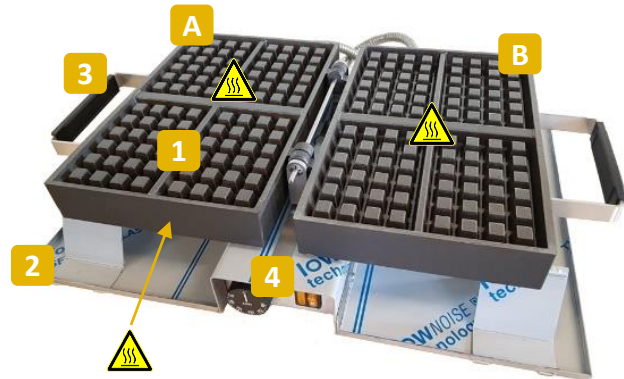
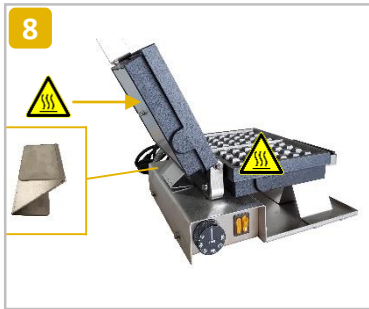
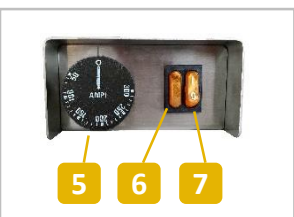




Modèle 2 gaufres



Modèle 4 gaufres



DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Plaque de cuisson en fonte massive
2. Plateaux amovibles en acier inoxydable (inox)
3. Poignée
4. Boîtier électrique
5. Bouton de réglage de la température
6. Lampe témoin
7. Interrupteur ON / OFF
8. Accessoire « Z » – Blocage ouverture complète
- A Plaque de cuisson A
- B Plaque de cuisson B
- ⚠ Surfaces chaudes

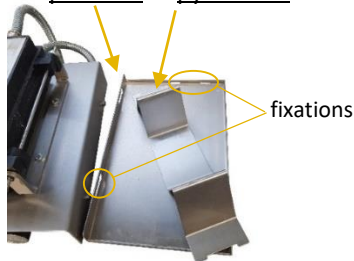
1/ AVERTISSEMENT ET SECURITE

- 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 via les pictogrammes ⚠ (cf. schéma – description des éléments). 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 tout 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.
- 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: des traces d'huile d'arachide ne sont pas exclues.

2/ AVANT TOUTE UTILISATION

- Sortir le gaufrier de la boîte en carton.
- Vérifier que les poignées sont correctement fixées.
- Retirer le film plastique de protection des plateaux et de chaque élément en inox.
- Vérifier la fixation des plateaux amovibles en inox (n°2 – description des éléments)

Les plateaux et pyramides se retirent et se démontent aisément de leurs fixations.



- Vérifier que le voltage indiqué sur l'appareil est le même que l'installation.
- Option supplémentaire : insérer le système Z pour bloquer l'ouverture à 115° (cf. schéma – description des éléments – n°2).
- Les plaques de cuisson A et B ne sont pas interchangeables.

3/ MISE EN SERVICE

Ce gaufrier a été « culotté » par un silicone alimentaire afin de faciliter le démarrage de l'appareil. Une odeur résiduelle peut être constatée lors de la première cuisson. Pour cette raison, les premières gaufres cuites ne doivent pas être mangées et être jetées.

4/ UTILISATION DU GAUFRIER

- Préparer votre pâte en fonction de la recette choisie.
- L'appareil est équipé d'un thermostat :
 - Soit avec une graduation commençant à 50°C où chaque trait est ensuite = à 10°C.
 - Soit avec 10 positions. Chaque position est un multiple de 30°C. Exemples : 4 = 120°C ; 5 = 150°C ; 6 = 180°C
- Avant de cuire, préchauffer le gaufrier à la température souhaitée.
 - Minimum 15-20 minutes sont nécessaires afin d'obtenir une température de +/- 180°C de manière uniforme sur les plaques de cuisson.
- Interrupteur : lorsque le gaufrier atteint la température sélectionnée, la lampe témoin s'éteint (n°6 – description des éléments).
- Température conseillée pour la cuisson : entre 150°C et 190°C. NB: Cela varie en fonction du type de gaufre.
- Température conseillée pour le réchauffage : 80°C durant 30 sec max. NB: Uniquement valable pour la gaufre de Liège.

ASTUCES

- Un spray de démoulage de pâtisserie peut s'appliquer pour graisser rapidement et uniformément les plaques de cuisson.
- Lors de l'utilisation d'une pâte liquide (ex : gaufre de Bruxelles):
 - Lorsqu'on verse la pâte, remplir entièrement la plaque de cuisson A ou B. Attention à ne pas faire déborder la pâte sur les bords de la plaque de cuisson.
 - Après avoir versé la pâte, fermer le gaufrier et le renverser totalement de 180°. Ce procédé permet une répartition et une cuisson homogène de la pâte des 2 côtés.
- Lors de l'utilisation d'une pâte dure (ex : gaufre de Liège), retourner le gaufrier de 180° après la moitié de la cuisson. Cela permet de répartir de manière homogène la pâte et le sucre.
- Pour retirer les gaufres de la plaque de cuisson, afin d'éviter les brûlures, on recommande l'utilisation de l'accessoire « fourchette », aussi appelé « pic à gaufres ».
- Lorsqu'il y a trop de résidus de caramel dans les plaques de cuisson, placer un papier cuisson sur la plaque de cuisson A ou B et fermer le gaufrier : le sucre accumulé sur la plaque supérieure va couler sur ce papier. Répéter l'action pour la seconde plaque de cuisson.
- Si la gaufre colle pendant la cuisson, il est possible que le gaufrier soit trop chaud, trop sale ou que le culottage ait disparu. Les solutions sont les suivantes :
 - régler le thermostat sur une température légèrement inférieure
 - OU nettoyer le gaufrier (cf. point 5/ Nettoyage du gaufrier)
 - Ou culotter les plaques de cuisson (cf. point 5/ Nettoyage du gaufrier -> Culottage)

5/ NETTOYAGE DU GAUFRIER

La cuisson de gaufres entraîne beaucoup de résidus (pâte et/ou caramel). C'est pourquoi, il est important de garder le gaufrier dans un bon état de propreté afin que l'appareil soit toujours performant. Nous conseillons donc les méthodes de nettoyage reprises ci-dessous. **Important** : Ne jamais plonger un gaufrier Ampî® dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Seuls les plateaux de propreté amovibles en inox peuvent être immergés, nettoyés à l'eau ou au lave-vaisselle.

• Pour l'entretien quotidien du gaufrier

Ces opérations doivent être réalisées aussi souvent que possible. Plus on les réalise, plus le gaufrier reste propre.

• Grattoir Ampî®



C'est un ustensile développé spécialement pour les gaufriers Ampî® type « gaufre de Liège ». Il aide à récolter les résidus (sucre perlé, pâte et caramel) accumulés dans un moule à gaufre. Il peut être utilisé de plusieurs manières :

- Recentrer le sucre & caramel : entre la cuisson de gaufres, recentrer à l'aide du grattoir le sucre au milieu de la plaque de cuisson. Le sucre recentré disparaîtra avec les nouvelles gaufres de Liège et donnera un aspect brillant.
- Enlever le sucre & caramel : utiliser le grattoir afin de retirer directement le sucre du moule, de manière définitive, en essuyant le grattoir sur un linge humide (ou serviette).
- Nettoyer le moule : quand le gaufrier est éteint mais encore tiède, enrouler le grattoir d'un linge humide et passer entre les plots pour enlever les résidus (sucre perlé, pâte et caramel).

NB: L'utilisation du grattoir n'endommage pas la fonte massive. Nos plaques de cuisson sont conçues pour durer malgré l'utilisation du grattoir.

• Fécule de pomme de terre

Utiliser une pâte constituée de féculé de pomme de terre + eau. Elle retire aisément les résidus de sucre, caramel et pâte dans le moule. Voici la procédure à appliquer (temps estimé : 10-15 minutes) :

1. Positionner la température du gaufrier à 220°C-240°C – et le laisser atteindre la température.
2. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients : 120g de féculé de pomme pour 200ml d'eau. Remarque : le mélange sera liquide.
3. Ouvrir le gaufrier, verser le mélange sur les plaques de cuisson A et B. Laisser gonfler et épaissir la pâte jusqu'à ne plus voir de liquide, puis fermer le gaufrier durant 5 minutes.
4. Ouvrir le gaufrier, retirer et jeter la pâte de féculé de pomme de terre qui aura absorbé les résidus présents dans les plaques de cuisson.
5. Ne pas oublier de huiler, graisser le gaufrier en démarrant la prochaine cuisson.

Note : Nous conseillons de réaliser cette opération quand la production est terminée, avant d'éteindre et ranger le gaufrier. De cette manière, l'appareil sera dans un bon état pour commencer la prochaine cuisson de gaufres.

Note : Toutefois, s'il y a un moment creux dans la journée et que le gaufrier est encrassé, nous conseillons de réaliser cette opération et de ne pas attendre la fin de service pour réaliser cette opération très utile.

• Pour le nettoyage en profondeur :

Réaliser ces procédés lorsque les plaques de fonte restent sales malgré l'entretien et les deux procédures régulières décrites ci-dessus.

• Système pyrolyse

Important : Cette opération va créer de la fumée, veiller donc à effectuer cette opération dans un local bien aéré. Attention au détecteur de fumée éventuellement dans la pièce.

1. Lorsque le gaufrier est encore chaud, mettre le thermostat au maximum (position 10 – 300°C). Quand la température est atteinte, laisser brûler les résidus tant que de la fumée se dégage (+ de 2 heures si nécessaire). Cette opération va brûler, réduire en cendres toutes les matières encore présentes sur les plaques de cuisson.
2. Eteindre le gaufrier et retirer la fiche de la prise.
3. Lorsqu'il est encore légèrement tiède, brosser le gaufrier à l'aide d'un pinceau, brosse de vaisselle sèche (ou une **brosse rotative en nylon** si nécessaire) afin de nettoyer totalement la fonte. Y compris entre les dents / plots / pyramides.
4. Attendre que les plaques de fonte soient froides. Ensuite, passer à l'étape « Culottage » ci-dessous.



• Culottage

Si les plaques de cuisson sont « collantes » et qu'il est plus difficile de retirer les gaufres. Nous conseillons de réaliser un « culottage » de la fonte, aussi appelé « recuire la fonte », qui peut se faire de manière naturelle.

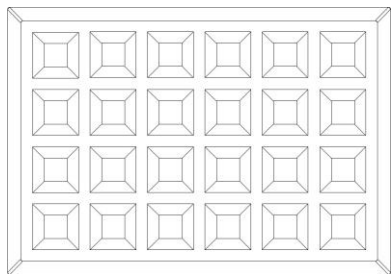
Important : Cette opération va créer de la fumée, veiller donc à effectuer cette opération dans un local bien aéré. Attention au détecteur de fumée éventuellement dans la pièce.

1. Le gaufrier doit être parfaitement propre (sans résidu de pâte, caramel, ...).
2. À l'aide d'un pinceau en silicone, graisser avec de l'huile alimentaire tous les plots et les bords intérieurs de la fonte.
3. Fermer le gaufrier à l'aide des poignées et brancher la prise électrique de l'appareil.
4. Allumer l'interrupteur et positionner le thermostat au maximum (position 10 – 300°C). Quand la température est atteinte, laisser chauffer environ 60 minutes. Graissez à plusieurs reprises par fine couche.
5. Laisser le gaufrier ouvert pour le laisser refroidir. Durant ce refroidissement, certaines surfaces peuvent être encore chaudes. Veiller à ne pas se brûler. La fonte sera ainsi recouverte d'une fine pellicule de graisse.
6. Utiliser une pâte constituée d'un mélange de féculé de pomme de terre + eau (cf. point n°5) afin de nettoyer le gaufrier. Ces « gaufres » de féculé de pomme de terre seront noires de saletés.
7. Après ce nettoyage, graisser à nouveau le gaufrier avant d'utiliser la pâte normale.

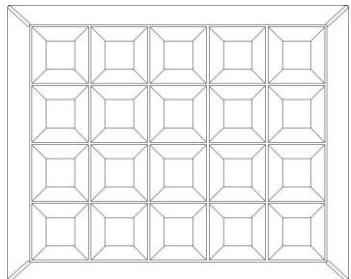
6/ GAUFRIERS & ACCESSOIRES DISPONIBLES

- Appareils de cuisson 2 gaufres :

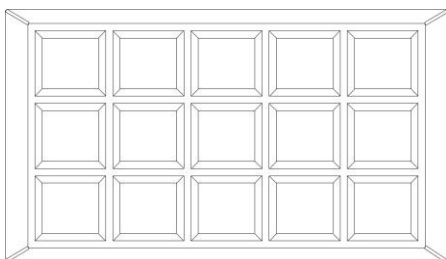
Gaufrier ref. 52126 - Gaufre de Liège (empreinte 4x6)



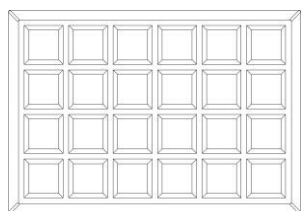
Gaufrier ref. 52123 – Gaufre de Liège (empreinte 4x5)



Gaufrier ref. 52119 - Gaufre de Bruxelles (empreinte 3x5)



Gaufrier ref. 52117 - Gaufre aux fruits (empreinte 4x7)



- Accessoires

- Fourchette / Pic à gaufres
- Grattoir
- Brosse rotative en nylon
- Z – Blocage ouverture du gaufrier à 115°



Retrouver l'ensemble de nos gaufriers, accessoires et produits sur www.ampi.be.

7/ CONTACT

Pour toute assistance, service après-vente, commande, ou autre demande, veuillez nous contacter directement aux coordonnées suivantes:

Ampi.be sprl - Zoning Industriel, Rue des combattants 45
4280 – Hannut - Belgium
Tél.: +32 19 63 63 98 - E-mail: info@ampi.be - www.ampi.be