Gaufriers électriques

4001921

Conforms to ANS/UL Std. 197.
Cert. to CAN/CSA Std. C22.2 No. 109

Conforms to NSF/ANSI 4

FR **Gaufriers électriques professionnels**
Notice d'utilisation 8
Normes USA (NSF4 & ETL) et Canada (NSF4 & c ETL)

EN **Professional electric waffle irons**
Instructions for use 18
USA (NSF4 & ETL) and Canadia (NSF4 & c ETL) Standards

AI0232 Ed. 5

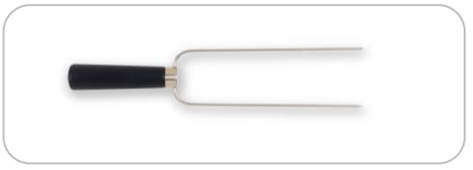
Demandez notre catalogue
Ask for our catalogue

Gaufriers simple
ouverture 180 °
Single waffle irons
180° opening

Gaufriers simples
ouverture 90 °
Single waffle irons
90° opening

Gaufriers tournants
Swivel waffle irons

Gaufriers doubles
ouverture 180°
Double waffle irons
180° opening



Pic à gaufre
waffle pick APG1

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°*** Basculement Gauche-Droite *Left to right swivelling*	Gaufriers doubles 180° ***Double waffle irons 180°***	Gaufriers tournants ***Swivel waffle irons*** Modèle 2 gaufres *2-waffle version*
208/240 V	**3 x 5 Bruxelles**	WECCACAT 1352/1800 W	WECDAAAT 1352/1800 W	WECCABAT 2704/3600 W	
	4 x 6 Bruxelles	WECCBCAT 1352/1800 W	WECDBAAT 1352/1800 W	WECCBBAT 2704/3600 W	WECCBEAT 1953/2600 W
	4 x 7 Liège	WECCHCAT 1352/1800 W	WECDHAAT 1352/1800 W	WECCHBAT 2704/3600 W	
	4 x 13 Liège				WECCIEAT 1953/2600 W
	Gaufre Churros			WECCVAAT 2704/3600 W	
	Bubble		WECDUATB 1352/1800 W		
	Lollipop		WECDSATB 1352/1800 W		
120 V	**3 x 5 Bruxelles**	WECCACAS 1440 W	WECDAAAS 1440 W		
	4 x 6 Bruxelles	WECCBCAS 1440 W/	WECDBAAS 1440 W		WECCBDAS 1440 W
	4 x 7 Liège	WECCHCAS 1440 W	WECDHAAS 1440 W		WECCHDAS 1440 W
	Gaufre ronde	WECCCCAS 1440 W	WECDCAAS 1440 W		WECCCDAS 1440 W
	Gaufre Churros		WECDVAAS 1440 W		
	Bubble		WECDUASA 1440 W		
	Lollipop		WECDSASA 1440 W		

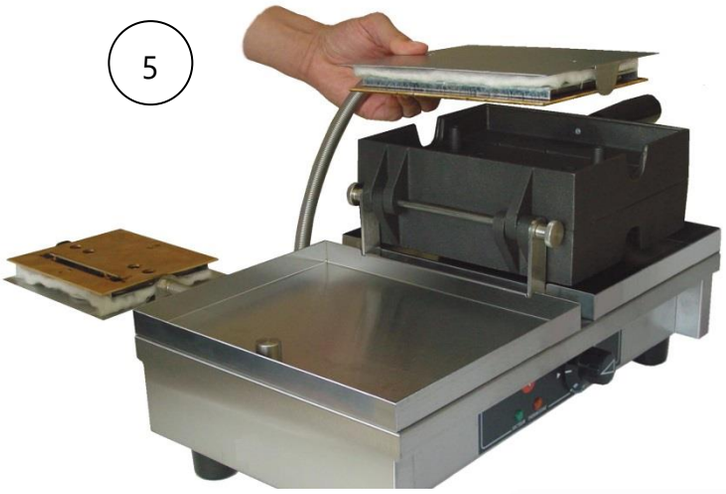
Démontage des fers / Dismantling of the irons

Gaufriers simples et doubles / S*ingle and double waffle machines*

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

Démontage des fers (suite)
Dismantling of the irons

5



6

Attention :
Retourner le plateau de récupération

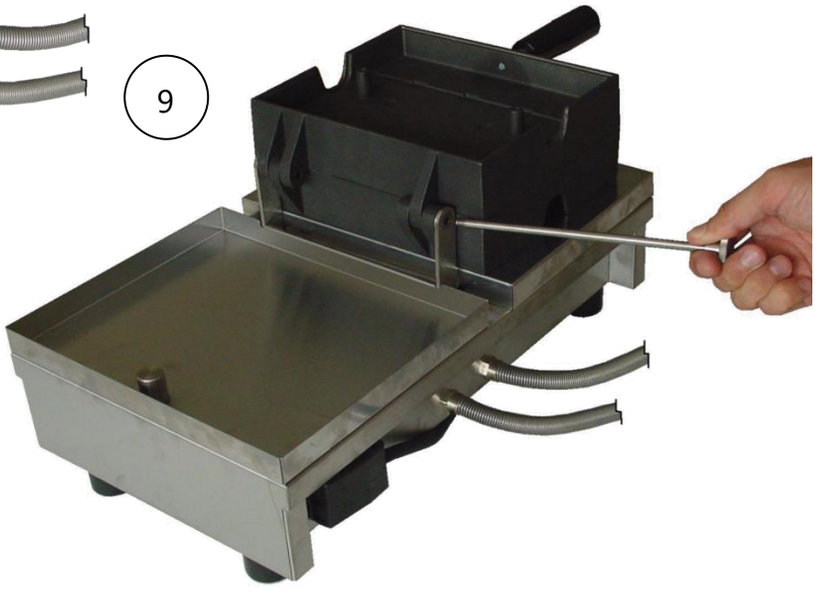
Caution:
Turn the drip tray over

7

Démontage des fers (suite)
Dismantling of the irons

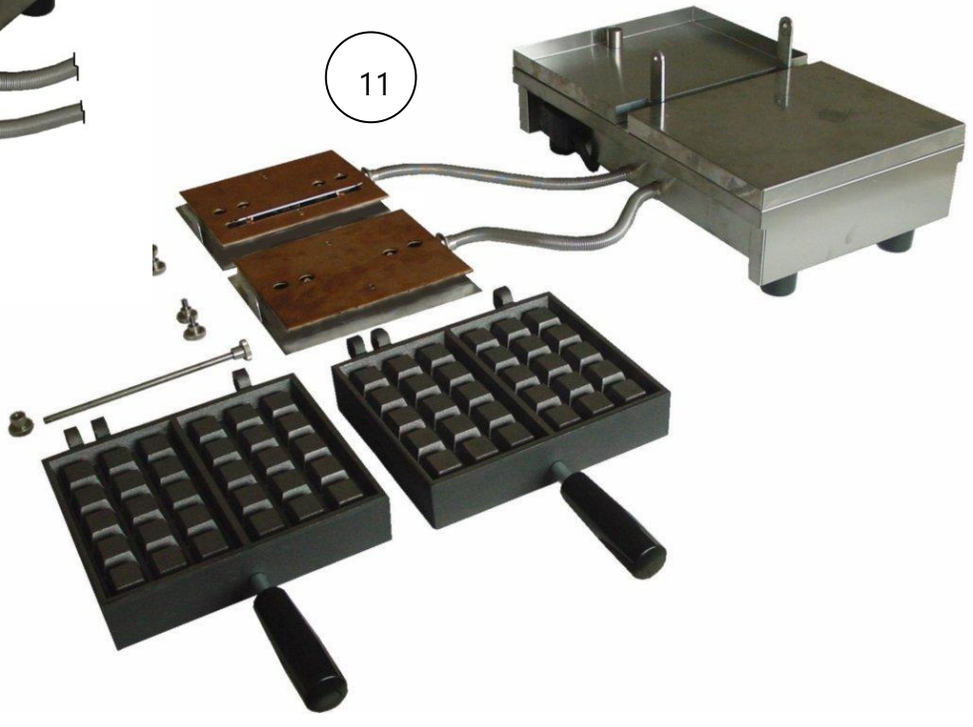
8

9



10

11

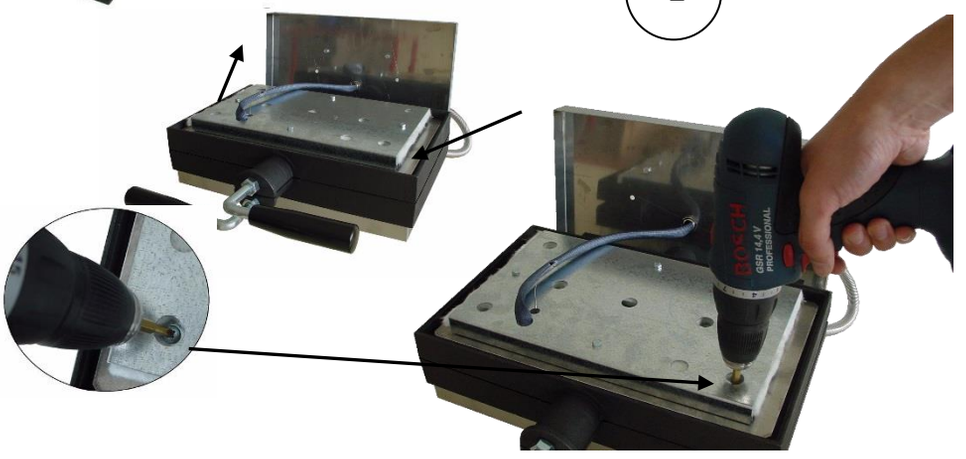


Démontage des fers / Dismantling of the irons

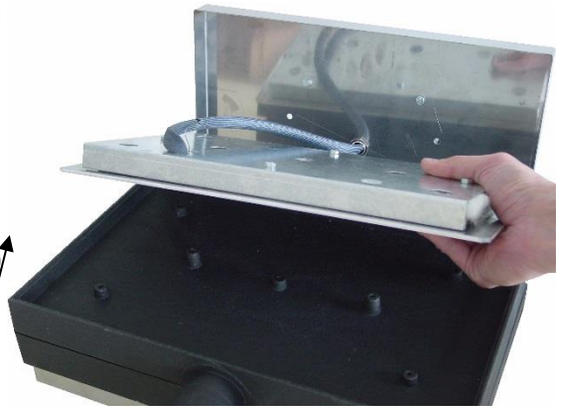
Gaufriers tournants / Swivel waffle irons

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

2



3

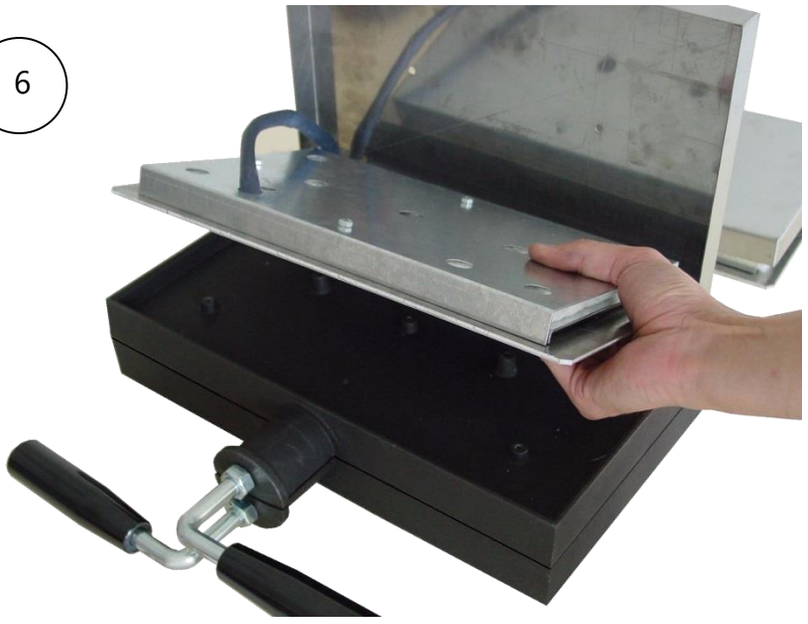


4

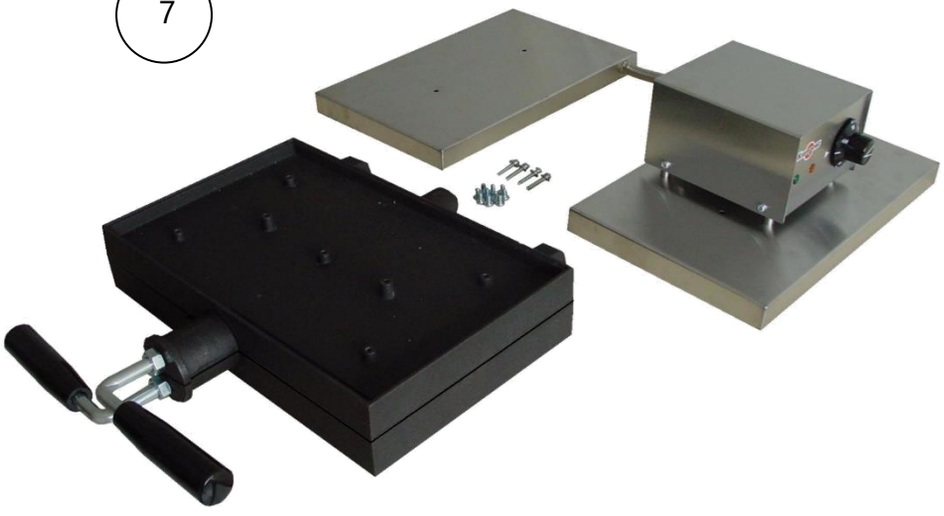
Démontage des fers (suite)
Dismantling of the irons

5

6



7



Cher client,

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

Réception et déballage

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

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 instructions.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques issus encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.

- Ne pas utiliser cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de cet appareil peut provoquer des accidents.
- Cet appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- Cet 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.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40 °C.
- Ne pas mettre cet appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four …).
- Placer cet 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.
- Ne pas obstruer les trous de ventilation sous le châssis.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, tel une minuterie.

- 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 en ayant au préalable réglé la température au minimum ou sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de cet 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.
- Débrancher la prise quand cet appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ne pas manipuler cet appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir cet appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- En cas de panne, l’examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- Cet appareil est prohibé à l’extérieur.
- Il est obligatoire d’utiliser le gaufrier tournant sur son socle.

- Nous vous conseillons de conserver l’emballage d’origine pour ranger cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les gaufriers électriques « Easy Clean » apportent confort et facilité d’utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300 °C. Ils sont équipés d’empreintes en fonte appelées fers. Ceux-ci sont équipés de résistances blindées répartissant la chauffe de façon uniforme et permettant 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.
- Témoin de chauffe.
- Interrupteur marche/arrêt intégré au bouton de commande.
- Voyant de mise sous tension.
- Alimentation en monophasé 120 volts, 208 volts ou 240 volts.

Instructions

Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser cet appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour prévenir le rayonnement des fers. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des fers doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.
Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non-combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

Raccordement électrique

Cet appareil doit être branché sur le réseau 120 V, 208 V ou 240 V monophasé. Voir le tableau page 2 pour les caractéristiques de tension, puissance et de type de prise (Néma). Il est livré avec un cordon d'alimentation type SJTOW conducteurs (phase + neutre + terre) de section 14 AWG.

Utilisation

Culottage des fers

Avant la première mise en service, 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, ouvrez les fers et réglez le thermostat sur 300 °C.
- Laissez chauffer environ 30 minutes.
- Réglez ensuite le thermostat à 270 °C et attendre 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 gorges (si besoin uniformisez à l'aide d'un pinceau sec.).
- Laissez cette première couche bien cuire pendant 10 minutes.
- Appliquez ensuite une deuxième couche 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.
- Un peu d'huile alimentaire pour le graissage des fers.
- Un récipient pour votre pâte.
- Une louche ou un pichet.

Recettes

GAUFRES DE BRUXELLES

Pour 10 gaufres - 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 le sachet de levure. Ajoutez les 3 jaunes d'œufs et mélangez. Incorporez petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux. Battez les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporez à la pâte.

Graissez bien les fers entre chaque gaufre. La pâte peut être utilisée aussitôt après préparation. En cas de repos, mélangez légèrement la pâte pour la rendre homogène.

Temps de cuisson : 3 min 30 - Température : 210 °C – 220 °C

GAUFRES DE LIEGE

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

Préparation :
Mélangez levure et eau tiède. Laisser reposer 15 min.
Mélangez dans une jatte farine, sucre, sucre vanillé, sel et levure. Ajoutez les œufs et le beurre fondu.
Laissez reposer 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
Ajoutez ensuite le sucre perlé en mélangeant délicatement. Laissez reposer 10 min.
Formez en les farinant des boules d'environ 70 g.

Temps de cuisson : 3 à 4 min – Température : 180 °C.

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.

Temps de cuisson : 2 à 3 min – Température : 220 °C.

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.

Temps de cuisson : 2 à 3 min – Température : 220 °C.

Conseils pratiques

- ATTENTION : Avant de réaliser la première gaufre ou avant chaque séance de gaufres, graissez légèrement les fers à l'aide d'un pinceau imbibé d'huile.
- En cours de fabrication, balayez simplement les fers avec le pinceau et n'ajoutez de la matière grasse que si vos gaufres collent.
- Si vous avez du mal à décoller les gaufres du fer, utilisez un mélange composé d'une cuillère à soupe d'huile et d'un jaune d'œuf pour badigeonner les fers.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, prenez soin de graisser légèrement les empreintes des fers et fermez-les.

Cuisson

- 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 *culottage des fers*) préchauffez l'appareil à la température indiquée pour votre recette de gaufre (page 12, 13 et 14) - fers fermés.
- Attendez environ 15 minutes afin que les fers atteignent 200°C.
- Ouvrez les fers du gaufrier.
- A l'aide d'un pinceau, huilez toutes les parties des empreintes.
- Pour la gaufre de Bruxelles, ou les gaufres Churros avec une louche remplissez les empreintes d'un seul côté jusqu'à recouvrir le haut des plots.
- Pour les gaufres de Liège, placez 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 pendant le temps indiqué selon le type de gaufre, la texture de la pâte et la température de vos fers (ajustez le temps après quelques essais).
- Relevez délicatement un côté du fer 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.

Entretien et Nettoyage

Le châssis

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez 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 ni 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

Les matières grasses utilisées pour le graissage des fers du gaufrier ou directement contenues dans la pâte à gaufres vont épaissir petit à petit le culottage initial des fers. 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 les fers se désagrègent.

Un nettoyage à l'eau (démontage des packs résistance et des fers) et un brossage régulier permettent d'éviter ce phénomène (ne pas craindre 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.
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, démontez les packs résistance, libérez les fers, et faites 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).

Procédure de démontage des fers pour nettoyage : voir schémas pages 3-8

RAPPEL : Laissez refroidir les fers avant démontage.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an pièce détachée.

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 ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

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 cannot be used by children. Children must not play with this appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be done by children. Children are not allowed to play with the appliance.
- This appliance cannot be used by people 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.
- 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.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- 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 or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and ‘off’ position.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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 120 Volts, 208 Volts or 240 Volts power supply.

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. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground.
If this appliance must be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc.,they should be of non-flammable material. If not, they should be covered by appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 120 V, 208 V or 240 V. See the table page 2 for the voltage, power and type of outlet. They are delivered with a power cable, type SJTOW 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 14 AWG.

Using

Seasoning the irons

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

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.

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
- A little frying oil to grease the irons
- A container for your batter
- A ladle or jug

Recipes

BRUSSELS WAFFLES

For 10 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.
Grease the irons thoroughly between each waffle. The batter can be used immediately it has been prepared. If it has been left to stand, stir the batter gently to obtain an even texture.

Cooking time: 3 min 30 - Temperature: 210-220°C

LIÈGE WAFFLES

For 10 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.

Cooking time: 3 to 4 min – Temperature: 180°C.

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.

Cooking time: 2 to 3 min – Temperature: 220°C.

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.

Cooking time: 2 to 3 min – Temperature: 220°C.

Advises

- TAKE CARE: Before making the first waffle or before each waffle-making session, lightly grease the irons with a brush dipped in 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.
- 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.

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 *seasoning the irons*) start heating the appliance with the thermostat set to the temperature recommended on your recipe and irons closed.
- Depending on your waffle recipe, wait until the irons reach the right temperature.
- Open the irons.
- Using a brush, oil all parts of the plates thoroughly.
- For the Brussels and Churros waffle: Use ladle to fill the plates on just one side so that the top of the blocks is barely covered.
- For the Liege waffle : place the dought roll on the irons.
- 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°).
- Depending on the type of waffle, leave to cook in this position during the appropriate time mentioned on the recipe. (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.

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

Fats that are used to lubricate the irons or fat already included in the waffle batter will gradually thicken the waffle irons. Try to avoid the griddle become too thick because:

- It acts as an insulator and interferes with the 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 3-8

REMINDER: Allow the irons to cool before dismantling.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year spare parts.

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.

Notice originale
Original instructions

Krampouz SAS
Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan – France
Tel. +33 (0)2.98.53.92.92
www.krampouz-pro.com
contact@krampouz.com

Babak Food Equipment

Authorized Krampouz dealer · Vancouver, BC

View the full Krampouz range, request a quote or call (604) 566-9747

babakfoodequipment.com/brand/krampouz