



Gaufriers électriques professionnels	
<i>Notice d'utilisation</i>	9
Professional electric waffle makers	
<i>Instructions for use</i>	17
Professionnelle elektrisches Waffle	
Gerät	
<i>Bedienungsanleitung</i>	25
Professional barquilleros eléctricos	
<i>Instrucciones de uso</i>	33

Gaufriers électriques

Pensez aux accessoires :
Demandez notre
catalogue
Ask for our brochure :



*Gaufriers
simples*



*Gaufriers
simples
ouverture 180°*



Pic à gaufre / waffle pick APG1



*Gaufriers doubles
ouverture 180°*



Gaufriers tournants



Set gaufrier / waffle iron set ASG2



Pinceau silicone / silicone brush APS2

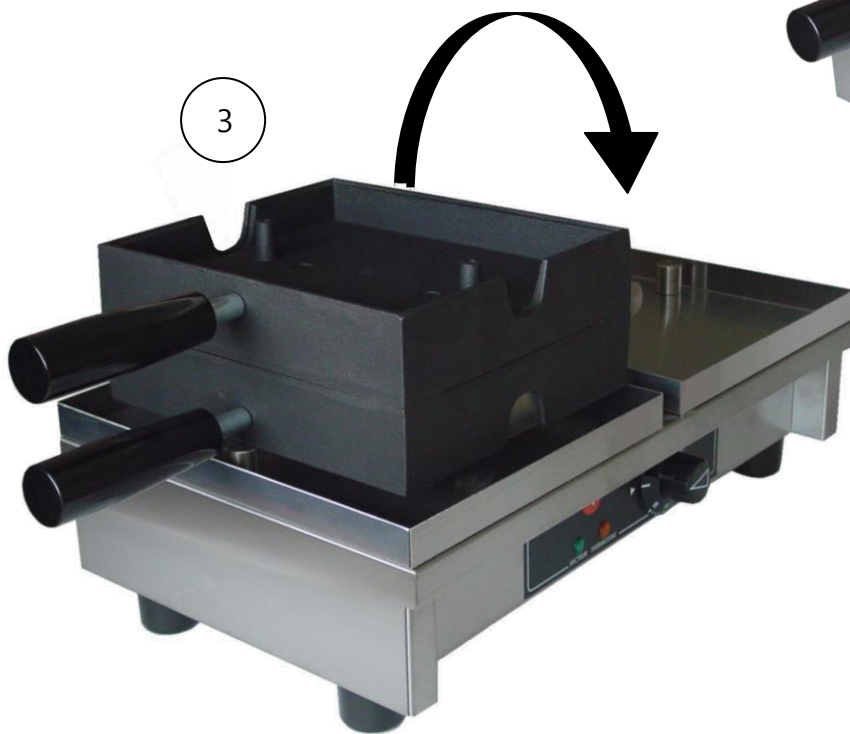
Photos et caractéristiques non contractuelles / Photos and characteristics are not binding

Empreinte Waffle type	Gaufriers 90° Waffle irons 90°	Gaufriers 180° Waffle irons 180°	Gaufriers doubles 180° Double waffle irons 180°	Gaufriers tournants Swivel waffle irons	
		Basculement gauche-droite Left to right swivelling	Basculement avant-arrière Back to front swivelling	Modèle 2 gaufres 2-waffle version	Modèle 4 gaufres 4-waffle version
3 x 5 Bruxelles	WECAAC 1800 W	WECAAA 1800 W	WECBAA 1800 W	WECAAB 3600 W	
4 x 6 Bruxelles	WECABC 1800 W	WECABA 1800 W	WECBBA 1800 W	WECABB 3600 W	WECABD 1800 W
4 x 7 Bruxelles	WECAKC 1400 W	WECAKA 1400 W	WECBKA 1400 W	WECAKB 2800 W	
5 x 7 Bruxelles		WECADA 1800 W	WECBDA 1800 W	WECADB 3600 W	
4 x 5 Liège	WECAFC 1400 W	WECAFA 1400 W	WECBFA 1400 W	WECAFB 2800 W	WECAFE 2600 W
4 x 6 Liège	WECAEC 1400 W	WECAEA 1400 W	WECBEA 1400 W	WECAEB 2800 W	WECAED 1400 W
4 x 7 Liège	WECAHC 1800 W	WECAHA 1800 W	WECBHA 1800 W	WECAHB 3600 W	WECAHD 1800 W
4 x 13 Liège					WECAIE 2600 W
4 x 6 Liège Paty	WECAGC 1400 W	WECAGA 1400 W	WECBGA 1400 W	WECAGB 2800 W	WECAGE 2600 W
4 X 6 Fruits	WECAJC 1400 W	WECAJA 1400 W	WECBJA 1400 W	WECAJB 2800 W	
16 x 28 Fine		WECALA 1400 W	WECBLA 1400 W	WECALB 2800 W	
Cœur		WECAQA 1800 W	WECBQA 1800 W	WECAQB 3600 W	
Ronde	WECAAC 1800 W	WECACA 1800 W	WECBCA 1800 W	WECACB 3600 W	
Losange					WECARE 2600 W
Churros		WECAVA 1800 W		WECAVB 3600 W	
Galettes cornets à glace	WECAPC 1800 W				

Démontage des fers / Dismantling of the irons

Gaufriers simples et doubles / Single and double waffle machines

RAPPEL : Laisser refroidir les fers avant démontage / *Allow the irons to cool before dismantling*



5



Démontage des fers (suite) Dismantling of the irons



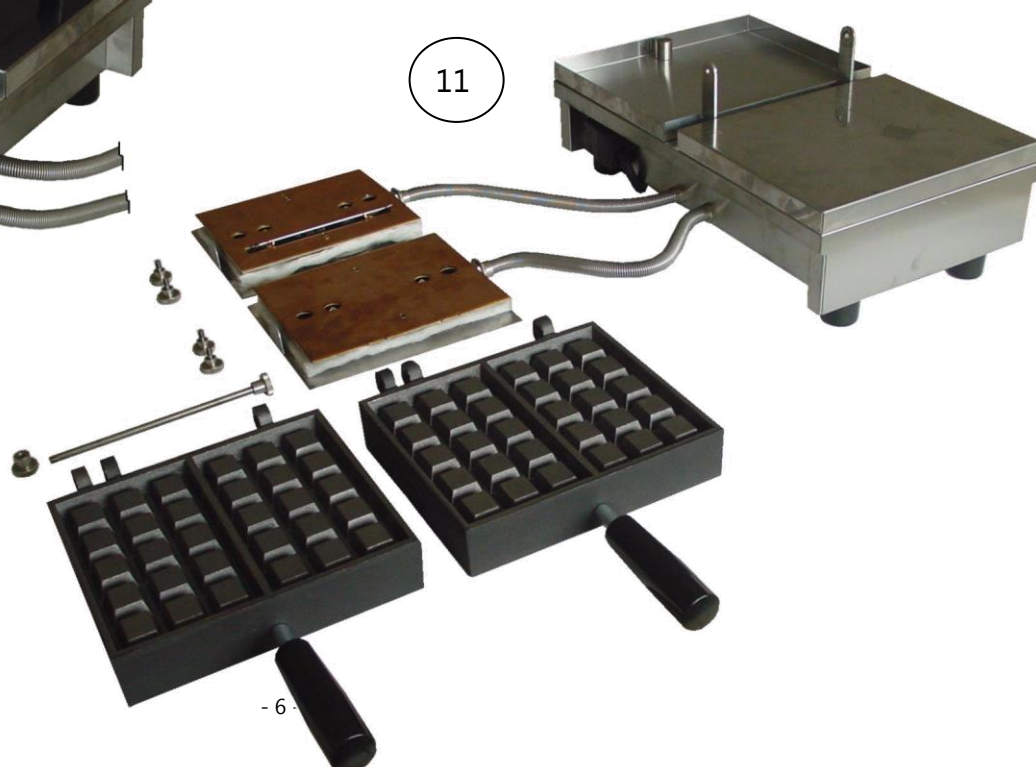
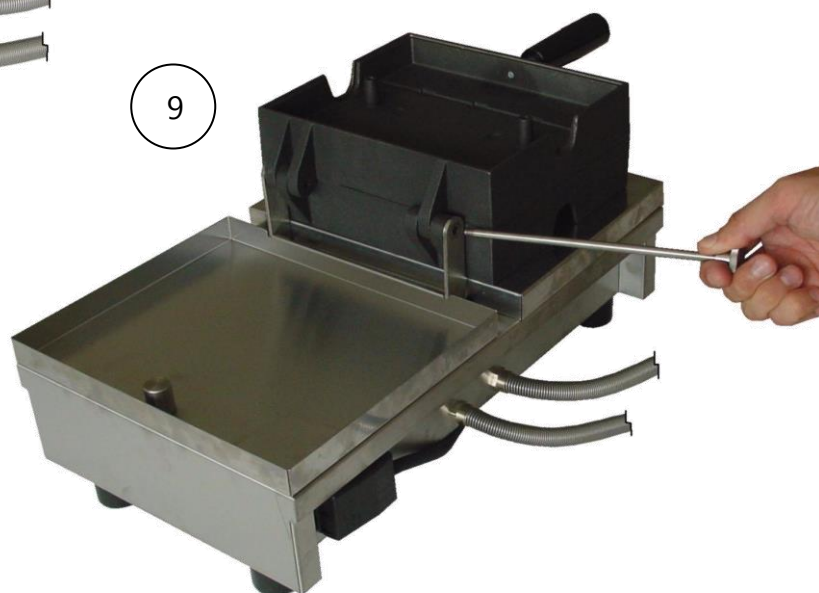
Attention :
Retourner le plateau de
récupération

Attention :
Turn the drip tray over

7



Démontage des fers (suite) Dismantling of the irons



Démontage des fers / Dismantling of the irons

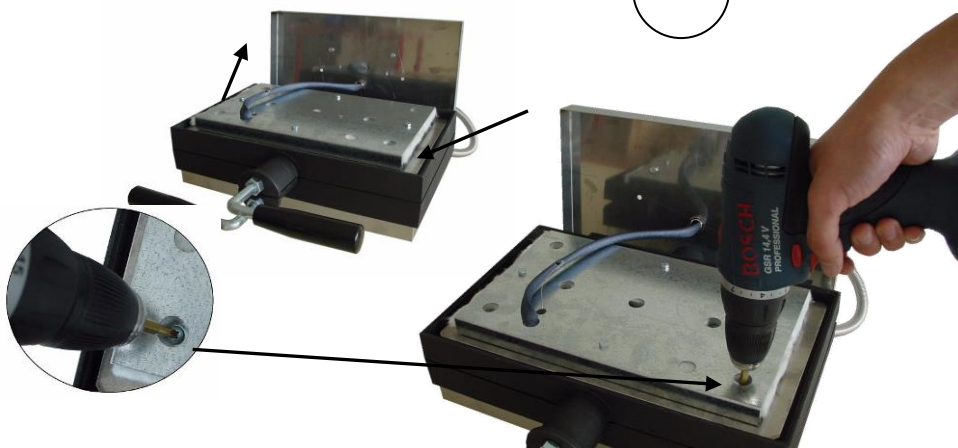
Gaufriers tournants / Swivel waffle irons

RAPPEL : Laisser refroidir les fers avant démontage / Allow the irons to cool before dismantling

1



2



3

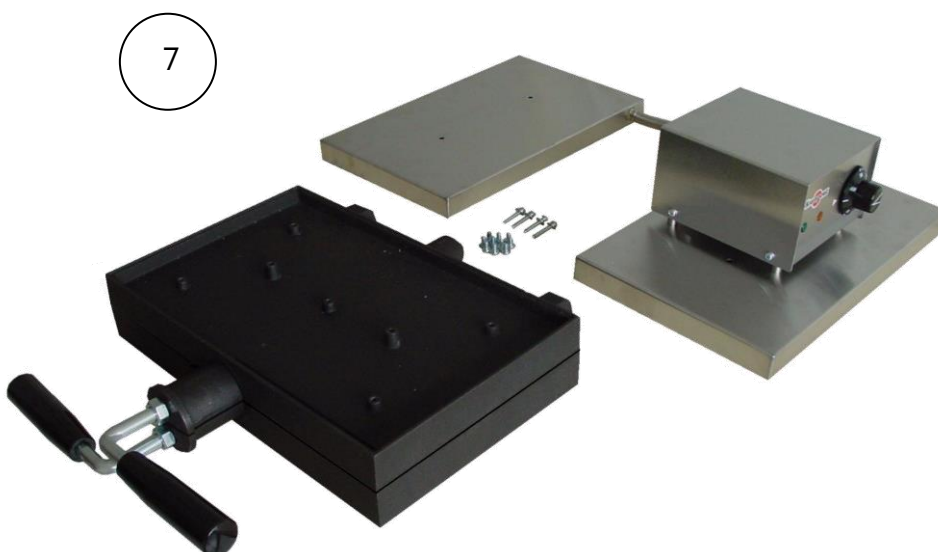


4



Démontage des fers (suite)

Dismantling of the irons



Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple. Nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez des consignes de sécurité ainsi que des conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions en matière de sécurité :

Lire attentivement toutes les prescriptions.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40°C.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil a été endommagé, renvoyez-le à l'atelier de dépannage habilité le plus proche ou à votre point de vente pour examen et réparation.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum.

- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par immersion, au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le bâti.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Quelques marques ou taches peuvent être présentes sur les produits. Elles sont conséquentes aux différentes étapes de fabrication. Elles restent normales tant qu'elles n'altèrent pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Il est obligatoire d'utiliser le gaufrier tournant sur son socle.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les gaufriers électriques 'Easy Clean' apportent confort et facilité d'utilisation et d'entretien grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300°C. Ils sont équipés d'empreintes en fonte appelées fers. La technologie **pack résistance** breveté assure une répartition de la chaleur de façon uniforme et permet d'obtenir une cuisson parfaite des gaufres.

- Châssis inox
- Fers en fonte **certifiée contact alimentaire**
- Plateaux de récupération amovibles
- Thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300°C
- Interrupteur marche/arrêt intégré au bouton de commande
- Témoin de chauffe
- Voyant de mise sous tension
- Alimentation en monophasé 240 volts
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères

Installation

Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des fers doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 240 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Utilisation

Culottage des fers

Avant la première utilisation, le gaufrier doit être culotté.

Pour le culottage, utilisez de l'huile alimentaire sans autre ingrédient.

Un bon culottage a une couleur châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

Nous vous conseillons de procéder de la manière suivante :

- Branchez le gaufrier, mettez-le en position ouverte et réglez le thermostat sur 300°C.
- Laissez chauffer environ 30 minutes.
- Réglez ensuite le thermostat à 270°C et attendez environ 5 minutes pour laisser descendre la température. Laissez le gaufrier à cette température (270°C) durant les opérations ci-dessous.
- A l'aide d'un pinceau, appliquez soigneusement une fine couche d'huile sur tous les plots et au fond des alvéoles des empreintes. Ne laissez pas d'excédent d'huile au fond des alvéoles (uniformisez à l'aide d'un pinceau sec si besoin).
- Laissez cette première couche cuire pendant 10 minutes.
- Appliquez une deuxième couche d'huile de la même manière.
- Laissez cuire encore 10 minutes puis éteignez le gaufrier.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos gaufres :

- Le set gaufrier Krampouz réf. ASG2 composé d'un pinceau, d'un pic à gaufre et d'une brosse métallique
- De l'huile alimentaire pour le graissage des fers
- Un récipient pour la pâte
- Une louche ou un pichet

Recettes

Gaufres de Bruxelles

Ingrédients : 250 g farine, ½ litre de lait ½ écrémé, 3 œufs, 60 g de sucre, 60 g huile, 1 sachet de levure chimique.

Préparation :

Mélangez la farine, le sucre, l'huile et la levure.

Ajoutez les 3 jaunes d'œuf et mélangez.

Incorporez petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux.

Battez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez à la pâte.

Temps de chauffe : 12-13 min - Temps de cuisson : 3 à 4 min - Température : 210 – 220°C

Graissez les fers entre chaque gaufre.

Laisser reposer au minimum 1 heure.

Avant utilisation, mélangez légèrement la pâte pour la rendre homogène.

Gaufres de Liège

Ingrédients : 500 g de farine, 300 g de beurre, 300 g de sucre perlé, 2 cuillérées à soupe de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 2 sachets de levure de boulanger, 10 cl d'eau tiède, 20 cl de lait, 1 pincée de sel.

Préparation :

Mélangez la levure et l'eau tiède. Laissez reposer 15 min.

Mélangez dans une jatte la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure.

Ajoutez les œufs et le beurre fondu.

Laissez reposer 1h (la pâte doit doubler de volume).

Ajoutez le sucre perlé en mélangeant délicatement.

Laissez reposer 10 min.

Formez des boules d'environ 70 g en les farinant.

Temps de chauffe : 12-13 min - Temps de cuisson : 3 à 4 min - Température 180°C

Conseils de cuisson

- ATTENTION : Avant de mouler la première gaufre ou avant chaque séance de gaufres, graissez légèrement les fers à l'aide d'un pinceau imbibé d'huile alimentaire.

- En cours de fabrication, balayez simplement les fers avec le pinceau et n'ajoutez de la matière grasse que si vos gaufres collent.

- En cas de difficulté à décoller les gaufres, utilisez un mélange composé d'une cuillère à soupe d'huile et d'un jaune d'œuf.

- La température de cuisson des gaufres se situe environ à 200°C.

- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, prenez soin de graisser légèrement les empreintes des fers et les fermer.

- Placez l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utilisez pas sur un support sensible à la chaleur.
- Les fers étant préalablement culottés (voir chapitre *culottage des fers*) mettez l'appareil en chauffe - thermostat sur 200°C - fers fermés.
- Attendez environ 15 minutes afin que les fers atteignent 200°C.
- Mettez les fers en position ouverte.
- A l'aide d'un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- Pour la gaufre de Bruxelles, avec une louche ou un pichet remplissez les empreintes d'un

seul côté jusqu'à recouvrir le haut des plots.

- Pour les gaufres de Liège, mettez les pâtons dans l'empreinte.
- Refermez aussitôt les fers et serrez les l'un contre l'autre à l'aide des poignées. Retournez-les pour la cuisson des pâtes liquides (sauf gaufriers à ouverture 90°).
- Laissez cuire dans cette position durant 3 à 4 minutes selon le type de gaufre, la texture de la pâte et la température de vos fers (ajustez le temps après quelques essais).
- Relevez délicatement le fer du dessus et retirez les gaufres à l'aide d'un pic à gaufres.
- Posez de préférence les gaufres sur une grille pour éviter qu'elles ne ramollissent.

Gaufres churros

GAUFRES CHURROS SUCRÉES

Pour 64 churros – Dans un récipient, mélangez successivement 250 g de farine, 60 g de sucre, 1 sachet de levure chimique, puis progressivement 2 œufs, 100 g de beurre fondu et 35 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

GAUFRES CHURROS SALÉS – GOÛT PIZZA

Pour 64 churros - Dans un récipient, mélangez successivement 250 g de farine, 60 g de parmesan, 5 g de mix ingrédient pizza, 2 g de sel, 1 sachet de levure chimique puis 2 œufs, et progressivement 100 g de beurre fondu et 400 g de lait demi écrémé.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos gaufres churros :

- Le set gaufrier Krampouz réf. ASG2 composé d'un pinceau, d'un pic à gaufre et d'une brosse métallique
- De l'huile alimentaire pour le graissage des fers
- Un récipient pour la pâte
- Une louche dose ou un pichet verseur

Cuisson

- Préchauffez votre gaufrier churros à 220°C pendant 20 - 25 min, en position fermée.
- Mettez les fers en position ouverte.
- A l'aide d'un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- A l'aide de la louche ou du pichet remplissez les empreintes d'un seul côté jusqu'à recouvrir le haut des fers.
- Refermez aussitôt les fers et serrez les l'un contre l'autre à l'aide des poignées. Retournez-les immédiatement pour obtenir une cuisson homogène de la pâte.
- Laissez cuire dans cette position durant 2min30.
- Relevez délicatement le fer du dessus et retirez la gaufre churros à l'aide d'un pic à gaufres.
- Posez la gaufre de préférence sur une grille pour éviter que les churros ne ramollissent et détachez les churros immédiatement.

Galettes pour cornets à glace

Pour environ 50 cornets à glace – Dans un récipient, battez 2 œufs entiers et 30 cl huile ou 250 g de beurre fondu afin d’obtenir un mélange mousseux. Rajoutez 37,5 cl eau, 25 cl lait, 300 g sucre, 1 pincée de sel, et l’arôme de vanille ou cannelle. Mélangez bien et ajoutez 500 g de farine T45 ou T35.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos galettes pour cornets à glace :

- Louche inox Krampouz – ref. ALIP60
- Spatule inox Krampouz
- De l’huile de tournesol pour le graissage de l’appareil
- Appareil à former les cornets à glace Krampouz – ref. ACG1

Cuisson

- Préchauffez votre appareil pour galette cornet à 250°C pendant 12-13 min, en position fermée.
- Mettez les fers en position ouverte.
- A l’aide d’un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- Versez ½ louche n° 6 dans le gaufrier « cornet de glace » et fermer aussitôt.
- Laissez cuire dans cette position durant 1 min 30.
- Retirez la galette avec la spatule et rouler aussitôt à l’aide du moule pour cornet de glace ou d’un moule forme tulipe.

Il est important de rouler la galette très vite car en refroidissant elle durcit et devient impossible à travailler.

Entretien et Nettoyage

Le châssis

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez refroidir les fers.

Nettoyez le châssis et les plateaux amovibles avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide.

Les tâches tenaces peuvent être enlevées en utilisant un produit spécifique du commerce.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de brosses métalliques.

Ne nettoyez pas l'appareil par immersion ou au jet d'eau.

Les capots des fers

Les capots se nettoient de la même façon que le châssis.

Compte tenu de la température de fonctionnement de cet ensemble (plus de 300°C), il est normal que les capots brunissent au fil du temps.

Les fers

La préparation des gaufres nécessite un apport de matière grasse sur les fers de gaufrier :

- graissage au pinceau des fers avant utilisation
- matière grasse dans la pâte selon les recettes

Ces matières grasses vont épaissir petit à petit le culottage initial. Il faut éviter que ce culottage ne devienne trop épais car :

- il joue un rôle d'isolant et perturbe la cuisson
- il se décolle ou s'écaille donnant l'impression que le métal se désagrège

Un nettoyage à l'eau (démontage des packs résistance et des fers) et un brossage régulier permettent d'éviter ce phénomène (ne craignez pas de rayer le métal). Pensez également à nettoyer régulièrement l'axe afin qu'il ne s'encrasse pas. Un passage au lave-vaisselle est aussi possible. (Attention : risque d'endommager le culottage).

Si cette croûte devient trop épaisse rendant tout nettoyage ou brossage inefficace, il est possible de décaper les fers par sablage ou pyrolyse.

Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour des fers neufs.

Cas particulier des gaufres de Liège :

- l'utilisation de sucre mélangé à la pâte provoque la formation de caramel brûlé sur les fers du gaufrier. Pour enlever ce caramel, démonter les packs résistance, libérer les fers, et les tremper dans de l'eau chaude. Le caramel sera dissous et un simple coup d'éponge le fera partir.

Note : Ne refroidissez jamais brutalement les fers chauffés au-delà de 100°C (par immersion dans l'eau par exemple) – risque de casse par choc thermique.

Procédure de démontage des fers pour nettoyage : voir schémas pages 3-7.

RAPPEL : Laisser refroidir les fers avant démontage.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

Si durant la période de garantie, vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- 2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
- 3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, 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 :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

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

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, but we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- This appliance is dedicated to a professional use.
- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to use this appliance in an environment that does not exceed a temperature of 40°C.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- If the appliance has been damaged, send it to the closest authorised repair workshop or where you bought it from for inspection and repair.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Always connect the cable to the power socket with the setting knob set at minimum. To disconnect it, put the setting knob to minimum then remove the plug from the socket.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- The appliance must not be cleaned by immersion, with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.

- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Do not block the ventilation area.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- Use swivelling waffle maker on its base.
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

"Heating element pack" electric waffle irons are easy and comfortable to use thanks to their thermostat adjustable to temperatures up to 300°C. They are fitted with cast-iron plates called irons. These contain shielded heating elements which spread the heat evenly so that perfectly cooked waffles can be obtained.

- Stainless steel frame
- Irons made of cast-iron **certified for use with foodstuffs**
- Removable drip trays
- Thermostat with knob adjustable from 50 to 300°C
- Heating indicator
- On/Off switch
- Indicator light
- Single phase 240 Volt power supply
- Power cable for 16 amp socket

Instructions

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm from any vertical surfaces that are not heat-resistant in order to prevent damage by heat radiating from the irons. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground.

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 240 V network using a 16-amp two-pin plug with earth pin. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1.5 mm².

Using

Seasoning the irons

Before being used for the first time, the waffle iron must be seasoned.

We recommend that you proceed as follows:

Plug in the waffle iron, open it and set the thermostat to 300°C.

Leave it to heat for about 30 minutes.

Then set the thermostat to 270°C and wait for about 5 minutes to allow the temperature to come down.

Leave the waffle iron at this temperature (270°C) throughout the operations described below.

Using a brush, carefully apply a fine coat of frying oil to all the blocks and in the bottom of the grooves. Do not leave any excess oil in the bottom of the grooves (if necessary use a dry brush to ensure even application.)

Leave this first layer to cook through thoroughly for 10 minutes.

Then apply a second layer in the same way.

Wait another 10 minutes then turn off the waffle iron.

Use frying oil with no other ingredient for this seasoning process.

Good seasoning results in a chestnut-coloured surface (dark brown) which looks like varnish.

Equipment needed

We recommend the following accessories for successful waffle-making:

- Krampouz waffle set ref. ASG2 consisting of a brush, waffle fork and metal brush
- Frying oil to grease the irons
- A container for your batter
- A ladle or jug

Recipes

Brussels Waffles

Ingredients: 250 g flour, ½ litre semi-skimmed milk, 3 eggs, 60 g sugar, 60 g oil, 1 ½ teasp. of baking powder

Preparation:

Mix the flour, sugar, oil and baking powder.

Add the 3 egg whites and mix.

Incorporate the milk gradually to avoid making lumps.

Whip the egg whites stiffly and fold into the batter.

Pre-heating time: 12-13 min - Cooking time: 3 min 30 - Temperature: 210-220°C

Grease the irons thoroughly between each waffle.

Let stand at least 1 hour.

Before use, stir the batter gently to obtain an even texture.

Liège Waffles

Ingredients: 500 g flour, 300 g butter, 300 g pearl sugar, 2 tablespoons sugar, 2 eggs, 2 drops vanilla essence, 2 sachets yeast, 10 cl warm water, 20 cl milk, 1 pinch salt

Preparation:

Mix the yeast into the warm water. Leave to stand for 15 min.

In a bowl, mix together the flour, sugar, vanilla sugar and yeast mixture.

Add the eggs and melted butter.

Leave to stand for 1 hour (the batter should double in volume).

Add the pearl sugar, folding it in gently.

Leave to stand for 10 min.

Shape into balls weighing about 70 g, coating with flour.

Pre-heating time: 12-13 min - Cooking time: 3 to 4 min at 180°C.

Making waffles

- Place the appliance on a flat and rigid surface. Do not use on any support liable to be affected by heat.
- Having first seasoned the irons (see chapter *seasoning the irons*) start heating the appliance with the thermostat set to 200°C and irons closed.
- Wait for about 15 minutes until the irons reach 200°C.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- Use ladle to fill the plates on just one side so that the top of the blocks is barely covered.
- Close the irons immediately and tighten one against the other using the handles. When using liquid batters, turn the irons over (except with irons that open 90°).
- Leave to cook in this position for three or four minutes depending on the type of waffle, batter texture and temperature of the irons (adjust the time after a few trial runs).
- Gently lift one side of the iron and remove the waffles using a waffle fork.
- Leave to cool, preferably on a cooling rack so that they remain crisp.
- TAKE CARE: Before making the first waffle or before each waffle-making session, lightly grease the irons with a brush dipped in frying oil.
During a waffle-making session simply brush the irons over with the brush and do not add any extra grease unless your waffles stick.
- If it is difficult to remove the waffles, use a mixture made with one spoonful of oil and one egg yolk.
- The waffle cooking temperature should be about 200°C.
- If the appliance remains heated for a long time without being used, take the precaution of lightly greasing the waffle iron plates, and close them.

Churros waffles

SWEET CHURROS WAFFLES

For 64 churros – In a bowl, put together 250 g of wheat flour, 60 g of sugar, 2 tea spoon of backing powder, then add 2 eggs, and incorporate gradually 100 g of melted butter and 35 cl of half skimmed milk to avoid the lump.

PIZZA FLAVOUR CHURROS WAFFLES

For 64 churros – In a bowl, put together 250 g of wheat flour, 60 g de parmesan, 5 g of pizza mix, 2 g of salt, 2 tea spoon of baking powder. Then add 2 eggs. Incorporate gradually 100 g of melted butter and 400 of half-skimmed milk to avoid the lump.

Equipment needed

We recommend the following accessories for successful churros-making:

- Krampouz waffle set ref. ASG2 consisting of a brush, waffle fork and metal brush
- Frying oil to grease the irons
- A container for your batter
- A ladle or jug

Cooking

- Start heating the appliance with the thermostat set to 220°C and irons closed during 20 - 25 min.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- Use a ladle or a jar to fill the plates on just one side so that the top of the blocks is barely covered.
- Close the irons immediately and tighten one against the other using the handles and turn the irons over.
- Leave to cook in this position for 2 min 30s.
- Gently lift one side of the iron and remove the churros waffles using a waffle fork.
- Immediately separate the churros and leave to cool, preferably on a cooling rack so that they remain crispy.

Ice cream wafer

For 50 ice cream wafer – In a bowl stir 2 eggs with 30 cl of sunflower oil or 250 g of melted butter. Add 37,5 cl of water then 25 cl of milk, 300 g of sugar, 1 pinch of salt and the vanilla or cinnamon flavour. Stir gently and add 500 g of wheat flour (type T35 or 45)

Equipment needed

We recommend the following accessories for successful ice cream wafer-making:

- Stainless steel laddle Krampouz – ref. ALIP60
- Stainless steel spatulas
- Sunflower oil for the irons
- Device for shaping ice cream cones – ref. ACG1

Cooking

- Start heating the appliance with the thermostat set to 250°C and irons closed during 12-13 min.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- Pour half a ladle of batter in the appliance, and close the irons immediately
- Leave to cook in this position for 1 min 30.
- Lift one side of the iron. Use the spatula to remove gently the wafer. Roll immediately the wafer into the device for shaping ice cream cones – ref. ACG1.
- It is important to shape the wafer really quickly when cooked: when cooling down the wafer will solidify and would become impossible to shape.

Maintenance and Cleaning

The frame

Before cleaning your appliance, unplug it and let the irons cool down.

Clean the frame and removable trays with a sponge soaked in warm water and liquid detergent.

Stubborn marks can be removed by using a specific commercially available product.

Never use abrasive products or metal brushes.

Never clean the appliance by immersing in water or using a water jet.

The iron covers

The iron covers should be cleaned in the same manner as the frame.

Due to the high temperatures heat this item reaches (over 300° C), it is normal for the covers to become brown with time.

The irons

Making waffles requires grease to be applied to the waffle irons:

- greasing the irons with a brush prior to use
- fat in the batter depending on the recipes

These fats will gradually build up on top of the original seasoning. This seasoning should not be allowed to get too thick, because:

- it will act as insulation and have an adverse effect on cooking
- it can come unstuck or flake off, giving the impression that the metal is disintegrating

Cleaning with water (dismantling the heating element packs and irons) and regular brushing will help to prevent this problem (do not be afraid of scratching the metal). Remember too to clean the hinge pin so that grease does not build up on it. It is also possible to use the dishwasher (caution: could damage the seasoning).

If the film gets too thick making proper cleaning and brushing impossible, the irons can be stripped by sand blasting or pyrolysis. After these operations a new seasoning operation is needed like for new irons.

Specifically concerning Liège Waffles:

- the use of pearl sugar mixed into the batter results in burnt caramel sticking to the waffle irons. This caramel can be removed by dismantling the heating element packs, releasing the irons and soaking them in hot water.

The caramel will dissolve and can simply be wiped off with a sponge.

Note: never suddenly cool irons that are hotter than 100°C (by immersing them in water, for example).

Procedure for dismantling the irons for cleaning: please refer to pages 3-7

REMINDER: Allow the irons to cool before dismantling.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer. The following are not covered by the guarantee:

- 1- Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of color, etc.).
- 2- Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
- 3- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.

Sehr geehrter Kunde!

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:

Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden, von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen, überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Wir empfehlen, dass Gerät in einem Umfeld zu nutzen, in dem die Temperaturen nicht 40°C überschreiten.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Im Falle eines Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert werden.
- Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert werden. Bitte in eine Werkstatt oder zu Ihrem Händler bringen.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Stechdose stecken oder es herausziehen.
- Weder Stromkabel, noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.

- Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.
- Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mit einem Hoch Druckreiniger oder ähnlichen Geräten reinigen.
- Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Die Nutzung des Geräts ist draussen verboten.
- Verwendung des Geräts auf einer stabilen, trockenen Oberfläche mit einer Mindestentfernung von 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Elementen.
- Die Lüftungsbohrungen des Kunststoffsockels unter dem Gehäuse nicht verstellen.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gehäuses den Lufteinlässen der Bodenplatte.
- Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, für die es nicht vorgesehen (nur elektrische Energie).
- Das elektrische Waffeleisen mit Drehverfahren darf nur auf seinem ursprünglichen Sockel benutzt werden.
- Gerät bei Nichtbenutzung an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Die Elektrowaffeleisen 'Pack Resistance' bieten Komfort und einfache Bedienung über das bis 300°C regelbare Thermostat. Sie sind mit zwei Eisen genannten Matrizen aus Gusseisen ausgestattet. Diese sind mit abgeschirmten Widerständen ausgerüstet, die die Hitze gleichmäßig verteilen und ein optimales Bräunen der Waffel garantieren.

- Gestell aus Edelstahl
- **Waffeleisen aus lebensmitteltauglichem Gusseisen**
- Abnehmbare Auffangschalen
- Thermostat mit einem von 50 bis 300°C unterteilten Schieberegler
- Heizkontrollleuchte
- Ein/Aus-Betriebsleuchte
- Stromspannungs-Kontrolleuchte
- Wechselstromversorgung 240 Volt
- Stromkabel für 16 Ampere Steckdose

Hinweise

Arbeitsplatte

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muss mindestens 20 cm von hitzeunempfindlichen Wänden entfernt sein, um eine Wärmestrahlung der Eisen zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Elektroanschluss

Die Geräte müssen über eine zweipolige 16 Ampere Erdungssteckdose an eine Netzversorgung mit 240 V Wechselstrom angeschlossen werden. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit 3 Polen (Phase + Nulleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1,5 mm² geliefert.

Benutzung

Anheizen der Eisen

Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Waffeleisen angeheizt werden.

Folgende Vorgehensweise wird empfohlen:

Waffeleisen anschließen, öffnen und Thermostat auf 300°C stellen. Circa 30 Minuten aufwärmen lassen.

Das Thermostat anschließend auf 270°C stellen und circa 5 Minuten abkühlen lassen. Während der folgenden Tätigkeiten das Waffeleisen auf dieser Temperatur (270°C) lassen.

Mit Hilfe eines Pinsels eine feine Schicht Frittieröl auf alle Grate und den Boden der Waben auftragen. Keinen Ölüberschuss in den Vertiefungen lassen (falls nötig mit einem trockenen Pinsel verteilen).

Diesen ersten Film 10 Minuten lang gut aufheizen lassen.

Anschließend auf die gleiche Weise einen zweiten Film auftragen.

Weitere 10 Minuten warten, dann das Waffeleisen abstellen.

Für das Anheizen ist ausschließlich Frittieröl zu verwenden.

Nach einem guten Anheizen sind eine (dunkelbraune) Kastanienfarbe und ein lackartiger Aspekt festzustellen.

Notwendige Utensilien

Das nachstehend empfohlene Zubehör garantiert schöne Waffeln:

- Waffeleisenset Krampouz, Art.-Nr. ASG 2 mit Pinsel, Waffelheber und Metallbürste,
- ein wenig Frittieröl zum Einfetten der Eisen,
- ein Behälter für den Teig,
- eine Schöpfkelle oder ein Krug.

Rezepte

Brüsseler Waffeln

Zutaten: 250 g Mehl, ½ Liter halbfette Milch, 3 Eier, 60 g Zucker, 60 g Öl, 1 Packung Backpulver

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Öl und Backpulver verrühren.

3 Eigelb hinzugeben und verrühren.

Nach und nach Milch hinzugeben, um die Bildung von Krümeln zu vermeiden.

Das Eiweiß zu festem Eischnee aufschlagen und in den Teig einarbeiten.

Aufwärmen: 12-13 min - Backzeit: 3 min 30 - Temperatur: 210 – 220°C.

Die Eisen zwischen zwei Waffeln gut einfetten.

Den Teig mindestens einer Stunde zurücklegen lassen.

Bevor Benutzung, den Teig leicht umrühren, um ihn homogener zu machen.

Lütticher Waffeln

Zutaten: 500 g Mehl, 300 g Butter, 300 g Körnerzuckern 2 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 1 Packung Vanillezucker, 2 Packungen Backhefe, 10 cl warmes Wasser, 20 cl Milch, 1 Prise Salz.

Zubereitung:

Hefe und warmes Wasser mischen. 15 Minuten stehen lassen.

In einer Schale Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe mischen.

Eier und zerlassene Butter hinzugeben.

1 Stunde aufquellen lassen (der Teig muss sein Volumen verdoppeln).

Körnerzucker unter vorsichtigem Rühren hinzugeben.

10 Minuten stehen lassen.

Circa 70 g schwere Kugeln formen und mit Mehl einstreichen.

Aufwärmen: 12-13 min - Backzeit: 3 bis 4 min bei 180°C.

Backen

- Das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche aufstellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage wählen.
- Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Kapitel *Anheizen der Eisen*), das Gerät aufheizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 200°C stellen.
- 15 Minuten warten, bis die Eisen auf 200°C erwärmt sind.
- Eisen öffnen.
- Mit Hilfe eines Pinsels alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.
- Mit einer Schöpfkelle die Waffelform auf einer Seite füllen, bis die Grate bedeckt sind.
- Die Eisen sofort wieder schließen und mit den Griffen aufeinander pressen. Zum Backen flüssiger Teige drehen (außer Waffeleisen mit 90°-Öffnung).
- In dieser Stellung je nach Art der Waffel, Konsistenz des Teigs und Temperatur Ihrer Eisen drei bis vier Minuten backen lassen (Zeit nach einigen Versuchen anpassen).
- Eine Seite des Eisens vorsichtig heben und die Waffeln mit Hilfe eines Waffelhebers herausnehmen.
- Die Waffeln wenn möglich auf ein Gitter stellen, damit sie nicht weich werden.
- ACHTUNG: Vor dem Formen der ersten Waffel oder vor jedem Backvorgang, die Eisen leicht mit einem ölgetränkten Pinsel einstreichen Nahrhaft.
Während des Backens die Eisen lediglich mit dem Pinsel überstreichen und nur Fett hinzugeben, wenn Ihre Waffeln ankleben.
- Wenn die Waffeln nur schwierig abzuheben sind, ein Gemisch aus einem Esslöffel Öl und einem Eigelb benutzen.

- Die Backtemperatur für Waffeln liegt bei circa 200°C.
- Wenn der Apparat lange Zeit heizt ohne benutzt zu werden, die Eisenwaben leicht vor der Wiederverwendung einfetten und schließen.

Waffeln Churros

SÜSSE CHURROS WAFFELN

Für 64 Churros Waffeln - 250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Packung Backpulver, 2 Eier, 35 cl halbfette Milch, und 100 g geschmolzene Butter nacheinander vermischen.

HEZAFTE CHURROS WAFFELN – PIZZA

Für 64 Churros Waffeln - 250 g Mehl, 60 g Parmesan, 5 g Pizzafertigteig, 2 g Sälz, 1 Packung Backpulver, 2 Eier, 400 g halbfette Milch, und 100 g geschmolzene Butter nacheinander vermischen.

Notwendige Utensilien

- Krampouz Waffelset ref. ASG2
- ein wenig Speiseöl zum Einfetten der Eisen,
- ein Behälter für den Teig,
- eine Schöpfkelle oder ein Krug.

Backen

- Das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche aufstellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage wählen.
- Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Kapitel *Anheizen der Eisen*), das Gerät aufheizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 220°C stellen.
- 20-25 Minuten warten, bis die Eisen auf 220°C erwärmt sind.
- Eisen öffnen.
- Mit Hilfe eines Pinsels alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.
- Mit einer Schöpfkelle die Waffelform auf einer Seite bis auf Randhöhe füllen.
- Die Eisen sofort wieder schließen mit den Griffen aufeinander pressen und sofort auf die andere Seite wenden.
- In dieser Stellung je nach Art der Waffel, Konsistenz des Teigs und Temperatur Ihrer Eisen 2 Minuten 30 s backen lassen (Zeit nach einigen Versuchen anpassen).
- Eine Seite des Eisens vorsichtig heben und die Waffeln mit Hilfe einer Waffelgabel herausnehmen.
- Die Waffeln wenn möglich auf ein Gitter stellen, damit sie nicht weich werden. Die Churros lassen sich leicht auseinanderschneiden.
- ACHTUNG: Vor dem Formen der ersten Waffel oder vor jedem Backvorgang, die Eisen leicht mit einem ölgetränkten Pinsel einstreichen.
- Während des Backens die Eisen lediglich mit dem Pinsel überstreichen und nur Fett hinzugeben, wenn Ihre Waffeln ankleben.
- Wenn die Waffeln nur schwierig abzuheben sind, ein Gemisch aus einem Esslöffel Öl und einem Eigelb benutzen.

Waffelhörnchen

Für 50 Waffelhörnchen – 2 Eier und 30 cl Öl oder 250 g geschmolzene Butter in einer Rührschüssel schäumig schlagen. Anschliessend 37,5 cl Wasser, 25 cl Milch, 300 g Zucker, 1 Messerspitze Salz und Vanille-oder Zimtaroma hinzufügen. Gut vermischen und 500 g T45 oder T35 Mehl unterühren.

Notwendige Utensilien

- Krampouz Waffelset ref. ASG2
- Speiseöl zum Einfetten der Eisen
- 1 Edelstahlspachtel
- 1 Waffelhörnchenformer Krampouz – ref. ACG1

Backen

- Das Gerät auf einer flachen, festen Oberfläche aufstellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage wählen.
- Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Kapitel *Anheizen der Eisen*), das Gerät aufheizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 250°C stellen.
- 12-13 Minuten warten, bis die Eisen auf 250°C erwärmt sind.
- Eisen öffnen.
- Mit Hilfe eines Pinsels alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.
- Mit einer halbgefüllten Schöpfkelle (Nr. 6) Teig auf das Eisen giessen und das Eisen sofort schliessen.
- 1 ½ Minuten backen lassen.
- Die Waffel mit Hilfe des Edelstahlspachtels herausheben und sofort zum Hörnchen oder Becher formen.

Es ist wichtig die Form sehr schnell herzustellen, da die Waffel beim Erkalten hart und zerbrechlich wird.

Pflege und Reinigung

Sockel

Vor dem Reinigen des Geräts den Stromstecker ziehen und die Eisen abkühlen lassen.

Den Sockel und die herausnehmbaren Platten mit einem in warmes Wasser und Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem Mittel aus dem Fachhandel entfernt werden.

Keine Scheuermittel oder Metallbürsten verwenden.

Das Gerät nicht eintauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

Abdeckungen der Eisen

Die Abdeckungen werden wie das Gehäuse gereinigt.

Angeichts der starken Erwärmung der Baugruppe (auf über 300°C), ist eine bräunliche Färbung der Abdeckungen im Laufe der Zeit normal.

Eisen

Die Zubereitung der Waffel erfordert den Zusatz von Fett auf das Waffeleisen:

- die Eisen vor dem Einsatz mit einem Pinsel einfetten,
- je nach Rezept ist bereits Fett im Teig enthalten.

Das Fett verdickt die beim Anheizen entstandene Schicht allmählich. Eine zu dicke Schicht ist zu vermeiden:

- sie agiert als Isolierung und stört das Backen,
- sie löst sich oder splittet ab; es entsteht der Eindruck, dass das Metall sich auflöst.

Eine Reinigung mit Wasser (Abbau der Widerstandssätze und der Eisen) und ein regelmäßiges Bürsten helfen, dieses Phänomen zu vermeiden (keine Angst vor dem Zerkratzen des Metalls). Auch an die regelmäßige Reinigung der Achse denken, damit sie nicht verschmutzt. Eine Reinigung im Geschirrspüler ist möglich (Achtung : kann den Schicht beschädigen)

Wenn die Kruste zu dick wird und ein Reinigen oder Bürsten unwirksam macht, können die Eisen durch Sandstrahlen oder Pyrolyse gereinigt werden. Nach dem Sandstrahlen muss wie bei neuen Eisen ein Anheizen vorgenommen werden.

Sonderfall Lütticher Waffeln:

- Der Einsatz eines Gemischs aus Zucker und Teig führt zur Bildung eines Karamells auf den Waffeleisen. Um den Karamell zu entfernen, die Widerstandssätze abbauen, die Eisen freigeben und in heißes Wasser tauchen. Der Karamell löst sich und kann mit einem Schwammwisch entfernt werden.

Hinweis: Auf mehr als 100°C erwärmte Eisen nie plötzlich abkühlen (z.B. durch Eintauchen in Wasser).

Vorgehensweise zum Ausbau der Eisen zu Reinigungszwecken: siehe Seite 3-7

Nochmaliger Hinweis: Die Eisen vor dem Ausbau abkühlen lassen.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von einem Jahre.

Wir tun unser möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.

Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind

1. Normale Abnutzungen, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen (Kratzer, Einschläge, Farbveränderung, usw.)
2. Schäden, die durch eine ungeeignete Nutzung oder Ereignisse, durch die Abänderung des Produkts oder durch Nicht-Respekt der Bedienungsanweisungen (wie zum Beispiel Benutzung chlorhaltiger Reinigungsmittel) entstanden sind.
3. Schäden, die durch einen Sturz oder einen Stoss entstanden sind.

Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt bzw. der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten verbracht werden:

- an einen Verkaufspunkt im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Geräts,
- an Sammelstellen in Ihrer Nähe (Mülldeponie, Mülltrennungssysteme, usw.)

Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt in angemessener Weise entsorgt wird, verhindern Sie mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und menschliche Gesundheit. Die Wiederverwertung der Werkstoffe hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Zu weiteren Hinweisen zur Wiederverwendung dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Mülldeponie oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung.

Estimado cliente,

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.

Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

Recepción y desembalaje

Los eventuales daños debidos al transporte deberán señalarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas a partir de la recepción. Además, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista sobre los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato está diseñado para uso profesional.
- Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas exentas de experiencia o de conocimientos, a menos que puedan beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a la tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda el uso de este producto en un entorno que no exceda una temperatura de 40 °C.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- Si el aparato ha sufrido daños, llévelo al taller de reparaciones autorizado más cercano o al punto de venta para examinarlo y/o repararlo.
- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.

- Enchufe siempre el cable a la toma de corriente con la rueda de ajuste al mínimo. Para desenchufarlo, lleve la rueda de ajuste al mínimo y retire el enchufe eléctrico.
- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento...)
- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- El aparato no debe limpiarse por inmersión, con agua a presión (ni alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Este aparato está prohibido al aire libre.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la base de plástico, bajo el armazón.
- No obstruya los orificios de ventilación del chasis.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica).
- La gofrera giratoria no puede ser utilizada sin su zócalo.
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Las gofreras eléctricas "Pack resistencia" le aportarán una utilización cómoda y fácil gracias a su termostato regulable hasta 300°C. Vienen equipadas con troqueles de fundición llamados hierros. Éstos están equipados con resistencias blindadas que reparten el calor de manera uniforme y permiten que los gofres se hagan perfectamente.

- Chasis de acero inoxidable
- Hierros de fundición **certificados aptos para el contacto con alimentos**
- Bandejas de recuperación extraíbles
- Termostato provisto de una rueda graduada de 50 a 300°C
- Piloto de calentamiento
- Piloto de funcionamiento/parada
- Piloto luminoso
- Alimentación por corriente monofásica 240 Voltios
- Cable de alimentación para toma de 16 amperios

Instrucciones

Encimera

Elija una encimera de mantenimiento fácil para colocar el aparato. Éste deberá encontrarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes que no resistan al calor, para evitar que los hierros irradie calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la superficie de los hierros deberá situarse a una altura de 85 a 95 cm.

Conexión eléctrica

Los aparatos deberán enchufarse a la red de 240 V monofásica, a una toma bipolar + tierra de 16 amperios. Se entregan con un cable de alimentación de tipo HO7RNF de 3 conductores (fase + neutro + tierra), de sección de 1,5 mm².

Utilización

Curado de los hierros

Antes de la primera puesta en servicio, la gofrera deberá curarse.

Le aconsejamos que proceda de la siguiente manera:

Enchufe la gofrera, colóquela en posición abierta y ajuste el termostato en 300°C. Déjela precalentando durante unos 30 minutos.

A continuación, ajuste el termostato en 270°C y espere unos 5 minutos para que baje la temperatura.

Deje la gofrera a esa temperatura (270°C) durante las siguientes operaciones:

Con ayuda de un pincel, aplique cuidadosamente una fina capa de aceite para freir sobre todos los dados y el fondo de las celdillas de los troqueles. No deje un excedente de aceite en el fondo de las celdillas (si es necesario, uniformice la capa con un pincel seco).

Deje que esta primera capa se haga bien durante 10 minutos.

A continuación, aplique una segunda capa siguiendo el mismo procedimiento.

Espere 10 minutos más y apague la gofrera.

Para el curado, utilice aceite de freir sin ningún otro ingrediente.

Un curado correcto tendrá el color de una castaña (marrón oscuro) y el aspecto de un barniz.

Material necesario

Los accesorios que le recomendamos para obtener los mejores gofres son:

- El set gofrera de Krampouz, ref. ASG2, compuesto de un pincel, un pincho para gofres y un cepillo metálico
- De aceite de freir para engrasar los hierros
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón o una jarra

Recetas

Gofres belgas

Ingredientes: 250 g de harina, ½ litro de leche semidesnatada, 3 huevos, 60 g de azúcar, 60 g de aceite, 1 sobre de levadura química

Preparación:

Mezcle la harina, el azúcar, el aceite y el sobre de levadura.

Añada las tres yemas de huevo y mezcle todo.

Añada la leche poco a poco para evitar que se formen grumos.

Bata las claras de huevo a punto de nieve consistente e incorpórelas a la masa.

Tiempo de precalentamiento: 12-13 min – Tiempo de cocción: 3 min 30 – Temperatura: 210 – 220°C

Engrase los hierros entre cada tanda de gofres.

Deje descansar al mínimo 1 hora.

Si se deja en reposo, bátala ligeramente antes de utilizarla para homogeneizarla.

Gofres de Lieja

Ingredientes: 500 g de harina, 300 g de mantequilla, 300 de azúcar perlado, 2 cucharadas soperas de azúcar, 2 huevos, 1 sobre de azúcar vainillado, 2 sobres de levadura de panadero, 10 cl de agua tibia, 20 cl de leche, 1 pizca de sal

Preparación

Mezcle la levadura y el agua tibia. Deje reposar durante 15 min.

Mezcle en un cuenco la harina, el azúcar vainillado, la sal y la levadura.

Añada los huevos y la mantequilla fundida.

Deje reposar 1 hora (el volumen de la masa debe duplicarse).

Añada el azúcar perlado mezclándolo con delicadeza.

Deje reposar durante 10 min.

Forme bolas de unos 70 g enharinándolas.

Tiempo de precalentamiento: 12-13 min – Tiempo de cocción: 3 a 4 min a 180°C.

Cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Puesto que los hierros se han curado previamente (ver *curado de los hierros*), ponga a precalentar el aparato con el termostato a 200°C, con los hierros cerrados.
- Espere unos 15 minutos para que los hierros alcancen los 200°C.
- Abra los hierros.
- Con ayuda de un pincel, engrase bien todas las partes de los troqueles.
- Con un cucharón, rellene los troqueles en un solo lado, hasta cubrir las celdillas.
- Cierre enseguida los hierros y apriételos uno contra otro por medio de las asas. Con masas líquidas, dé la vuelta al aparato para que se hagan bien por los dos lados (salvo en gofreras de apertura de 90°).
- Deje cocer en esa posición durante tres a cuatro minutos en función del tipo de gofre, la textura de la masa y la temperatura de los hierros (deberá hacer algunos intentos para ajustar el tiempo).
- Levante con cuidado un lado del hierro y retire los gofres con un pincho para gofres.

- De preferencia, coloque los gofres sobre una rejilla para que no se ablanden.
- **ATENCIÓN:** Antes de moldear el primer gofre, o antes de cada sesión de gofres, engrase ligeramente los hierros con un pincel empapado en aceite.
Entre gofre y gofre, pase simplemente el pincel por los hierros y añada grasa solamente si los gofres se pegan.
- En caso de ser difícil despegar los gofres, utilice una mezcla compuesta de una cucharada sopera de aceite y de una yema de huevo.
- La temperatura de cocción de los gofres se sitúa a unos 200°C.
- Si el aparato se deja calentándose sin utilizarse, vuelva a engrasar ligeramente los troqueles y ciérrelos.

Gaufres Churros

GAUFRES CHURROS DULCES

Para 64 churros - Mezcle 250 g de harina, 60 g de azúcar, 1 sobre de levadura química; añada 2 huevos, 100 g de mantequilla fundida, 35 cl leche semidesnatada.

GAUFRES CHURROS SALADAS – PIZZA AROMA

Para 64 churros - Mezcle 250 g de harina, 60 g de parmesano, 5 g de pizza mix sazonado, 2 g de sal, 1 sobre de levadura química; añada 2 huevos, 100 g de mantequilla fundida, 400 cl leche semidesnatada.

Material necesario

Los accesorios que le recomendamos para obtener los mejores gaufres churros son:

- El set gofrera de Krampouz, ref. ASG2, compuesto de un pincel, un pincho para gofres y un cepillo metálico
- De aceite de freír para engrasar los hierros
- Un recipiente para la masa
- Un cucharón o una jarra

Cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Puesto que los hierros se han curado previamente (ver *curado de los hierros*), ponga a precalentar el aparato con el termostato a 220°C, con los hierros cerrados.
- Espere unos 20 - 25 minutos para que los hierros alcancen los 220°C.
- Abra los hierros.
- Con ayuda de un pincel, engrase bien todas las partes de los troqueles.
- Con un cucharón, rellene los troqueles en un solo lado, hasta cubrir las celdillas.
- Cierre enseguida los hierros y apriételos uno contra otro por medio de las asas. Con masas líquidas, dé la vuelta al aparato para que se hagan bien por los dos lados.
- Deje cocer en esa posición durante 2 minutos 30 s.
- Levante con cuidado un lado del hierro y retire los gofres con un pincho para gofres.
- De preferencia, coloque los gofres sobre una rejilla para que no se ablanden.
- **ATENCIÓN:** Antes de moldear el primer gofre, o antes de cada sesión de gofres, engrase ligeramente los hierros con un pincel empapado en aceite.
- Entre gofre y gofre, pase simplemente el pincel por los hierros y añada grasa solamente si

los gofres se pegan.

- En caso de ser difícil despegar los gofres, utilice una mezcla compuesta de una cucharada sopera de aceite y de una yema de huevo.
- La temperatura de cocción de los gofres churros se sitúa a unos 220°C.
- Si el aparato se deja calentándose sin utilizarse, vuelva a engrasar ligeramente los troqueles y ciérrelos.

Cucuruchos para hielo

Para 50 cucuruchos - Mezcle 2 huevos y 30 cl de aceite o 250 g de mantequilla fundida. Añada 37,5 cl de agua, 25 cl de leche semidesnatada, 300 g de azúcar, un pellizco de sal y vainilla o canel aroma. Mezcle y añada 500 g de harina T45 o T55.

Material necesario

Los accesorios que le recomendamos para obtener los mejores cucuchuros:

- Un cucharón
- Una inox espátula
- Un cucharón o una jarra
- De aceite de freír para engrasar los hierros
- El aparato para formar cucuruchos Krampouz – ref. ACG1

Cocción

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Puesto que los hierros se han curado previamente (ver *curado de los hierros*), ponga a precalentar el aparato con el termostato a 250°C, con los hierros cerrados.
- Espere unos 12-13 minutos para que los hierros alcancen los 250°C.
- Abra los hierros.
- Con ayuda de un pincel, engrase bien todas las partes de los troqueles.
- Con un cucharón, rellene los troqueles en un solo lado, hasta cubrir las celdillas.
- Cierre enseguida los hierros y apriételos uno contra otro por medio de las asas.
- Deje cocer durante 1 min 30
- Levante con cuidado un lado del hierro y retire el gofre con una espátula.

Liar inmediatamente el gaufre en el aparato para formar el cucuruchos.

Mantenimiento y limpieza

El armazón

Antes de limpiar su aparato, desenchúfelo y deje enfriar la placa.

La limpieza del armazón puede efectuarse con una esponja humedecida con agua templada y detergente líquido.

Las manchas difíciles pueden eliminarse utilizando un producto específico de venta en tiendas.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos ni cepillos metálicos.

No limpie el aparato sumergiéndolo en agua ni con agua a chorros.

Las tapas de los hierros

Las tapas se limpian de la misma manera que el armazón.

Es normal que las tapas se oscurezcan con el paso del tiempo, en razón de las altas temperaturas a las que somete al conjunto (más de 300°C).

Los hierros

La preparación de gofres requiere que se aporte materia grasa a los hierros de la gofrera:

- engrasando los hierros con un pincel antes de utilizar el aparato
- incluyendo materia grasa en la masa, según las recetas

Estas materias grasas van a ir aumentando poco a poco el curado inicial. Hay que evitar que el curado se vuelva demasiado grueso, pues:

- se convertirá en un aislante y perturbará la cocción
- se despegará o se desconchará, dando la impresión de que el metal se estropea

Limpiar el aparato con agua (desmontando los packs resistencia y hierros) y cepillarlo con regularidad permite evitar este fenómeno (no tenga miedo de rayar el metal). Recuerde asimismo limpiar el eje con regularidad para que no acumule suciedad. También puede meterse en el lavavajillas (atención : puede dañar el curado).

Si la costra se vuelve demasiado gruesa y su limpieza o cepillado resultan ineficaces, se pueden decapar los hierros mediante enarenado o pirólisis. Tras estas operaciones, habrá de realizarse un nuevo curado, como si los hierros fueran nuevos.

Particularidad de los gofres de Lieja:

- la utilización del azúcar mezclado con la masa hace que se forme caramelo quemado sobre los hierros de la gofrera. Para retirar el caramelo, desmonte los packs resistencia, libere los hierros y sumérjalos en agua caliente. El caramelo se disolverá y bastará con pasar una esponja para retirarlo.

NB: nunca enfríe de manera brusca los hierros que se hayan calentado a más de 100°C (sumergiéndolos en agua, por ejemplo).

Procedimiento de desmontaje de los hierros para su limpieza: ver páginas 3-7

RECUERDE: Deje enfriar los hierros antes de desmontarlos.

Garantía y Servicio postventa

Este aparato tiene una garantía de un año.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, diríjase a su distribuidor.

Se excluye de la garantía cualquier deterioro causado por un uso incorrecto o por no haber respetado las instrucciones de uso.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.



El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta en caso de comprar un equipo equivalente,
- en los puntos de recogida puestos a su disposición en su localidad (punto limpio, recogida selectiva, etc.).

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.

