

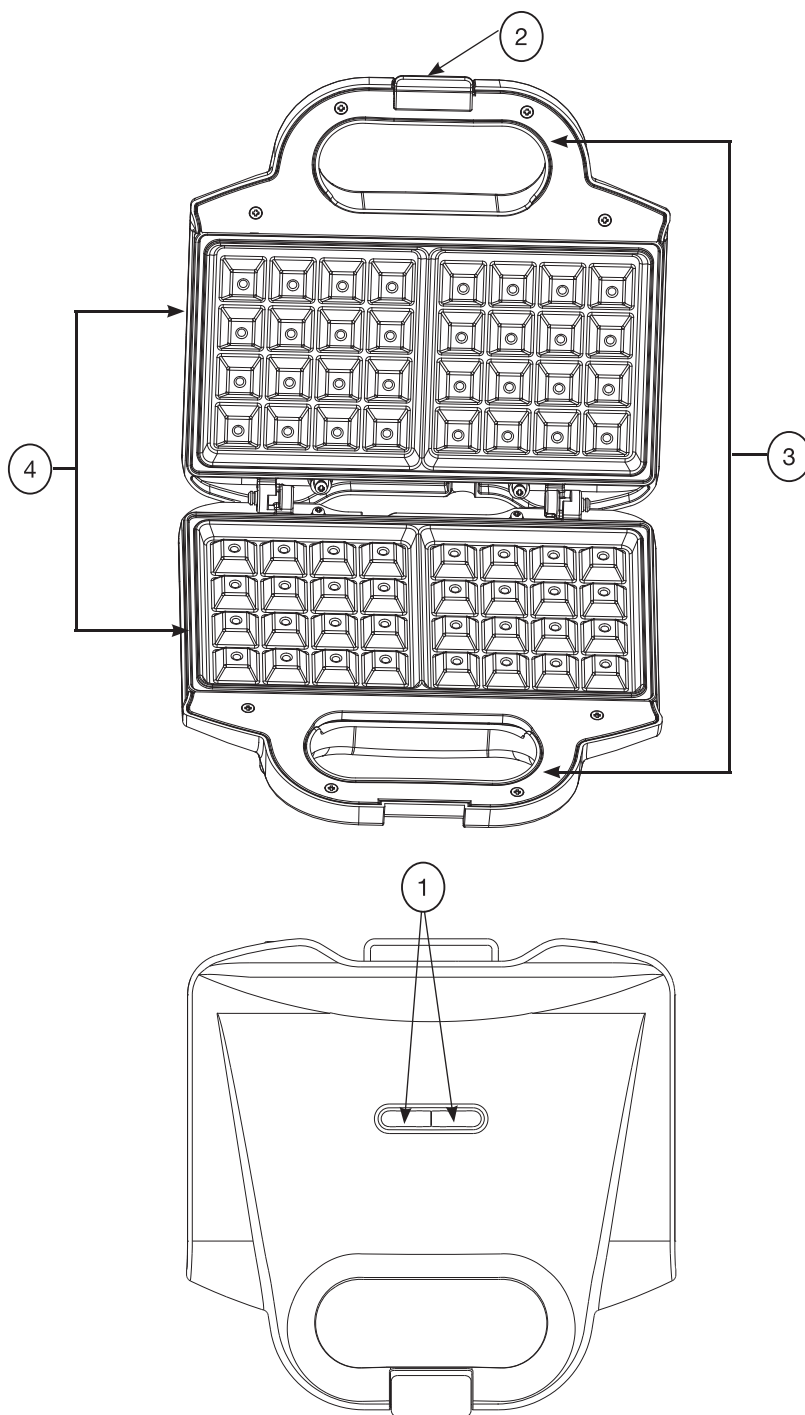


Gaufrier / Waffle maker / Gofrera /  
Waffeleisen / Wafelijzer

EWM1



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



**description de l'appareil / description of the appliance / descripción del aparato / beschreibung des geräts / beschrijving van het toestel**

|   | FR                                                                     | EN                                                         | NL                                                                            | DE                                                          | ES                                                                                            |
|---|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | Témoins lumineux :<br>Rouge : mise sous tension<br>Vert : Prêt-à-cuire | Indicator lights:<br>Red: power on<br>Green: Ready to cook | Controlelampjes:<br>Rood: onder spanning brengen<br>Groen: Klaar voor gebruik | Leuchtanzeigen:<br>Rot: Eingeschaltet<br>Grün: Bereitschaft | Indicadores luminosos:<br>Rojo: conexión al suministro eléctrico<br>Verde: Listo para cocinar |
| ② | Loquet                                                                 | Latch                                                      | Klepje                                                                        | Verschluss                                                  | Pestillo                                                                                      |
| ③ | Poignées                                                               | Handles                                                    | Handgrepen                                                                    | Griffe                                                      | Asas                                                                                          |
| ④ | Plaques chauffantes                                                    | Hot plates                                                 | Verwarmingsplaten                                                             | Heizplatten                                                 | Placas de cocción                                                                             |

## caractéristiques techniques

- Puissance : 700 W max
- 2 empreintes «gaufre»
- Plaques fixes avec revêtement anti-adhésif
- Indicateurs lumineux de mise sous tension et «prêt-à-cuire»
- Range cordon
- Rangement facile à la verticale

## utilisation

### Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil.
2. Installez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
3. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

**Attention ! Ne trempez pas l'appareil, les plaques ne sont pas amovibles.**

Lors de la première utilisation, versez un peu d'huile sur les plaques. Essuyez le surplus avec du papier essuie-tout.

Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère fumée ou odeur se dégage de l'appareil. Ceci est normal et n'affectera pas l'appareil. Ce phénomène disparaît rapidement.

## Utilisation

**Attention ! L'appareil devient chaud lors de son fonctionnement et peut causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (plaques chauffantes) : utilisez les poignées.**

- Déroulez le câble d'alimentation puis, branchez-le sur une prise murale. Le voyant rouge s'allume. L'appareil commence alors à préchauffer. L'appareil doit rester fermé.
- Le préchauffage dure environ 3 minutes. Le voyant vert « **prêt-à-cuire** » s'allume lorsque les plaques sont à la bonne température.
- Ouvrez l'appareil puis, déposez une petite quantité de pâte à gaufres au centre de chaque empreinte de la plaque inférieure.

**• Veillez à ne pas surcharger les plaques de pâte car, lors de la cuisson, l'excédent pourrait s'écouler sur les côtés de l'appareil (ce qui rendrait le nettoyage plus difficile).**

- Fermez l'appareil, le voyant vert s'allume et s'éteint alternativement durant la cuisson. **Attention à ne pas fermer le loquet pour que les gaufres puissent gonfler.**
- Comptez 5 minutes de cuisson, selon vos goûts personnels. Au bout de 4 minutes, vous obtiendrez un bon brunissage.
- Lorsque les gaufres sont cuites, retirez le loquet puis, ouvrez l'appareil en utilisant la poignée.

**Lors de l'ouverture de l'appareil, faites attention à la fumée qui sort.**

- Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.

**N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.**

- Lorsque vous avez fini d'utiliser votre appareil, débranchez-le de la prise de courant puis, laissez-le ouvert jusqu'à refroidissement complet.

**Note : N'oubliez pas vos gaufres dans l'appareil ! Les gaufres seraient brûlées et la surchauffe de l'appareil pourrait provoquer un incendie !**

## entretien et nettoyage

**Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à son nettoyage. N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne faites pas couler de l'eau directement sur les plaques.**

Aucun élément de cet appareil ne peut se placer au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif afin de ne pas endommager le revêtement.

## Nettoyage

Retirez les résidus de nourriture avec du papier essuie-tout ou une éponge non abrasive. Ensuite, utilisez une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude mélangée avec un détergent doux (du liquide vaisselle par exemple) pour nettoyer les plaques. Essuyez avec du papier essuie-tout ou avec un chiffon doux.

Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée.

## recette de gaufres traditionnelles

Pour 10 gaufres environ

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 50 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 75 g de sucre

Préparation :

Faire fondre le beurre.

Battre les œufs en omelette.

Placer la farine en puits dans un saladier profond et évasé.

Verser dans le creux progressivement, le lait, la farine, le sucre, le beurre fondu refroidi et tourner à partir du centre pour bien mélanger sans faire de grumeaux.

Fouetter la pâte vigoureusement, si possible avec un batteur électrique ou un robot pâtissier.

Ajouter la levure.

Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure minimum.

## Technical Features

- Power: 700 W max
- 2 "waffle" moulds
- Fixed hot plates with a non-stick coating
- Power on and "ready-to-cook" indicator lights
- Cord storage
- Store easily in a vertical position

## Use

### Getting started

1. Unpack the appliance.
2. Put it on a flat, stable, heat-resistant surface.
3. Wipe the hot plates with a soft, dry cloth. Be careful not to let water get inside the appliance. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.

**Important! Do not put the appliance in water (the hot plates are not removable).**

When using it for the first time, pour a little oil on the hot plates. Wipe off the excess with some kitchen towel.

There may be a slight odour and a little smoke when the appliance is used for the first time. This is normal and does not affect the appliance. It will soon stop.

## Use

**Important! The appliance gets hot when it is on and can cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (hot plates): use the handles.**

- Unwind the power cable and then, plug it into the power socket. The red LED lights up. The appliance then begins to preheat. The appliance must remain closed.
- Preheating takes about 3 minutes. The green "ready-to-cook" light lights up when the plates are at the correct temperature.
- Open the appliance and place a small amount of waffle batter in the center of each indentation on the lower hot plate.

- **Be careful not to overload the hot plates with dough because any surplus may flow out the sides of the appliance during cooking (making it more difficult to clean).**

- Close the appliance. The green "ready-to-cook" light turns on and off alternately during cooking. **Be careful not to close the latch so that the waffles can inflate.**
- Leave to cook for 5 minutes, or according to your personal taste. After 4 minutes, you will get a good browning.
- When the waffles are done, remove the latch and open the appliance using the handle.

**When opening the appliance, be careful of the smoke that comes out.**

- Remove the waffles with a plastic or wooden spatula.

**Do not use sharp or metallic objects as they can damage the non-stick coating of the hot plates.**

- When you have finished using the appliance, unplug it from the mains power and leave it open until it has completely cooled down.

**Please note: Don't forget your waffles in the appliance! The waffles will get burnt and the overheating of the appliance could cause a fire!**

## **maintenance and cleaning**

**Unplug the appliance from the power socket and wait for it to cool down completely before cleaning. Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid. Do not run water directly over the hot plates.**

Do not put any part of this appliance in the dishwasher.

Never use scouring powder or an abrasive pad as this can damage the coating.

### **Cleaning**

Remove food residue with some kitchen towel or a non-abrasive sponge.

Then, use a non-abrasive sponge soaked in hot water mixed with a mild detergent (e.g. washing-up liquid) to clean the hot plates. Wipe with some kitchen towel or a soft cloth.

Wipe the body of the appliance with a soft cloth or a slightly dampened sponge.

## **traditional waffle recipe**

For about 10 waffles

Ingredients:

- 300 g of flour
- 2 eggs
- 1 packet of baking powder
- 50 cl of milk
- 100 g of melted butter
- 75 g of sugar

Preparation:

Melt the butter.

Beat the eggs.

Put the flour in a deep and wide bowl, and make a well in the middle.

Gradually pour the milk, sugar and cooled melted butter into the well and whisk from the centre to create an even consistency without forming lumps.

Whisk the dough vigorously with an electric mixer or food processor if possible.

Add the yeast.

Cover with a tea towel and leave to stand for at least 1 hour.

## características técnicas

- Potencia: 700 W máx
- 2 impresiones «gofre»
- Placas fijas con revestimiento antiadherente
- Indicadores de conexión al suministro eléctrico y «listo para cocinar»
- Guardacable
- Almacenamiento sencillo en vertical

## utilización

### Antes de usar el aparato por primera vez

1. Desembale el aparato.
2. Instálelo sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
3. Limpie las placas de cocción con un trapo seco y suave. Evite que entre agua en el interior del aparato. Aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave.

**¡Atención! No sumerja el aparato, las placas no se desmontan.**

**Durante el primer uso, aplique un poco de aceite en las placas. Seque el sobrante con papel de cocina.**

**Durante el primer uso, es posible que se desprenda un poco de humo u olor del aparato. Esto es normal y no afectará al aparato. Este fenómeno desaparecerá rápidamente.**

## Utilización

**¡Atención! El aparato se calienta durante su funcionamiento y puede causar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (placas de cocción): use las asas.**

- Desenrolle el cable de alimentación y conéctelo a un enchufe de pared. El indicador rojo se encenderá. El aparato comenzará a precalentarse. El aparato debe permanecer cerrado.
- El precalentamiento durará unos 3 minutos. El indicador verde «**listo para cocinar**» se encenderá cuando las placas estén a la temperatura correcta.
- Abra el aparato y coloque una pequeña cantidad de masa para gofres en el centro de cada hendidura en la placa de cocción inferior.

• **Procure no sobrecargar las placas ya que, durante la cocción, el excedente podría chorrear por los lados del aparato (lo que complicaría la limpieza).**

- Cierre el aparato. El indicador verde «**listo para cocinar**» volverá a encenderse y apagarse alternativamente durante la cocción. **Tenga cuidado de no cerrar el pestillo para que los gofres puedan inflarse.**
- Cuente 5 minutos de cocción, dependiendo de sus gustos personales. Tras 4 minutos, obtendrá un buen dorado.
- Cuando los gofres estén cocinados, quite el pestillo y abra el aparato con el asa.

**Al abrir el aparato, tenga cuidado con el humo que se desprende.**

- Saque los gofres con una espátula de plástico o de madera.

**No use objetos punzantes ni metálicos ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas.**

- Cuando termine de usar el aparato, desenchúfelo de la toma eléctrica y déjelo abierto hasta que se enfríe completamente.

**Nota: ¡No olvide los gofres en el aparato! ¡Los gofres se quemarán y la superficie del aparato podría provocar un incendio!**

## limpieza y mantenimiento

**Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo. No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No aplique agua directamente sobre la placas.**

Ningún elemento de este aparato puede lavarse en el lavavajillas.  
No use piedras ni estropajos abrasivos para no dañar el revestimiento.

### Limpieza

Quite los residuos de alimentos con papel de cocina o una esponja no abrasiva.  
A continuación, use una esponja no abrasiva impregnada con agua caliente y un detergente suave (jabón lavavajillas, por ejemplo) para limpiar las placas. Seque con papel de cocina o con un trapo suave.  
Limpie el cuerpo del aparato con un trapo suave o una esponja ligeramente humedecida.

## receta de gofres tradicionales

Para 10 gofres aproximadamente

Ingredientes:

- 300 g de harina
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- 50 cl de leche
- 100 g de mantequilla fundida
- 75 g de azúcar

Preparación:

Fundir la mantequilla.

Batir los huevos como para tortilla.

Colocar la harina en un bol profundo y ancho y hacer un hueco en el centro.

En ese hueco, verter poco a poco la leche, la harina, el azúcar, la mantequilla fundida y mezclar desde el centro para no crear grumos.

Batir la pasta de fuerte, si es posible con una batidora eléctrica o un robot pastelero.

Añadir la levadura.

Cubrir con un trapo y dejar reposar al menos 1 hora.

## technische daten

- Leistung: 700 W max.
- 2 Prägungen für "Waffeln"
- Fest montierte Platten mit Antihafbeschichtung
- Betriebs- und "Bereitschafts"-Leuchtanzeigen
- Kabelfach
- Einfache platzsparende vertikale Aufbewahrung

## gebrauch

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Das Gerät auspacken.
2. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen.
3. Die Backfelder mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

**Achtung! Das Gerät nicht in Wasser legen, die Platten sind nicht abnehmbar.**

Beim ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten geben. Überschüssiges Öl mit Küchenpapier abwischen.

Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch oder einen Geruch absondern. Dies ist normal und beeinträchtigt das Gerät nicht. Diese Rauch- und Geruchsbildung wird sich schnell legen.

## Gebrauch

**Achtung! Das Gerät wird während des Betriebs heiß und kann Verbrennungen verursachen. Die heißen Oberflächen des Geräts (Heizplatten) nicht berühren: Benutzen Sie die Griffe!**

- Wickeln Sie das Netzkabel ab und schließen Sie es an eine Steckdose an. Die rot Leuchtanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt dann mit dem Vorheizen. Das Gerät geschlossen halten.
- Das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten. Die grüne "**Bereitschafts**"-Leuchtanzeige leuchtet auf, wenn die Platten die erforderliche Temperatur erreicht haben.
- Öffnen Sie das Gerät und legen Sie eine kleine Menge Waffelteig in die Mitte jeder Vertiefung auf die untere Heizplatte.

- **Achten Sie darauf, nicht zu viel Teig auf die Platten zu geben, da überschüssiger Teig während des Backens über die Seiten des Geräts laufen kann (was die Reinigung erschwert).**

- Schließen Sie das Gerät. Die grüne «**Bereitschafts**»-Leuchtanzeige schaltet sich während des Garvorgangs abwechselnd ein und aus. **Achten Sie darauf, den Riegel nicht zu schließen, damit sich die Waffeln aufblähen können.**
- Die Backzeit beträgt 5 Minuten, je nach persönlichem Geschmack. Nach 4 Minuten erhalten Sie bereits einen guten Bräunungsgrad.
- Wenn die Waffeln ausreichend gegart sind, den Verschluss lösen und das Gerät mithilfe des Griffs öffnen.

**Achten Sie beim Öffnen des Geräts auf austretenden Rauch.**

- Entnehmen Sie die Waffeln mit einem Plastik- oder Holzspatel.



**Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, da sie die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen können.**

- Wenn Sie das Gerät nicht weiter benutzen möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie es geöffnet, bis es vollständig abgekühlt ist.

**Hinweis: Vergessen Sie Ihre Waffeln nicht in im Gerät! Ihre Waffeln würden verbrennen und die Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen!**

## wartung und reinigung

**Das Gerät vor der Reinigung von der Netzsteckdose trennen und vollständig abkühlen lassen. Das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser direkt über die Platten laufen lassen.**

Kein Teil dieses Geräts darf im Geschirrspüler gespült werden.

Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

### Reinigung

Entfernen Sie Speiserückstände mit Küchenpapier oder einem nicht scheuernden Schwamm.

Verwenden Sie dann einen nicht scheuernden Schwamm, der mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel) getränkt ist, um die Platten zu reinigen. Diese dann mit Küchenpapier oder einem weichen Tuch abwischen.

Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem weichen, leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.

## rezept für klassischen waffelteig

Für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Beutel Backpulver
- 50 cl Milch
- 100 g geschmolzene Butter
- 75 g Zucker

Zubereitung:

Die Butter schmelzen.

Die Eier zu einem Omelett schlagen.

Das Mehl in eine tiefe ausgestellte Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Milch, das Mehl, den Zucker und die abgekühlte, geschmolzene Butter nach und nach in die Mulde gießen und von der Mitte aus unterheben, um sie gründlich zu vermischen, ohne dass Klumpen entstehen.

Die Masse kräftig aufschlagen, am besten mit einem elektrischen Mixer oder einer Küchenmaschine.

Die Hefe hinzufügen.

Mit einem Küchenhandtuch abdecken und mindestens 1 Stunde lang ruhen lassen.



## technische eigenschappen

- Vermogen: 700 W max
- 2 platen “wafel”
- Vaste platen met antikleeflaag
- Lichtindicatoren voor onder spanning zetten en “klaar voor gebruik”
- Opbergvak voor het voedingssnoer
- Gemakkelijk verticaal op te bergen

## gebruik

### Voor het eerste gebruik

1. Pak het toestel uit.
2. Plaats het op een vlak, stabiel en vuurbestendig oppervlak.
3. Wrijf de bakplaten af met een zachte en droge doek. Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.

## Opgelet! Maak het toestel niet nat. De platen zijn niet afneembaar.

Wanneer u het toestel voor het eerst gebruikt, giet een beetje olie op de platen. Veeg het te veel aan olie weg met keukenpapier.

Bij het eerste gebruik is het mogelijk dat het toestel een lichte rook of geur afgeeft. Dit is normaal en heeft invloed op het toestel. Dit fenomeen verdwijnt snel.

## Gebruik

## Opgelet! Het toestel wordt warm tijdens de werking ervan en kan brandwonden veroorzaken. Raak de warme oppervlakken van het toestel (verwarmingsplaten) niet aan: gebruik de handgrepen.

- Rol de voedingskabel af en stop de stekker in een wandstopcontact. Het rode lampje gaat branden. Vervolgens begint het toestel voor te verwarmen. Het toestel moet gesloten blijven.
- Het voorverwarmen duurt ongeveer 3 minuten. Het groene lampje “**klaar voor gebruik**” gaat branden wanneer de platen de juiste temperatuur hebben bereikt.
- Open het toestel en plaats een kleine hoeveelheid wafelbeslag in het midden van elke inkeping op de onderste verwarmingsplaat.
- **Zorg ervoor niet te veel deeg op de platen te gieten omdat tijdens het bakken het overtollige deeg er aan de zijkanten van het toestel kan uitstromen (wat het reinigen moeilijker zou maken).**
- Sluit het toestel. Het groene lampje “**klaar voor gebruik**” gaat afwisselend aan en uit tijdens het koken. Zorg ervoor dat u de vergrendeling niet sluit, zodat de wafels kunnen opblazen.
- Reken op een baktijd van 5 minuten, afhankelijk van uw persoonlijke smaak. Na 4 minuten krijgen de croque-monsieurs een mooie bruine kleur.
- Ontgrendel het klepje eenmaal de wafels gebakken zijn en open het toestel met behulp van de handgreep.

**Bij het openen van het toestel, let op voor de rook die eruit komt.**

- Verwijder de wafels met een plastic of houten spatel.

**Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen aangezien deze de antikleeflaag van de platen kunnen beschadigen.**

- Wanneer u klaar bent met het gebruik van het toestel, trek de stekker uit het stopcontact en laat het open staan tot het volledig afgekoeld is.

**Opmerking: Vergeet uw wafels niet in het toestel! De etenswaren zouden aanbranden en het oververhitten van het toestel zou brand kunnen veroorzaken!**

## onderhoud en reiniging

**Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen alvorens het te beginnen reinigen. Dompel het toestel, het voedingssnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Laat geen water rechtstreeks op de platen stromen.**

Geen enkel onderdeel van dit toestel mag in de vaatwasser geplaatst worden.  
Gebruik nooit schuurpoeder of een schuurspons om de bekleding niet te beschadigen.

## Reiniging

Verwijder de etensresten met keukenpapier of een niet schurende spons.  
Gebruik vervolgens een in warm water met een mild detergent (afwasmiddel bijvoorbeeld) gedrenkte niet schurende spons om de platen te reinigen. Wrijf ze af met keukenpapier of met een zachte doek.  
Wrijf de behuizing van het toestel proper met een zachte doek of een spons die licht bevochtigd is.

## recept voor traditionele wafels

Voor ongeveer 10 wafels

Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 2 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 50 cl melk
- 100 g gesmolten boter
- 75 g suiker

Bereiding:

Laat de boter smelten.

Klop de eieren los.

Doe de bloem in een diepe en brede slakom.

Voeg geleidelijk de melk, de bloem, de suiker, de afgekoelde gesmolten boter toe en meng vanuit het midden om het geheel goed te mengen zonder klonters te vormen.

Klop het deeg krachtig op, indien mogelijk met een elektrische mixer of een keukenrobot.

Voeg de gist toe.

Dek af met een handdoek en laat minimaal 1 uur rusten.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

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

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

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



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

#### Protection of the environment

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

#### Protección del medio ambiente

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

#### Umweltschutz

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

#### Milieubescherming

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

essentiel 



Art. 8009637  
Ref. EWM1

FABRIQUÉ EN R.P.C. /  
Made in China / Fabricado en R.P.C. /  
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION  
Avenue de la Motte  
59810 Lesquin - FRANCE

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

Avenue de la Motte  
CS 80137  
59811 Lesquin cedex



#### \* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

#### \* Tested in our laboratories

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

#### \* Probado en nuestros laboratorios

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

#### \* In unseren Labors getestet

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

#### \* Getest in onze laboratoria

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



Faites un geste éco-citoyen.  
Recyclez ce produit en fin de vie.

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

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

Zeigen Sie Umweltbewusstsein:  
Recyceln Sie dieses Produkt am Ende  
seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle  
dit product aan het einde van zijn  
levensduur.