

GAUFRIER 4 EN 1

PARTY WAFFLES

SYCK-WM012N



FR – NOTICE D'UTILISATION

EN – USER INSTRUCTIONS

ES – MANUAL DE INSTRUCCIONES

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

DE - GEBRAUCHSANLEITUNG

IT - ISTRUZIONI PER L'USO

FR – NOTICE D'UTILISATION

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

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Toute l'équipe SENYA vous remercie pour votre commande et pour la confiance que vous portez sur la marque Senya.

Conditions de garantie

A compter du 1er janvier 2016, SENYA garantit le bon fonctionnement de ses produits pendant une durée de 2 ans à partir de la date d'achat. La garantie de tout achat ayant eu lieu avant cette date est valable 1 an. Cette garantie s'applique exclusivement aux produits utilisés à des fins domestiques. Toute autre utilisation dans le cadre d'un usage professionnel par une personne physique ou morale exclut toute application de la garantie. Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

Disponibilité des pièces détachées

Senya dispose de pièces détachées pour ses produits pour une durée de 2 ans. Vous pouvez trouver les accessoires et pièces détachées pour vos produits Senya en vente chez notre partenaire Cdiscount. Si votre accessoire ou votre pièce détachée n'est pas disponible, nous vous invitons à contacter notre service SAV au service-client@senya.fr.

Avis client

Si vous êtes satisfait(e) de votre produit, nous vous invitons à déposer un avis sur le site où vous avez passé votre commande pour aider d'autres utilisateurs à faire leur choix. Dans le cas où votre produit ne vous donnerait pas entière satisfaction, nous vous invitons à nous écrire à l'adresse mail service-client@senya.fr avant de laisser un avis négatif. Notre service client sera à votre écoute pour toutes réclamations ou préconisations afin de vous satisfaire et d'améliorer nos produits.



Politique sur le Bisphénol A

Tous nos produits Senya sont développés avec le plus grand soin pour satisfaire toutes les législations européennes. Nos laboratoires partenaires contrôlent de manière très stricte chaque production afin de garantir à nos produits une conformité aux exigences de sécurité électrique, de compatibilité électromagnétique, de limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses et de contact alimentaire pour les produits liés à l'alimentation. De ce fait, tous nos produits sont en accord avec la réglementation en vigueur sur Bisphénol A (BPA).

I- 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 être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
3. Ne pas utiliser le produit à d'autres utilisations que celles prévues.
4. Vérifier que la tension du réseau correspond bien à 220-240V.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. Branchez toujours votre appareil sur une prise secteur facilement accessible.
7. Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
8. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.

9. 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.
10. Placez l'appareil sur une surface bien stable. Ne pas encastrer l'appareil.
11. Gardez l'appareil et le cordon loin d'une source de chaleur, du soleil, de l'eau, de l'humidité, des arêtes vives, etc.
12. 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.
13. Ne pas tirer sur le cordon, ni le coincer dans les portes ou les coins.
14. Débranchez la prise du courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
15. Cet appareil n'est pas un jouet, ne pas le laisser à la portée des enfants.
16. 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.
17. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.

18. 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.
19. 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.
20. N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
21. Ne pas tenir l'appareil ou le câble avec des mains humides.
22. Assurez-vous de débrancher l'appareil une fois l'utilisation terminée.
23. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
24. Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis avec l'appareil.
25. Débranchez l'appareil du secteur:
 - a. Avant de le nettoyer
 - b. Immédiatement après utilisation
 - c. S'il est laissé sans surveillance
26. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
27. Ne mettez pas votre main à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

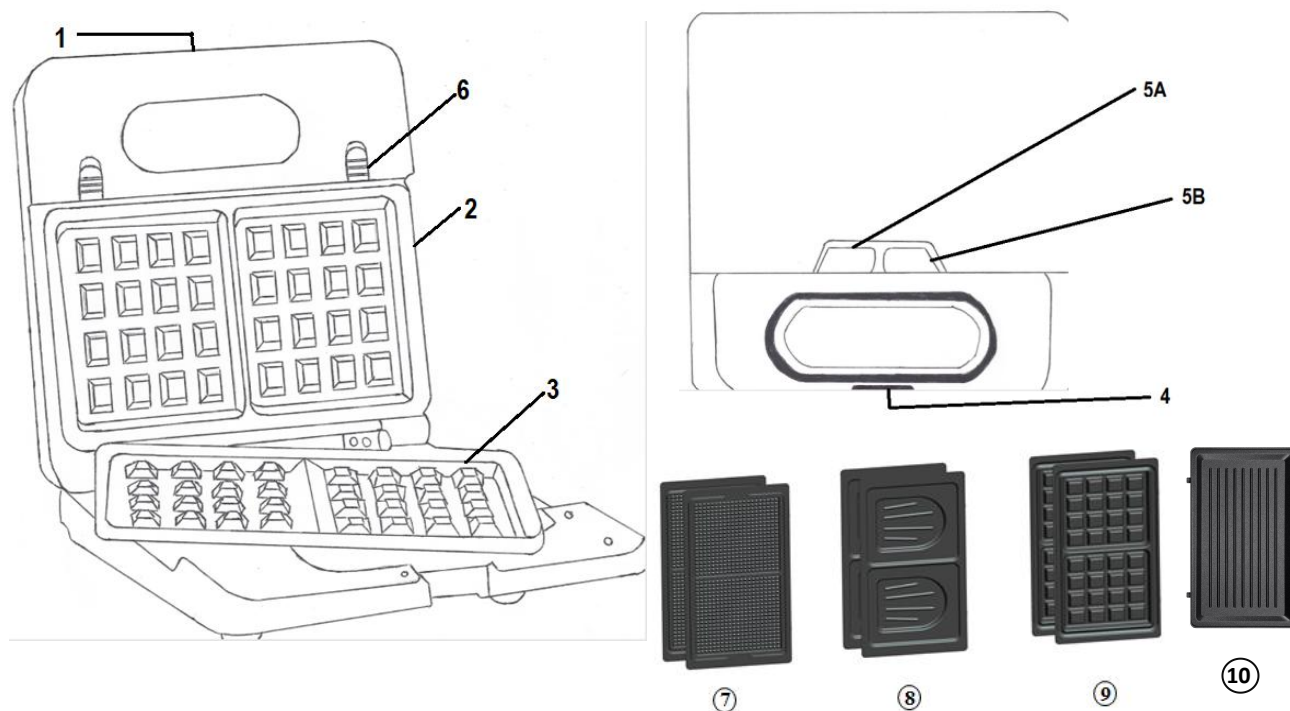
28. En ce qui concerne les instructions pour l'utilisation de l'appareil et de durée de fonctionnement, référez-vous au paragraphe « mise en marche » de cette notice.
29. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
30. En ce qui concerne 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
34. 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.

35. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
36. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
37. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
38. Toujours débrancher l'appareil après utilisation et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
39. Nettoyez les plaques en passant une éponge ou un chiffon imbibé d'eau chaude.
40. Séchez avec un chiffon ou une serviette en papier.
41. 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.
42. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une gazinière, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.
43. Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur les surfaces de cuisson.

II- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

II.1 DESCRIPTION GLOBALE DU PRODUIT



1.Poignée	2.Corps de l'appareil
3.Plaques amovibles	4.Loquet de fermeture
5A. Voyant de fonctionnement rouge	5B. Voyant de fonctionnement vert
6.Boutons d'éjection des plaques	7. Plaques gaufrettes
8. Plaque croque-monsieur	9. Plaques gaufres
10. Plaques panini	

II.2 CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

II.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

- Appareil contient 4 plaques pour réaliser des gaufres, des gaufrettes, des panini ou encore faire des croque-monsieur.
- Plaques interchangeables et revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile
- Rangement à la verticale pour un gain de
- Poignée thermo-isolante
- Contrôle de température automatique
- Témoin lumineux de fonctionnement

- Puissance : 750W
- Alimentation : 220-240V, 50/60Hz
- Dimensions produit : 23.8x23x9.5 cm

III- UTILISATION DU PRODUIT

III.1 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.

III.2 FONCTIONNEMENT

1. Posez l'appareil sur un plan stable.
2. Ouvrir l'appareil en retirant le bouton (4) vers le haut pour le débloquent.
3. Pour enlever et changer les plaques, appuyez sur les boutons (6).
4. Veillez à ce que les plaques soient stables, bien positionnées et bien clipsées sur l'appareil.
5. Fermez le gaufrier et branchez le cordon sur le secteur. Le voyant rouge (5A) et le voyant vert (5B) s'allument. Laissez préchauffer l'appareil, le voyant lumineux rouge (5A) reste allumé et le voyant vert s'éteint lorsque la température de préchauffage est atteinte.
6. Ouvrez l'appareil et placez les préparations sur les plaques inférieures (Gaufre, Gaufrette, panini, Croque-monsieur).
7. Fermez l'appareil.
8. Laissez la préparation cuire environ 5 minutes en ajustant la durée de cuisson en fonction de votre goût.
9. 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.**
10. Une fois votre recette terminée, débranchez la prise et laissez l'appareil ouvert afin qu'il refroidisse.

IV- ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Avant tout nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le bien refroidir pendant 1 heure.
- Les plaques peuvent être lavées au lave-vaisselle, ou vous pouvez utiliser une éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. Rincez-les et séchez-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
- L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de la place.

V- 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. Le symbole, apposé sur le produit ou 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. Le matériau d'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage de manière écologique et mettez-le à la disposition du service de collecte des matières recyclables.

VI- 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 60g 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 5 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 MANUAL

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

WARRANTY AND AFTER-SALES

Everyone at SENYA thanks you for your order and for the confidence you have in the Senya brand.

Warranty conditions

As of 1 January 2016, SENYA guarantees the proper functioning of its products for a period of 2 years from the date of purchase. The warranty of any purchase made before that date is valid for 1 year. This warranty only applies to products used for domestic purposes. Any other use in the context of professional use by a natural or legal person excludes any application of the warranty. This product is guaranteed against any failure resulting from faulty workmanship or materials. This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use or normal wear and tear of the product.

Availability of spare parts

Senya has spare parts for its products for a 2-year period. You can find accessories and spare parts for your Senya products sold by our partner Cdiscount. If your accessory or spare part is not available, please contact our after-sales service at service-client@senya.fr.

Customer reviews

If you are satisfied with your product, please submit a review on the website where you placed your order to help other users make their choice. If you are not totally satisfied with your product, please write to us at this email address service-client@senya.fr before leaving a negative review. Our customer service will listen to your complaints or recommendations in order to satisfy you and improve our products.



Bisphenol A Policy

All our Senya products are developed with great care to meet all European legislation. Our partner laboratories strictly control each production to ensure that our products comply with the requirements for electrical safety, electromagnetic compatibility, limitation of use of certain hazardous substances and food contact for food-related products. All our products are therefore compliant with the current regulations on Bisphenol A (BPA).

I- SECURITY INSTRUCTIONS

1. Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
2. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
3. Do not use the product for other purposes than those intended in this manual.
4. Make sure that the network voltage corresponds to 220-240V.
5. Do not use the appliance outdoors.
6. Always connect the appliance to an accessible power outlet.
7. When unplugging the power cord, always pull it at the plug; do not pull on the cord.
8. Do not move the appliance whilst in use.
9. Should you need an extension, use an earthed extension cord, taking care that there is no risk of tripping or the cord catching.
10. Place the product on a stable surface. Do not slot it in.

11. Keep the appliance and the cord away from heat sources, sunshine, water, moisture, sharp edges, etc.
12. 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.
13. Do not pull the cord or pinch it in the doors or corners.
14. Always disconnect the plug from the power outlet when you do not use the appliance.
15. This appliance is not a toy. Keep out of reach of children.
16. 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.
17. Do not leave the appliance unattended during operation.
18. 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.
19. 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.

20. Never immerse the appliance, its power cord or its plug in water or any other liquid.
21. Do not handle the cord or appliance with wet hands.
22. Make sure to unplug the unit when you do not use it.
23. Avoid wrapping the cord around the appliance and do not bend it.
24. Use only the accessories supplied with the appliance.
25. Always unplug the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, dismantling or cleaning.
26. Do not run the appliance with an empty jug.
27. Do not put your hand inside the device when it is on.
28. For the instructions on how to use the appliance and the time of operation, go to the "start up" paragraph of these instructions.
29. It is essential to keep this appliance clean since it is in direct contact with food.
30. Regarding the instructions for cleaning surfaces (notably in contact with food), please refer to the paragraph "advice for care & storage" in this manual.
31. This appliance is not intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
32. 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.

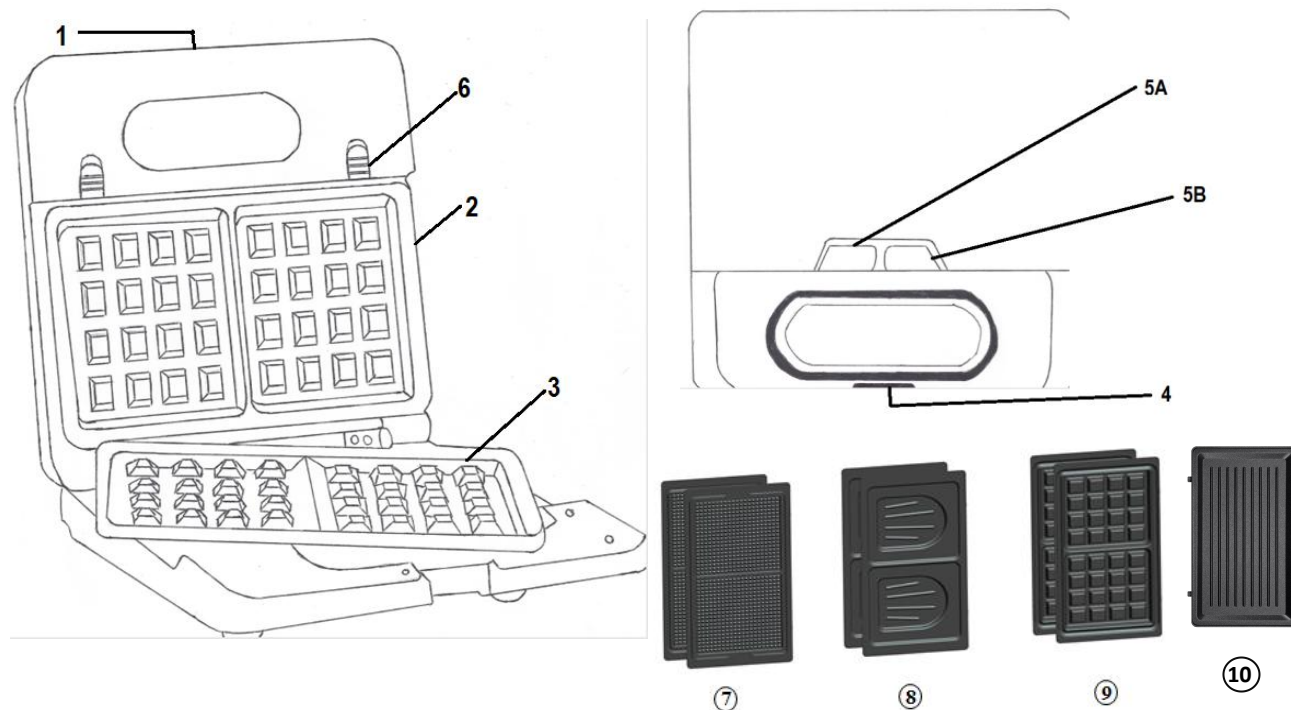
33. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
34. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of 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.
35. Children shall not play with the appliance.
36. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
37. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
38. Always unplug the appliance after use and leave to cool completely before cleaning.
39. Clean the plates by wiping them with a sponge or a cloth soaked in hot water.
40. Dry with a cloth or a paper towel.
41. 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.
42. Do not place the appliance on or near a gas or electric

cook top or a hot oven.

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

II- CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

II.1 GLOBAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT



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)
6.Plate eject button	7.Plates for wafers
8.Plate for toasted sandwiches	9.Plates for waffles
10. Panini for plates	

II.2 PACKAGE CONTENTS

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

II.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

- Appliance that contains 4 plates for making waffles, wafers,panini 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
- Voltage: 220-240V, 50/60Hz.
- Power: 750 W.
- Size : 23.8x23x9.5 cm

III- USE

III.1 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.

III.2 USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance on a stable surface.
2. Open the appliance by moving the button (4) upwards to unlock it.
3. To remove and replace the plates, press the buttons (6).
4. Make sure that the plates are stable, well-positioned and properly clipped in place on the appliance.
5. Close the waffle iron and connect the cord to the mains. The red light (5A) and the green light (5B) come on. Let the appliance warm up, the red indicator light (5A) stays on and the green light goes out when the preheating temperature is reached.
6. Open the appliance and place the preparations on the lower plates (waffle, wafer, panini and toasted sandwich).
7. Close the appliance.
8. Let the preparation cook for approximately 5 minutes by adjusting the cooking time to your taste.
9. 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.
10. When you have finished, unplug the appliance and leave it open to cool down.

IV- ADVICE CARE AND STORAGE

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

V-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. This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office or your household waste disposal service. The packaging material is recyclable. Eliminate the packaging in an environmentally friendly way and make it available to the recycling collection service

VI- 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
- 4eggs
- 75 cl of milk

Nb:You can increase the quantity of sugar to 60g 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 5 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

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.

GARANTIA Y SERVICIO POSTVENTATA

Todo el equipo de SENYA desea darle las gracias por su pedido y por la confianza depositada en la marca Senya.

Condiciones de la garantía

Desde el 1 de enero de 2016, SENYA garantiza el correcto funcionamiento de sus productos durante un periodo de 2 años desde la fecha de compra. La garantía de cualquier compra que se haya realizado antes de dicha fecha es válida solo durante 1 año. Esta garantía se aplica exclusivamente a productos utilizados con fines domésticos. Cualquier otro uso con fines comerciales por parte de una persona física o jurídica invalidará cualquier aplicación de la garantía. Este producto está garantizado contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre los defectos o daños resultantes de una mala instalación, de un uso incorrecto o del propio desgaste por uso del producto.

Disponibilidad de piezas de recambio

Senya dispone de piezas de recambio para sus productos durante un periodo de 2 años. Encontrará también accesorios y piezas de recambio para sus productos de Senya a la venta en nuestro socio Cdiscount. Si su accesorio o pieza de recambio no está disponible, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio postventa enviando un correo electrónico a service-client@senya.fr.

Opinión del cliente

Si está satisfecho/a con su producto, le invitamos a dejar su opinión en nuestra página web o en la que haya realizado su pedido para ayudar a otros usuarios a tomar decisiones. En caso de que su producto no le satisfaga totalmente, le rogamos que nos envíe un correo electrónico a service-client@senya.fr antes de dejar un comentario negativo. Nuestro servicio de atención al cliente tendrá en cuenta todas sus reclamaciones u opiniones para satisfacerle y mejorar nuestros productos.



Política sobre el bisfenol A

Todos los productos de Senya se desarrollan con el mayor cuidado para respetar en todo momento las normativas europeas vigentes. Nuestros laboratorios asociados controlan estrictamente cada producción para garantizar que nuestros productos cumplan con los requisitos en materia de seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética, limitación de uso de determinadas sustancias peligrosas y del contacto con alimentos en aquellos productos relacionados con la alimentación. Por todo ello, nuestros productos cumplen con las regulaciones actuales sobre bisfenol A (BPA).

I- 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 ser utilizado en aplicaciones domésticas o análogas como:
 - zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, despachos y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo casas de huéspedes.
3. No utilizar este producto para otros usos.
4. Comprobar que la tensión de la red eléctrica es de 220-240V.
5. No utilizar el aparato en exterior.
6. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente de fácil acceso.
7. Para desconectar el cable de alimentación, tire siempre del enchufe, nunca del cable en sí mismo.
8. No desplazar el aparato cuando está en funcionamiento.
9. En caso de que sea necesario un prolongador, utilice un prolongador con toma de tierra, teniendo cuidado de que nadie tropiece con él.

10. Colocar el aparato sobre una superficie estable, no encastrarlo.
11. Mantenga el aparato y el cable lejos de fuentes de calor, del sol, del agua, de la humedad, de aristas vivas, etc.
12. 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.
13. No tire del cable ni lo pince en puertas o esquinas.
14. Desenchufar la toma cuando no se utiliza el aparato.
15. Este aparato no es un juguete, no dejar al alcance de los niños.
16. 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.
17. No dejar el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento.
18. 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.
19. 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.

20. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
21. No sujetar el aparato o el cable con las manos húmedas.
22. Asegurarse de desconectar el aparato cuando termine de usarlo.
23. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y tampoco lo retuerza.
24. Utilice únicamente los accesorios originales suministrados con el aparato.
25. Desenchufar siempre el aparato si se deja sin vigilancia, o antes de su montaje, desmontaje o limpieza.
26. No utilizar el aparato cuando el recipiente está vacío.
27. No ponga la mano dentro del aparato durante su funcionamiento.
28. 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.
29. Es indispensable guardar limpio el aparato, dado que está en contacto directo con la comida.
30. 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.

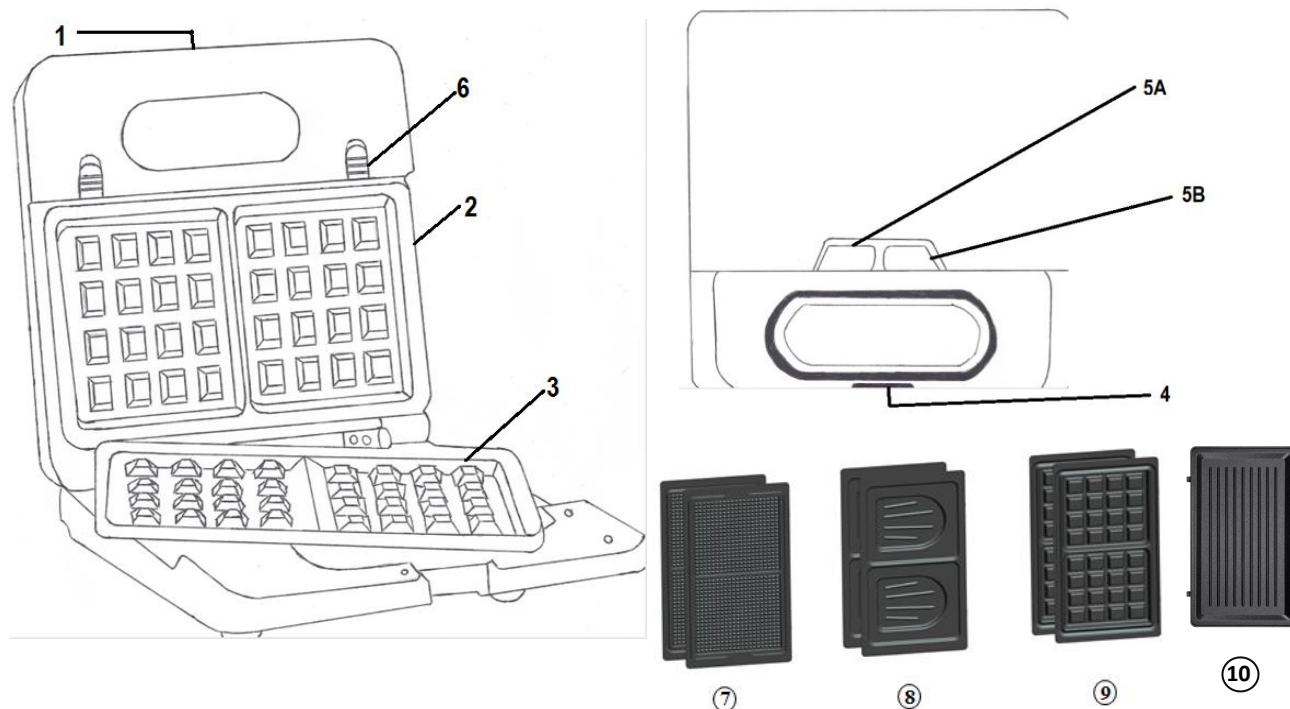
31. Este aparato no es apto para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia independiente.
32. Toda reparación o mantenimiento del aparato debe ser realizada por un agente autorizado o por nuestro servicio posventa para evitar todo riesgo. Esto es especialmente aplicable para la sustitución del cable de alimentación si está dañado. Las reparaciones no conformes pueden causar riesgos considerables para el usuario.
33. 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.
34. 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.
35. 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.

36. 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.
37. Colocar el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
38. Desenchufe el aparato siempre después de su utilización y deje que enfríe completamente antes de limpiarlo.
39. Limpie las placas pasando una esponja o un paño empapado en agua caliente.
40. Seque con un paño o una servilleta de papel.
41. 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.
42. No coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas, una placa eléctrica o un horno caliente.
43. No lo cubra nunca de papel de aluminio ni coloque bandejas, platos, etc. sobre las superficies de cocción.

II- CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

II.1 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



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

II.2 CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 SANDWICHERA/GOFRERA/WAFFLES/Panini 4 EN 1
- 4 juegos de placas
- 1 instrucciones de uso con recetas

II.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

- El aparato incluye 4 placas para hacer gofres, waffles, panini 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: 750W

- Alimentación: 220-240V, 50/60Hz
- Dimensiones: 23.8 x 23 x 9.5 cm

III- PUESTA EN MARCHA

III.1 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.

III.2 FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable.
2. Abra el aparato tirando del botón (4) hacia arriba para desbloquearlo.
3. Para sacar y cambiar las placas, pulse los botones (6).
4. Vigile que las placas estén estables, bien colocadas y enganchadas en el aparato.
5. Cierre la plancha de gofres y conecte el cable a la red eléctrica. La luz roja (5A) y la luz verde (5B) se encienden. Deje que el aparato se caliente, la luz indicadora roja (5A) se encenderá y la luz verde se apagará cuando se alcance la temperatura de precalentamiento.
6. Abra el aparato y coloque lo que vaya a preparar en las placas inferiores (gofre, waffle, panini, sándwich).
7. Cierre el aparato.
8. Deje que se cueza la preparación durante 3-4 minutos aproximadamente, ajustando la duración de cocción a su gusto.
9. 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.**
10. Una vez terminada la receta, desenchufe y deje el aparato abierto para que se enfríe.

IV- 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.

V- 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. El material de embalaje es reciclable. Deséchelo de manera respetuosa con el medio ambiente y deposítelo en el contenedor adecuado para su recogida por parte del servicio de reciclaje.

VI- 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 60g 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 5 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.

NL – GEBRUIKSAANWIJZING

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

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Het hele team van SENYA dankt u voor uw aankoop en voor uw vertrouwen in het merk Senya.

Garantievoorwaarden

Vanaf 1 januari 2016 garandeert SENYA de goede werking van zijn producten tijdens een duur van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantie voor elke aankoop van voor deze datum geldt voor 1 jaar. Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten die gebruikt worden voor huishoudelijke doeleinden. Elk ander gebruik in het kader van professioneel gebruik door een natuurlijke of rechtspersoon sluit elke toepassing van de garantie uit. Dit product wordt gegarandeerd tegen defecten die het gevolg zijn van een tekortkoming in de productie of de materialen. Deze garantie dekt niet de tekortkomingen of schade die het gevolg is/zijn van een slechte installatie, een verkeerd gebruik of de normale slijtage van het product.

Verkrijgbaarheid van reserveonderdelen

Senya beschikt gedurende 2 jaar over reserveonderdelen voor zijn producten. U kunt de accessoires en reserveonderdelen voor uw producten van Senya kopen bij onze partner Cdiscount. Als uw accessoire of reserveonderdeel niet verkrijgbaar is, kunt u contact opnemen met onze klantendienst op service-client@senya.fr.

Mening klant

Als u tevreden bent over uw product, nodigen wij u uit een beoordeling te plaatsen op de site waar u het bestelde om zo andere gebruikers te helpen bij het maken van een keuze. Als u niet geheel tevreden zou zijn over ons product, nodigen wij u uit te schrijven naar het e-mailadres service-client@senya.fr alvorens een negatieve beoordeling achter te laten. Onze klantendienst staat voor u klaar voor alle klachten of adviezen, om u zo volledig tevreden te stellen en onze producten te verbeteren.

Beleid betreffende bisfenol A

Alle producten van Senya worden met de grootste zorg ontwikkeld om zo te voldoen aan alle Europese wetten. Onze partnerlaboratoria controleren uiterst streng elke productie om te garanderen dat onze producten conform zijn met de vereisten op het gebied van elektrische veiligheid, elektromagnetische compatibiliteit, de beperking op het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen en het contact met levensmiddelen. Al onze producten zijn in overeenstemming met de geldende regelgeving betreffende bisfenol A (BPA).



I- TECHNISCHE KENMERKEN

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 bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerenhuizen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed en ontbijtachtige omgevingen.
3. Gebruik het toestel niet voor andere doeleinden.
4. Kijk na of de netspanning effectief 220-240V is.
5. Gebruik het toestel niet buitenshuis.
6. Uw apparaat altijd op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact aansluiten.
7. Wanneer u de stroomkabel verwijdert, moet u deze altijd bij de stekker eruit trekken; nooit bij de kabel zelf.
8. Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.
9. Indien een verlengsnoer gebruikt moet worden, gebruik er dan een met aarding en zorg ervoor dat het snoer niemand kan hinderen.
10. Plaats het apparaat op een tafel of een voldoende stabiele ondergrond zodat het niet kan vallen. Bouw

het toestel niet in.

11. Hou het apparaat en het snoer ver van warmtebronnen, zonlicht, water, vocht, scherpe randen, enz.
12. 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.
13. Trek niet aan het snoer en klem het niet tussen deuren of achter hoeken.
14. Zet het apparaat uit en koppel het los van het elektriciteitsnet als het niet gebruikt wordt.
15. Dit toestel is geen speelgoed: houd het buiten het bereik van kinderen.
16. Berg het apparaat en de accessoires op buiten het bereik van kinderen.
17. 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

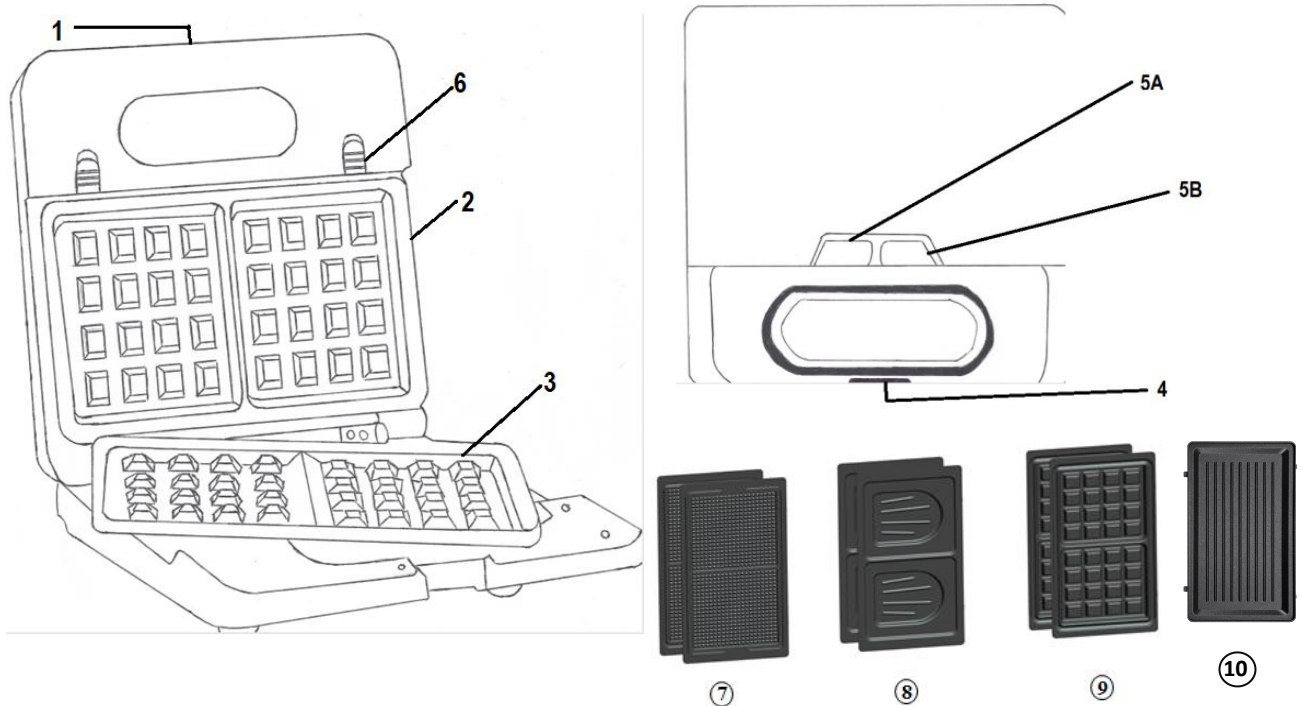
komen), wordt u verwezen naar paragraaf «opslag en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.

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.

PRODUCTKENMERKEN

II.1 ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT



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
10. Platen Panini	

II.2 INHOUD VAN DE VERPAKKING

- 1 APPARAAT CROQUE-MONSIEURS / WAFELS / WAFELTJES/Panini 4 IN 1
- 4 stel platen
- 1 handleiding met recepten

II.3 TECHNISCHE KENMERKEN VAN HET PRODUCT

- Het apparaat bevat 4 platen voor het maken van wafels, wafeltjes, panini 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 : 750 W
- Voeding:: 220-240V, 50/60Hz
- Afmetingen : 23.8 x 23 x 9.5 cm

II- INSCHAKELEN

III.1 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.

III.2 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 sluit het snoer aan op het lichtnet. Het rode lampje (5A) en het groene lampje (5B) gaan branden. Laat het apparaat opwarmen, het rode indicatielampje (5A) blijft branden en het groene lampje gaat uit wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt.
- Open het apparaat en doe het deeg op de onderste platen (wafels, wafeltjes, panini, croque-monsieurs).
- Sluit het apparaat.
- Laat het deeg ongeveer 5 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.

III- ONDERHOUD EN OPSLAG

1. Vooraleer schoon te maken, koppel het apparaat los en laat het gedurende een uur goed afkoelen.
2. De platen mogen in de vaatwasmachine. Gebruik anders een spons bevochtigd met wat product voor de vaat. Spoel en droog zorgvuldig af.
3. Gebruik geen metalen sponsjes of schuurpoeder want dit kan het bakoppervlak beschadigen.
4. Om het apparaat aan de buitenkant schoon te maken, gebruik een vochtige spons en droog zorgvuldig af.

5. Zorg er altijd voor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer het op te bergen.
6. Rol het snoer op in de daartoe voorziene uitsparing.
7. Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden om plaats te besparen.

IV- 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. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar. Elimineer de verpakking op een milieuvriendelijke manier en maak hem beschikbaar voor de inzameldienst voor recyclage.

V- RECEPTEN

• CROQUE-MONSIEUR

4 croque-monsieur

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

U kunt de hoeveelheid suiker verhogen tot 60 gram om goudkleuriger wafels te bekommen

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 5 minuten bakken.

● WAFELTJES

Ongeveer 30 wafeltjes

Ingrediënten:

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

- 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

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG

Lesen Sie sich die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie dabei besonders die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um auch später noch einmal nachschlagen zu können.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Das gesamte SENYA-Team bedankt sich bei Ihnen für Ihre Bestellung und für das Vertrauen, das Sie der Marke Senya entgegenbringen.

Garantiebedingungen

Ab dem 1. Januar 2016 garantiert SENYA die korrekte Funktion ihrer Produkte für 2 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiefrist für alle vor diesem Datum getätigten Käufe beträgt 1 Jahr. Diese Garantie gilt ausschließlich für Produkte, die im Haushalt verwendet werden. Jeder weitere Gebrauch im professionellen Rahmen, der durch eine natürliche oder juristische Person erfolgt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Die Produktgarantie greift bei allen durch Fabrikations- oder Materialfehlern bedingten Ausfällen. Unter diese Garantie fallen keine durch verkehrte Installation, unsachgemäßen Gebrauch oder normalen Verschleiß des Produkts verursachten Mängel oder Schäden.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Senya verfügt für einen Zeitraum von 2 Jahren über Ersatzteile für ihre Produkte. Zubehör und Ersatzteile für Ihre Senya-Produkte werden Ihnen von unserem Partner Cdiscount zum Verkauf angeboten. Ist Ihr Zubehör oder Ersatzteil nicht vorrätig, dann kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst unter service-client@senya.fr.

Erfahrungsberichte

Wenn Sie mit Ihrem Produkt zufrieden sind, laden wie Sie dazu ein, einen Erfahrungsbericht auf der Website zu hinterlassen, über die Sie Ihr Produkt bestellt haben, um anderen Benutzern bei ihrer Wahl zu helfen. Sollten Sie mit Ihrem Produkt nicht vollkommen zufrieden sein, bitten wir Sie, uns erst unter unserer EMail-Adresse service-client@senya.fr zu kontaktieren, bevor Sie eine negative Kritik hinterlassen. Unser Kundendienst steht Ihnen bei allen Reklamationen oder mit Empfehlungen zur Verfügung, um Ihren Erwartungen zu entsprechen und unsere Produkte zu verbessern.



Richtlinien bezüglich Bisphenol A

Alle unsere Senya-Produkte wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um allen europäischen Gesetzen zu genügen. Unsere Partnerlabors kontrollieren jede Produktion sehr genau, um zu gewährleisten, dass unsere Produkte den Anforderungen im Bereich elektrischer Sicherheit, elektromagnetischer Verträglichkeit, zum reduzierten Gebrauch bestimmter gefährlicher Substanzen sowie zum Lebensmittelkontakt für Produkte aus dem Nahrungsmittelbereich genügen. Daher stehen alle unsere Produkte im Einklang mit den bezüglich Bisphenol A (BPA) gültigen Rechtsvorschriften.

I- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Vor dem ersten Gebrauch kontrollieren, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
2. Dieses Gerat ist fur hausliche Anwendungen bestimmt, wie z:
 - in Personalkuchen in Geschäften, Buros usw;
 - auf Bauernhofen;
 - fur Kunden von Hotels, Motels usw;
 - in Fremdenzimmern.
3. Das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke benutzen.
4. Kontrollieren, dass die Netzspannung 220-240V beträgt.
5. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
6. Das Gerät immer an einer leicht zugänglichen Steckdose anschließen.
7. Den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, sondern am Stecker ziehen.
8. Das Gerät nicht verrücken solange es eingeschaltet ist.
9. Nur ein Verlängerungskabel mit Erdung verwenden und es so verlegen, dass es keine Gefahr darstellt (Stolpern usw.)
10. Das Gerät auf einer stabilen Fläche aufstellen. Nicht einbauen.

11. Das Gerät und Netzkabel von heißen Flächen, Wasser und Feuchtigkeit fern halten. Nicht direkten Sonnenstrahlen aussetzen. Das Netzkabel von scharfen Kanten fern halten.
12. Das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen oder damit in Kontakt bringen. Sollte das Gerät nass werden, sofort den Netzstecker ziehen.
13. Nicht am Netzkabel ziehen, es nicht quetschen oder knicken.
14. Den Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
15. Das Gerät ist kein Spielzeug, es so aufstellen, dass es Kindern unzugänglich ist.
16. Das Gerät und Zubehör Kindern unzugänglich aufbewahren. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
17. Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
18. Das Netzkabel nicht über eine scharfe Kante hängen lassen und darauf achten, dass es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
19. Das Gerät nicht benutzen, wenn:
 - der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind,
 - das Gerät beschädigt ist,
 - es abgestürzt ist.
20. Weder das Gerät, Netzkabel noch den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

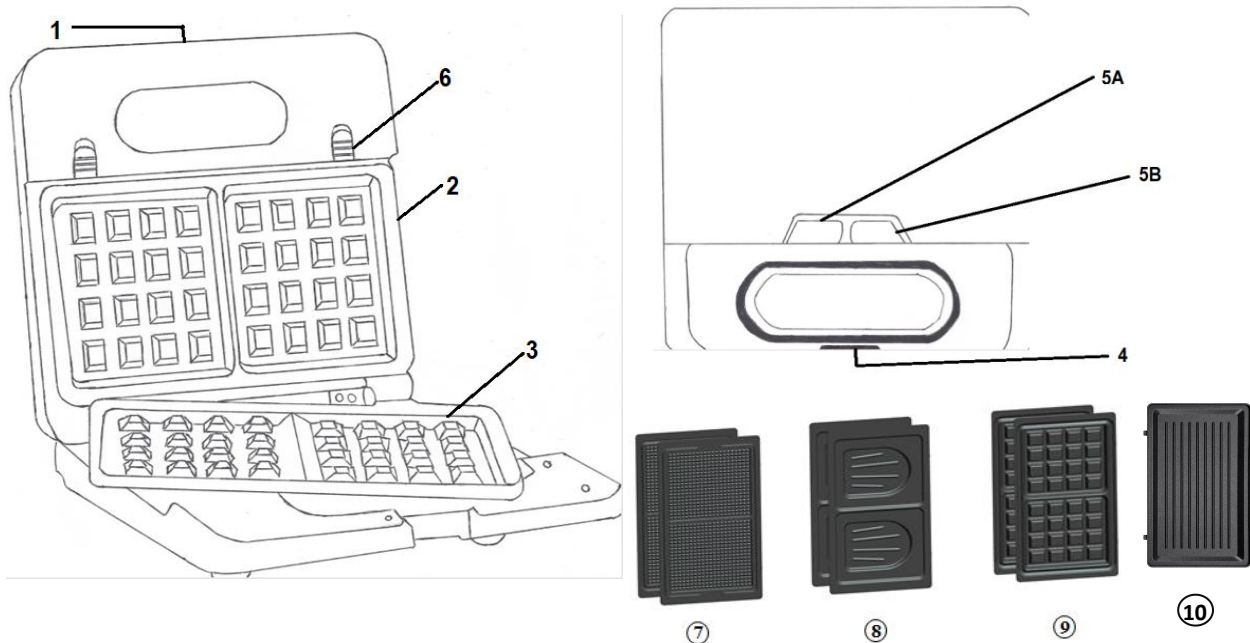
21. Weder das Gerät noch das Netzkabel mit feuchten Händen berühren.
22. Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und den Stecker ziehen.
23. Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
24. Nur das gelieferte Originalzubehör verwenden.
25. Den Netzstecker ziehen:
 - a. Bevor das Gerät gereinigt wird.
 - b. Wenn es nicht mehr benutzt wird.
 - c. Wenn es unbeaufsichtigt ist.
26. Das Gerät nicht leer benutzen.
27. Die Backflächen während des Betriebs nicht mit den Händen berühren.
28. Hinsichtlich der Gebrauchsanleitung und Betriebsdauer, den Abschnitt „Inbetriebnahme“ beachten.
29. Das Gerät sauber halten, denn es steht in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln.
30. Bezüglich der Reinigungshinweise (insbesondere der mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Flächen) den Absatz „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten.
31. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder einem ähnlichen separaten System ein- bzw. ausgeschaltet zu werden.

32. 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.
33. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem zugelassenen Verkäufer oder von unserem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
34. 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.
35. Verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen.
36. Reinigung und Wartung müssen vom Benutzer durchgeführt werden und nicht von Kindern, außer wenn diese mehr als 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
37. Das Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

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

II- PRODUKTEIGENSCHAFTEN

II.1 GESAMTBESCHREIBUNG DES PRODUKTS



1. Griff	2. Gehäuse
3. Abnehmbare austauschbare Waffelplatten	4. Verschlussclip
5A. Betriebs-Kontrollleuchte (rot)	5B. Betriebs-Kontrollleuchte (grün)
6. Auswurfaste Platten	7. Gaufrettes-Platten
8. Sandwichplatten	9. Waffelplatten
10. Paniniplatten	

II.2 INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Waffeleisen
- 4er-Set Platten
- 1 Gebrauchsanleitung mit Rezepten

II.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS

- 4 Sorten Platten: Für Waffeln, Gaufrettes, Panini oder Sandwichs
- Austauschbare antihaftbeschichtete Platten für eine leichte Reinigung
- Senkrechte, platzsparende Aufbewahrung
- Hitzeisolierender Griff
- Automatische Temperaturkontrolle
- Betriebs-Kontrollleuchte
- Leistung: 750W
- Spannung: 220-240V, 50/60Hz
- Abmessungen: 23.8 x 23 x 9.5 cm

III- BETRIEB

III.1 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.

III.2 BETRIEB

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

4. Darauf achten, dass die Platten stabil positioniert und richtig eingerastet sind.
5. Schließen Sie das Waffeleisen und schließen Sie das Kabel an das Stromnetz an. Das rote Licht (5A) und das grüne Licht (5B) leuchten auf. Lassen Sie das Gerät aufwärmen, die rote Kontrollleuchte (5A) leuchtet und das grüne Licht erlischt, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist.
6. Das Gerät öffnen und den Teig auf die unteren Platten geben (Waffel, Gaufrette, Panin, Sandwich).
7. Das Gerät schließen.
8. Den Teig etwa 5 Minuten backen und die Backzeit nach Ihrem Geschmack einstellen.
9. Am Ende das Gerät anhand des Griffs öffnen und die Zubereitung mithilfe eines Pfannenwenders aus Kunststoff oder Holz abnehmen. Keine Metallzangen oder Messer verwenden, diese können die Platten beschädigen.
10. Am Ende des Backvorgangs den Stecker ziehen und das Gerät geöffnet abkühlen lassen.

IV- REINIGUNG AUFBEWAHRUNG

1. Vor der Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät mindestens 1 Stunde lang abkühlen lassen.
2. Die Platten können in der Spülmaschine gereinigt werden oder mit einem nassen Schwamm und etwas Spülmittel. Gründlich spülen und trocknen.
3. Weder einen Metallschwamm noch Scheuermittel verwenden, um die Backflächen nicht zu beschädigen.
4. Die Außenflächen mit einem feuchten Schwamm reinigen und gut trocknen.
5. Sich immer versichern, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor es aufbewahrt wird.
6. Das Netzkabel an der vorgesehenen Stelle aufrollen.
7. Das Gerät kann senkrecht platzsparend aufbewahrt werden.

V- ENTSORGUNG BON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Anwendung in den Ländern der Europäischen Union sowie in den weiteren europäischen Ländern, die über Systeme für die getrennte Abfallsammlung verfügen. Das auf dem Produkt oder seiner Verpackung angebrachte Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss bei einer entsprechenden Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Dadurch, dass Sie die korrekte Entsorgung dieses Produkts gewährleisten, helfen Sie, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Werden Materialien recycelt, so hilft das, die natürlichen Ressourcen zu schonen. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde, bei Ihrem Wertstoffhof oder Ihrem Händler. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar. Beseitigen Sie die Verpackung umweltfreundlich und stellen Sie sie dem Recycling-Abholservice zur Verfügung.

VI- 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 60 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 5 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.

IT – ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente le modalità di utilizzo, prestando particolare attenzione alle istruzioni riguardanti la sicurezza. Conservare questo manuale per riferimenti futuri.

GARANZIA E SERVIZIO POST-VENDITA

L'intero team SENYA ti ringrazia per il tuo ordine e per la fiducia riposta nel marchio Senya.

Condizioni di garanzia

A partire dal 1° gennaio 2016, SENYA garantisce il corretto funzionamento dei suoi prodotti per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto. La garanzia di qualsiasi acquisto effettuato prima di tale data è valida 1 anno. Questa garanzia si applica solamente ai prodotti utilizzati a fini domestici. Ogni altro uso, a fini professionali, da parte di una persona fisica o giuridica, esclude qualsiasi applicazione della garanzia. Questo prodotto è garantito contro guasti dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali. La presente garanzia non copre difetti o danni derivanti da montaggio scorretto, utilizzo improprio o normale usura del prodotto.

Disponibilità di pezzi di ricambio

Senya dispone di pezzi di ricambio per i suoi prodotti per un periodo di 2 anni. Puoi trovare accessori e pezzi di ricambio per i tuoi prodotti Senya in vendita presso il nostro partner Cdiscount. Se il tuo accessorio o pezzo di ricambio non è disponibile, ti preghiamo di contattare il nostro servizio assistenza post-vendita a questo indirizzo service-client@senya.fr.

Opinione dei clienti

Se sei soddisfatto/a del tuo prodotto, ti invitiamo a inviare un commento sul sito dove hai effettuato l'ordine, aiuterai così altri utenti a fare la loro scelta. Nel caso in cui il prodotto non ti soddisfi completamente, ti invitiamo a scriverci all'indirizzo e-mail service-client@senya.fr prima di lasciare un giudizio negativo. Il nostro servizio clienti sarà a tua disposizione per eventuali reclami o suggerimenti affinché tu sia soddisfatto/a e i nostri prodotti siano sempre migliori.



Politica sul bisfenolo A

Tutti i nostri prodotti Senya sono realizzati con la massima cura per soddisfare tutte le normative europee. I nostri laboratori partner controllano rigorosamente ogni produzione per garantire che i nostri articoli siano conformi ai requisiti di sicurezza elettrica, compatibilità elettromagnetica, limitazione nell'impiego di determinate sostanze pericolose e riguardanti il contatto degli alimenti per i prodotti legati all'alimentazione. Pertanto, tutti i nostri prodotti sono conformi alle attuali normative sul bisfenolo A (BPA)

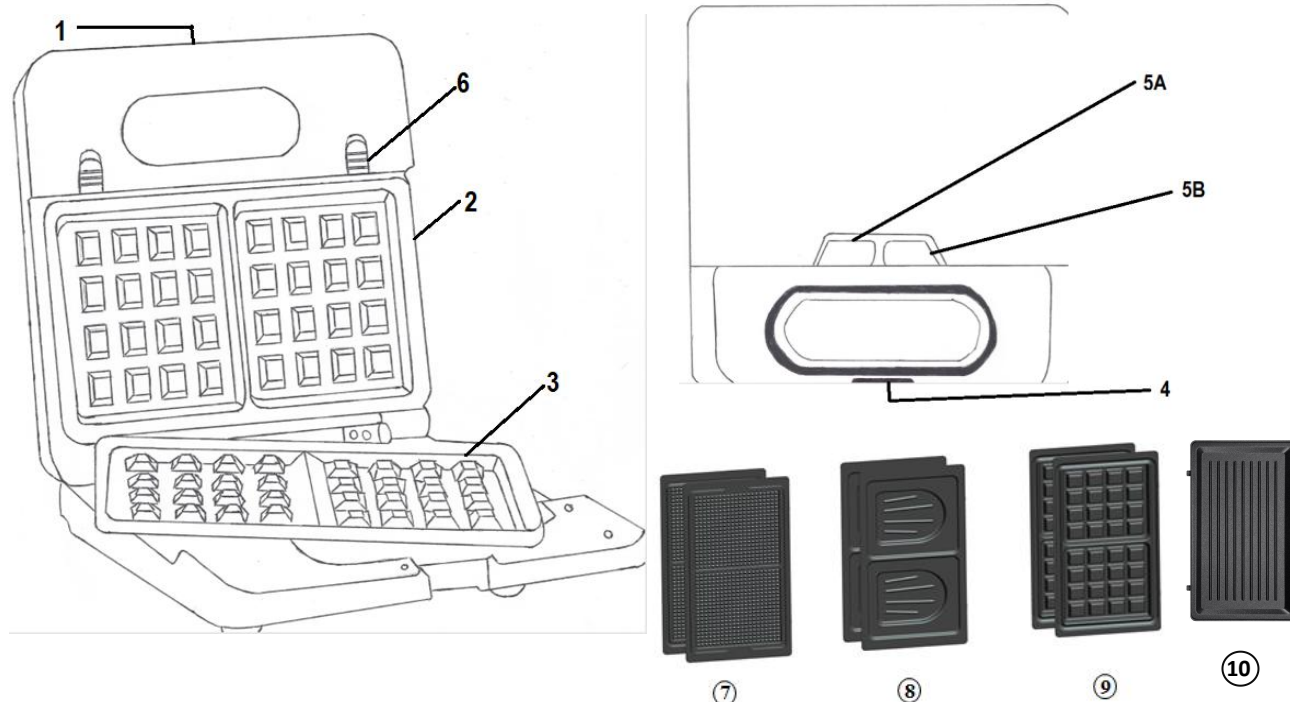
I. REGOLE DI SICUREZZA

1. verificate che non sia presente alcun danno apparente.
Non mettete in opera un dispositivo danneggiato.
2. Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in un ambiente domestico o in ambienti simili, come:
 - Angolo cottura del personale di esercizi commerciali, uffici e altri ambienti di lavoro simili;
 - Aziende agricole;
 - Dai client in hotel, motel e altri ambienti residenziale;
 - Camere in affitto o simili.
3. Verificate che la tensione di rete corrisponda a 220-240V.
4. Mai tirare il cavo per rimuovere la spina dalla presa.
5. Se è necessaria una prolunga, utilizzare una prolunga con messa a terra, facendo attenzione che non ci sia rischio di inciampare o che il cavo si impigli.
6. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana e orizzontale.
7. Non lasciare il cavo di alimentazione appeso su una superficie calda o sul bordo di un tavolo o un piano di lavoro.
8. Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio.
9. Questo apparecchio non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
10. Non riscaldare l'apparecchiatura quando è vuota.
11. Non utilizzare l'apparecchio:
 - se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
 - se l'apparecchio è comunque danneggiato.
 - se è caduto.

12. Il dispositivo non deve essere sommerso.
13. È essenziale mantenere pulito questo apparecchio poiché è a diretto contatto con gli alimenti.
14. Per istruzioni sulla pulizia delle superfici di contatto degli alimenti o dell'olio, fare riferimento al paragrafo "Pulizia" nel manuale.
15. Questo apparecchio non è progettato per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sottoposti a una supervisione continua. Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti a utilizzare il dispositivo in modo sicuro e a capire i pericoli coinvolti.
18. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
19. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
20. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
21. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

II. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

II.1 DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO



1. Blocco d'apertura/chiusura	2. Corpo dell'apparecchiatura
3. Piastre rimovibili	4. Serratura
5A. Indicatore luminoso di accensione (rosso)	5B. Spia Pronto per la cottura (verde)
6. Pulsante di espulsione	7. Piatti per cialde
8. Piatto per panini tostati	9. Piatti per cialde
10. Piatti per panini	

II.2 CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Macchina per toast / waffle / wafer/panini 4 in 1
- 4 set di piastre
- 1 manuale istruzioni con ricette

II.3 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO

- Apparecchio che contiene 4 piatti per realizzare cialde, piatti per panini, cialde e toast
- Piastre intercambiabili con rivestimento antiaderente per una facile pulizia
- Magazzino verticale per risparmiare spazio
- Manico termoisolante
- Controllo automatico della temperatura
- Luce accesa / spenta

- Voltaggio: 220-240 V, 50/60 Hz.
- Potenza: 750 W.
- Dimensioni: 23,8x23x9,5 cm

III. UTILIZZO DEL PRODOTTO

III.1 PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni di questo manuale.
2. Togliere tutti gli imballaggi.
3. Pulire le piastre con l'aiuto di una spugna o un panno umido.
4. Non immergere mai il dispositivo integralmente nell'acqua o in lavastoviglie.
5. Asciugare con un panno o una salvietta di carta.

Avvertenza : *Durante il primo utilizzo, potrebbe verificarsi un leggero odore e del fumo. E' normale con questo tipo di apparecchiatura. Questo non avrà alcun effetto sulla sicurezza del vostro dispositivo.*

III.2 FUNZIONAMENTO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile.
2. Aprire l'apparecchio spostando il Serratura(4) verso l'alto per sbloccarlo.
3. Per rimuovere e sostituire le piastre, premere i pulsanti (6).
4. Assicurarsi che le piastre siano stabili, ben posizionate e correttamente fissate sull'apparecchio.
5. Chiudere la piastra per cialde e collegare il cavo alla rete elettrica. La luce rossa (5A) e la luce verde (5B) si accendono. Lasciare riscaldare l'apparecchio, la spia rossa (5A) rimane accesa e la spia verde si spegne quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento.
6. Aprire la macchina e posizionare le preparazioni sui piatti inferiori (cialda, cialda, panini, panino tostato).
7. Chiudere l'apparecchiatura.
8. Lasciate cuocere la preparazione per circa 5 minuti regolando il tempo di cottura a vostro gusto.
9. Quando è pronto, utilizzare la maniglia per aprire l'apparecchiatura. Rimuovere il cibo utilizzando una spatola di plastica o di legno. Non usare mai pinze di metallo o un coltello perché possono danneggiare le piastre di cottura.
10. Al termine, scollegare l'apparecchio e lasciarlo aperto per raffreddare.

IV.MANUTENZIONE E STOCCAGGIO

1. Prima di pulirlo, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare bene per almeno 1 ora.
2. Le piastre possono essere lavate in lavastoviglie, oppure con una spugna umida e un po di liquido per stoviglie. Risciacquatele ed asciugatele con cura.
3. Non utilizzare mai una spugna metallica, né polvere abrasiva per non danneggiare la superficie di cottura.
4. Per pulire l'esterno del dispositivo, utilizzate una spugna umida e asciugate accuratamente.
5. Assicuratevi sempre che il dispositivo sia freddo e asciutto prima di riporlo.
6. Arrotolate il cavo

7. Il dispositivo può essere riposto verticalmente per guadagnare spazio.

V. TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO ELETTRICO OD ELETTRONICO A FINE VITA



Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata. Il simbolo riportato sull'apparecchiatura indica che il rifiuto deve essere oggetto di "raccolta separata". Pertanto, l'utente dovrà conferire (o far conferire) il rifiuto ai centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni locali, oppure consegnarlo al rivenditore contro acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 254 e seguenti del D.Lgs. 152 del 3 aprile 2006. Il materiale di imballaggio è riciclabile. Eliminare l'imballaggio in modo ecocompatibile e metterlo a disposizione del servizio di raccolta differenziata.

VI. RICETTE

● CROQUE MONSIEUR

4 croque-monsieurs

Ingredienti:

- 8 fette di pan carré (solo mollica)
- 30 g di burro morbido
- 4 fette di prosciutto
- 4 fette di formaggio speciale per croque-monsieur

Preparazione:

- Imburrate le 8 fette di pan carré su un solo lato.
- Posate mezza fetta di prosciutto su ciascuna fetta di pane carré. Posate una fetta di formaggio sulle
- 4 fette di pane.
- Ricoprite con le altre fette (il lato non imburrato verso l'alto).

Cottura:

- Aggiungete un po d'olio sulle piastre per non far attaccare le croques e fate scaldare il dispositivo.
- Quando il dispositivo è caldo, disponvi 2 croques e chiuderlo.
- Quando sono ben dorate, toglietele e degustatele ben calde.

● WAFFLE (GOFFRI)

Per circa 22 waffle

Ingredienti:

- 500 g di farina

- 1 bustina di lievito chimico
- 1 presa di sale
- 125 g di burro fuso
- 60 g di zucchero in polvere
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 4 uova
- 75 cl di latte

Preparazione:

- In un recipiente: mescolare la farina, lo zucchero in polvere, il sale e le uova. Sbattete il composto con l'aiuto di una frusta.
- Fate fondere il burro. In un'altra ciotola, sciogliete il lievito con un po di latte.
- Aggiungete il lievito e il burro fuso al composto principale.
- Mescolare delicatamente fino a che la pasta risulti ben liscia.
- Lasciar riposare la pasta per circa 30 minuti.

Cottura:

- Oliare un pochino le piastre per non far attaccare i waffle, fate scaldare l'apparecchiatura.
- Quando il dispositivo è caldo, versare la pasta per waffle.
- Richiudere il dispositivo e lasciar cuocere per circa 5 minuti.

● **WAFERS**

30 cialde (circa)

Ingredienti :

- 150 g di zucchero
- 100 g di burro fuso e raffreddato
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida
- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 15 cl di latte

Preparazione:

- Batti l'uovo e lo zucchero in un contenitore. Quindi aggiungere il burro fuso, la vaniglia liquida, la farina,
- lievito, sale e, infine, il latte.
- Mescolare bene per ottenere una consistenza omogenea e soda.
- lasciare riposare per almeno 30 minuti.

Cucinando :

- Aggiungere un filo d'olio ai piatti in modo che le cialde non si attacchino e riscaldare l'apparecchio.
- Una volta che l'apparecchio è caldo, formare due palline con un cucchiaino e adagiarvi sopra una pallina

- parte della piastra inferiore. Chiudere l'apparecchiatura e attendere circa 2 o 3 minuti.

● CIALDE RIPIENE ALLA VANIGLIA

48 cialde (circa)

Ingredienti :

Per le cialde

- 500 g di farina
- 10 g di sale
- 30 g di zucchero
- 15 g di lievito di birra
- 125 g di burro morbido
- 4 uova
- 25 cl di latte

Per il ripieno

- 150 g di burro morbido
- 150 g di marrone
- 1 cucchiaino di vaniglia liquida

Preparazione:

Per le cialde

- Mescolare il lievito in polvere nel latte caldo.
- In un contenitore: mescolate la farina, il sale, lo zucchero e il lievito sciolto. Quindi aggiungere le uova una per una,
- seguito dal burro ammorbidito.
- impastare la pasta e lasciarla riposare per 1 ora in un luogo caldo.

Per il ripieno

Mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero di canna e la vaniglia liquida.

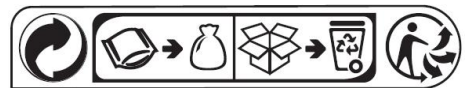
Cucinando :

- Aggiungere un filo d'olio ai piatti in modo che le cialde non si attacchino e riscaldare l'apparecchio.
- Una volta che l'apparecchio è caldo, fare delle palline della dimensione desiderata e posizionarvi una pallina su ciascuna
- parte della piastra inferiore. Chiudere l'apparecchiatura e attendere circa 3-4 minuti per ogni paio di cialde.
- Quando le cialde sono pronte e ancora calde, apritele in due e aggiungete il ripieno. Appiattiteli leggermente e lasciateli raffreddare.



Senya International
47 Avenue de Flandre, 2ème
étage, 59290 Wasquehal,
France

Fabriqué en R.P.C
Référence : SYCK-WM012N
Version 1.0



F FRANCE ONLY

