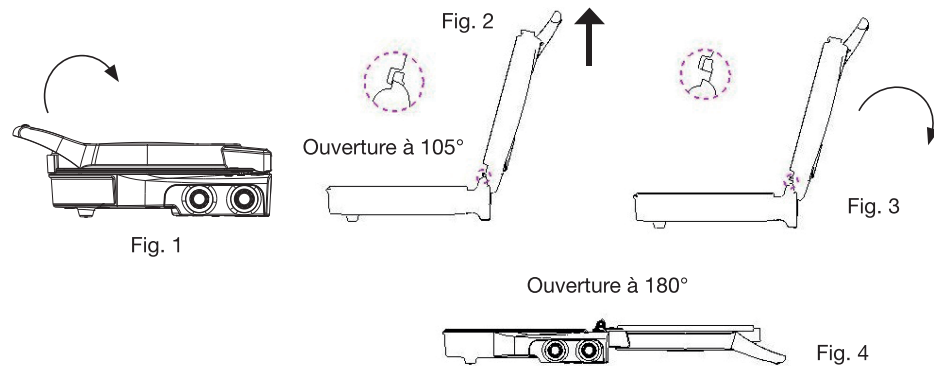
#### Utilisation cuisson à la plancha

**ATTENTION : Afin d'éviter tout risque de brûlures, effectuez ces manipulations lorsque l'appareil est froid.**



Vous pouvez cuire « à la plancha » sur une plaque (ouverture de l'appareil à 105°) ou deux plaques (ouverture de l'appareil à 180°).

Pour ouvrir l'appareil à 180° :

1. Lorsque l'appareil est fermé (figure 1), saisissez la poignée pour ouvrir l'appareil à 105° (figure 2) (pour une cuisson sur une plaque).
2. Soulevez la poignée pour déverrouiller la plaque supérieure (figure 2). La plaque supérieure est libérée (figure 3) et peut être reposée à plat (180°) (figure 4).
3. Vous pouvez maintenant utiliser les 2 plaques de cuisson.



### CUISSON À LA PLANCHA

- Appuyez sur l'interrupteur (4) pour choisir la cuisson sur la plaque inférieure uniquement  ou sur les deux plaques .
- **Huilez légèrement la plaque** et attendez qu'elle soit chaude avant d'y placer des aliments.
- Placez la viande, le poisson, les oeufs, les légumes ou les autres aliments sur la plaque.
- Retournez les aliments de temps en temps. Lorsqu'ils sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur la plaque).

### conseils pratiques d'utilisation

- Graissez légèrement les plaques de cuisson avec un papier absorbant (essuie-tout) imbibé d'huile alimentaire. Les aliments se détacheront plus facilement.
- **Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés en bois ou en plastique résistant à la chaleur. L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) est**

### à proscrire.

- **Ne coupez pas les aliments directement sur les plaques de cuisson.**
- Ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque avec du jus de citron pour empêcher que le goût ne se transmette au mets suivant.

### nettoyage

En fin d'utilisation, placez le bouton du thermostat (8) sur la position minimale et le bouton minuterie (7) sur la position « 0 » (arrêt). Débranchez l'appareil de la prise de courant. **Laissez refroidir l'appareil complètement avant de procéder au nettoyage.**

- N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Retirez les résidus alimentaires restant sur les plaques avec du papier absorbant. Essuyez ensuite les plaques de cuisson avec une éponge douce (non abrasive) imbibée d'eau chaude et de produit détergent doux (type liquide vaisselle). Essuyez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux.

### rangement

- Vous pouvez enrouler le cordon d'alimentation sous la base, dans les encoches prévues à cet effet.

Thank you for your purchase of this Essentiel b branded product. We pay particular attention to the **RELIABILITY**, **EASE OF USE** and **DESIGN** of our products. We hope that this multifunction pizza maker will give you complete satisfaction.

## Safety instructions

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE. If you give the appliance to someone else, make sure that you pass on the instructions as well.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or personal injury.

- . This appliance is intended for household use only. It must be used in accordance with the instructions in this leaflet.
- . It has not been designed for use in the following situations, which are not covered by the warranty:
  - kitchen areas for staff use in shops, offices and other professional environments;
  - farms;
  - by customers in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.

- . This device is intended for reheating and cooking pizzas, quiches and tarts. It can be used for cooking "à la plancha" as well as making pancakes. Do not use for any other purpose.
- . Before plugging in your appliance, check that the voltage indicated on the appliance's rating plate corresponds to the voltage of your electrical system.
- . Only connect the appliance to an earthed socket. If an extension lead is used, it must be earthed and rated according to the power of the appliance. Take all the necessary precautions to ensure that nobody can become entangled in it.
- . The plug must always remain accessible when the appliance is connected.
- . Do not let the power cord hang over a work surface or table.
- . Do not handle the appliance or the power cord with wet hands.
- . Do not use this appliance:
  - if the plug or the power cord is damaged;
  - if it is malfunctioning;
  - if the appliance has been damaged in any way.

Take it to an after-sales service centre where it will be inspected and repaired. Do not attempt

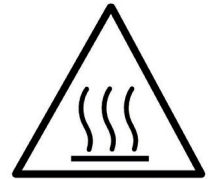


to repair this appliance yourself. Repairs cannot be carried out by the user.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by your retailer, after-sales department or a similarly qualified person to avoid any hazards.
- Always unplug your appliance:
  - after each use;
  - before cleaning, storing or moving it.
- Never leave the appliance running without supervision.
- This appliance may be used by children over 8 years of age and people with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack the necessary experience and knowledge, provided that they are properly supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and understand the dangers involved.
- Children must not play with the appliance.
- Children must be supervised if they are cleaning and maintaining the appliance.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of eight.
- Do not move the appliance while it is running.
- Never leave your appliance in a place exposed to bad weather and humidity.
- To reduce the risk of an electric shock, do not

immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

- Do not install this appliance near any heat source, such as a gas or electric hob, oven, or other appliance that produces heat.
- **The surfaces heat up during use. Do not touch the surfaces marked with the symbol opposite during and after use while it is cooling down. Risk of burns!**
- Do not touch hot surfaces or allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Do not heat up this appliance when it is empty.
- Always place your appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Leave a minimum free space of 20 cm around the appliance while it is running.
- Never place your appliance on a fragile surface (varnished furniture, glass table, etc.) or a flexible surface.
- Do not operate the appliance under a wall cabinet or near flammable products or flammable materials (upholstery, paper, cardboard, etc.).
- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils. Failure to do so may be dangerous for



- the user and may damage the appliance.
- In order to preserve the non-stick coating of the plates, do not use of metal utensils (forks, knives, etc.) with the appliance.
  - Do not cover the plates with aluminium foil and do not lay dishes, plates, etc. on the cooking surfaces.
  - Use oven gloves to remove food from the appliance without burning yourself.
  - This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

When you have finished using the appliance, always turn the temperature control button (8) to the minimum setting, and the timer button (7) to the "0" (off) position, and wait for the appliance to cool down before handling and cleaning it.

**WARNING!** The accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is on.

**NEVER TOUCH THE COOKING PLATE DURING USE: YOU COULD BURN YOURSELF!**

- For the instructions on how to clean the appliance, go to the "Cleaning" paragraph at the end of this manual.

## your product

### PACKAGING CONTENTS

- 1 multifunction pizza maker
- 1 user manual

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Power: 1800 W
- Power supply: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 hotplates
- Non-stick coating
- 105° or 180° opening
- Adjustable temperature (5 settings up to 200°C)
- Heats up in: 3 min
- Timer: 30 min
- 2 indicator lights: on (red) ready for use (green)
- Plate diameter: 28 cm
- Bottom plate depth: 3 cm
- Cooking time: fresh pizza: 20 min / frozen: 15 min
- Dimensions: H 15.5 cm x D 45 cm x W 38.7 cm

## before First use

- Remove the appliance from the packaging, taking care to remove the packing materials.
- Wipe the outer surfaces of the appliance using a clean, soft cloth.
- Wipe the two plates with a soft sponge and hot water with washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry with a soft cloth.



**PLEASE NOTE:** Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other cleaning liquid. Also, be careful not to let water get inside the appliance.

- A slight odour and a little smoke might be given off the first time the appliance is used. This is normal and will quickly go away.

## use

### Start-up/Preheating

1. Place the closed appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Fully unwind the power cable and insert the plug into an easily accessible power socket. The red (5) and green (6) indicator lights come on.
3. Turn the temperature control button to the "5" position.
4. Set the timer. 5 minutes are enough for the right level of preheating.
5. Set the switch (4) to the cooking position you are going to use:



: the top and bottom plates heat up,



: only the bottom plate heats up.

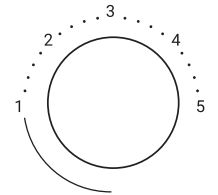
- The button light comes on to indicate that the top plate is heating up. It goes out when the plate is ready to be used.
6. The green indicator light (6) comes on while the appliance is heating up, then goes out when the set temperature is attained. It turns on and off during cooking when the appliance automatically regulates the temperature.

## Use for pizzas, quiches, pies...

### 1) ADJUST THE TEMPERATURE



- The cooking temperature is adjustable from "1" (minimum position / coldest setting) to "5" (maximum position / hottest setting) using the **temperature control button (8)**. The maximum temperature is about 200°C.

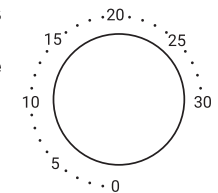


- Set the temperature control button to a high ("5") setting for fast cooking, or a medium ("3") or low ("1" or "2") setting for slow cooking or keeping food warm.
- You can adjust the temperature control button (8) at any time to obtain a higher or lower temperature depending on your cooking needs.

### 2) SET A COOKING TIME



- You need to set the cooking time up to 30 minutes using the **timer button (7)**. Turn the button to the cooking time you want. At the end of the cooking time, the appliance stops heating automatically.



- CAUTION: if you do not activate the timer, the appliance will not heat up.
- The cooking time depends on the food, the quantities, the thickness of the dough, your cooking preferences, etc. Frozen pizza cooks faster than fresh pizza. Allow about 20 minutes to cook fresh pizza and 15 minutes for frozen pizza.

### 3) CHOOSE THE COOKING PLATE(S)



3

- Set the switch (4) to the cooking position you want:



: the top and bottom plates heat up,



: only the bottom plate heats up.

- Always stay close to the appliance to monitor cooking.

**CAUTION:** The accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running. Never touch the cooking plates during use as you could burn yourself. Use suitable utensils and/or oven mitts to remove food from the appliance.

#### TO COOK PIZZAS, QUICHES AND TARTS (FROM CHILLED):

- Before switching on the appliance, prepare the pizza dough or use a "ready-made" dough after removing the sheet of baking paper, lay it directly on the lower plate, then cover it with the ingredients of your choice and close the lid.

#### TO REHEAT PIZZAS, QUICHES OR PIES (FROM FROZEN):

- When the preheating is finished, open the top cover, place the food on the bottom cooking plate and close the cover.

At the end of use, set the temperature control button (8) to the minimum setting and the timer button (7) to the "0" (off) position. Unplug the appliance from the power socket and wait for it to cool down completely before cleaning.

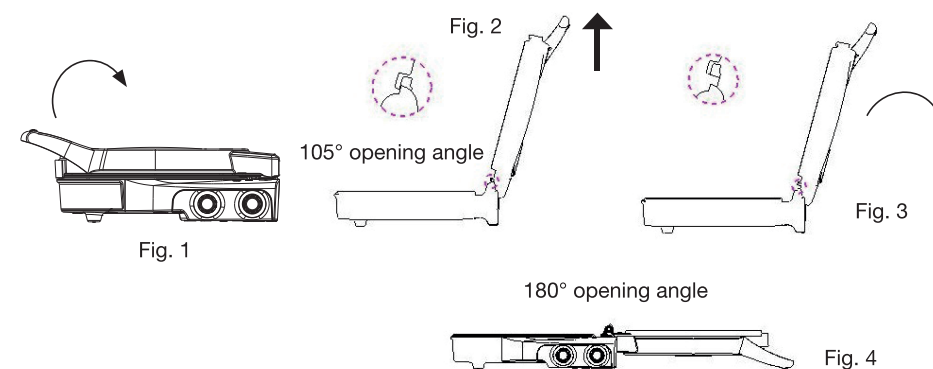
#### Using the plancha

**CAUTION:** To avoid any risk of burns, do the following when the appliance is cold.



You can cook "à la plancha" on one plate (appliance open at a 105° angle) or both plates (appliance open at a 180° angle).

To open the appliance at a 180° angle:

1. When the appliance is closed (figure 1), take the handle to open the appliance to 105° (figure 2) (for cooking on one plate).
2. Lift the handle to unlock the top plate (figure 2). The top plate is released (figure 3) and can be laid flat (180°) (figure 4).
3. You can now use both plates.



#### COOKING A LA PLANCHA

- Press the switch (4) to choose cooking using the bottom plate only  or using both plates .
- **Add a small amount of oil to the plate** and wait until it is hot before adding the food.
- Place the meat, fish, vegetables or other food items on the plate.
- Turn the food over occasionally. Once the food cooked, season it in the dish (not directly on the cooking plate).

#### practical advice

- Lightly oil the cooking plates with kitchen roll soaked in cooking oil. The food will detach itself more easily.
- **In order to preserve the non-stick coating of the plates, we recommend that you use suitable wooden or heat-resistant plastic utensils. Do not use metal utensils (forks, knives, etc.).**
- **Do not cut food directly on the cooking plates.**
- Never put dishes, plates, etc. on the cooking surfaces.

- Meat, fish, etc. cut into small pieces will cook more quickly and better than large pieces.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This will make the juices run out and the meat will be tough.
- After cooking fish or seafood, wipe the plate with lemon juice so that the taste is not transferred to the next dish.

## Cleaning



After use, set the temperature control button (8) to the minimum setting and the timer button (7) to the "0" (off) position. Unplug the appliance from the socket. **Leave the appliance to cool down completely before cleaning.**

- Do not immerse the power cord, plug or body of the appliance in water or any other liquid.
- Be careful to not let water get inside the unit.
- Remove any food residue remaining on the plates with absorbent paper. Then wash the cooking plates with a soft (non-abrasive) sponge soaked in hot water and a mild detergent (e.g. washing-up liquid). Rinse with clean water and dry thoroughly using a soft cloth.
- Wipe the outer surfaces of the appliance using a clean, soft cloth.

## storage

- You can wind the power cord under the base, using the notches provided.

Gracias por adquirir un producto de la marca Essentiel b. Prestamos especial atención a la **FIABILIDAD**, la **FACILIDAD DE USO** y al **DISEÑO** de nuestros productos. Esperamos que esta máquina para pizza multifunción sea de su entera satisfacción.

## instrucciones de seguridad

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA PODER CONSULTARLAS MÁS TARDE. En el caso de ceder este aparato a otra persona, conviene entregarle también este manual de instrucciones.

La utilización de aparatos eléctricos requiere respetar unas precauciones fundamentales de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.

- Este aparato está destinado al uso doméstico únicamente y en interiores. Se debe utilizar de acuerdo con estas instrucciones.
- No se ha diseñado para usarse en los siguientes casos no cubiertos por la garantía:
  - en las zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas u otros entornos profesionales.
  - en granjas.
  - para el uso de clientes de hoteles, moteles y



otros entornos residenciales.

- entornos de tipo casas de huéspedes.
- . Este aparato sirve para calentar y cocinar pizzas, quiches y tartas. Se puede utilizar para cocinar a la plancha, así como para preparar crepes. Cualquier otro uso queda descartado.
- . Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión eléctrica indicada en la placa de características del aparato coincida con la instalación eléctrica de la vivienda.
- . No enchufe el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra. En el caso de recurrir a un prolongador de corriente, debe incorporar una toma de tierra y soportar la potencia del aparato. Tome todas las precauciones para que nadie tropiece con el prolongador.
- . La toma de corriente tiene que quedar accesible cuando el aparato está enchufado.
- . No dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o una encimera.
- . No manipule el aparato ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
- . No utilice el aparato:
  - si el enchufe o el cable de alimentación están dañados,
  - En caso de funcionamiento incorrecto.

- si el aparato presenta cualquier daño.

Llévelo a un centro de servicio posventa, donde lo revisarán y lo repararán. El usuario no debe intentar reparar nunca el aparato. El usuario no puede realizar ninguna reparación.

- . Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el distribuidor, su servicio posventa o una persona que cuente con una cualificación similar, para evitar peligros.
- . Siempre debe desenchufar el aparato:
  - después de cada uso,
  - antes de limpiarlo, guardarlo o moverlo.
- . No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- . Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia o conocimientos, a condición de que estén supervisadas, hayan recibido las instrucciones pertinentes para utilizar el aparato con absoluta seguridad y de que comprendan los peligros que puede conllevar su uso.
- . Los niños no deben jugar con el aparato.
- . La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños no

supervisados.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No desplace el aparato cuando esté en funcionamiento.
- No deje el aparato en un lugar expuesto a la intemperie o la humedad.
- Para evitar riesgos de electrocución, no sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- No instale este aparato cerca de una fuente de calor, como una placa de cocina (de gas o eléctrica), un horno o cualquier aparato que produzca calor.

**Las superficies pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies con el símbolo indicado durante y tras el uso durante el tiempo de enfriamiento. ¡Podría quemarse!**



- No toque las superficies calientes y evite que el cable de corriente entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- No deje el aparato calentándose en vacío.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.

- Deje un espacio libre de al menos 20 cm alrededor del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No coloque el aparato sobre un soporte frágil (mueble barnizado, mesa de cristal, etc.) o un soporte flexible.
- No ponga el aparato en funcionamiento debajo de un mueble de pared ni cerca de productos o materiales inflamables (tejidos de mobiliario, papel, cartón, etc.)
- Utilice únicamente utensilios de madera o plástico resistentes al calor. El incumplimiento de esta recomendación puede representar un peligro para el usuario y podría provocar daños en el aparato.
- Con el fin de proteger el revestimiento antiadherente de las placas, no se pueden utilizar utensilios metálicos (tenedores, cuchillos, etc.) en las placas.
- No cubra nunca las placas con papel de aluminio ni apoye platos, bandejas, etc. sobre las superficies de cocción.
- Utilice guantes de cocina para retirar los alimentos del aparato sin quemarse.
- Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Cuando haya terminado de usar el aparato, vuelva a colocar siempre el botón del termostato (8) en la posición mínima y el botón de temporizador (7) en la posición «0» (apagado), y espere a que se enfríe el aparato antes de manipularlo y limpiarlo.

**¡ATENCIÓN!** La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

**NUNCA DEBE TOCAR LA PLANCHA DE COCCIÓN MIENTRAS SE ESTÉ USANDO: ¡PODRÍA SUFRIR QUEMADURAS!**

- En lo que respecta a las instrucciones de limpieza del aparato, consulte el apartado «Limpieza» que se encuentra al final de estas instrucciones.

## su producto

### CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 máquina para pizza multifunción
- 1 manual de instrucciones

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia: 1800 W
- Alimentación: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 placas de cocción
- Revestimiento antiadherente
- Apertura a 105° o 180°
- Temperatura ajustable (5 posiciones de ajuste hasta 200°C)
- Aumento de temperatura: 3 min
- Temporizador: 30 min
- 2 indicadores luminosos: encendido (rojo) listo para su uso (verde)
- Diámetro de la placa: 28 cm
- Profundidad de la placa inferior: 3 cm
- Tiempo de cocción: pizzas frescas: 20 min / congeladas: 15 min
- Dimensiones: A 15,5 cm x P 45 cm x L 38,7 cm

## antes de usar el aparato por primera vez

- Saque el aparato de su embalaje y todos los elementos de sujeción.
- Limpie las superficies exteriores del aparato con un trapo suave y limpio.
- Lave las dos placas con una esponja suave y agua caliente con detergente lavavajillas líquido. Aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave.



**ATENCIÓN:** No sumerja el aparato, el cable de corriente ni la clavija en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza. Evite la penetración de agua en el interior del aparato.

- La primera vez que se utilice este producto, es posible que se desprenda un poco de olor y humo. Este efecto es normal y desaparecerá enseguida.

## utilización

### Puesta en marcha / Precalentamiento

1. Coloque el aparato cerrado sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
2. Despliegue por completo el cable de alimentación y enchúfelo a una toma de corriente de fácil acceso. Los indicadores luminosos rojo (5) y verde (6) se encienden.
3. Gire el botón del termostato a la posición máxima «5».
4. Atribuya un tiempo al temporizador. 5 minutos son suficientes para tener un precalentamiento ideal.
5. Coloque el interruptor (4) en la posición de cocción que vaya a utilizar:



: las placas superior e inferior calientan,

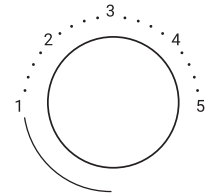
: solo la placa inferior calienta.

- El indicador del botón se encenderá para indicarle el calentamiento de la placa superior. Se apaga cuando la placa está lista para utilizarse.
6. El indicador luminoso verde (6) se enciende mientras que el aparato aumenta de temperatura, después se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada. Se enciende y se apaga durante la cocción cuando el aparato ajusta automáticamente la temperatura.

## Uso para pizzas, quiches, tartas, ...

### 1) AJUSTE LA TEMPERATURA

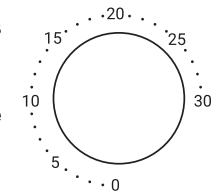
- La temperatura de cocción se puede ajustar de «1» (posición mínima / ajuste menos caliente) a «5» (posición máxima / ajuste más caliente) con el **botón del termostato** (8). La temperatura máxima alcanza aproximadamente 200°C.



- Ajuste el termostato en una posición alta («5») para una cocción rápida o en una posición media («3») o baja («1» o «2») para una cocción lenta o mantener los alimentos calientes.
- Puede ajustar el botón del termostato (8) en cualquier momento para obtener una temperatura más alta o más baja, según sus necesidades de cocción.

### 2) DEFINA UN TIEMPO DE COCCIÓN

- Debe definir un tiempo de cocción hasta 30 minutos con el **botón de temporizador** (7). Gire el botón al tiempo de cocción deseado. Al final del tiempo de cocción, el aparato deja de calentar automáticamente.



- **ATENCIÓN:** si no activa el temporizador, el aparato no calentará.
- El tiempo de cocción depende de los alimentos, las cantidades, el grosor de la masa, sus preferencias de cocción, etc. Una pizza congelada se cocina más rápido que una pizza fresca. Calcule unos 20 minutos de cocción para una pizza fresca y 15 minutos para una pizza congelada.

### 3) ELIJA LA O LAS PLACA(S) DE COCCIÓN



3

- Coloque el interruptor (4) en la posición de cocción deseada:



: las placas superior e inferior calientan,

: solo la placa inferior calienta.

- Quédese siempre cerca del aparato para supervisar la cocción.

**ATENCIÓN:** La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las placas de cocción mientras las esté utilizando, ya que podría quemarse. Utilice utensilios adecuados o guantes de cocina para retirar los alimentos del aparato.

#### PARA PREPARAR PIZZAS, QUICHES Y TARTAS FRESCAS:

- Antes de poner en marcha el aparato, prepare la masa de pizza o utilice una masa «preparada» de la que retirará la hoja de papel de horno, extienda directamente sobre la placa inferior y después cúbrala con los ingredientes de su elección y cierre la tapa.

#### PARA CALENTAR PIZZAS, QUICHES O TARTAS CONGELADAS:

- Una vez finalizado el precalentamiento, abra la tapa superior y coloque los alimentos en la placa de cocción inferior; luego cierre la tapa.

Cuando termine de usar el aparato, coloque el botón del termostato (8) en la posición mínima y el botón del temporizador (7) en la posición «0» (apagado). Quite el enchufe del aparato de la toma eléctrica y espere a que se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.

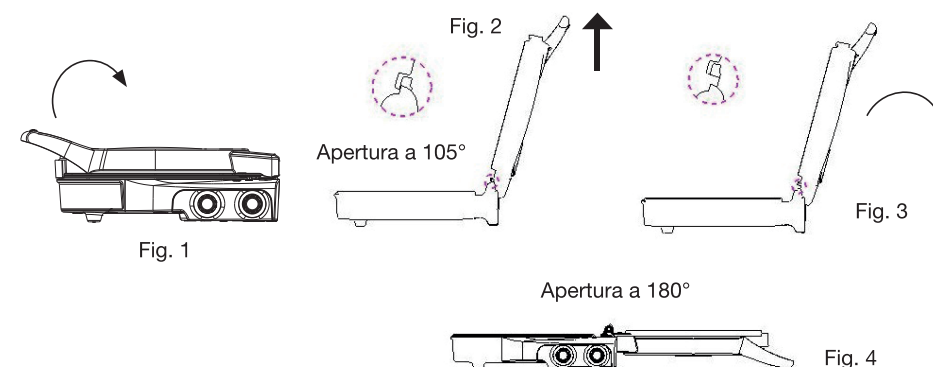
#### Uso de cocción a la plancha

**ATENCIÓN:** Para evitar cualquier riesgo de quemaduras, realice estas manipulaciones cuando el aparato esté frío.



Puede cocinar «a la plancha» en una placa (apertura del aparato a 105°) o dos placas (apertura del aparato a 180°).

Para abrir el aparato a 180°:

1. Cuando el aparato esté cerrado (figura 1), agarre el asa para abrir el aparato a 105° (figura 2) (para una cocción en una placa).
2. Levante el asa para desbloquear la placa superior (figura 2). La placa superior se libera (figura 3) y se puede volver a colocar en plano (180°) (figura 4).
3. De esta manera, puede utilizar las 2 placas de cocción.



#### COCCIÓN A LA PLANCHA

- Pulse el interruptor (4) para elegir la cocción en la placa inferior únicamente  o en las dos placas .
- **Engrase un poco la placa con aceite** y espere a que se caliente antes de poner los alimentos.
- Ponga la carne, el pescado, los huevos, las verduras u otros alimentos en la placa.
- Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando. Cuando ya estén asados, aderécelos en los platos (y no directamente sobre las placas).

#### consejos prácticos de uso

- Engrase un poco las placas de cocción con un papel absorbente (papel de cocina) empapado de aceite alimentario. Así los alimentos se despegarán más fácilmente.
- **Para poder proteger el revestimiento antiadherente de las placas, le recomendamos que utilice utensilios adecuados de madera o plástico resistentes al calor. Evitar la utilización de utensilios metálicos (tenedores, cuchillos, etc.).**



- **No corte los alimentos directamente sobre las placas de cocción.**
- No apoye platos ni bandejas sobre las superficies de cocción.
- La cocción de carne, pescado o cualquier otro alimento en trozos pequeños es más rápida que con trozos grandes.
- No pinche la carne con un tenedor ni la corte durante la cocción porque perdería su jugo y la carne quedaría dura.
- Después de cocinar pescado o marisco, limpie la placa con zumo de limón para evitar transferencias de sabor a los alimentos que se cocinen posteriormente.

## limpieza



Quando termine de usar el aparato, coloque el botón del termostato (8) en la posición mínima y el botón del temporizador (7) en la posición «0» (apagado). Desenchufe el aparato de la toma de corriente. **Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.**

- No sumerja nunca el cable de corriente, la clavija ni el cuerpo del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Evite que entre agua en el interior del aparato.
- Retire los restos alimentarios de las placas con papel absorbente. A continuación, lave las placas de cocción con una esponja suave (no abrasiva) empapada de agua caliente y un producto detergente suave (por ejemplo, un lavavajillas líquido). Aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave.
- Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño suave.

## almacenamiento

- Puede enrollar el cable de alimentación debajo de la base, en las muescas previstas para ello.

Sie haben gerade ein Produkt der Marke Essentiel b erworben und dafür danken wir Ihnen. Wir achten besonders sorgfältig auf die **ZUVERLÄSSIGKEIT**, die **BENUTZERFREUNDLICHKEIT** und auf das **DESIGN** unserer Produkte.

Wir hoffen, dass dieses Multifunktions-Pizza-Backgerät Sie vollkommen zufriedenstellt.

## Sicherheitsanweisungen

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHUND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, übergeben Sie es mit der Bedienungsanleitung.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten ist es immer erforderlich, die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, um Brandgefahren und Stromschlag- und/oder Verletzungsrisiken zu reduzieren.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum häuslichen Gebrauch im Wohnungsinnen bestimmt. Es muss den Anweisungen dieser Anleitung entsprechend verwendet werden.
- Es ist nicht darauf ausgelegt, in folgenden Fällen eingesetzt zu werden, welche die Garantie nicht abdeckt:
  - Kochecken in Geschäften, Büros und

- anderen Arbeitsumgebungen, die für das Personal reserviert sind,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Einrichtungen mit Wohncharakter;
  - Räumlichkeiten wie Fremdenzimmer.
- Dieses Gerät ist zum Aufwärmen und Backen, von Pizza, Quiche und Kuchen bestimmt. Es kann zum Grillen auf der Plancha sowie zur Zubereitung von Crêpes verwendet werden. Jeglicher andere Gebrauch ist ausgeschlossen.
  - Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Versorgungsspannung mit derjenigen Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
  - Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses über eine Erdung verfügen und für die Leistung des Geräts geeignet sein. Treffen Sie die entsprechenden Vorkehrungen, damit niemand darüber stolpert.
  - Wenn das Gerät angeschlossen ist, muss die Steckdose immer zugänglich bleiben.
  - Lassen Sie das Netzkabel nicht von einer Arbeitsfläche oder einem Tisch herunterhängen.
  - Bedienen Sie das Gerät oder das Netzkabel

- nicht mit nassen Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
    - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt sind,
    - im Falle einer Funktionsstörung,
    - wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren. Es kann keinerlei Reparatur vom Benutzer ausgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
  - Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz:
    - nach jedem Gebrauch;
    - bevor Sie es reinigen, verstauen oder umstellen.
  - Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
  - Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse

bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben.

- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Die vom Benutzer auszuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals an einem Ort, welcher Witterung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie z. B. ein elektrisches oder Gas-Kochfeld, ein Backofen oder jegliches andere Gerät, das Hitze erzeugt.
- **Die Oberflächen werden bei der**

**Verwendung heiß. Berühren Sie während und nach der Nutzung sowie beim Abkühlen die Oberflächen nicht, die das nebenstehende Symbol aufweisen. Verbrennungsgefahr!**



- Berühren Sie die heißen Flächen nicht und lassen Sie das Stromkabel nicht mit den heißen Flächen des Geräts in Berührung kommen.
- Lassen Sie dieses Gerät nicht leer laufen.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche gestellt wird.
- Lassen Sie mindestens 20 cm Freiraum um das Gerät herum, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf eine empfindliche Fläche (lackierte Möbel, Glastisch usw.) oder eine nachgiebige Unterlage.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in der Nähe von brennbaren Produkten oder Materialien in Betrieb (Dekorationsstoffe, Papier, Pappkartons usw.).
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen und zur Beschädigung des

Gerätes führen.

- Um die Antihafbeschichtung der Platten zu schonen, ist die Verwendung von Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) auf den Platten zu unterlassen.
- Decken Sie die Platten niemals mit Aluminiumfolie ab und stellen Sie niemals Schüsseln, Teller usw. auf die Grillflächen.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um die Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen ohne sich zu verbrennen.
- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.

Nach dem Gebrauch drehen Sie den Thermostatkopf (8) immer auf die Minimalstellung und den Timer-Knopf (7) auf „0“ (aus) und warten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen und reinigen.

**ACHTUNG!** Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein.

**BERÜHREN SIE DIE HEIZPLATTEN NIEMALS WÄHREND DES GEBRAUCHS: SIE KÖNNTEN SICH VERBRENNEN!**

- Die Reinigungsanweisungen für das Gerät entnehmen Sie dem Abschnitt „Reinigung“ am Ende dieser Anleitung.

## Ihr Produkt

### VERPACKUNGSINHALT

- 1 Multifunktions-Pizza-Backgerät
- 1 Bedienungsanleitung

### TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1800 W
- Stromversorgung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 Heizplatten
- Antihaftbeschichtung
- Öffnung von 105° bis 180°
- Einstellbare Temperatur (5 Einstellstufen bis zu 200°C)
- Aufheizzeit: 3 Min.
- Timer: 30 Min.
- 2 Leuchtanzeigen: eingeschaltet (rot) betriebsbereit (grün)
- Durchmesser der Platte: 28 cm
- Tiefe der unteren Platte: 3 cm
- Garzeit: frische Pizza: 20 Min. / Tiefkühlpizza: 15 Min.
- Maße: H 15,5 cm x T 45 cm x L 38,7 cm

## Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und achten darauf, dass alle Füllstoffe entfernt werden.
- Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem weichen und sauberen Tuch ab.
- Waschen Sie die 2 Platten mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel ab. Die Teile dann mit klarem Wasser abwischen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.



**ACHTUNG:** Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker bei der Reinigung niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein. Achten Sie ebenfalls darauf, dass kein Wasser in das Geräteinnere eindringt.

- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch auftreten und sich etwas Rauch bilden. Dies ist normal und geht schnell vorbei.

## Gebrauch

### Inbetriebnahme / Vorheizen

1. Stellen Sie das geschlossene Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken den Netzstecker in eine gut zugängliche Steckdose. Die rote (5) und die grüne Leuchtanzeige (6) leuchten auf.
3. Drehen Sie den Thermostatkopf auf die maximale Schalterstellung „5“.
4. Stellen Sie am Timer eine Zeit ein. 5 Minuten sind ausreichend für ein ideales Vorheizen.
5. Stellen Sie den Schalter (4) auf die Kochposition, die Sie verwenden möchten:



: die obere und untere Platte werden aufgeheizt,



: nur die untere Platte wird aufgeheizt.

Die Leuchtanzeige am Knopf leuchtet auf und zeigt an, dass die obere Platte heizt. Sie erlischt, wenn die Platte betriebsbereit ist.

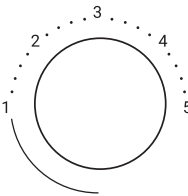
6. Die grüne Leuchtanzeige (6) leuchtet, solange das Gerät aufheizt und erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet während des Backvorgangs auf und erlischt wieder, wenn das Gerät die Temperatur automatisch reguliert.



## Verwendung Pizza, Quiche, Tartes, Kuchen...

### 1) STELLEN SIE DIE TEMPERATUR EIN

• Die Backtemperatur lässt sich mit Hilfe des **Thermostatknopfs (8)** von „1“ (Minimalposition / niedrigste Einstellung) bis „5“ (Maximalposition / heißeste Einstellung) einstellen. Die Höchsttemperatur beträgt ca. 200°C.

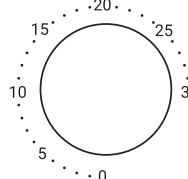


1

- Stellen Sie den Thermostat auf eine hohe Stufe („5“) für ein schnelles Backen oder auf eine mittlere („3“) oder niedrige Stufe („1“ oder „2“) für ein langsames Backen oder um Lebensmittel warmzuhalten.
- Sie können den Thermostatknopf (8) jederzeit einstellen, um je nach Ihren Kocherfordernissen eine höhere oder niedrigere Temperatur zu erhalten.

### 2) LEGEN SIE EINE BACKZEIT FEST

• Sie müssen mit dem **Timer-Knopf (7)** eine Garzeit bis zu 30 Minuten festlegen. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Backzeit. Am Ende der Backzeit hört das Gerät automatisch auf zu heizen.

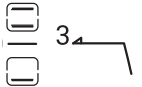


2

- ACHTUNG: Wenn Sie den Timer nicht einschalten, heizt das Gerät nicht.
- Die Backzeit hängt von den Lebensmitteln, den Mengen, der Teigdicke, Ihren Vorlieben usw. ab. Eine Tiefkühlpizza ist schneller gar als eine frische Pizza. Rechnen sie mit ca. 20 Minuten Garzeit für eine frische Pizza und mit 15 Minuten für eine Tiefkühl-Pizza.

### 3) WÄHLEN SIE DIE KOCHPLATTE(N)

• Stellen Sie den Schalter (4) auf die gewünschte Backposition:



3

1: die obere und untere Platte werden aufgeheizt,  
2: nur die untere Platte wird aufgeheizt.

- Bleiben Sie ständig in der Nähe des Geräts um den Backvorgang zu überwachen.

**! ACHTUNG: Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein. Berühren Sie während der Benutzung nie die Grillplatten, denn Sie könnten sich verbrennen.** Verwenden Sie geeignete Utensilien und/oder Küchenhandschuhe, um die Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.

### UM FRISCHE PIZZA, QUICHE ODER KUCHEN ZUZUBEREITEN:

- Bevor Sie das Gerät einschalten, bereiten Sie den Pizzateig zu oder verwenden einen „Fertigteig“ ohne das mitgelieferte Backpapier, legen diesen direkt auf die untere Platte, verteilen die Zutaten Ihrer Wahl darauf und schließen den Deckel.

### ZUM AUFWÄRMEN VON TIEFGEKÜHLTER PIZZA, QUICHE ODER KUCHEN:

- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, öffnen Sie den oberen Deckel, legen die Lebensmittel auf die untere Platte und schließen dann den Deckel wieder.

Am Ende der Nutzung stellen Sie den Thermostatknopf (8) auf die Minimalstellung und den Timer-Knopf (7) auf „0“ (aus). Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und warten, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

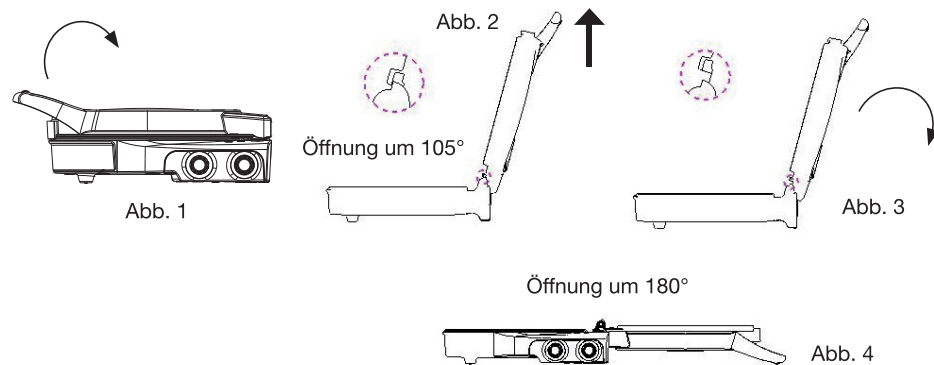
### Verwendung zum Grillen auf der Plancha

**! ACHTUNG: Um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden, führen Sie diese Handgriffe aus, wenn das Gerät abgekühlt ist.**



Sie können auf einer Platte (Öffnung des Geräts um 105°) oder auf zwei Platten (Öffnung des Geräts um 180°) „auf der Plancha“ grillen.

Um das Gerät um 180° zu öffnen:

1. Wenn das Gerät geschlossen ist (Abbildung 1), fassen Sie den Griff und öffnen das Gerät um 105° (Abbildung 2) (für das Garen auf einer Platte).
2. Heben Sie den Griff an, um die obere Platte zu entriegeln (Abbildung 2). Die obere Platte ist freigegeben (Abbildung 3) und kann flach hingelegt werden (180°) (Abbildung 4).
3. Nun können Sie die 2 Grillplatten benutzen.



#### GRILLEN AUF DER PLANCHA

- Drücken Sie den Schalter (4), um nur das Garen auf der unteren Platte  oder auf beiden Platten  zu wählen.
- **Ölen Sie die Platte** leicht ein und warten ab, bis sie heiß ist, bevor Sie die Lebensmittel darauf legen.
- Legen Sie Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse oder sonstige Lebensmittel auf die Platte.
- Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit wenden. Wenn sie gar sind, würzen Sie diese auf den Tellern (und nicht direkt auf den Platten).

#### Praktische Verwendungstipps

- Fetten Sie die Kochplatten leicht mit einem in Speiseöl getränktem Stück Küchenpapier (Küchenrolle) ein. So lassen sich die Lebensmittel leichter ablösen.
- **Um die Antihafbeschichtung der Platten zu schonen, empfehlen wir die Verwendung von geeigneten, hitzebeständigen Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Es sollten keine Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) verwendet**

werden.

- **Schneiden Sie die Lebensmittel nicht direkt auf den Grillplatten.**
- Stellen Sie niemals Schüsseln, Teller u. ä. auf die Grillplatten.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. lassen sich schneller und besser garen als dicke Stücke.
- Stechen Sie nicht mit einer Gabel in das Fleisch und schneiden sie es nicht, während es gebraten wird. Dadurch läuft der Saft aus und das Fleisch wird zäh.
- Nachdem Sie Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, sollten Sie die Platte mit Zitronensaft abreiben, damit der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.

#### Reinigung

**!** Am Ende der Nutzung stellen Sie den Thermostatknopf (8) auf die Minimalstellung und den Timer-Knopf (7) auf „0“ (aus). Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. **Lassen sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.**

- Tauchen Sie niemals das Stromkabel, den Stecker oder den Gerätekörper in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie auf den Platten verbliebene Lebensmittelreste mit Küchenpapier. Reiben Sie anschließend die Kochplatten mit einem weichen (nicht scheuernden) Schwamm ab, der mit warmem Wasser und einem sanften Reiniger (z.B. Geschirrspülmittel) getränkt ist. Die Teile dann mit klarem Wasser abwischen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Wischen Sie die Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch ab.

#### Aufbewahrung

- Sie können das Netzkabel unter dem Gerät um die dazu vorgesehenen Einkerbungen herum aufrollen.

U hebt net een toestel van het merk Essentiel b gekocht, waarvoor onze dank. We besteden bijzondere zorg aan de **BETROUWBAARHEID**, het **GEBRUIKSGEMAK** en het **DESIGN** van onze producten.

We hopen dat u 100% tevreden zal zijn over deze multifunctionele pizzamaker.

## Veiligheidsvoorschriften

GELIEVE DE INSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT EN ZE TE BEWAREN OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT. Wanneer u het toestel overdraagt aan derden, geeft u hen best ook de gebruikshandleiding ervan.

Wanneer elektrische toestellen worden gebruikt, is het altijd noodzakelijk om de fundamentele voorzorgen voor de veiligheid in acht te nemen om het risico op brand, elektrische schokken en/of verwondingen te beperken.

- Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het moet worden gebruikt volgens de instructies van deze handleiding.
- Het werd niet ontworpen om te worden gebruikt in volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
  - in keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele

- omgevingen,
  - in boerderijen,
  - door klanten in hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
  - omgevingen van het type bed and breakfast.
- Dit toestel is bestemd om pizza's, quiches en taarten op te warmen en te bakken. Het kan worden gebruikt om 'à la plancha' te bakken en om pannenkoeken te bakken. Gelijk welk ander gebruik is uitgesloten.
- Controleer vóór u de stekker in het stopcontact steekt of de spanning die wordt aangegeven op het typeplaatje van het toestel wel degelijk overeenstemt met die van uw elektrische installatie.
- Sluit het toestel enkel aan op een geaard inbouwstopcontact. Wanneer een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze voorzien zijn van een ingebouwde aarding en moet deze het vermogen van het toestel kunnen dragen. Neem alle voorzorgen om te vermijden dat er iemand in verstrikt raakt.
- Het stopcontact dient steeds toegankelijk te zijn wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Laat het voedings snoer niet van een werkblad of een tafel hangen.

- Raak het toestel of het voedingssnoer niet aan met natte handen.
- Gebruik dit toestel niet :
  - indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
  - indien het niet correct werkt,
  - indien het op welke manier dan ook beschadigd is.

Ga met het toestel naar een dienst na verkoop waar het nagekeken en hersteld zal worden. Probeer het toestel niet zelf te herstellen. Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.

- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door uw verdeler, de dienst na verkoop of een gelijkaardige bevoegde persoon om risico te vermijden.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact:
  - na elk gebruik,
  - voor u het reinigt, opbergt of verplaatst.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of die niet over de noodzakelijke

- ervaring en kennis beschikken, op voorwaarde dat zij instructies gekregen hebben en begeleid worden met het oog op het veilige gebruik van dit toestel en dat ze de mogelijke risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer er geen toezicht is.
- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is.
- Laat uw toestel nooit op een vochtige plaats of buiten achter.
- Dompel het toestel, het voedingssnoer of de stekker niet onder in water om risico op elektrocutie te vermijden.
- Plaats dit toestel niet in de buurt van een warmtebron, zoals een gas- of elektrische kookplaat, een oven of gelijk welk ander toestel dat warmte produceert.
- **De oppervlakken worden warm tijdens het gebruik. Raak de oppervlakken met het symbool hiernaast niet aan tijdens en na gebruik en tijdens het afkoelen. Risico**



## op brandwonden!

- Raak de warme oppervlakken niet aan en zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met de warme oppervlakken van het toestel.
- Laat het toestel niet leeg opwarmen.
- Let er steeds op dat u uw toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak plaatst.
- Laat minstens 20 cm vrij rond het toestel wanneer het in werking is.
- Plaats uw toestel nooit op een fragiele ondergrond (gevernist meubel, glazen tafel, enz.,...) of een soepele steun.
- Stel het toestel niet in werking onder een wandmeubel of in de buurt van brandbare producten of brandbare materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).
- Gebruik enkel keukengerei in hout of hittebestendig kunststof. Het niet-respecteren van dit voorschrift kan een gevaar vormen voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.
- Om de antikleeflaag van de bakplaten te beschermen, wordt het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen, enz.) op de bakplaten afgeraden.
- Dek de bakplaten nooit af met aluminiumfolie

en plaats geen schotels, borden, enz. op de bakplaten.

- Gebruik keukenhandschoenen om de voedingsmiddelen van het toestel te halen zodat u zich niet verbrandt.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Na gebruik dient u altijd de thermostaatknop (8) altijd op de laagste stand en de knop van de timer (7) op de stand '0' (uit) te zetten en te wachten tot het toestel afgekoeld is voor u het vastneemt en reinigt.

**OPGELET** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.

**RAAK DE WARM WORDENDE BAKPLAAT NOOIT AAN WANNEER HET TOESTEL IN WERKING IS: U ZOU ZICH KUNNEN VERBRANDEN!**

- De reinigingsinstructies kunt u terugvinden in de paragraaf 'Reiniging' aan het einde van deze handleiding.



## uw product

### INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 multifunctionele pizzamaker
- 1 handleiding

### TECHNISCHE KENMERKEN

- Vermogen: 1800 W
- Voeding: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 2 bakplaten
- Antiaanbaklaag
- Opent 105° of 180°
- Instelbare temperatuur (5 instellingen tot 200°C)
- Opwarmingstijd: 3 min
- Timer: 30 min
- 2 lampjes: ingeschakeld (rood) klaar voor gebruik (groen)
- Diameter van de plaat: 28 cm
- Diepte van de onderste plaat: 3 cm
- Baktijd: verse pizza: 20 min / diepgevroren: 15 min
- Afmetingen: H 15,5 cm x D 45 cm x L 38,7 cm

## vóór het eerste gebruik

- Haal het toestel uit de verpakking en verwijder alle elementen die het toestel op zijn plaats houden.
- Veeg de externe oppervlakken van het toestel schoon met een zachte en propere doek.
- Was de 2 bakplaten met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel met zuiver water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.



**OPGELET:** Dompel het toestel, de stekker of het voedings snoer niet onder in water of een andere vloeistof om ze te reinigen. Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt.

- Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel.

## Gebruik

### Inwerkingstelling/Voorverwarmen

1. Plaats het toestel gesloten op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Rol het voedings snoer volledig af en steek de stekker in een gemakkelijk bereikbaar stopcontact. Het rode (5) en groene (6) lampje gaat aan.
3. Draai de knop van de thermostaat op de hoogste stand "5".
4. Stel de timer in. 5 minuten is voldoende voor het voorverwarmen.
5. Plaats de schakelaar (4) op de kookpositie die u gaat gebruiken:



: beide platen warmen op,





: enkel de onderste plaat warmt op.

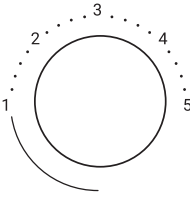
Het lampje van de knop gaat aan om aan te geven dat de bovenste plaat opwarmt. Het gaat uit wanneer de plaat klaar is voor gebruik.

6. Het groene controlelampje (6) gaat aan terwijl het toestel opwarmt. Het gaat uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is. Het gaat aan en uit tijdens de kooktijd wanneer het toestel automatisch de temperatuur regelt.

## Gebruik: pizza, quiche, taart,...



### 1) STEL DE TEMPERATUUR IN

1  • De baktemperatuur kan ingesteld worden tussen "1" (laagste positie / de minst warme instelling) tot "5" (hoogste positie / warmste instelling) met de **thermostaatknop (8)**  . De maximum temperatuur bedraagt ongeveer 200°C.



- Stel de thermostaat in een hoge positie ("5") in om snel te bakken of op een gematigde ("3") of zwakke positie ("1" of "2" ) om traag te bakken of voedingsmiddelen warm te houden.
- U kunt de thermostaatknop (8) op gelijk welk ogenblik anders instellen om de temperatuur hoger of lager te zetten, volgens uw bakbehoeften.


### 2) BEPAAL DE BAKTIJD



2  • U moet een baktijd instellen tot 30 minuten met de **knop van de timer (7)**.  Draai de knop tot de gewenste kooktijd. Aan het einde van de baktijd stopt het toestel automatisch met bakken..



- **OPGELET:** Indien u de timer niet instelt, verwarmt het toestel niet.
- De baktijd hangt af van de voedingsmiddelen, de hoeveelheden, de dikte van het deeg, uw bakvoorkeuren, enz. Een diepgevroren pizza bakt sneller dan een verse pizza. Reken ongeveer 20 minuten om een verse pizza te bakken en 15 minuten voor een diepgevroren pizza.

### 3) KIES DE BAKPLAAT/BAKPLATEN

3  • Plaats de schakelaar (4) op de gewenste bakpositie:

 : Beide platen warme op,  
 : Enkel de onderste plaat warmt op.

- Blijf altijd in de buurt van het toestel om het bakken in het oog te houden.

**OPGELET:** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak de bakplaten nooit aan wanneer u het toestel gebruikt. U zou zich kunnen verbranden. Gebruik aangepast keukengerei en/of keukenhandschoenen om de voedingsmiddelen van het toestel te halen.

#### OM VERSE PIZZA'S, QUICHES EN TAARTEN TE MAKEN:

- Voor u het toestel aanzet, bereidt u het pizzadeeg of gebruikt u deeg dat klaar is voor gebruik waarvan u het bakpapier verwijdert. Leeg het deeg direct op de onderste plaat, leg er dan ingrediënten naar keuze op en sluit het deksel.

#### OM DIEPGEVROREN PIZZA'S, QUICHES OF TAARTEN OP TE WARMEN:

- Wanneer het toestel is voorverwarmd, opent u het bovenste deksel en plaatst u de voedingsmiddelen op de onderste bakplaat en sluit u vervolgens het deksel.

Wanneer u klaar bent, plaatst u de knop van de thermostaat (8) op de laagste stand en de knop van de timer (7) op de positie "0" (uit). Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld voor u het schoonmaakt.

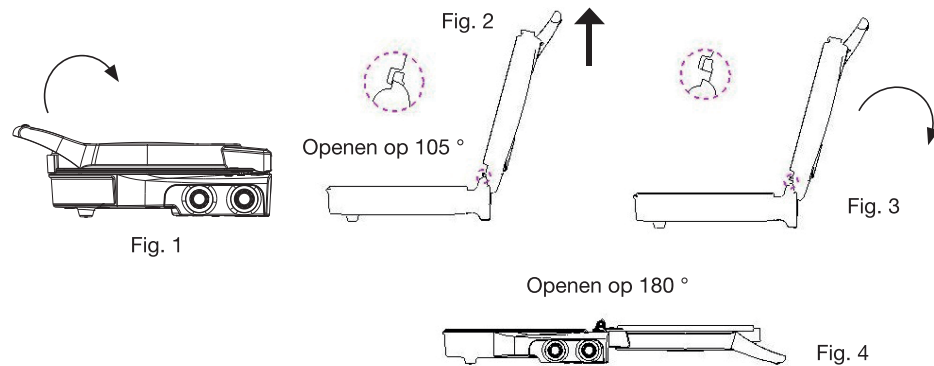
#### Gebruik voor bakken à la plancha

**OPGELET:** Voer dit enkel uit wanneer het toestel koud is om brandwonden te vermijden.



U kan "à la plancha" koken op een plaat (open het toestel 105°) of twee platen (open het toestel 180°).

Om het toestel 180° te openen:

1. Wanneer het toestel dicht is (figuur 1), neemt u het handvat vast om het toestel 105° (figuur 2) te openen (voor het bakken op een plaat).
2. Hef het handvat op om de bovenste plaat te ontgrendelen (figuur 2). De bovenste plaat komt los (figuur 3) en kan plat neergelegd worden (180°) (figuur 4).
3. U kan nu beide bakplaten gebruiken.



### BAKKEN À LA PLANCHA

- Druk op de schakelaar (4) om de enkel op de onderste plaat of  op beide platen te bakken .
- **Bestrijk de bakplaat lichtjes met olie** en wacht tot ze warm is voor u er voedingsmiddelen op legt.
- Leg het vlees, de groenten of andere voedingsmiddelen op de bakplaat.
- Draai de voedingsmiddelen regelmatig om. Kruid het voedsel na het bakken op de borden (en niet rechtstreeks op de platen).

### Praktische gebruikstips

- Vet de bakplaten lichtjes in met absorberend papier (keukenrol) dat u eerst in spijsolie hebt gedrenkt. Zo komen de voedingsmiddelen gemakkelijker los.
- **Om de antikleeflaag van de bakplaten te beschermen, raden wij u aan om geschikt keukengerei in hout of in hittebestendige kunststof te gebruiken. Gebruik geen metalen keukengerei (vorken, messen, enz.).**
- **Snijd het voedsel niet rechtstreeks op de bakplaten.**

- Plaats nooit schotels, borden enz. op de bakplaten.
- Vlees, vis enz. die in kleine stukjes zijn gesneden, zullen sneller en beter bakken dan grote stukken.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet door. Hierdoor komen de sappen vrij en wordt het vlees taai.
- Wrijf na het bakken van vis of zeevruchten de plaat proper met citroensap om te vermijden dat de smaak wordt opgenomen door het volgende gerecht.

### Reiniging

**!** Wanneer u klaar bent met bakken, plaatst u de knop van de thermostaat (8) op de laagste stand en de knop van de timer (7) op de positie "0" (uit). Trek de stekker uit het stopcontact. **Laat het toestel volledig afkoelen voor u het schoonmaakt.**

- Dompel het toestel, de stekker of het voedings snoer nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt.
- Verwijder alle voedselresten van de bakplaten met keukenpapier. Was daarna de bakplaten af met een zachte spons (niet-schurend) die in warm water met een zacht detergent (zoals afwasmiddel) is gedrenkt. Spoel met schoon water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Wrijf de externe oppervlakken van het toestel proper met een zachte doek.

### Opberging

- U kunt het voedings snoer onder de basis oprollen, in de daartoe voorziene inkepingen.

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, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como 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.





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, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como 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.



#### 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 (Elektronikschrött) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Hausabfallmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme 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 weggevoerd worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamsystemen en -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.



#### \* 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.

essentiel



Art. 8010697  
Ref. EAP 2

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

SERVICE RELATION CLIENTS /  
Customer Relations Department /  
Servicio de Atención al Cliente /  
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex

