



Gaufriers électriques professionnels	
<i>Notice d'utilisation</i>	9
Professional electric waffle makers	
<i>Instructions for use</i>	22
Professionnelle elektrisches Waffle	
Gerät	
<i>Bedienungsanleitung</i>	34
Professional barquilleros eléctricos	
<i>Instrucciones de uso</i>	48

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°*



Set gaufrier / waffle iron set ASG2



Gaufriers tournants



Pinceau silicone / silicone brush APS2

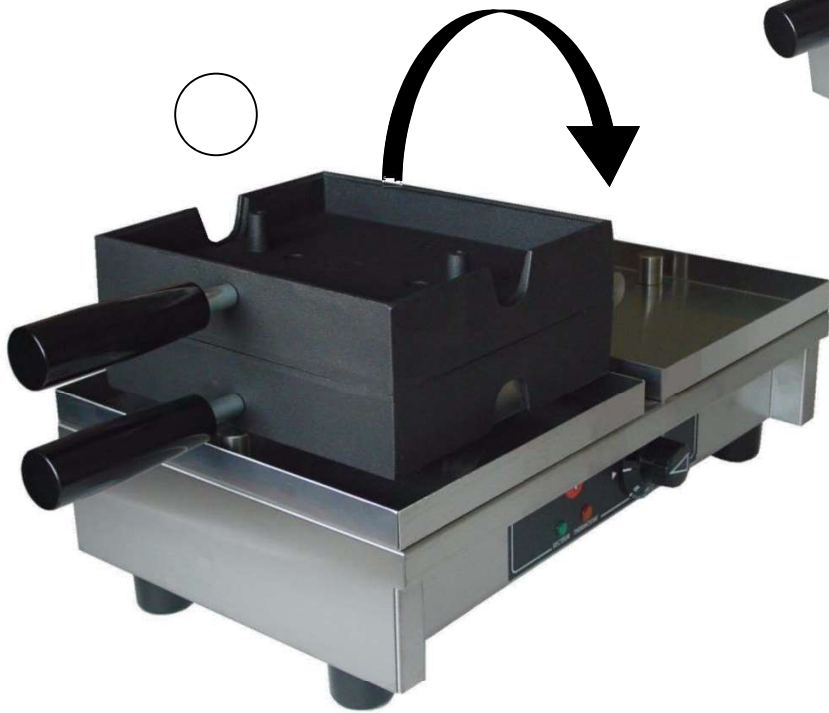
Photos et caractéristiques non contractuelles / Photos and characteristics are not binding

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 <i>Left to right swivelling</i>	Basculement avant-arrière <i>Back to front swivelling</i>		Modèle 2 gaufres <i>2-waffle version</i>	Modèle 4 gaufres <i>4-waffle version</i>
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	WECABE 2600 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		
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		
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	WECACC 1800 W	WECACA 1800 W	WECBCA 1800 W	WECACB 3600 W	WECACD 1800 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*

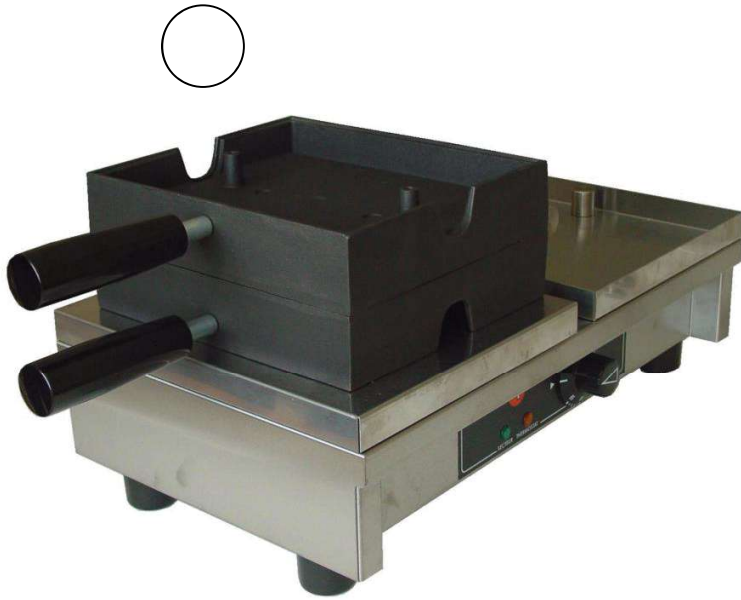


Démontage des fers (suite) Dismantling of the irons

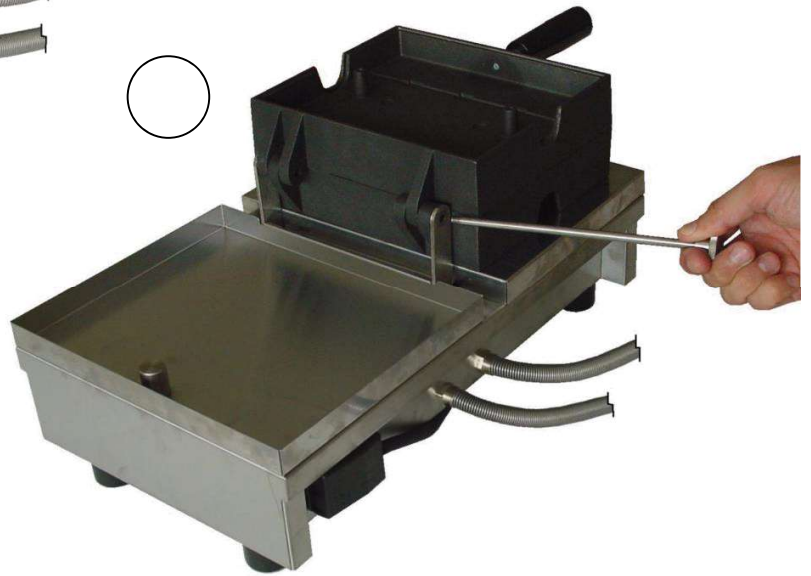


Attention :
Retourner le plateau de
récupération

Caution:
Turn the drip tray over



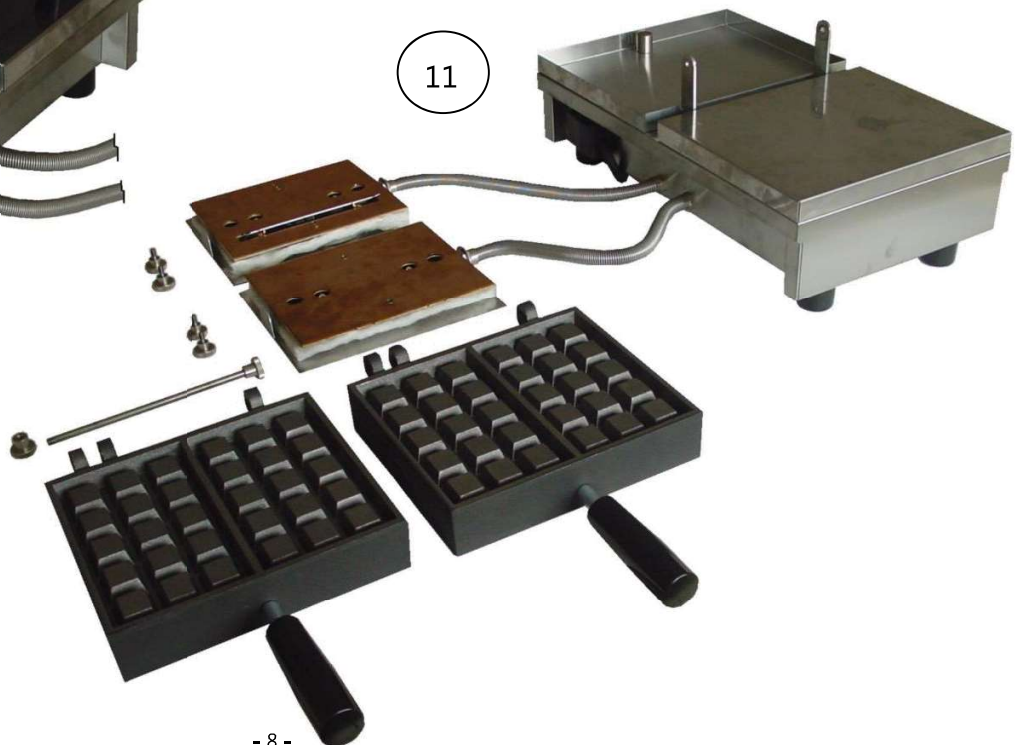
Démontage des fers (suite)
Dismantling of the irons



10



11

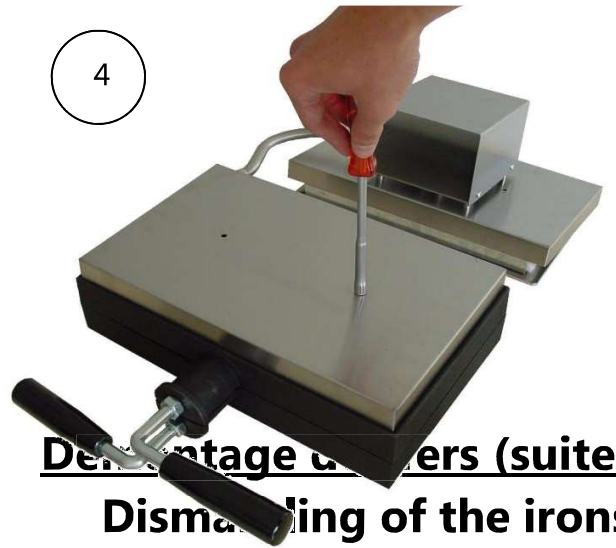
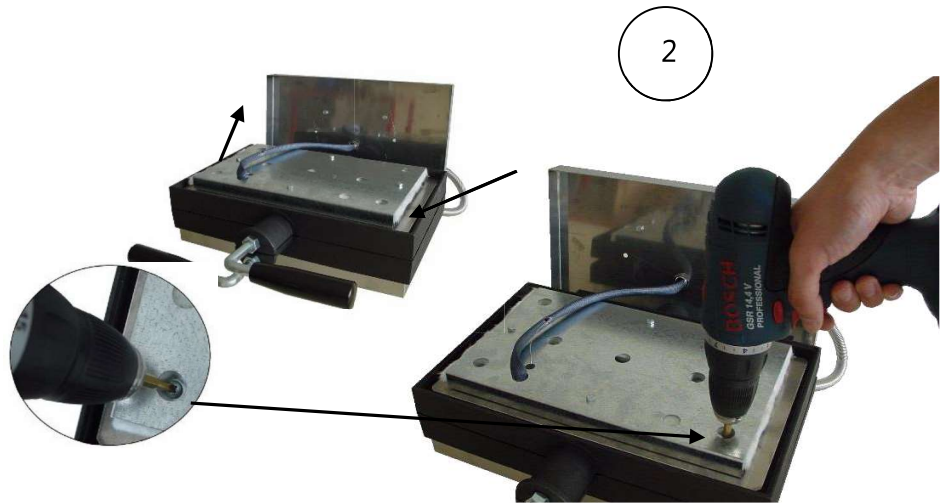


Démontage des fers / Dismantling of the irons

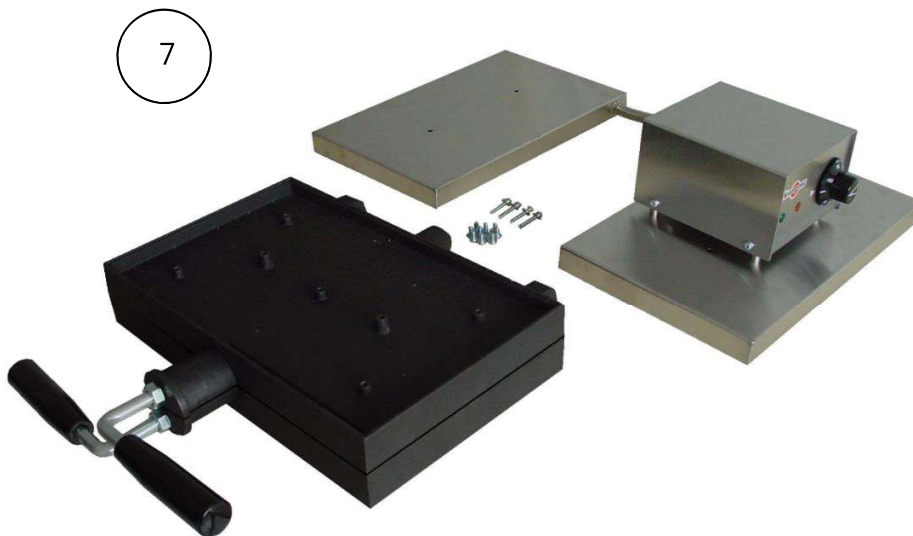
Gaufriers tournants / Swivel waffle irons

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





Dismantling of the irons (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.

Laisser reposer au minimum 1 heure.

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

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

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 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 de 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 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.

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 pièces détachées.

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.