



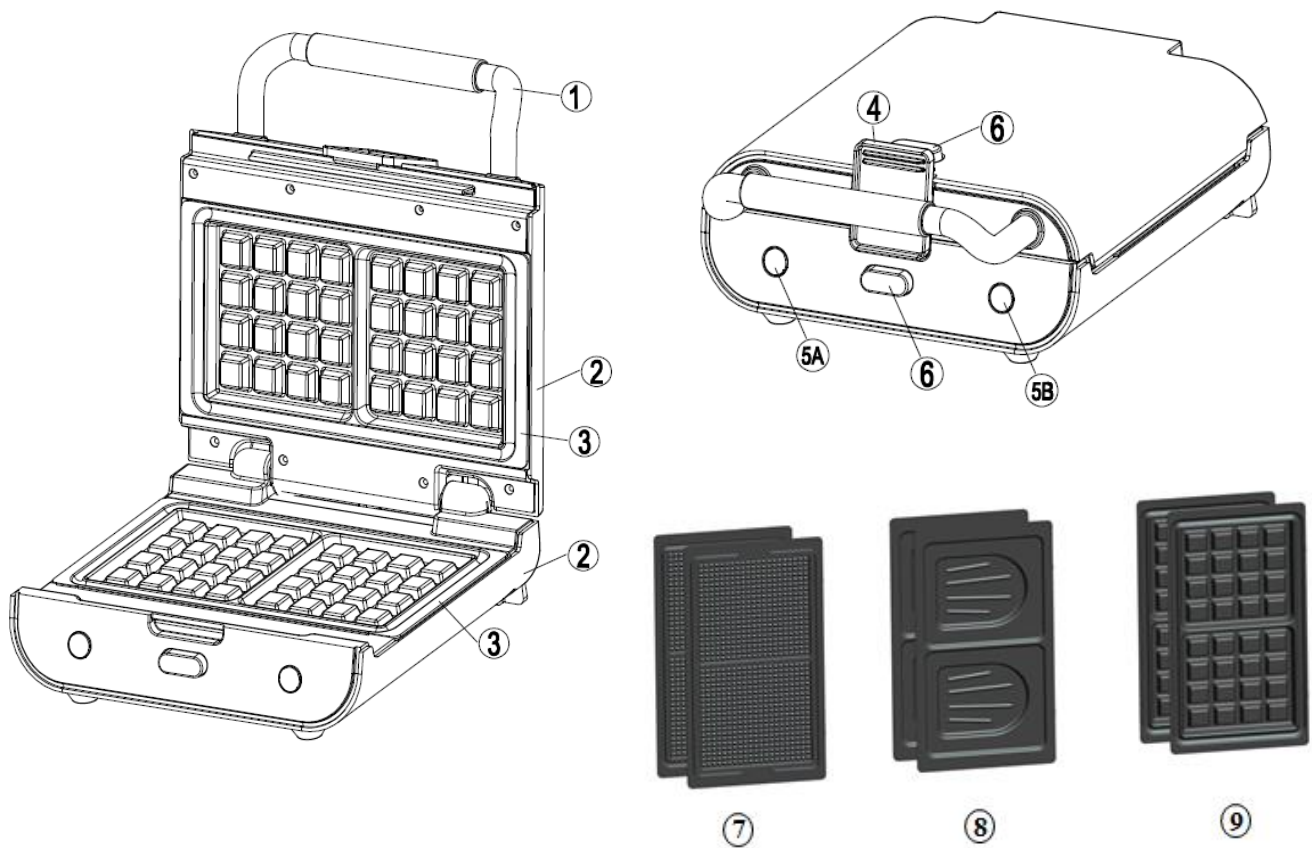
# **APPAREIL CROQUE MONSIEUR / GAUFRE / GAUFRETTE 3 EN 1**

**3-IN-1 TOASTED SANDWICH/WAFFLE/WAFER MAKER  
SANDWICHERA/GOFRERA/WAFFLES 3 EN 1  
APPARAAT CROQUE-MONSIERS / WAFELS / WAFELTJES 3 IN 1**

**SYCK-WM003**



**FR - NOTICE D'UTILISATION (p.2)**  
**EN - USER INSTRUCTIONS (p.16)**  
**ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES (p. 28)**  
**NL - GEBRUIKSAANWIJZING (p. 41)**



## FR – NOTICE D'UTILISATION

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Poignée</li> <li>2. Corps de l'appareil</li> <li>3. Plaques amovibles</li> <li>4. Loquet de fermeture</li> <li>5A. Voyant de fonctionnement (rouge)</li> <li>5B. Voyant de fonctionnement (vert)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Bouton d'éjection des plaques</li> <li>7. Plaques pour gaufrettes</li> <li>8. Plaques pour croque-monsieur</li> <li>9. Plaques pour gaufres</li> </ul> |
|---|--|

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Appareil contient 3 plaques pour réaliser des gaufres, des gaufrettes ou encore faire des croque monsieurs
- Plaques interchangeables et revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile
- Rangement à la verticale pour un gain de place
- Poignée thermo-isolante
- Contrôle de température automatique
- Témoin lumineux de fonctionnement
- Puissance : 800W
- Alimentation : 230V, 50/60Hz
- Dimensions produit : 28.7 x 25.1 x 11.7cm

## **CONTENU DE L'EMBALLAGE**

- 1 blender gaufrier
- 3 jeux de plaques
- 1 notice d'utilisation avec recettes

Lisez attentivement le mode d'emploi en prêtant une attention particulière aux consignes de sécurité. Conservez ce manuel pour une consultation ultérieure.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

1. Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
2. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et non commerciale. Toute autre utilisation ou toute utilisation allant au-delà de celle-ci est considérée comme non-conforme. Toute réclamation pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue. Seul l'utilisateur en assume les risques.
3. Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations que celles prévues.

4. Cet appareil est conforme aux normes en vigueur relatives à ce type de produit.
5. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 230V.
6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
7. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
8. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
9. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
10. Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utilisez une rallonge avec prise de terre, en prenant toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'y entrave.

11. Placez l'appareil sur une surface bien stable. Ne pas encastrer l'appareil.
12. Gardez l'appareil et le cordon loin d'une source de chaleur, du soleil, de l'eau, de l'humidité, des arêtes vives, etc.
13. En aucun cas, l'appareil ne doit être placé dans l'eau ou tout autre liquide ou entrer en contact avec des liquides. Si l'appareil vient à être mouillé ou humide, retirer immédiatement la prise du courant.
14. Ne pas tirer sur le cordon, ni le coincer dans les portes ou les coins.
15. Débranchez la prise du courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
16. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
17. Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.

Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

18. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.

19. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.

20. N'utilisez pas l'appareil :

- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
- si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- si vous l'avez laissé tomber.

21. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

22. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.

23. Assurez-vous de débrancher l'appareil une fois l'utilisation terminée.
24. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
25. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
26. Débranchez l'appareil du secteur:
  - Avant de le nettoyer
  - Immédiatement après utilisation
  - S'il est laissé sans surveillance
27. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
28. Ne mettez pas votre main à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
29. En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de

fonctionnement, référez-vous au paragraphe « mise en marche » de cette notice.

30. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.

31. En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil (notamment les surfaces en contact avec les aliments), référez-vous au paragraphe « entretien et stockage » de cette notice.

32. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.

33. Ne faites réparer et entretenir l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par notre service après-vente afin d'éviter tout danger.



Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations non-conformes peuvent causer des risques considérables pour l'utilisateur.

34. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

35. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont

été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

36. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

37. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

38. Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

39. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
40. Nettoyez les plaques en passant une éponge ou un chiffon imbibé d'eau chaude.
41. Séchez avec un chiffon ou une serviette en papier.
42. Lorsque votre appareil chauffe pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une odeur. Ceci est normal et n'affecte pas la sécurité de votre appareil.
43. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation et peuvent provoquer des brûlures.
- Attention. Surface chaude.
- Ne les touchez pas, utilisez la poignée.



44. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.

45. Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.

## UTILISATION

### I. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.
- Retirer tous les emballages.
- Nettoyer les plaques à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillé.
- Ne jamais plonger intégralement l'appareil dans l'eau ou au lave-vaisselle.
- Sécher avec un chiffon ou une serviette en papier.
- Pour de meilleurs résultats, enduire légèrement les plaques de cuisson avec un peu d'huile.

**Notice:** Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Ceci est normal avec ce type d'appareil. Cela n'a aucune incidence sur la sécurité de votre appareil.

### II. FONCTIONNEMENT

- Posez l'appareil sur un plan stable.
- Ouvrir l'appareil en retirant le bouton (4) vers le haut pour le débloquent.
- Pour enlever et changer les plaques, appuyez sur les boutons (6).
- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur l'appareil.
- Fermez le gaufrier et branchez le cordon sur le secteur. Le voyant rouge (5A) s'allume. Laissez préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert (5B) s'allume quand la température de cuisson est atteinte.
- Ouvrez l'appareil et placez les préparations sur les plaques inférieures (Gaufre, Gaufrette, Croque-monsieur).
- Fermez l'appareil.
- Laissez la préparation cuire environ 3 à 4 minutes en ajustant la durée de cuisson en fonction de votre goût.
- Lorsque c'est prêt, utilisez la poignée pour ouvrir l'appareil. Retirer les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. **Ne jamais utiliser de pinces en métal ou un couteau car ils peuvent causer des dommages sur les plaques de cuisson.**
- Une fois votre recette terminée, débranchez la prise et laissez l'appareil ouvert afin qu'il refroidisse.

## ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir pendant 1 heure.
- Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle. ou utilisez une éponge humide avec du produit à vaisselle. Rincez-les et essuyez-les soigneusement.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez une éponge humide et essuyez soigneusement.
- Toujours vous assurer que l'appareil est froid et sec avant de le ranger.
- Enroulez le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.
- L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place.

## TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

**Application dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective.**

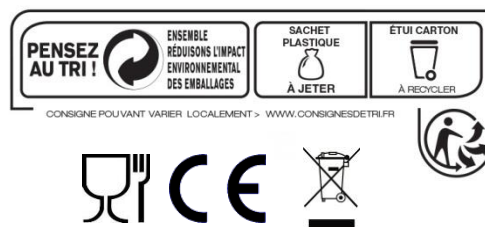
Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou votre distributeur.

Importé par  
Senya International  
21 bd Général Leclerc  
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C. 2016  
Référence : SYCK-WM003  
N° de lot : PO2016145



# Recettes

## CROQUE MONSIEUR

4 croque-monsieurs

### **Ingrédients :**

- 8 tranches de pain de mie
- 30 g de beurre mou
- 4 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage spécial croque-monsieur

### **Préparation :**

- Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face.
- Posez la moitié d'une tranche de jambon sur chaque tranche de pain de mie. Posez une tranche de fromage sur 4 tranches de pain de mie.
- Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au-dessus).

### **Cuisson :**

- Ajoutez un peu d'huile sur les plaques afin que les croques ne collent pas et faites chauffer l'appareil.
- Une fois que l'appareil est chaud, déposez 2 croques dans celui-ci et fermez l'appareil.
- Quand ils sont bien dorés, retirez-les et dégustez-les bien chauds.

## GAUFRES

22 gaufres environ

### **Ingrédients :**

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre fondu
- 30 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 œufs
- 75 cl de lait

### **Préparation :**

- Dans un récipient : mélanger la farine, le sucre en poudre, le sel et les œufs. Battez le contenu à l'aide d'un fouet.
- Faites fondre le beurre. Dans un bol, délayez la levure dans le lait.
- Ajoutez ce mélange et le beurre fondu dans le grand récipient.
- Mélangez délicatement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- Laissez reposer la pâte environ 30 minutes.

### **Cuisson :**

- Ajoutez un peu d'huile sur les plaques afin que les gaufres ne collent pas et faites chauffer l'appareil.
- Une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez verser la pâte à gaufres.
- Refermer l'appareil et laisser cuire environ 3 à 4 minutes.

## GAUFRETTES

30 gaufrettes environ

### **Ingrédients :**

- 150 g de sucre
- 100 g de beurre fondu et refroidi
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille liquide

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 15 cl de lait

**Préparation :**

- Dans un récipient, battre l'œuf et le sucre. Ajoutez ensuite le beurre fondu, la vanille liquide, la farine, la levure, le sel et enfin le lait.
- Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène et bien ferme.
- Laissez reposer au moins 30 minutes.

**Cuisson :**

- Ajoutez un peu d'huile sur les plaques afin que les gaufrettes ne collent pas et faites chauffer l'appareil.
- Une fois que l'appareil est chaud, formez deux boules avec une cuillère à café et poser une boule sur chaque partie de la plaque inférieure. Fermez l'appareil et attendre environ 2 à 3 minutes.

**GAUFRETTES FOURREES A LA VANILLE**

48 gaufrettes environ

**Ingrédients :**

Pour les gaufrettes

- 500 g farine
- 10 g de sel
- 30 g de sucre
- 15 g de levure de boulanger
- 125 g de beurre mou
- 4 œufs
- 25 cl de lait

Pour le fourrage

- 150 g de beurre mou
- 150 g de cassonade
- 1 cuillère à café de vanille liquide

**Préparation :**

Pour les gaufrettes :

- Délayez la levure chimique dans le lait tiède.
- Dans un récipient : mélangez la farine, le sel, le sucre, et la levure délayée. Ajoutez ensuite les œufs un à un, puis le beurre ramolli.
- Pétrir la pâte et laissez reposer 1 heure dans un endroit tiède.

Pour le fourrage :

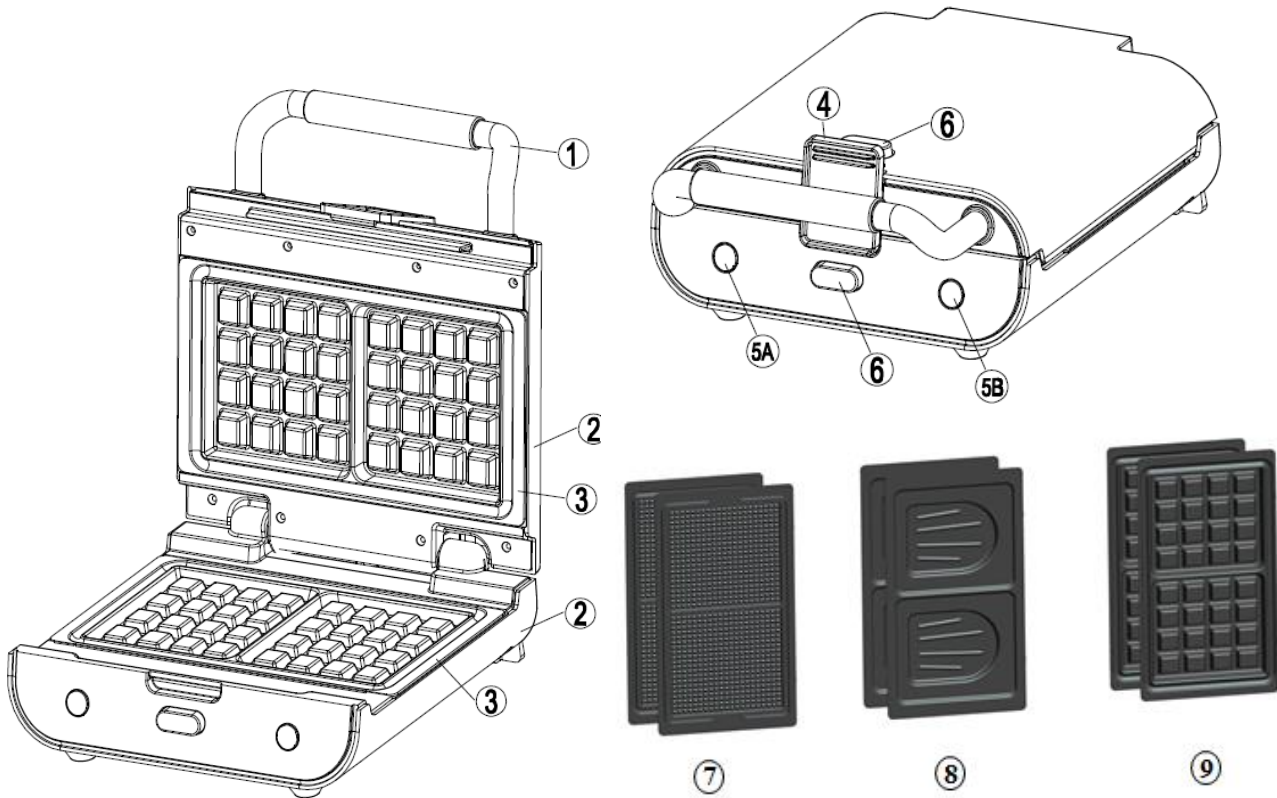
Mélangez le beurre ramolli, la cassonade ainsi que la vanille liquide.

**Cuisson :**

- Ajoutez un peu d'huile sur les plaques afin que les gaufrettes ne collent pas et faites chauffer l'appareil.
- Une fois que l'appareil est chaud, faites des boules de la grosseur de votre choix et poser une boule sur chaque partie de la plaque inférieure. Fermez l'appareil et attendre environ 3-4 minutes par paire de gaufrette.
- Une fois les gaufrettes prêtes et encore chaudes, les ouvrir en deux et les garnir avec le fourrage. Les aplatir légèrement et les laisser refroidir.



# EN- USER INSTRUCTIONS



- 1. Handle
- 2. Body of the appliance
- 3. Removable plates
- 4. Lock
- 5A. Power-on indicator light (red)
- 5B. Ready-to-cook indicator light (green)
- 5. Plate eject button
- 6. Plates for wafers
- 7. Plates for toasted sandwiches
- 8. Plates for waffles
- 9. Plates for waffles

## TECHNNICAL SPECIFICATIONS

- Appliance that contains 3 plates for making waffles, wafers and toasted sandwiches
- Interchangeable plates with a non-stick coating for easy cleaning
- Vertical storage for saving space
- Heat insulating handle
- Automatic temperature control
- On/off light
- Alimentation: 230V, 50/60Hz.
- Power: 800W.
- Size : 28.7 x 25.1 x 11.7cm

### CONTENTS OF THE PACKAGING

- 1 3 in 1 toasted sandwich / waffle / wafer maker
- 3 sets of plates
- 1 instruction manual with recipes



Read carefully this user manual before first use. Pay special attention to the security instructions. Keep this manual for later consultation.

## SECURITY INSTRUCTIONS

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
2. This appliance is intended for private and non-commercial use. Any use other than previously stated is considered as improper use. No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose. The risk must be borne solely by the user.
3. Do not use the product for other purposes than those intended in this manual.
4. This appliance complies with the standards in force for this type of product.
5. Make sure that the network voltage corresponds to 230V.

6. Do not use the appliance outdoors.
7. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
8. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
9. Do not move the appliance whilst in use.
10. Should you need an extension, use an earthed extension cord, taking care that there is no risk of tripping or the cord catching.
11. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.
12. Keep the appliance and the cord away from heat sources, sunshine, water, moisture, sharp edges, etc.
13. Under no circumstances should the appliance, power cable or plug be immersed in water or other liquids, or come into contact with liquids. Should

the appliance become wet or moist, remove the main plug from the socket immediately.

14. Do not pull the cord or pinch it in the doors or corners.

15. Always disconnect the plug from the power outlet when you do not use the appliance.

16. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.

17. Keep the appliance and its accessories out of the reach of children. Children must be kept under supervision to ensure that they do not play with the appliance.

18. Do not leave the appliance unattended during operation.

19. Do not let the power cord hang over the edge of a table or the work surface and make sure it does not come into contact with hot surfaces.

20. Do not use the appliance :

- if the plug or the power cord are damaged
- if the appliance is in anyway damaged
- if it fell down

21. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.

22. Do not handle the cord or appliance with wet hands.

23. Make sure to unplug the unit when you do not use it.

24. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.

25. Use only the accessories supplied with the appliance.

26. Always unplug the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.

27. Do not run the appliance with an empty jug.
28. Do not put your hand inside the device when it is on.
29. For the instructions on how to use the appliance and the time of operation, go to the "start up" paragraph of these instructions.
30. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
31. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), please refer to the paragraph "advice for care & storage" in this manual.
32. This appliance is not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
33. Repairs to the appliance must only be carried out by an authorized specialist or by the works customer.

senate. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user.

34.If the powercord is damaged, it must be repaired by the resailer, its after-sales service, or by a third person with similar qualification, in order to avoid all risks.

35.This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

36.This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or

instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

37. Cleaning and appliance maintenance shall not be made by children unless they are over 8 years old and are under the supervision of an adult.

38. Keep the appliance and its powercord out of reach of children less than 8 years of age.

39. Always unplug the appliance after use and leave to cool completely before cleaning.

40. Clean the plates by wiping them with a sponge or a cloth soaked in hot water.

41. Dry with a cloth or a paper towel.

42. When heating up the appliance for the first time, there may be the little

smoke or a smell. This is normal and does not affect the safety of your appliance.

43. The surfaces are likely to become hot during use and can cause burns.



Beware: hot surface.

Do not touch them, use the handle.

44. Do not place the appliance on or near a gas or electric cooktop or a hot oven.

45. Never cover with aluminium foil and never put dishes, plates, etc. on the cooking surfaces.

## INSTRUCTIONS

### I. BEFORE THE FIRST USE

- Carefully read these instructions and keep them close at hand.
- Remove all the packaging.
- Clean the plates using a sponge or a damp cloth.
- Never immerse the entire appliance in water or put it in the dishwasher.
- Dry with a cloth or a paper towel.
- For best results, oil the cooking plates slightly.

**Instructions:** When using for the first time, there may be a slight smell and some smoke. This is normal with this type of appliance. This has no effect on the safety of your appliance.



## II. USING THE APPLIANCE

- Place the appliance on a stable surface.
- Open the appliance by moving the button (4) upwards to unlock it.
- To remove and replace the plates, press the buttons (6).
- Make sure that the plates are stable, well-positioned and properly clipped in place on the appliance.
- Close the waffle maker and plug the cable to the mains power. The red light (5A) lights up. Pre-heat the appliance and the green light (5B) switches on when the cooking temperature has been attained.
- Open the appliance and place the preparations on the lower plates (waffle, wafer, toasted sandwich).
- Close the appliance.
- Let the preparation cook for approximately 3 to 4 minutes by adjusting the cooking time to your taste.
- When it is ready, use the handle to open the appliance. Remove the food using a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife because they can cause damage to the cooking plates.
- When you have finished, unplug the appliance and leave it open to cool down.

## ADVICE FOR CARE AND STORAGE

- Before cleaning, unplug the appliance and leave it to cool down for 1 hour.
- The plates can be cleaned in the dishwasher or use a damp sponge with some dishwashing liquid. Rinse them and dry them thoroughly.
- Never use a metal sponge or scouring powder, which can damage the cooking surface.
- To clean the outside of the appliance, use a damp sponge and wipe carefully.
- Always make sure that the appliance is cold and dry before storing it.
- Wind the cord in the space provided.
- The appliance can be stored vertically to save space.

## TREATMENT OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES AT THE END OF LIFE

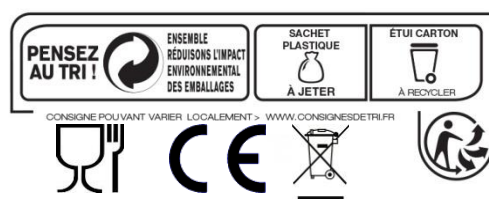
**Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system.**



In accordance with applicable European Union regulations, we would remind you that end-of-life electrical and electronic appliances must not be disposed of among household waste. There are collection points for this purpose, where the value of such appliances is enhanced and they are processed and recycled. By acting accordingly, you contribute to the conservation of natural resources and the protection of human health.

Imported by :  
Senya International  
21 bd Général Leclerc  
59100 Roubaix, France

Made in PRC  
Reference: SYCK-WM003  
Batch : PO2016145



# Recipes

## TOASTED HAM AND CHEESE SANDWICH

4 TOASTED SANDWICH

### **Ingredients :**

- 8 slices of bread
- 30 g of soft butter
- 4 slices of ham
- 4 slices of cheese for toasted sandwiches

### **Preparation :**

- Butter the 8 slices of bread on one side only.
- Place half of a slice of ham on each slice of bread. Place one slice of cheese on 4 slices of bread.
- Cover with the other toasts (non-buttered side facing upwards).

### **Cooking :**

- Add a little oil to the plates so that the sandwiches do not stick together and heat up the appliance.
- Once the appliance is hot, put 2 toasted sandwiches inside and close the appliance.
- when they are well browned, remove and serve hot.

## WAFFLES

22 waffles (approximately)

### **Ingredients :**

- 500 g flour
- 1 sachet of baking powder
- 1 pinch of salt
- 125 g of melted butter
- 30 g of caster sugar
- 2 sachets of vanilla sugar
- 4 eggs
- 75 cl of milk

### **Preparation :**

- In a container: mix the flour, caster sugar, salt and eggs. Beat the contents using a whisk.
- Melt the butter. In a bowl, mix the yeast with the milk.
- Put the mixture and the melted butter in the large container.
- Mix gently until the dough has a smooth consistency.
- Leave the dough to rest for approximately 30 minutes.

### **Cooking :**

- Add a little oil to the plates so that the waffles do not stick together and heat up the appliance.
- Once the appliance is hot, pour the waffle batter.
- Close the appliance and cook for approximately 3 to 4 minutes.

## WAFERS

30 wafers (approximately)

### **Ingredients :**

- 150 g of sugar
- 100 g of melted and cooled butter

- 1 egg
- 1 teaspoon of liquid vanilla
- 200 g flour
- 1 pinch of salt
- 1/2 teaspoon of baking powder
- 15 cl of milk

**Preparation :**

- Beat the egg and sugar in a container. Then add the melted butter, liquid vanilla, flour, yeast, salt and, finally, the milk.
- Mix well to obtain an even and firm consistency.
- Leave to rest for at least 30 minutes.

**Cooking :**

- Add a little oil to the plates so that the wafers do not stick together and heat up the appliance.
- Once the appliance is hot, form two balls with a teaspoon and place a ball on each part of the lower plate. Close the appliance and wait for approximately 2 to 3 minutes.

**WAFERS FILLED WITH VANILLA**

48 wafers (approximately)

**Ingredients :**

For the wafers

- 500 g flour
- 10 g of salt
- 30 g of sugar
- 15 g of baker's yeast
- 125 g of soft butter
- 4 eggs
- 25 cl of milk

For the filling

- 150 g of soft butter
- 150 g brown
- 1 teaspoon of liquid vanilla

**Preparation :**

For the wafers

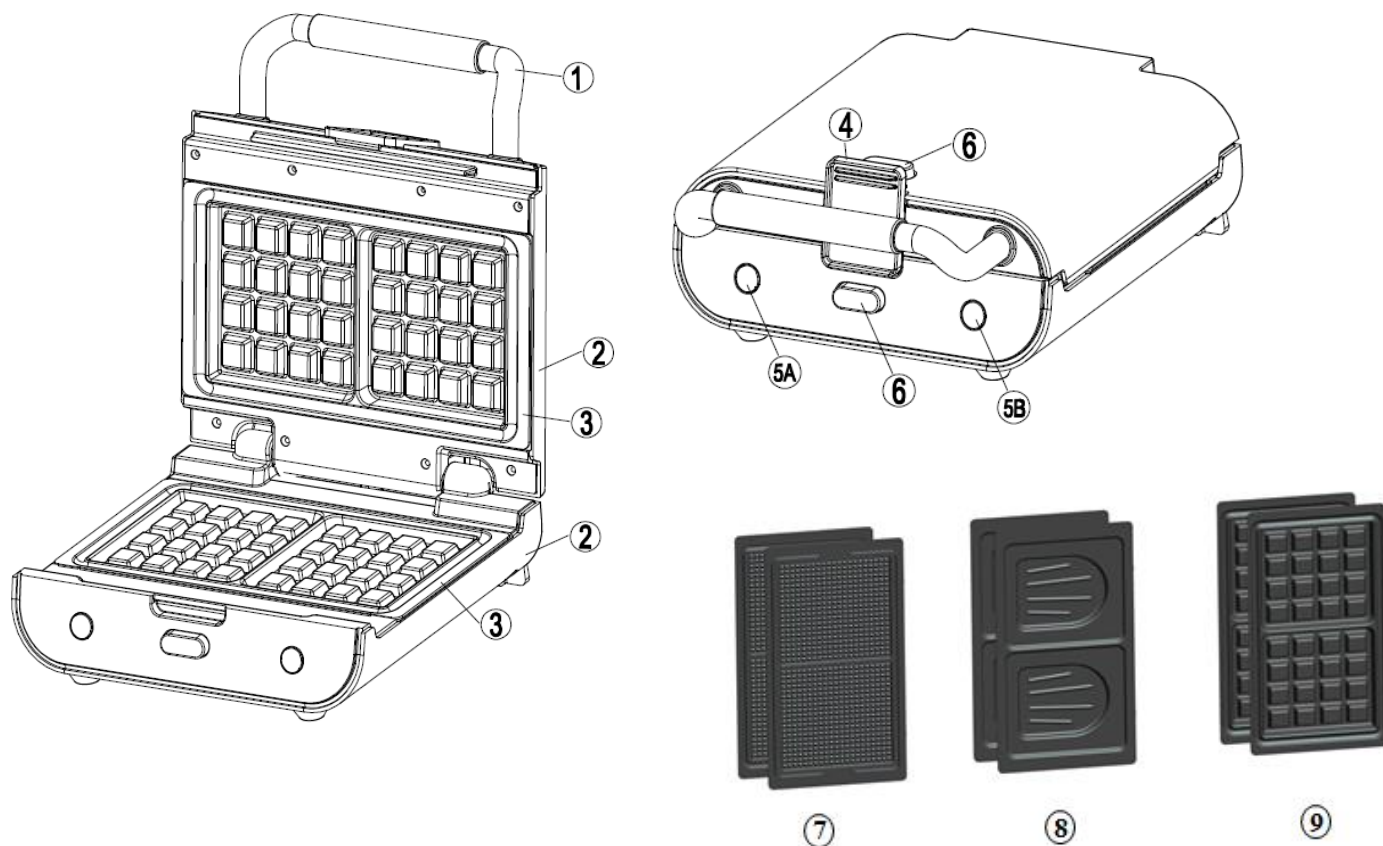
- Mix the baking powder in warm milk.
- In a container: mix the flour, salt, sugar and dissolved yeast. Then add the eggs one by one, followed by the softened butter.
- Knead the dough and leave to rest for 1 hour in a warm place.

For the filling

Mix the softened butter, the brown sugar and the liquid vanilla.

**Cooking :**

- Add a little oil to the plates so that the wafers do not stick together and heat up the appliance.
- Once the appliance is hot, make balls to the size of your choice and place a ball on each part of the lower plate. Close the appliance and wait for approximately 3-4 minutes per pair of wafers.
- Once the wafers are ready and still warm, open them up in two and add the filling. Flatten them slightly and let them cool down.



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Asa</li> <li>2. Cuerpo del aparato</li> <li>3. Placas extraíbles</li> <li>4. Cerrojo</li> <li>5A. Indicador de funcionamiento (rojo)</li> <li>5B. Indicador de funcionamiento (verde)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Botón de expulsión de las placas</li> <li>7. Placas para waffles</li> <li>8. Placas para sándwich</li> <li>9. Placas para gofres</li> </ul> |
|--|---|

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El aparato incluye 3 placas para hacer gofres, waffles o sándwiches.
- Placas intercambiables y revestimiento antiadherente para una fácil limpieza.
- Se puede guardar en vertical para ocupar menos sitio.
- Asa termoaislante.
- Control automático de temperatura.
- Indicador luminoso de funcionamiento.
- Potencia: 800W
- Alimentación: 230V, 50/60Hz
- Dimensiones: 28.7 x 25.1 x 11.7cm

### CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 SANDWICHERA/GOFRERA/WAFFLES 3 EN 1
- 3 juegos de placas

- 1 instrucciones de uso con recetas

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto por primera vez. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad. Conserve este manual para futuras referencias.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

1. Antes de utilizar el aparato compruebe que no presenta ningún daño visible. No ponga en funcionamiento un aparato defectuoso.
2. Este aparato está destinado a un uso doméstico y no comercial. Cualquier otro uso o un uso distinto al indicado será considerado como no conforme. Será excluida toda reclamación por daños derivados de un uso no conforme del aparato. Solo el usuario asumirá los riesgos.
3. No utilizar este producto para otros usos.
4. Este aparato está conforme con las normas vigentes relativas a este tipo de producto.

5. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 230V.
6. No utilizar el aparato en exterior.
7. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
8. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
- 9.No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.
- 10.En caso de que sea necesario un prolongador, utilice un prolongador con toma de tierra, teniendo cuidado de que nadie tropiece con él.
- 11.Colocar el aparato sobre una superficie estable, no encastrarlo.
- 12.Mantenga el aparato y el cable lejos de fuentes de calor, del sol, del agua, de la humedad, de aristas vivas, etc.
- 13.En ningún caso se debe introducir en agua o en cualquier otro líquido el

aparato, el cable de alimentación o el enchufe, ni entrar en contacto con ningún tipo de líquidos. Si el aparato se moja o humedece, desenchufar inmediatamente la toma de corriente.

14.No tire del cable ni lo pince en puertas o esquinas.

15.Desenchufar la toma cuando no se utiliza el aparato.

16.Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.

17.Guarde el aparato y sus accesorios lejos del alcance de los niños. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.

18.No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.

19.No deje colgar el cable de alimentación sobre el borde de una mesa o de una encimera y procure que

no entre en contacto con superficies calientes.

20.No utilice el aparato en los casos siguientes:

- si la toma o el cable de alimentación están dañados,
- si el aparato está dañado de alguna forma cualquiera,
- si se ha caído.

21.No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

22.No sujetar el aparato o el cable con las manos húmedas.

23.Asegurarse de desconectar el aparato cuando termine de usarlo.

24.Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.

25.Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.



26. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
27. No utilizar el aparato cuando el recipiente está vacío.
28. No ponga la mano dentro del aparato durante su funcionamiento.
29. En lo que se refiere a las instrucciones de uso del aparato y de duración de funcionamiento, consulte el párrafo «puesta en marcha» de este manual.
30. Es indispensable guardar limpio el aparato, dado que está en contacto directo con la comida.
31. En lo que se refiere a las instrucciones de limpieza del aparato (principalmente las superficies en contacto con los alimentos), consulte el párrafo «mantenimiento y almacenamiento» de estas

instrucciones.

32. Este aparato no es apto para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.

33. Toda reparación o mantenimiento del aparato debe ser realizada por un agente autorizado o por nuestro servicio posventa para evitar todo riesgo. Esto es especialmente aplicable para la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.

34. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su distribuidor, su servicio posventa o por personas de cualificación técnica similar, con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

35. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos técnicos, siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato.

36.- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años siempre que sean correctamente supervisadas o si un manual de instrucciones relativo al uso del aparato con toda seguridad les ha sido facilitado y si los riesgos enfrentados han sido bien entendidos. Los niños no deben jugar con este aparato.

37. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto.
38. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
39. Desenchufe el aparato siempre después de su utilización y deje que enfríe completamente antes de limpiarlo.
40. Limpie las placas pasando una esponja o un paño empapado en agua caliente.
41. Seque con un paño o una servilleta de papel.
42. Cuando el aparato se calienta por primera vez, puede desprender un humo ligero u olor. Esto es normal y no afecta a la seguridad del aparato.

43. Las superficies pueden calentarse durante la utilización y provocar quemaduras. Atención. Superficie caliente. No las toque, utilice el asa.

44. No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas, una placa eléctrica o un horno caliente.

45. No lo cubra nunca de papel de aluminio ni coloque bandejas, platos, etc. sobre las superficies de cocción.

## PUESTA EN MARCHA

### I- PRIMERO USO

- Lea atentamente y guarde al alcance de la mano las instrucciones de este manual.
- Retire todos los embalajes.
- Limpie las placas con una esponja o con un paño mojado.
- No sumerja nunca el aparato totalmente en agua o en el lavavajillas.
- Seque con un paño o una servilleta de papel.
- Para obtener mejores resultados, recubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite.

**Instrucciones: Durante la primera utilización puede desprenderse un ligero olor o humo. Esto es normal con este tipo de aparato y no afecta a la seguridad del aparato.**

### II- FUNCIONAMIENTO

- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Abra el aparato tirando del botón (4) hacia arriba para desbloquearlo.
- Para sacar y cambiar las placas, pulse los botones (6).
- Vigile que las placas estén estables, bien colocadas y enganchadas en el aparato.
- Cierre la gofrera y enchufe el cable a la corriente. Se encenderá el indicador rojo (5A). Deje que el aparato se caliente y el indicador luminoso verde (5B) se encenderá al alcanzar la temperatura de cocción.
- Abra el aparato y coloque lo que vaya a preparar en las placas inferiores (gofre, waffle, sándwich).
- Cierre el aparato.
- Deje que se cueza la preparación durante 3-4 minutos aproximadamente, ajustando la duración de cocción a su gusto.
- Cuando esté lista, utilice el asa para abrir el aparato. Retire los alimentos con una espátula de plástico o de madera. **No utilice nunca pinzas metálicas ni cuchillos, ya que pueden**

**provocar daños en las placas de cocción.**

- Una vez terminada la receta, desenchufe y deje el aparato abierto para que se enfríe.

## MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que enfríe bien durante 1 hora.
- Las placas pueden lavarse en lavavajillas o utilice una esponja húmeda con producto lavavajillas. Aclárelas y séquelas cuidadosamente.
- No utilice nunca esponjas metálicas ni polvos para fregar para no dañar la superficie de cocción.
- Para limpiar el exterior del aparato, utilice una esponja húmeda y seque cuidadosamente.
- Asegúrese de que el aparato esté frío y seco antes de guardarlo.
- Enrolle el cable en el lugar previsto para ello.
- El aparato puede guardarse en vertical para ocupar menos sitio.

## TRATTAMENTO DEGLI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI A FINE CICLO

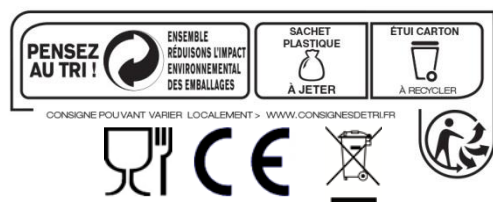
Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata.



Ai sensi della normativa applicabile nell'Unione Europea, vi ricordiamo che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere gettati con i rifiuti domestici. Esistono degli appositi centri di raccolta specializzati per il trattamento, la valorizzazione e il riciclaggio di questo tipo di apparecchi. In questo modo contribuite alla tutela delle risorse naturali e alla protezione della salute umana.

Importado por :  
Senya International  
21 bd Général Leclerc  
59100 Roubaix, France

Fabricado en China  
Referencia : SYCK-WM003  
N° de lote: PO2016145



# Recetas

## **SANDWICHERA**

4 SANDWICHERA

### **Ingredientes:**

- 8 rebanadas de pan de molde,
- 30 g de mantequilla blanda,
- 4 lonchas de jamón,
- 4 lonchas de queso especial para sándwich.

### **Preparación:**

- Unte de mantequilla las 8 rebanadas de pan de molde sobre una sola cara.
- Coloque la mitad de una loncha de jamón sobre cada rebanada de pan de molde. Coloque una loncha de queso sobre 4 rebanadas de pan de molde.
- Cubra con las demás rebanadas (cara sin mantequilla encima).

### **Cocina**

- Añada un poco de aceite a las placas para que los sándwiches no se peguen y caliente el aparato.
- Una vez que el aparato esté caliente, coloque 2 sándwiches dentro de este y cierre el aparato.
- Cuando estén dorados, retírelos y tómelos bien calientes.

## **GOFRES**

Aproximadamente 22 gofres.

### **Ingredientes:**

- 500 g de harina,
- 1 sobrecito de levadura química,
- pizca de sal,
- 125 g de mantequilla derretida,
- 30 g de azúcar en polvo,
- 2 sobrecitos de azúcar avainillado,
- 4 huevos,
- 75 cl de leche.

### **Preparación:**

- En un recipiente mezcle la harina, el azúcar en polvo, la sal y los huevos. Bata el contenido con un batidor.
- Derrita la mantequilla. En un bol, diluya la levadura en la leche.
- Añada esta mezcla y la mantequilla derretida en el recipiente grande.
- Mezcle cuidadosamente hasta que la masa esté bien lisa.
- Deje reposar la masa durante 30 minutos.

### **Cocina**

- Añada un poco de aceite a las placas para que los gofres no se peguen y caliente el aparato.
- Una vez que esté caliente el aparato, puede verter la masa de gofres.
- Vuelva a cerrar el aparato y deje cocer durante 3-4 minutos.

## **WAFFLES**

Aproximadamente 30 waffles.

### **Ingredientes:**

- 150 g de azúcar,

- 100 g de mantequilla derretida y enfriada,
- 1 huevo
- 1 cucharadita de café de vainilla líquida.
- 200 g de harina,
- pizca de sal,
- 1/2 cucharadita de café de levadura química,
- 15 cl de leche.

**Preparación:**

- En un recipiente, bata el huevo y el azúcar. A continuación añada la mantequilla derretida, la vainilla líquida, la harina, la levadura, la sal y, por último, la leche.
- Mezcle bien para obtener una masa homogénea y bien firme.
- Deje reposar al menos 30 minutos.

**Cocina**

- Añada un poco de aceite a las placas para que los waffles no se peguen y caliente el aparato.
- Una vez que el aparato esté caliente, forme dos bolas con una cucharadita de café y coloque una bola en cada parte de la placa inferior. Cierre el aparato y espere 2-3 minutos.

**WAFFLES RELLENOS DE VAINILLA**

Aproximadamente 48 waffles.

**Ingredientes:**

Para los waffles

- 500 g de harina,
- 10 g de sal
- 30 g de azúcar
- 15 g de levadura de panadería,
- 125 g de mantequilla blanda.
- 4 huevos
- 25 cl de leche

Para el relleno

- 125 g de mantequilla blanda.
- 150 g de panela,
- 1 cucharadita de café de vainilla líquida.

**Preparación:**

Para los waffles

- Diluya la levadura química en la leche templada.
- En un recipiente mezcle la harina, la sal, el azúcar y la levadura diluida. A continuación añada los huevos uno por uno y la mantequilla ablandada.
- Amase la masa y deje reposar durante 1 hora en un lugar templado.

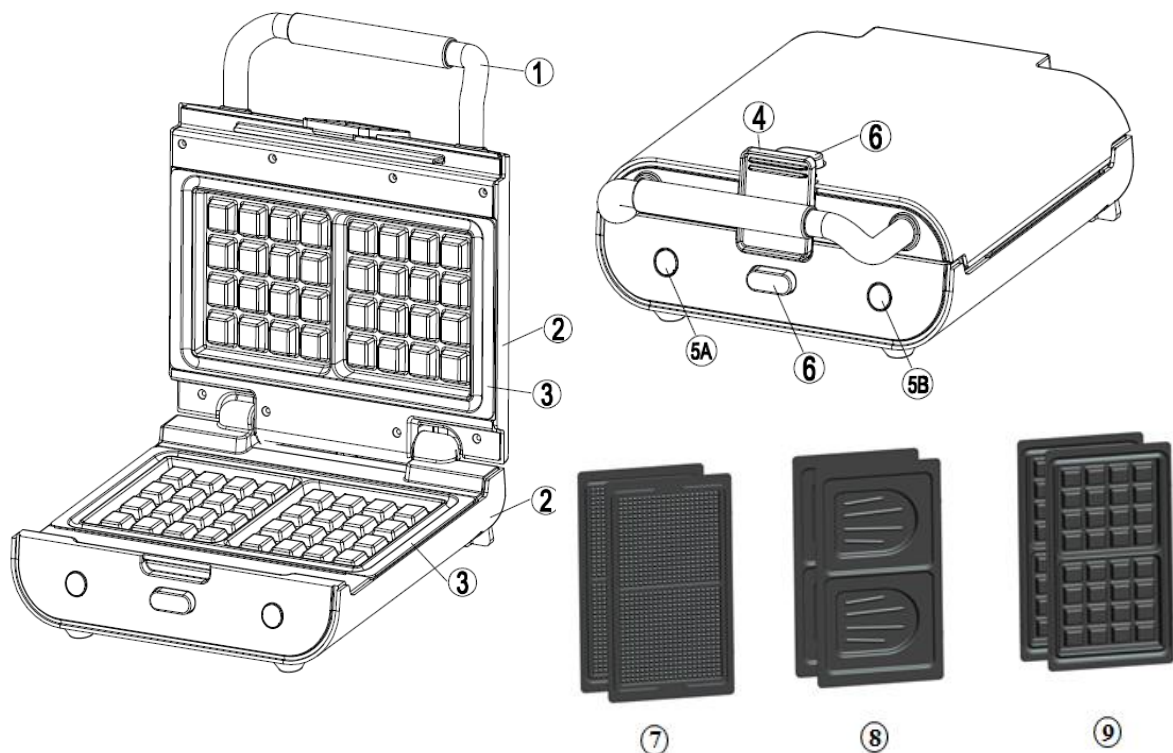
Para el relleno

Mezcle la mantequilla ablandada, la panela y la vainilla líquida.

**Cocina:**

- Añada un poco de aceite a las placas para que los waffles no se peguen y caliente el aparato.
- Una vez que el aparato esté caliente, forme bolas del espesor que desee y coloque una bola en cada parte de la placa inferior. Cierre el aparato y espere 3-4 minutos para cada par de waffles.
- Una vez que los waffles estén listos y aun calientes, ábralos en dos e introduzca el relleno. Aplástelos ligeramente y deje que enfríen.





- 1. Handvat**
- 2. Behuizing van het apparaat**
- 3. Uitneembare platen**
- 4. Vergrendeling**
- 5A. Controlelampje werking (rood)**
- 5B. Controlelampje werking (groen)**

- 6. Knop ontgrendeling platen**
- 7. Plaat voor wafeltjes**
- 8. Platen voor croque-monsieurs**
- 9. Platen voor wafels**

## TECHNISCHE KENMERKEN

- Het apparaat bevat 3 platen voor het maken van wafels, wafeltjes of croque-monsieurs
- Verwisselbare platen en antiaanbaklaag voor een makkelijke reiniging
- Verticale opberging om plaats te besparen
- Warmte-isolerende handgreep
- Automatische regeling van de temperatuur
- Controlelampje werking Vermogen : 800 W
- Voeding:: 230V, 50/60Hz
- Afmetingen 28.7 x 25.1 x 11.7cm

## INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 APPARAAT CROQUE-MONSIEURS / WAFELS / WAFELTJES 3 IN 1
- 3 stel platen
- 1 handleiding met recepten

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzingen voor het eerste gebruik. Let vooral op de veiligheidsvoorschriften. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen voor latere raadplegingen.

1. Vooraleer het apparaat te gebruiken, ga na of er geen zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet wanneer het beschadigd is.
2. Dit apparaat is bestemd voor een huishoudelijk en niet een commercieel gebruik. Elk ander of afwijkend gebruik wordt als niet-conform beschouwd. Elke claim omwille van schade die te wijten is aan een niet-conform gebruik, wordt niet in aanmerking genomen. De gebruiker is de enige verantwoordelijke.
3. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
4. Dit toestel is conform de geldende normen met betrekking tot dit type toestel.
5. Kijk na of de netspanning effectief 230V is.

6. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
7. Uw apparaat altijd op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact aansluiten.
8. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
9. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
10. Indien een verlengsnoer gebruikt moet worden, gebruik er dan een met aarding en zorg ervoor dat het snoer niemand kan hinderen.
11. Plaats het apparaat op een tafel of een voldoende stabiele ondergrond zodat het niet kan vallen. Bouw het toestel niet in.
12. Hou het apparaat en het snoer ver van warmtebronnen, zonlicht, water, vocht, scherpe randen, enz.
13. In geen geval mogen het apparaat, de

voedingskabel en de stekker ondergedompeld worden in water of een andere vloeistof of in contact komen met vloeistoffen. Indien het toestel nat of vochtig is geworden, trek dan onmiddellijk de stekker uit.

14. Trek niet aan het snoer en klem het niet tussen deuren of achter hoeken.

15. Zet het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als het niet gebruikt wordt.

16. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.

17. Berg het apparaat en de accessoires op buiten het bereik van kinderen.

Kinderen moeten onder toezicht verkeren, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

18. Laat het apparaat niet onbewaakt achter wanneer het aan staat.

19. De stroomkabel niet over de rand van een tafel of werkvlak laten hangen, en erop toezien dat hij niet in contact komt met warme oppervlakken.

20. Het apparaat niet gebruiken als:

- het stopcontact of de stroomkabel beschadigd is,
- het apparaat op welke manier dan ook beschadigd is,
- Iemand het apparaat heeft laten vallen.

21. Het apparaat, de stroomkabel of stekker nooit in water of ander vloeistof onderdompelen.

22. Het apparaat of de kabel niet vastnemen met vochtige handen.

23. Koppel het apparaat los na gebruik.

24. Het koord niet om het apparaat rollen, zodat deze niet in elkaar kan draaien.

25. Alleen de bij het apparaat geleverde accessoires gebruiken.
26. Trek de stekker altijd uit het stopcontact indien het apparaat zonder toezicht gelaten wordt en vooraleer te monteren, demonteren of reinigen.
27. Gebruik het apparaat niet wanneer de recipiënt leeg is.
28. Hou de handen uit het apparaat wanneer dit in werking is.
29. Wat de gebruiksaanwijzingen van het apparaat en de werkingsduur ervan betreft, raadpleeg de paragraaf « inschakeling » in deze handleiding.
30. Het is heel belangrijk dat dit apparaat altijd schoon gehouden worden, omdat het rechtstreeks in contact komt met voedingsmiddelen.
31. Wat betreft de reinigingsinstructies (waaronder de oppervlakken die in contact met de voedingsmiddelen

komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.

32. Het apparaat dient nooit in werking gesteld te worden via een externe timer of een ander extern bedieningssysteem.

33. Falls das Gerät beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation repariert werden, um jedes Risiko zu vermeiden. Dies gilt besonders für den Austausch des eventuell beschädigten Netzkabels. Nicht fachgerecht ausgeführte Reparaturen können zu großen Risiken für den Benutzer führen.

34. Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de verkoper zijn klantendienst of personen met een gelijkaardige

kwalificatie, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

35. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis als ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid; of indien ze van deze persoon instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een veilige manier moet worden gebruikt, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn. Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.

36. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan, of zij instructies gekregen hebben over hoe het apparaat op een



veilige manier gebruikt moet worden, en begrijpen wat de mogelijke gevaren zijn.

37. De reiniging en onderhoud van dit apparaat mag niet door kinderen onder 8 jaar uitgevoerd worden; vanaf 8 jaar alleen onder toezicht van een volwassene.

38. Het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder 8 jaar houden.

39. Koppel het apparaat altijd los na gebruik en laat het volledig afkoelen vooraleer het te reinigen.

40. Reinig de platen door er met een spons of vod bevochtigd met warm water over te gaan.

41. Droog af met een vod of keukenpapier.

42. Wanneer het apparaat voor de eerste keer opwarmt, kan wat rook

vrijkomen of een geurtje waargenomen worden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

43. De oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en brandwonden veroorzaken. Opgelet, warme oppervlakken. Raak ze niet aan maar gebruik de handgreep.

44. Plaats het apparaat niet op of vlakbij een gasfornuis, een elektrische kookplaat of een warme oven.

45. Dek niet af met aluminiumfolie en plaats geen borden, schotels,... op de bakplaten.

## INSCHAKELEN

### I- EERSTE GEBRUIK

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen en hou ze binnen handbereik.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Reinig de platen met een vochtige spons of vod.
- Dompel het apparaat nooit volledig onder in water of doe het niet in de vaatwasmachine.
- Droog af met een vod of keukenpapier.
- Voor de beste resultaten moeten de bakplaten wat geolied worden.

**Opmerking:** Bij het eerste gebruik kan wat geur waargenomen worden of kan wat rook vrijkomen. Dit is normaal met dit type van apparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

## II- INSCHAKELEN

- Plaats het apparaat op een stabiel vlak.
- Open het apparaat door de knop (4) naar boven te trekken om te ontgrendelen.
- Om de platen te verwijderen en te verwisselen, druk op de knoppen (6).
- Zorg ervoor dat de platen stabiel zijn, goed geplaatst zijn en vastgeklikt zijn in het apparaat.
- Sluit het wafelijzer en steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje (5A) licht op. Laat het apparaat voorverwarmen. Het groen lampje (5B) licht op wanneer de juiste temperatuur voor het bakken bereikt is.
- Open het apparaat en doe het deeg op de onderste platen (wafels, wafeltjes, croque-monsieurs).
- Sluit het apparaat.
- Laat het deeg ongeveer 3 à 4 minuten bakken en regel de duur in functie van uw persoonlijke smaak.
- Na de bereiding, moet de handgreep gebruikt worden om het apparaat te openen. Verwijder de etenswaren met een spatel in plastic of hout. **Gebruik nooit metalen tangen of een mes want die kunnen de bakplaten beschadigen.**
- Na de bereiding kan de stekker uit het stopcontact gehaald worden. Laat het apparaat open zodat het kan afkoelen.

## ONDERHOUD EN OPSLAG

- Vooraleer schoon te maken, koppel het apparaat los en laat het gedurende een uur goed afkoelen.
- De platen mogen in de vaatwasmachine. Gebruik anders een spons bevochtigd met wat product voor de vaat. Spoel en droog zorgvuldig af.
- Gebruik geen metalen sponsjes of schuurpoeder want dit kan het bakoppervlak beschadigen.
- Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen.
- Rol het snoer op in de daartoe voorziene uitsparing.
- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om plaats te besparen.

## AFDANKING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATEN OP HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR

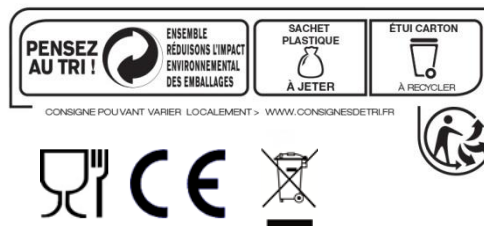
Van toepassing in de landen van de Europese Unie en andere landen die beschikken over systemen voor selectieve afvalophaling.



Overeenkomstig de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie, herinneren wij u eraan dat elektrische en elektronische apparaten niet mogen worden weggegooid met het huisvuil. Speciale inzamelpunten bestaan voor een juiste behandeling, valorisatie en hergebruik ervan. Door zo te handelen draagt u bij aan het behoud van de natuurlijke rijkdommen en de bescherming van de menselijke gezondheid.

Ingevoerd door :  
Senya International  
21 bd Général Leclerc  
59100 Roubaix, France

Gemaakt in China  
Referentie: SYCK-WM003  
Partijnummer : PO2016145



# Recepten

## CROQUE-MONSIEURS

4 CROQUE-MONSIEURS

### **Ingrediënten:**

- 8 sneden witbrood
- 30 g zachte boter
- 4 plakken ham
- 4 plakken kaas voor croque-monsieurs

### **Bereiding**

- Boter de 8 sneden brood in aan één zijde.
- Leg een halve plak ham op elke snede brood. Leg een plak kaas op 4 sneden brood.
- Dek af met de andere sneden (niet-beboterde zijde naar boven).

### **Bakken**

- Doe wat olie op de platen zodat de croque-monsieurs niet gaan kleven en verwarm het apparaat.
- Eens het apparaat warm is, leg de 2 croque-monsieurs erin en sluit het apparaat.
- Wanneer ze mooi goudbruin gebakken zijn, kunnen ze eruit genomen worden. Eet ze wanneer ze nog goed warm zijn.

## WAFELS

Ongeveer 22 wafels

### **Ingrediënten:**

- 500 g bloem
- 1 zakje chemische gist
- 1 snuifje zout
- 125 g gesmolten boter
- 30 g poedersuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- 75 cl liter melk

### **Bereiding**

- In een recipiënt: meng het meel, de poedersuiker, het zout en de eieren. Gebruik een klopper.
- Laat de boter smelten. Los de gist in een kom op in de melk.
- Doe dit mengsel samen met de gesmolten boter in de grote recipiënt.
- Meng voorzichtig tot het deeg mooi glad is.
- Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten.

### **Bakken**

- Doe wat olie op de platen zodat de wafels niet gaan kleven en laat het apparaat opwarmen.
- Eens het apparaat warm is, kan het wafeldeeg erin gedaan worden.
- Sluit het apparaat en laat ongeveer 3 à 4 minuten bakken.

## WAFELTJES

Ongeveer 30 wafeltjes

### **Ingrediënten:**

- 150 g suiker
- 100 g gesmolten en afgekoelde boter
- 1 eieren

- 1 theelepel vloeibare vanille
- 200 g bloem
- 1 snuifje zout
- 1/2 eetlepel chemische gist
- 15 cl melk

#### **Bereiding**

- Klop de eieren samen met de suiker in een recipiënt. Voeg er de gesmolten boter, de vloeibare vanille, de bloem, de gist, het zout en de melk aan toe.
- Meng goed om een homogeen en stevig deeg te bekomen.
- Laat minstens 30 minuten rusten.

#### **Bakken**

- Doe wat olie op de platen zodat de wafeltjes niet gaan kleven en laat het apparaat opwarmen.
- Eens het apparaat warm is, vorm twee bollen met een theelepel en doe een bol op elk deel van de onderste plaat. Sluit het apparaat en wacht ongeveer 2 à 3 minuten.

### **WAFELTJES GEVULD MET VANILLE**

Ongeveer 48 wafeltjes

#### **Ingrediënten:**

##### Voor de wafeltjes

- 500 g bloem
- 10 g zout
- 30 g suiker
- 15 g bakkersgist
- 125 g zachte boter
- 4 eieren
- 25 cl melk

##### Voor de vulling

- 150 g zachte boter
- 150 g bruine suiker
- 1 eetlepel vloeibare vanille

#### **Bereiding**

##### Voor de wafeltjes

- Los de chemische gist op in de lauwe melk.
- In een recipiënt: vermeng de bloem, het zout, de suiker en de opgeloste gist. Voeg één na één de eieren toe en vervolgens de zachte boter.
- Kneed het deeg en laat 1 uur rusten op een lauwe plek.

##### Voor de vulling

Meng de zachte boter, de bruine suiker en de vloeibare vanille.

#### **Bakken**

- Doe wat olie op de platen zodat de wafeltjes niet gaan kleven en laat het apparaat opwarmen.
- Eens het apparaat warm is, vorm bollen zo groot als u zelf wilt en lege en bol op elk deel van de onderste plaat. Sluit het apparaat en wacht ongeveer 3-4 minuten per paar wafeltjes.
- Eens de wafeltjes klaar en nog warm zijn, open ze in twee en vul ze. Druk ze wat platter en l