



APPAREIL CROQUE MONSIEUR / GAUFRE / GAUFRETTE 3 EN 1

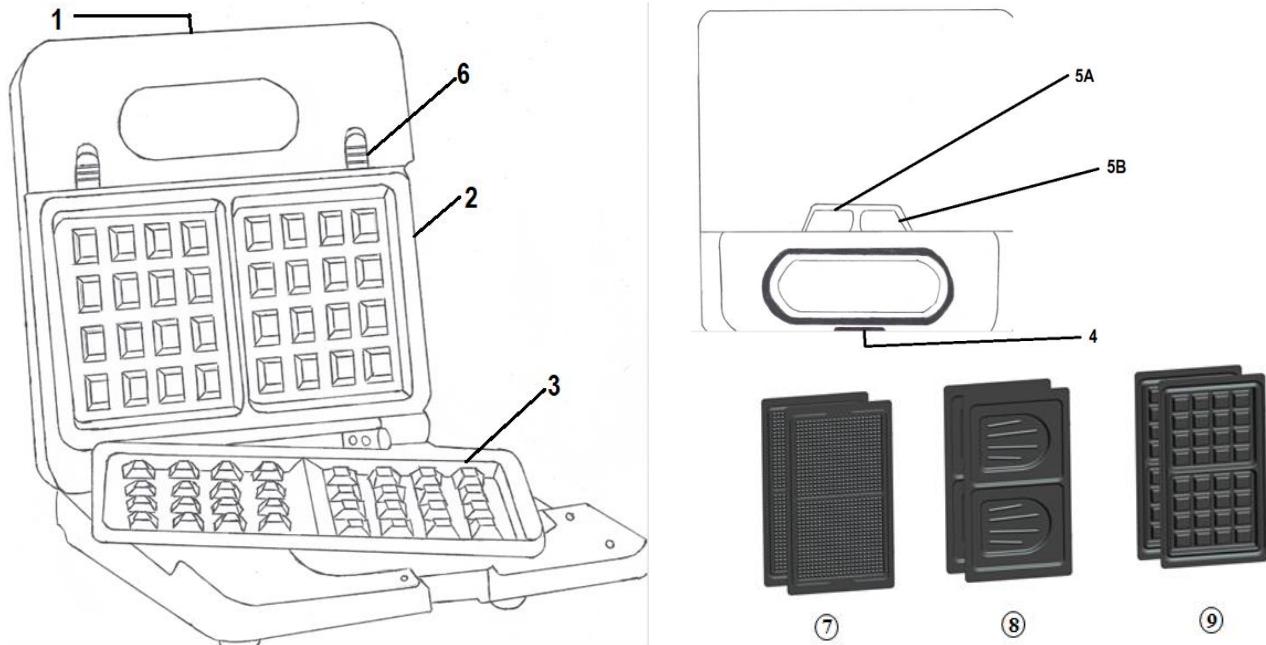
3-IN-1 TOASTED SANDWICH/WAFFLE/WAFER MAKER
SANDWICHERA/GOFRERA/WAFFLES 3 EN 1

APPARAAT CROQUE-MONSIEURS / WAFELS / WAFFELTJES 3 IN 1
WAFFELEISEN / GAUFRETTES-EISEN / SANDWICH-TOASTER 3 IN 1

SYCK-WM012



[FR - NOTICE D'UTILISATION \(p.2\)](#)
[EN - USER INSTRUCTIONS \(p.15\)](#)
[ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES \(p. 27\)](#)
[NL - GEBRUIKSAANWIJZING \(p. 40\)](#)
[DE - GEBRAUCHSANLEITUNG \(p53\)](#)



FR – NOTICE D’UTILISATION

- | | |
|---|---|
| 1. Poignée | 6. Bouton d’éjection des plaques |
| 2. Corps de l’appareil | 7. Plaques pour gaufrettes |
| 3. Plaques amovibles | 8. Plaques pour croque-monsieur |
| 4. Loquet de fermeture | 9. Plaques pour gaufres |
| 5A. Voyant de fonctionnement (rouge) | |
| 5B. Voyant de fonctionnement (vert) | |

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 : 750W
- Alimentation : 230V, 50/60Hz
- Dimensions produit : 23.8 x 23 x 9.6 cm

CONTENU DE L’EMBALLAGE

- 1 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 encastreler 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 enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

36. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
37. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
38. Maintenir l'appareil et son cordon hors de 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. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.

44. 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 débloquer.
- Pour enlever et changer les plaques, appuyez sur les boutons (6).

Remarque : Pour les gaufrettes, positionnez la plaque avec contour ouvert en bas ()

- Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur l'appareil.
- Fermez le gaufrier et brancher le cordon sur le secteur. Le voyant rouge (5A) s'allume. Laisser 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 ne sont pas compatibles au lave-vaisselle.** Rincez-les à l'eau et essuyez-les soigneusement à l'aide d'une serviette.
- 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
- 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 rebut 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.

Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabriqué en R.P.C.
Référence : SYCK-WM012
N° de lot : PO2018238



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

Vous pouvez augmenter la quantité de sucre à 50g pour obtenir des gaufres plus dorées.

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 FOURRÉES 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 :

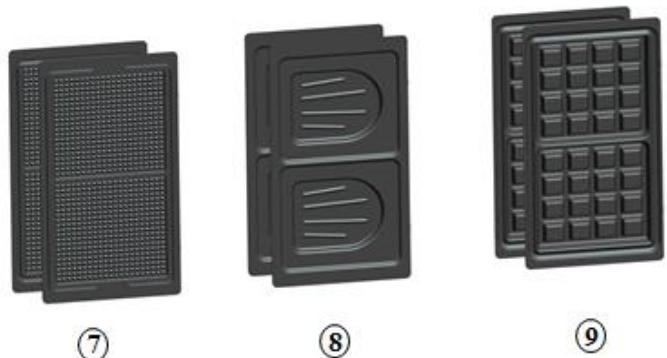
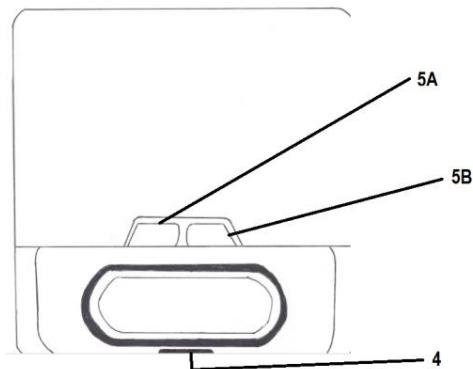
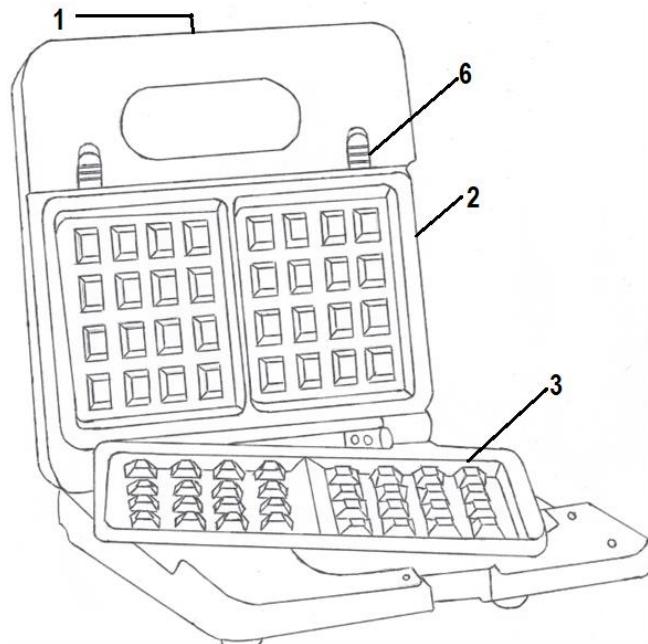
Mélangez le beurre ramolli, la cassonade ainsi que la vanille liquide.

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 aplatis 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

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), thanks to 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

35. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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.

36. Children shall not play with the appliance.

37. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
38. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
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. Do not place the appliance on or near a gas or electric cooktop or a hot oven.
44. 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).

Remark : For wafers, insert down the plate with opened border ()

- 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

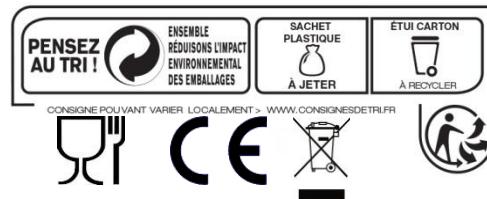
Application in the countries belonged to the European Union and in other European countries which have a selective collect system.



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.

Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Made in PRC
Reference: SYCK-WM012
Batch : PO2018238



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

You can increase the quantity of sugar to 50g in order to get the waffles browner.

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

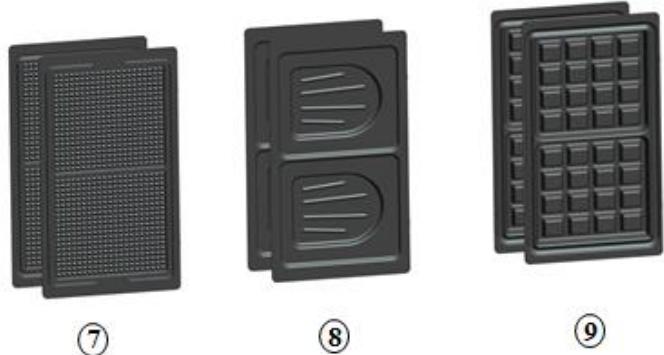
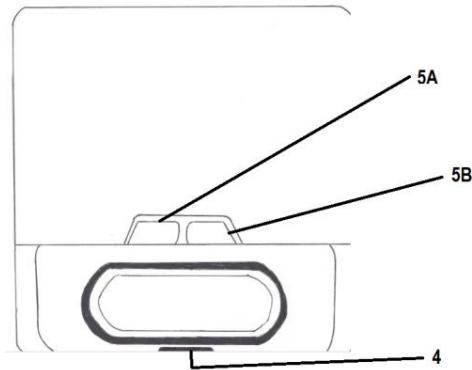
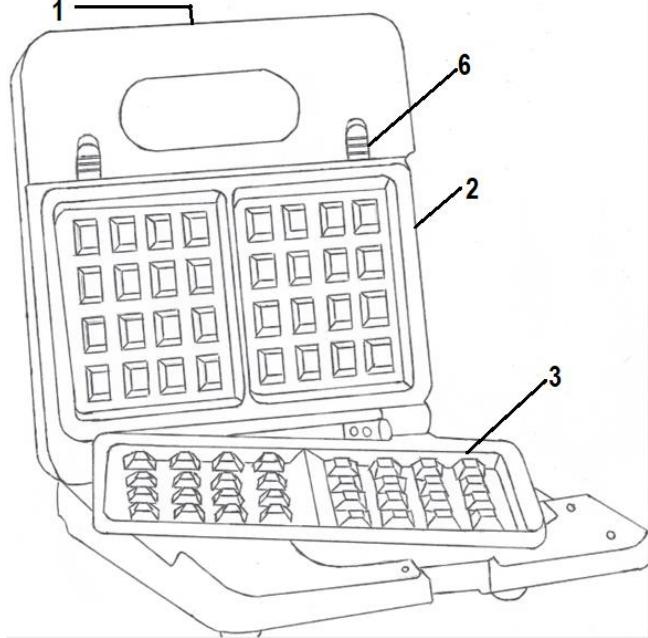
Mix the softened butter, the brown sugar and the liquid vanilla.

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.



ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



- | | |
|--|--|
| 1. Asa | 6. Botón de expulsión de las placas |
| 2. Cuerpo del aparato | 7. Placas para waffles |
| 3. Placas extraíbles | 8. Placas para sándwich |
| 4. Cerrojo | 9. Placas para gofres |
| 5A. Indicador de funcionamiento (rojo) | |
| 5B. Indicador de funcionamiento (verde) | |

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.No coloque el aparato sobre o cerca

de una cocina de gas, una placa eléctrica o un horno caliente.

44. 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).

Nota : Para que la oblea , colocar la placa con perfil abierto hacia abajo ()

- 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 enfrie.

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

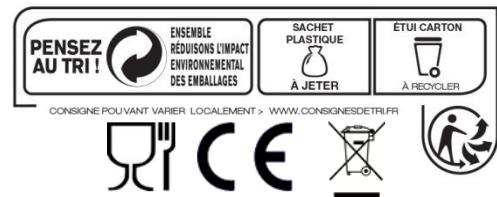
Applicazione nei paesi dell'Unione Europea e in altri paesi che adottano un sistema di raccolta differenziata.



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.

Senya International
21 bd Général Leclerc
59100 Roubaix, France

Fabricado en China
Referencia : SYCK-WM012
Nºde lote: PO2018238



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.

Se puede aumentar la cantidad de azúcar hasta 50g para obtener gofres más dorados

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

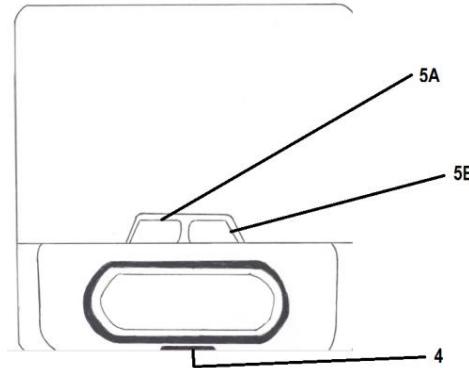
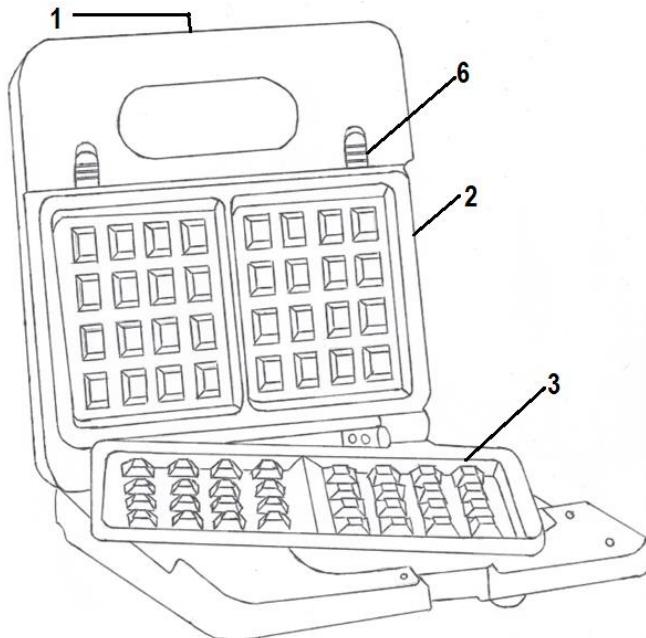
Mezcle la mantequilla ablandada, la panela y la vainilla líquida.

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 enfrién.



NL - GEBRUIKSAANWIJZING



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 werkingVermogen : 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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 buitenhuis.
- 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,

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

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

INSCHAKELEN

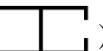
I- EERSTE GEBRUIK

- 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).

Opmerking: Voor wafers , de positie van de plaat met een open profiel naar beneden ()

- 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 LEVENDSUUR

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 electronische 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.

Senya International Gemaakt in China
21 bd Général Leclerc Referentie: SYCK-WM012
59100 Roubaix, France Partijnummer : PO2018238



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 snufje zout
- 125 g gesmolten boter
- 30 g poedersuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- 75 cl liter melk

U kunt de hoeveelheid suiker verhogen tot 50 gram om goudkleuriger wafels te bekomen

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 snufje 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 lauw 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 lauw plek.

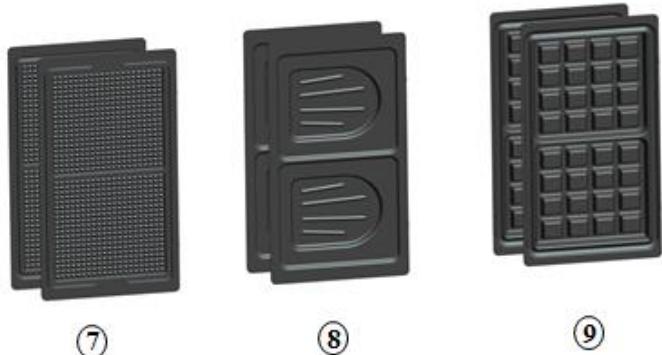
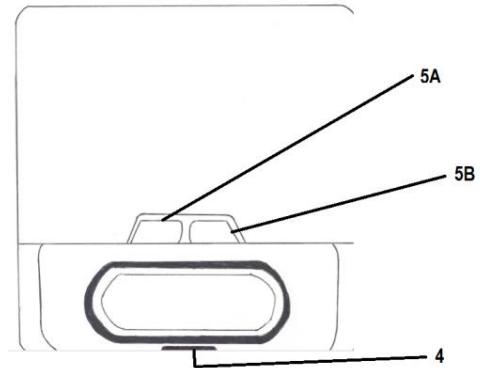
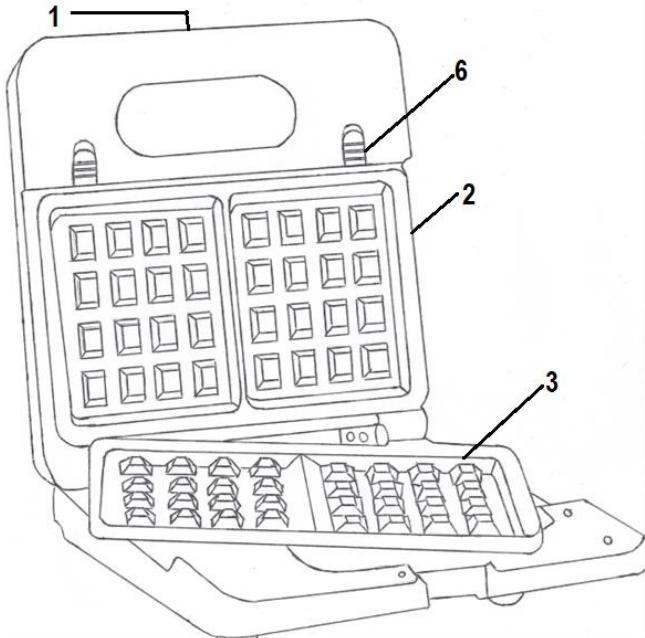
Voor de vulling

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 1

DE - GEBRAUCHSANLEITUNG



- 5. Griff
- 6. Gehäuse
- 7. Abnehmbare austauschbare Waffelplatten
- 8. Verschlussclip
- 5A. Betriebs-Kontrollleuchte (rot)
- 5B. Betriebs-Kontrollleuchte (grün)

- 10. Auswurftaste Platten
- 11. Gaufrettes-Platten
- 12. Sandwichplatten
- 13. Waffelplatten

TECHNISCHE DATEN

- 3 Sorten Platten: Für Waffeln, Gaufrettes oder Sandwichs
- Austauschbare antihaftbeschichtete Platten für eine leichte Reinigung
- Senkrechte, platzsparende Aufbewahrung
- Hitzeisolierender Griff
- Automatische Temperaturkontrolle

- Betriebs-Kontrollleuchte
- Leistung: 800W
- Spannung: 230V, 50/60Hz
- Abmessungen: 28,7 x 25,1 x 11,7 cm

INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Waffeleisen
- 3er-Set Platten
- 1 Gebrauchsanleitung mit Rezepten

Diese Gebrauchsanleitung sorgfältig lesen, insbesondere die Sicherheitsanweisungen. Zur späteren Einsicht aufbewahren.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Vor dem ersten Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt. Andere Verwendungen bzw. unsachgemäßer Gebrauch werden als nicht konform betrachtet. Reklamationen aufgrund von nicht konformem Gebrauch sind ausgeschlossen. Der Benutzer ist allein verantwortlich.

3. Das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke benutzen.
4. Dieses Gerät entspricht den geltenden Vorschriften für diesen Produkttyp.
5. Kontrollieren, dass die Netzspannung 230V beträgt.
6. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
7. Das Gerät immer an einer leicht zugänglichen Steckdose anschließen.
8. Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, sondern am Stecker ziehen.
9. Das Gerät nicht verrücken solange es eingeschaltet ist.
10. Nur ein Verlängerungskabel mit Erdung verwenden und es so verlegen, dass es keine Gefahr darstellt (Stolpern usw.)
11. Das Gerät auf einer stabilen Fläche aufstellen. Nicht einbauen.

12. Das Gerät und Netzkabel von heißen Flächen, Wasser und Feuchtigkeit fern halten. Nicht direkten Sonnenstrahlen aussetzen. Das Netzkabel von scharfen Kanten fern halten.
13. Das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen oder damit in Kontakt bringen. Sollte das Gerät nass werden, sofort den Netzstecker ziehen.
14. Nicht am Netzkabel ziehen, es nicht quetschen oder knicken.
15. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
16. Das Gerät ist kein Spielzeug, es so aufstellen, dass es Kindern unzugänglich ist.
17. Das Gerät und Zubehör Kindern unzugänglich aufbewahren. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um

sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

18. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
19. Das Netzkabel nicht über eine scharfe Kante hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
20. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind,
 - das Gerät beschädigt ist,
 - es abgestürzt ist.
21. Weder das Gerät, Netzkabel noch den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
22. Weder das Gerät noch das Netzkabel mit feuchten Händen berühren.
23. Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und den Stecker ziehen.

24. Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
25. Nur das gelieferte Originalzubehör verwenden.
26. Den Netzstecker ziehen:
 - Bevor das Gerät gereinigt wird.
 - Wenn es nicht mehr benutzt wird.
 - Wenn es unbeaufsichtigt ist.
27. Das Gerät nicht leer benutzen.
28. Die Backflächen während des Betriebs nicht mit den Händen berühren.
29. Hinsichtlich der Gebrauchsanleitung und Betriebsdauer, den Abschnitt „Inbetriebnahme“ beachten.
30. Das Gerät sauber halten, denn es steht in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln.
31. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere

der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.

32. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System einz- bzw. ausgeschaltet zu werden.

33. Das Gerät nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst reparieren bzw. warten lassen, um Gefahren zu vermeiden. Dies gilt besonders für den Austausch des eventuell beschädigten Netzkabels. Unsachgemäße Reparaturen können zu großen Risiken für den Benutzer führen.

34. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen

Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

35. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

36. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen.

37. Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer durchgeführt werden und nicht von Kindern, außer wenn

diese mehr als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

38. Das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
39. Das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz trennen und komplett abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
40. Die Platten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen.
41. Mit einem Tuch oder einer Papierserviette trocknen.
42. Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch oder Geruch entstehen. Dies ist normal und wirkt sich nicht auf die Sicherheit des Geräts aus.
43. Das Gerät nicht auf Kochplatten oder in der Nähe von solchen oder in der Nähe eines warmen Ofens aufstellen.

44. Die Platten nicht mit Aluminiumpapier bedecken und keine Schüsseln, Teller usw. darauf abstellen.

BETRIEB

I. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

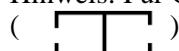
- Die Gebrauchsanleitung lesen und zur Einsicht bereithalten.
- Die Verpackung entfernen.
- Die Platten mit einem nassen Schwamm oder Tuch reinigen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Mit einem Tuch oder einer Papierserviette trocknen.
- Die Platten vor dem ersten Backvorgang mit etwas Öl einfetten.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann sich etwas Rauch oder Geruch bilden. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Sicherheit ihres Geräts.

II. BETRIEB

- Das Gerät auf eine stabile und flache Fläche stellen.
- Das Gerät öffnen, hierfür die Taste (4) nach oben schieben.
- Zum Austausch der Platten die Tasten (6) drücken.

Hinweis: Für Gaufrettes die Platte mit offenen Kontouren nach unten platzieren



- Darauf achten, dass die Platten stabil positioniert und richtig eingerastet sind.
- Das Gerät schließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Die rote Kontrollleuchte (5A) schaltet sich ein. Das Gerät heizt sich auf. Die grüne Kontrolllampe (5B) schaltet sich ein, wenn die Backtemperatur erreicht ist.
- Das Gerät öffnen und den Teig auf die unteren Platten geben (Waffel, Gaufrette, Sandwich).
- Das Gerät schließen.
- Den Teig etwa 3 bis 4 Minuten backen und die Backzeit nach Ihrem Geschmack einstellen.
- Am Ende das Gerät anhand des Griffes öffnen und die Zubereitung mithilfe eines Pfannenwenders aus Kunststoff oder Holz abnehmen. Keine Metallzangen oder Messer verwenden, diese können die Platten beschädigen.
- Am Ende des Backvorgangs den Stecker ziehen und das Gerät geöffnet abkühlen lassen.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät mindestens 1 Stunde lang abkühlen lassen.
- Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden oder mit einem nassen Schwamm und etwas Spülmittel. Gründlich spülen und trocknen.
- Weder einen Metallschwamm noch Scheuermittel verwenden, um die Backflächen nicht zu beschädigen.
- Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.

- Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.
- Das Netzkabel an der vorgesehenen Stelle aufrollen.
- Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.

Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte

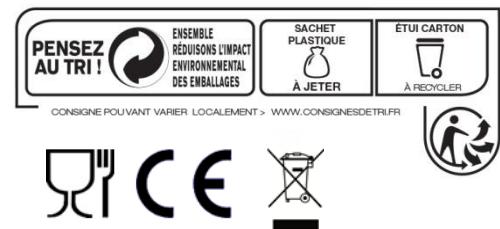


Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass es nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern einer besonderen Sammelstelle für Elektroschrott zugeführt werden muss.

Durch die vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zur Vorbeugung der negativen Konsequenzen auf die Umwelt und Gesundheit bei. Das Recycling hilft, die natürlichen Ressourcen zu bewahren. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem Verkäufer, Ihrer Gemeinde oder beim Abfallamt.

Senya International
21 bd du Général Leclerc
59100 Roubaix
France

Hergestellt in V.R.C 2018
Referenz : SYCK-MW012
Lot-Nummer : PO2018238



Rezepte:

CROQUE MONSIEUR

4 Croque-Monsieur Sandwichs

Zutaten:

- 8 Scheiben Toastbrot
- 30 g streichfähige Butter
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 4 Scheiben Käse (Spezial Croque-Monsieur)

Zubereitung:

- Die 8 Scheiben Toastbrot auf einer Seite mit Butter bestreichen.
- Jede Scheibe Brot mit je 1 halben Scheibe gekochten Schinkens belegen. 4 Scheiben Brot mit je 1 Scheibe Käse belegen.
- Mit den anderen Scheiben Brot bedecken (nicht gebutterte Seite nach oben).

Backen:

- Die Platten leicht ölen, damit das Brot nicht haftet und das Gerät heizen.
- Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, 2 Croques auf die Platte legen und das Gerät schließen.
- Wenn die Croques knusprig gebacken sind, sie aus dem Gerät nehmen und gut warm verkosten.

WAFFELN

Etwa 22 Waffeln

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g zerlassene Butter
- 30 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 75 cl Milch

Für knusprig braune Waffel, könne Sie bis zu 50 g Zucker verwenden.

Zubereitung:

- In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Eier mit einem Schneebesen verrühren.
- Butter zergehen lassen. In einer Schale Backpulver in der Milch verrühren.
- Milch und Backpulver zusammen mit der zerlassenen Butter in eine große Schüssel geben.
- Vorsichtig zu einer glatten Masse verrühren.
- Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Backen:

- Die Platten leicht ölen, damit die Waffeln nicht haften und das Gerät heizen.

- Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, Waffelteig einfüllen.
- Das Gerät schließen und etwa 3 bis 4 Minuten backen.

GAUFRETTES

Etwa 30 Gaufrettes

Zutaten:

- 150 g Zucker
- 100 g zerlassene und abgekühlte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Backpulver
- 15 cl Milch

Zubereitung:

- In einer Schüssel das Ei und Zucker verrühren. Dann die zerlassene Butter, Vanille-Extrakt, Mehl, Backpulver Salz und Milch hinzugeben.
- Zu einer homogenen und straffen Masse rühren.
- 30 Minuten ruhen lassen.

Backen:

- Die Platten leicht ölen, damit die Gaufrettes nicht haften und das Gerät heizen.
- Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, mit einem Teelöffel zwei Kugeln formen und je eine auf jede untere Platte geben. Das Gerät schließen und 2 bis 3 Minuten backen.

MIT VANILLE GEFÜLLTE GAUFRETTES

Etwa 48 Gaufrettes

Zutaten:

Für die Gaufrettes

- 500 g Mehl
- 10 g Salz
- 30 g Zucker
- 15 g Hefe
- 125 g streichfähige Butter
- 4 Eier
- 25 cl Milch

Für die Füllung

- 150 g streichfähige Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt

Zubereitung:

Gaufrettes:

- Hefe in lauwarmer Milch auflösen.

- Mehl, Salz, Zucker und aufgelöste Hefe in einer Schüssel verrühren. Ein Ei nach dem anderen und dann die weiche Butter hinzugeben.
- Den Teig kneten und 1 Stunde an einem nicht zu warmen Platz ruhen lassen.

Füllung:

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker und dem Vanille-Extrakt vermischen.

Backen:

- Die Platten leicht ölen, damit die Gaufrettes nicht haften und das Gerät heizen.
- Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, Kugeln (Größe nach Ihrer Wahl) formen und je eine auf jede untere Platte geben. Das Gerät schließen und 3 bis 4 Minuten backen.
- Die noch warmen Gaufrettes aufschneiden, füllen und abkühlen lassen.