

**4/ GEBRUIK VAN HET WAFELIJZER**

- Maak uw deeg klaar volgens het gekozen recept.
- Laat het wafelijzer tot op de gewenste temperatuur opwarmen vooraleer te beginnen bakken.
- Het toestel is uitgerust met een thermostaat met 10 standen. Elke positie is een veelvoud van 30°C, dus om de gewenste temperatuur op 120°C te zetten, zet u de thermostaat op 4 en voor 180°C zet u de thermostaat op 6 enz.
- Het controlelampje [B] dooft wanneer het wafelijzer de gekozen temperatuur bereikt heeft.
- U kunt nu uw wafeldeeg aanbrengen.
- **Aanwijzing:** Als een wafel tijdens het bakken aan het ijzer blijft plakken, dan wil dit zeggen dat het ijzer te heet is. Zet de thermostaat dan op één positie tand lager.

**5/ REINIGING VAN HET WAFELIJZER**

- Om het wafelijzer te reinigen, mag u dit nooit in water of in een andere vloeistof dompelen. Bij het reinigen zal rook ontstaan. Doe dit dus in een goed verlucht lokaal.
- Laat het wafelijzer niet afkoelen en zet de thermostaat op maximum (positie 10); eens het op temperatuur is gekomen, laat u het gedurende +/- 60 minuten opwarmen om alle restjes te verbranden.
- Schakel het wafelijzer uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het wafelijzer afgekoeld is en borstel het daarna af met een metalen borstel (zie schema 6).
- Smeer het wafelijzer in vlak na de reiniging vooraleer het op te bergen.
- Alleen de afneembare roestvaststalen vuilopvangschalen mogen in water ondergedompeld en schoongemaakt worden of in de vaatwasmachine gestoken worden (schema 4 of 5).



*Gaufriers électriques pour professionnels*  
*Elektrische wafelijzers voor professioneel gebruik*  
 Electric waffle irons for professional use  
 전문적인 사용을 위한 전기 와플 굽는 틀

FR  
EN  
NL  
KR

Mode d'emploi  
Instruction manual  
Gebruiksaanwijze  
전기 와플기계 사용설명서



Ref: 522xx



Ref: 521xx

**KR** 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 방지하기 위해 사용 전 꼭 읽은 후 반드시 지켜주시고, 사용설명서는 잘 보관하여 주십시오.

**1. 안전을 위한 경고 주의사항**

이 제품은 안전에 책임을 지는 보호자가 감독하고 지시하지 않는 경우에는 신체기능, 감각기능 또는 정신기능이 떨어지거나 경험이나 지식이 부족한 사람들(어린이포함)이 사용하도록 만들어진 것이 아니오니 각별히 주의하여 주시기 바랍니다.

**경고! 화상위험!**

제품을 사용 중이거나 사용 직후에는 제품의 표면 등은 뜨거우므로 만지지 마세요.

화상 등을 입을 수 있으니 반드시 손잡이들 잡고 열고 닫기를 하여야 합니다.

우측그림2에서 보여지는 부위는 절대 손으로 만지지 마시오.

비록 전원 스위치를 껐다고 할지라도 제품의 표면은 여전히 일정시간 동안 열기가 남아있으니 화상을 입지 않도록 주의하십시오.

와플기는 완전히 열기를 식힌 후에 청소하거나 이동, 보관을 하여야 합니다.

**경고! 감전위험!**

와플기의 전원코드나 플러그 등은 물이나 기타 액체에 젖지 않도록 주의해야 한다.

전원코드 파손 시 구입업체 및 서비스센터에 문의하여 교환 하십시오.

감전, 누전 그리고 화재의 원인이 됩니다.

사용하지 않거나 청소 시에는 전원플러그를 빼고 손질하여 주세요.

감전 및 상해의 원인이 됩니다.

**경고! 화재위험! 그림3**

와플기에는 언제나 단단하고 평평한 곳에 설치를 하여 움직이거나 넘어지는 것을 방지하여야 한다. 화재 및 고장의 원인이 될 수 있다

또한 벽면에서 떨어지게 설치하여야 하며 주위에 열에 민감한 제품은 두지 말아야 한다.

그림3에서 보는 것처럼 기계를 취급하지 말고 기계의 윗쪽 덮개 부분만을 열고 닫아야 한다.

스테인레스 트레이를 만질 때는 손이 베이지 않도록 장갑을 끼고 조심스레 다루어야 한다.

동제품은 수분이 없는 건조한 곳에 설치 보관하여야 한다.

**경고! 알려지 주의!**

동 와플기는 공급당 시에 땅콩기름이 표면에 발라져 있으며, 사용 전 길들이기 과정을 거친

와플기계에 다소간의 땅콩기름(Peanut oil)이 남아 있을 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

**2. 사용전 주의 사항**

포장박스에서 기계를 꺼낸다.

손잡이를 단단하게 고정시킨다. (→ 별도 설명서 참조).

모델에 따라 일부 고정되어있는 제품은 손잡이가 잘 고정되어 있는지 조절한다.

필요할 경우 트레이로 부터 보호필름 등을 벗겨낸다 그림1.

스테인레스 트레이를 아래 그림a와 같이 설치한다.

모델에 따라 필요한 경우 고정장치(Z system)를 아래 그림 b와 같이 설치한다 .

정격전압이 교류 220V가 맞는지 확인을 한다.

**3. 와플기계 "길들이기"**

와플기계를 정상적으로 사용하기 전 반드시 아래와 같은 순서로 "길들이기" 과정을 거쳐야만 한다.

식물성기름으로 제품이 닫는 안쪽 두 면에 식물성기름을 충분히 발라준다.

손잡이를 잡고 와플기계를 닫는다.

전원 플러그를 전원에 연결하고

전원스위치를 켜고 AMPI 와플기계 온도조절장치의 최고 수치인 10에 맞춘다.

덮개를 덮고 열이 오르도록 약 1시간 동안 그대로 둔다. 만약 180도로 젖힐 수 있는 모델이라면

양쪽 면으로 식물성기름이 골고루 잘 퍼지도록 때때로 뒤집어 준다.

물론 와플기계의 안쪽 표면은 언제나 식물성기름으로 충분히 발라져 있어야 한다.

그 후에, 전원 스위치를 끄고 기계를 냉각시킨다.

이제 동 공정의 마지막 단계인, 기계를 청소하기 위해 준비해둔 밀가루만으로 만든 반죽으로

더러운 이물질이 묻어나지 않을 때까지 와플을 여러번 구워 낸다. 이렇게 해서 구워낸

밀가루와플은 이물질이 많이 묻어 검게 구워진다. 더 이상 밀가루와플에 이물질 없이 깨끗하게 잘

구워졌을 때, 와플기계의 양 표면에 식물성기름을 다시 발라 정상적으로 달콤한 리에주와플을

굽기 시작한다.

**주의사항!**

상기 "길들이기" 과정 중에, 아마도 약간의 이취와 연기가 배출되는 경우가 있을 수 있으나 이는

정상적인 과정이므로 환기가 잘 되는 곳에서 동 작업을 하시기 바랍니다.

**4. 사용법**

리에주 와플용 반죽을 준비한다.

굽기 전에, 적정 온도로 와플기계를 예열하여 준다.

AMPI 와플기계에는 10등분으로 온도조절이 가능한 온도조절장치가 장착되어 있으며 각

구간의 온도 차이는 약 30°C이다. (예를들어 120°C로 온도를 맞추고 싶다면 숫자 4에 눈금을

맞추고, 180°C를 원한다면 숫자6에 맞추고...).

전원스위치 옆에 부착된 램프(우측그림 참조)는 와플기계의 온도가 희망하는 온도에 도달했을

때 자동으로 꺼진다.

적정온도에 도달했을 때 맛있는 와플반죽을 와플기에 올려 잘 퍼준다.

**유용한 정보:** 만약 굽는 동안 와플이 표면에 달라 붙는다면, 이는 온도가 너무 높기 때문에

발생하는 문제로 온도를 다소 낮추어 주고 굽는 시간은 조금 더 길게 잡아 주도록 한다.

**5. 청소방법**

청소할 때는 절대로 와플기계를 물에 담그지 말아야 한다. 기계고장의 원인이 된다.

와플기계가 여전히 뜨거울 때는 온도를 최고온도인 10의 눈금에 맞추어 약 60분이상 이물질들

모두 태워준다. 이때 연기가 발생할 수 있으니 환기가 잘되는 곳에서 해야 한다.

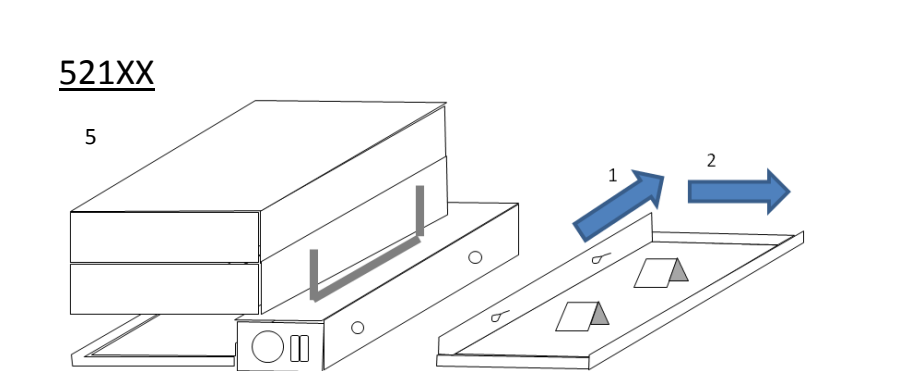
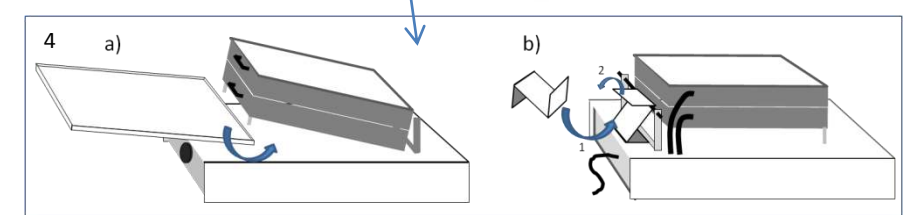
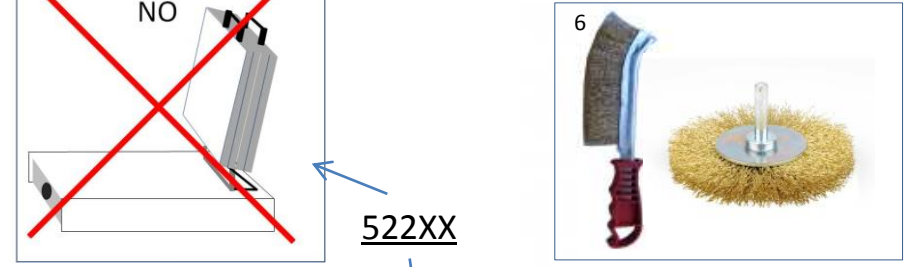
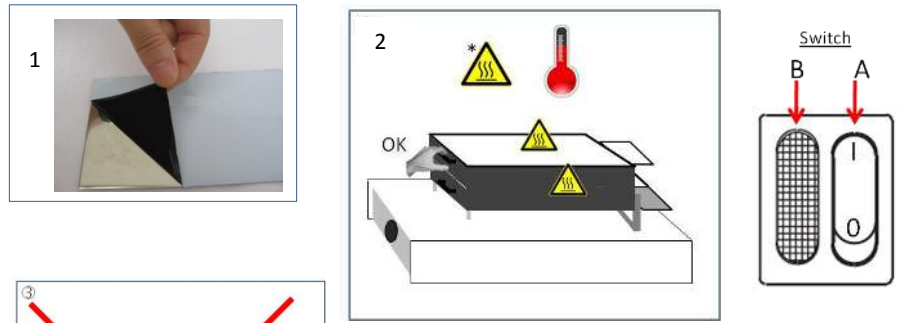
전원을 끄고 온도가 내려갈 때까지 기다렸다가 우측그림에서 볼 수 있는 쇠솔로 굽어 청소해준다

그림6.

청소하고 난 후나, 보관하기 전에 꼭 기름칠을 해준다.

단 스테인레스 트레이는 손이 베이지 않도록 장갑을 끼고 조심스럽게 분리하여 더운 물이나

식기세척기로 잘 세척해 준다 그림4-5.



**1/ AVERTISSEMENT ET SECURITE**

-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 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. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne jamais laisser sans surveillance lors de son utilisation.



-ATTENTION ! Danger de brûlures! Quand l'appareil est en marche, certaines surfaces s'échauffent. Toujours utiliser uniquement les poignées pour ouvrir ou fermer le gaufrier. Ne pas toucher les éléments chauds comme indiqué sur le schéma n°2. Même après avoir débranché l'appareil, ces surfaces restent encore chaudes pendant un certain temps et peuvent donc encore causer des brûlures. Laisser entièrement refroidir l'appareil avant de la déplacer, le brosser ou le ranger.



-Ne pas mettre les parties électriques en contact avec l'eau.  
-Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.  
-L'appareil doit être raccordé à la terre.  
-Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.  
-Toujours placer l'appareil sur une surface stable pour éviter que l'appareil ne puisse basculer ou glisser. Tenir éloigné de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.  
-Pour les modèles 522xx, ne pas utiliser le gaufrier avec les deux côtés relevés (schéma 3). Seule la partie supérieur du gaufrier peut être laissée en appui sur le support si le gaufrier doit rester ouvert.

-Manipuler avec précaution les plateaux en Inox ou mettre des gants pour éviter les risques éventuels de coupures.



-Stocker le gaufrier dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.  
Allergie: Le gaufrier a été huilé en usine avec de l'huile d'arachide. La "recuisson" (cfr point 3/) peut laisser des traces d'arachides dans le gaufrier.

**2/ AVANT TOUTE UTILISATION**

- Sortir le gaufrier de la boîte en carton  
- Fixer les poignées (voir indications spécifiques). Suivant le modèle, le montage est peut-être déjà effectué. Toujours vérifier que celles-ci sont bien fixées.  
-Retirer le film plastique de protection des plateaux et éléments en inox (schéma 1)  
-Pour les modèles 522xx: (schéma 4)  
\* mettre le plateau de propreté en dessous du gaufrier a)  
\* insérer le système Z pour bloquer l'ouverture b)  
-Vérifier que le voltage indiqué sur l'appareil est le même que votre installation.

**3/ MISE EN SERVICE**

Avant la mise en service normale, le gaufrier AMPI doit toujours être « recuit », voici la procédure à suivre :

1. Bien graisser les deux faces du gaufrier avec de l'huile comestible prévue pour la cuisson.
2. Fermer le gaufrier à l'aide des poignées.
3. Mettre le gaufrier sous tension (mettre la prise).
4. Allumer l'interrupteur (A) et tourner le thermostat sur 10. Le laisser chauffer pendant 1 heure et veiller à bien répartir l'huile sur les deux faces. Graisser à plusieurs reprises par fine couche
5. Eteindre le gaufrier et le laisser refroidir ouvert pendant une heure.

La fonte sera ainsi recouverte d'une fine pellicule de graisse.

6. Utiliser une pâte contenant uniquement un mélange de farine et d'eau et cuire quelques gaufres pour nettoyer le gaufrier. Les gaufres seront noires de saletés.
7. Après ce nettoyage, regraisser le gaufrier avant d'utiliser la pâte normale.

Attention : Pendant cette mise en service l'appareil produira de la fumée. Ceci est normal...  
Veillez à faire cette opération dans un local bien aéré.

**4/ UTILISATION DU GAUFRIER**

-Préparer votre pâte en fonction de la recette choisie.  
-Avant de cuire, préchauffer le gaufrier à la température voulue.  
-L'appareil est équipé d'un thermostat avec 10 positions. Chaque position est un multiple de 30°C. donc pour fixer la température voulue sur 120°C. = thermostat 4. Pour 180°C = thermostat 6, etc...

-Le lampe témoin B s'éteint lorsque le gaufrier est arrivé à la température choisie.  
-Vous pouvez maintenant ajouter votre pâte à gaufres.

Astuce: S'il arrive qu'une gaufre colle pendant la cuisson, c'est que le gaufrier est trop chaud.

Réglez alors le thermostat sur une température légèrement inférieure.

**5/ NETTOYAGE DU GAUFRIER**

-Pour nettoyer le gaufrier, ne jamais plonger celui-ci dans l'eau ou dans un autre liquide..  
Cette opération va créer de la fumée. Veillez à effectuer cette opération dans un local bien aéré.  
-Quand le gaufrier est encore chaud, mettre le thermostat au maximum (position 10) et une fois arrivé à température, le laisser chauffer pendant +/- 60 minutes afin de brûler toutes les matières.  
-Eteindre le gaufrier et retirer la fiche de la prise.  
-Attendre qu'il refroidisse et ensuite brosser le gaufrier à l'aide d'une brosse métallique. Voir schéma 6  
-Graisser le gaufrier juste après nettoyage avant de le ranger.  
-Seuls les plateaux de propreté amovibles en inox peuvent être immergés, nettoyés à l'eau ou au lave vaisselle. (schéma 4 ou 5 suivant modèle)

**Please read the instruction manual carefully before you take the appliance into use.**

Save these instructions !

**1. SAFETY PRESCRIPTIONS**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



-**ATTENTION ! Burning danger !** When using this appliance, certain surfaces will be get hot. Only touch the handles to open or close the appliance. Never touch the parts mentioned ( see image 2).  
Even after switching off the appliance, some surfaces will; remain hot for some times, causing the risk of burns. Let the appliance cool off entirely before moving, brushing or storing it.



- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.  
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced only by the manufacturer or by an authorized service center to avoid risk.  
-the appliance is the same as your installation  
-Remove the plug from the power point when the appliance is not in use or before cleaning or moving.  
- Always place the appliance on a solid and flat base, so that the appliance won't move or turn over. Keep away from wall and any items sensitive to heat.  
-Do not use and let the appliance as showed in image 3. Only open the upper part of the waffle machine.



- Handle with care stainless steel trays or wear gloves to avoid possible risks of cuts.  
- Keep the appliance in a dry place and protected from moisture.  
**Allergy:** The appliance has been oiled the first time with Peanut oil (arachis oil). The over-heated procedure may let some trace of Peanut oil in the iron.(see point 3/)

**2. BEFORE THE FIRST USE:**

Take the appliance out of the box  
Fix strongly the handles (→ see specific instructions). Depending on the model, the handles will be already fixed. Control if the handles are well fixed.

Remove the plastic and foam protection from the trays if needed (see image 1)

For model 522xx (see image 4)

\* Place the protect tray as showed a)

\* Place the Z system as showed b)

Check that the voltage on

**3. STARTUP**

Before it is put into normal use for the first time, the waffle iron must always be “over-heated”. To do so, it is essential to proceed in the following manner:

1. Carefully grease the two inner surfaces of the appliance with cooking oil
2. Close the appliance with handles
3. Connect the power
4. Turn the switch and set the thermostat to the maximum, i.e. 10.

Let the closed iron heat up for about 1 hour. If it is a reversible type of iron, tip it occasionally from one side to the other, to spread the oil over the two surfaces. Ensure that the surfaces of the appliance are always sufficiently greased during the recooking operation

5. After that, turn off the switch and let the appliance cool down
6. It is advisable at the end of this operation to clean it and to cook a batter consisting solely of a mixture of flour and water. But a normal batter can also be used...

The first waffles are black with dirt... When the waffles are clean, re-grease the appliance and start cooking normally.

Attention: Upon the first use, there might be a slight odor or smoke output. This is normal. Be sure to do this operation in a well-ventilated place .

**4. USE**

- Based on your recipe, prepare your dough  
- Before cooking, prewarm the appliance to the temperature requested  
The appliance is equipped with a thermostatic control with 10 positions. Each level is a multiple of 30°C. For example to put the appliance on 120°C, put on the level 4. For 180°C, put on 6, etc...  
The lamp B is off when appliance as reached the requested temperature.  
You can start cooking...

Tip: If a waffle sticks while it is being cooked, it is because the appliance is too hot. The temperature should therefore be turned down slightly and duration of the cooking increased.

**5. CLEANING**

-To clean the appliance, never immerse it in water ! The heating elements will be destroyed.  
This operation will create smoke, be sure to do this operation in a well-ventilated place .  
-When the appliance is still hot , put the thermostat on the maximum 10 during more than 60 minutes to burn the waste matter.,  
-Turn off the appliance  
-Wait until the appliance has cooled and then brush it with a metal brush (like showed picture 6)  
-Grease the appliance after cleaning and before storage  
- The trays in stainless steel are removable, enabling them to be washed in plenty of water or in a dishwasher (see image 4 or 5). Handle them carefully (or ware gloves) to cancel risk of cutting because of some sharpening ridge.

**Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing vooraleer het toestel te gebruiken en bewaar deze.**

**1/ WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEID**

- Dit toestel is niet voorzien voor gebruik door personen (onder wie kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen zonder enige ervaring of kennis, behalve als ze onder toezicht staan van iemand die instaat voor hun veiligheid of als ze vooraf instructies gekregen hebben over het gebruik van het toestel. Houd kinderen in het oog om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.

Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens het gebruik.  
- OPGEPAST! Gevaar voor brandwonden! Wanneer het toestel werkt, worden sommige oppervlakken heet. Gebruik uitsluitend de handvatten om het wafelijzer open of dicht te doen. Raak de hete delen die weergegeven zijn op schema (2) niet aan. Zelfs nadat de stekker uit het toestel is getrokken, blijven die oppervlakken nog een tijdje heet en kunnen dus nog brandwonden veroorzaken. Laat het toestel volledig afkoelen vooraleer het te verplaatsen, schoon te borstelen of op te bergen.

- Breng de elektrische onderdelen niet in contact met water.  
- Om gevaar te vermijden, moet een beschadigd snoer vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of iemand met een vergelijkbare kwalificatie.

- Het toestel moet geaard worden.  
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet gebruikt wordt of om het te reinigen.

- Plaats het toestel altijd op een stabiel oppervlak om te vermijden dat het kantel of wegglijdt. Houd het ver van wanden en van elk element dat gevoelig is voor warmte.

- Voor model 52xxx, gebruik het wafelijzer nooit met beide zijden rechttop (schema (3)). Alleen het bovenste deel van het wafelijzer mag tegen de houder steunen als het moet open blijven.

- Behandel de roestvaststalen platen voorzichtig of doe handschoenen aan om eventuele risico's op snijwonden te vermijden.

- Bewaar het wafelijzer op een droge plaats, beschut tegen vocht.  
Allergie: Het wafelijzer werd in de fabriek ingeolied met arachideolie. Door het "inbakken" (zie verder onder punt 3/) kunnen sporen van arachideolie in het wafelijzer achterblijven.

**2/ VOOR ELK GEBRUIK**

- Haal het wafelijzer uit zijn kartonnen doos  
- Bevestig de handvatten (zie specifieke aanduidingen). Bij bepaalde modellen zijn de handvatten al aangebracht. Controleer of ze stevig bevestigd zijn.  
- Verwijder de plastic beschermfolie van de platen en de roestvaststalen elementen (zie schema 1)  
- Bij modellen 52xxx (zie schema 4) : De vuilopvangschaal onder het wafelijzer aan [a])  
Breng het systeem Z aan om openen te beletten [b])

- Controleer of de opgegeven spanning op het toestel dezelfde is als van uw elektrische installatie.

**3/ INDIENSTSTELLING**

Vóór de normale indienststelling moet het AMPI-wafelijzer altijd "ingebakken" worden. Doe dit als volgt:

1. Smeer de twee zijden van het wafelijzer in met voor het bakken geschikte voedingsolie.
2. Sluit het wafelijzer met behulp van de handgrepen.
3. Zet het wafelijzer onder spanning (door de stekker in het stopcontact te steken).
4. Schakel het toestel in door de schakelaar aan te zetten en zet de thermostaat op 10. Laat gedurende 1 uur opwarmen en zorg ervoor dat de olie goed over de twee zijden verdeeld wordt. Smeer de twee zijden herhaaldelijk met telkens een dun laagje olie in.
5. Schakel het wafelijzer uit en laat het in de open stand gedurende een uur afkoelen. Het gietijzeren gedeelte zal bedekt zijn met een fijn vettig laagje.
6. Gebruik deeg dat uitsluitend gemaakt is van bloem en water en bak daarmee enkele wafels om het wafelijzer te reinigen. De wafels zullen zwart zijn van het vuil.
7. Na deze initiële reinigingsbeurt smeert u het wafelijzer weer in vooraleer normaal deeg te gebruiken.

**Aandacht:** Tijdens deze indienststelling zal het toestel rook produceren. Dit is normaal. Zorg er dus voor dit te doen in een goed verlucht lokaal.