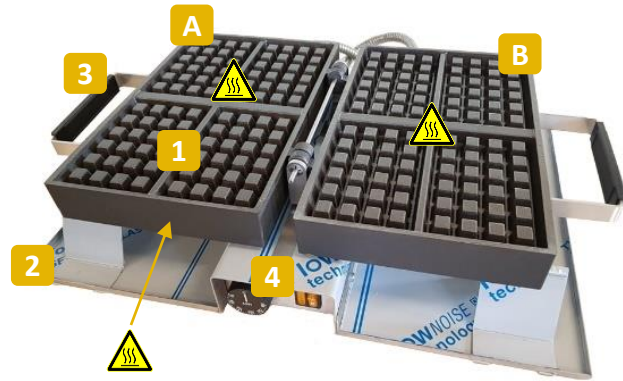
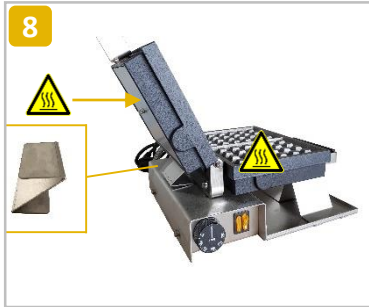
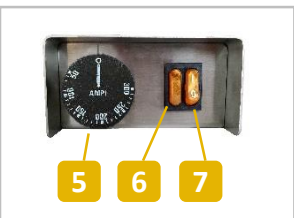




Modelo 2 gofres



Modelo 4 gofres



Descripción de los elementos

1. Placa de cocción
 2. Bandejas de limpieza extraíbles de acero inoxidable
 3. Asa
 4. Caja eléctrica de acero inoxidable
 5. Botón para ajustar la temperatura
 6. Luz indicadora
 7. Interruptor ON / OFF
 8. Accesorio « Z » – Bloquear la apertura total
 - A Placa de cocción A
 - B Placa de cocción B
- Superficies calientes

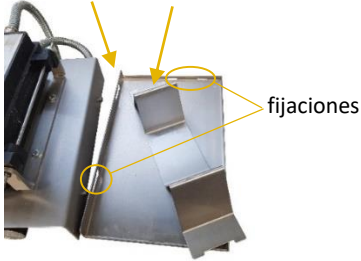
1/ ADVERTENCIA Y SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción previa en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca deje desatendida mientras se usa.
- PRECAUCIÓN: ¡Peligro de quemaduras!** Cuando la gofrera funciona, algunas superficies se calientan. Siempre use sólo las asas para abrir o cerrar la gofrera. No toque los elementos calientes como se indica en los pictogramas (véa el esquema - descripción de los elementos). Incluso después de desenchufar la gofrera, estas superficies permanecen calientes durante algún tiempo y todavía pueden causar quemaduras. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de moverla, cepillarla o guardarla.
- No poner las partes eléctricas en contacto con el agua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su departamento de servicio o personas cualificadas similares a fin de que no resulte peligroso para los usuarios.
- La unidad debe estar conectada a tierra.
- Desenchufe el aparato para gofres cuando no lo use o antes de limpiarlo.
- Coloque siempre la unidad en una superficie estable para evitar que se incline o se deslice. Manténgase alejado de las paredes y de las partes sensibles al calor.
- Manipule las bandejas de acero inoxidable con cuidado o use guantes para evitar el riesgo de cortes.
- Guarde la plancha de gofres en un lugar seco, lejos de la humedad.
- Alergia: no se excluyen los rastros de aceite de cacahuete.

2/ ANTES DEL USO

- Saca la gofrera de la caja de cartón.
- Comprueba que las asas estén bien fijados.
- Retire la película plástica protectora de las bandejas y cada elemento de acero inoxidable. →
- Compruebe la fijación de las bandejas de acero inoxidable extraíbles (nº2 - descripción de los elementos)

Las bandejas y pirámides pueden ser fácilmente retiradas y desmontadas de sus fijaciones.



- Compruebe que el voltaje indicado en el aparato es el mismo que la instalación.
- Opción adicional: insertar el sistema Z para bloquear la apertura a 115° (ver esquema - descripción de los elementos - nº8).
- Las placas de cocción A y B no son intercambiables.

3/ PUESTA EN SERVICIO

Esta máquina para gofres ha sido recubierta con silicona de grado alimenticio para facilitar el arranque de la máquina. El olor residual puede ser perceptible cuando se cocina por primera vez. Por esta razón, los primeros gofres cocinados no deben comerse y deben ser descartados.

4/ UTILIZACIÓN DE LA GOFRERA

- Prepare su masa según la receta elegida.
- La gofrera está equipada con un termostato:
 - Ya sea con una graduación que comienza a 50°C donde cada línea es = 10°C.
 - O con 10 posiciones. Cada posición es un múltiplo de 30°C. Ejemplos: 4 = 120°C ; 5 = 150°C ; 6 = 180°C.
- Antes de cocer, precalienta la gofrera a la temperatura deseada.
- Se necesita al menos 15-20 minutos para obtener una temperatura de +/- 180°C uniformemente en las placas de cocción.
- Interruptor: cuando la gofrera alcanza la temperatura seleccionada, la luz indicadora se apaga (nº6 - descripción de los elementos).
- Temperatura de cocción recomendada: entre 150°C y 190°C. NB: Esto varía según el tipo de gofre.
- Temperatura recomendada para recalentar el gofre: 80°C durante un máximo de 30 segundos. NB: Sólo válido para el gofre de Lieja.

CONSEJOS

- Se debe aplicar un spray liberador de pastelería para engrasar rápidamente y de manera uniforme las placas de cocción.
- Cuando se utiliza una masa líquida (por ejemplo, un gofre de Bruselas) :
 - Cuando vierta la masa, llene completamente la placa de cocción A o B. Tenga cuidado de no desbordar la masa en los bordes de la placa de cocción.
 - Después de verter la masa, cierra la gofrera y dale la vuelta completamente en 180°. Este proceso permite que la masa se distribuya uniformemente y se cueza por ambos lados.
- Si se utiliza una masa dura (por ejemplo, un gofre de Lieja) : se debe girar la gofrera de 180° después de la mitad de la cocción. Esto permite que la masa y el azúcar se distribuyan uniformemente.
- Para retirar los gofres de la gofrera y evitar quemaduras, se recomienda utilizar el accesorio "tenedor para gofres".
- Cuando haya demasiados residuos de caramelo en las placas de cocción, coloque un papel de horno en la placa de cocción A o B y cierre el aparato : el azúcar acumulado en la placa superior fluirá sobre este papel. Repita el proceso con la segunda placa de cocción.
- Si el gofre se pega durante la cocción, es posible que la gofrera esté demasiado caliente, demasiado sucia o que silicona de grado alimenticio haya desaparecido. Las soluciones son las siguientes:
 - Ajustar el termostato a una temperatura ligeramente más baja
 - O limpiar la gofrera (ver punto 5/ Limpiar una gofrera)
 - O limpiar, engrasar y proteger el hierro fundido (ver punto 5/ Limpiar una gofrera -> "Engrasar y proteger el hierro fundido).

5/ LIMPIAR UNA GOFRERA

Cocer gofres produce muchos residuos (masa y caramelo). Por eso es importante mantener la gofrera en buen estado de limpieza para que el aparato sea siempre eficiente. Por lo tanto, recomendamos los métodos de limpieza que se indican a continuación.

Importante: Nunca sumerja una gofrera Ampí® en agua o cualquier otro líquido. Sólo las bandejas de limpieza de acero inoxidable extraíbles pueden ser sumergidas, limpiadas con agua o en el lavavajillas.

Para el mantenimiento diario de la gofrera

Estas operaciones deben realizarse con la mayor frecuencia posible. Cuanto más se realizan, más limpia queda la gofrera.

• Raspador Ampí®

El accesorio "raspador" es un utensilio diseñado especialmente para las máquinas para gofres de la marca Ampí®. La herramienta está diseñada para facilitar la limpieza de nuestras máquinas. Ayuda a recoger los residuos (azúcar perlado, caramelo y masa) acumulados en un molde de gofres. Se utiliza diariamente para realizar 3 funciones:

1. Ponga el azúcar y el caramelo en el centro entre dos cocciones: entre la cocción de gofres y con ayuda del raspador recomendamos colocar el azúcar en el medio del molde de cocción. Luego coloque los trozos de masa en el molde y gire la máquina para que el azúcar desaparezca con los nuevos gofres y le den un aspecto brillante.
2. Retire el azúcar y el caramelo entre dos cocciones: use el raspador para retirar el azúcar permanentemente del molde con un paño húmedo (o toalla).
3. Limpie el molde al fin de uso: cuando la máquina esté apagada pero aún caliente, envuelva el raspador con un paño húmedo y coloque entre las dientes para eliminar los residuos (azúcar perlado, masa y caramelo).

NB: El uso del raspador no daña el hierro fundido. Nuestras placas de cocción están diseñadas para durar a pesar del uso del raspador.

• Fécula de patata

Utiliza una pasta hecha de fécula de patata + agua. Elimina fácilmente los residuos de azúcar, caramelo y masa del molde. Este es el procedimiento a aplicar (tiempo estimado: 10-15 minutos):

1. Posicionar la temperatura de la gofrera a 220-240°C y dejar que alcance la temperatura.
2. Mientras tanto, mezclar los ingredientes: 120 g del amidón de patata por 200 ml de agua. La mezcla quedará líquida.
3. Poner la mezcla en las zonas de cocción A y B. Dejar que la masa se hinche y espese hasta que no se vea el líquido, luego cerrar el aparato para gofres durante 5 minutos.
4. Abrir la gofrera, retirar y tirar el "gofre" de fécula de patata que habrá absorbido los residuos de las placas de cocción.
5. Engrase con aceite vegetal el aparato para gofres cuando empiece la siguiente cocción.

Consejo: Recomendamos realizar este proceso cuando haya terminado la producción, antes de apagar y guardar la gofrera. De esta forma, el aparato para gofres estará en buen condición para iniciar el próximo cocción de gofres.

Consejo: Si tiene un tiempo vacío durante el día y el aparato para gofres está obstruida, recomendamos que haga esto y no espere hasta el final del servicio para hacerlo.

Para una limpieza profunda:

Realizar estos procesos cuando las placas de hierro fundido permanecen sucias a pesar del mantenimiento y los dos procedimientos regulares descritos anteriormente.

• Sistema de pirólisis

Importante: Esta operación creará humo, así que asegúrese de realizar esta operación en una sala bien ventilada. Cuidado con cualquier detector de humo en la habitación.

1. Cuando la gofrera esté todavía caliente, pon el termostato al máximo (posición 10 - 300°C). Cuando se alcance la temperatura, deje que el residuo se queme mientras se produzca humo (más de 2 horas si es necesario). Esta operación quemará, reducirá a cenizas toda la materia aún presente en las placas de cocción.
2. Apaga la máquina para gofres y quita el enchufe de la toma.
3. Cuando está todavía ligeramente caliente, cepille la gofrera con un cepillo de platos seco (o **un cepillo de nylon rotativo** si es necesario) para limpiar completamente la fundición. Incluyendo entre los dientes / pirámides.
4. Espera hasta que las placas de hierro fundido estén frías. Entonces proceda al etapa "Engrasar y proteger el hierro fundido" abajo.

• Engrasar y proteger el hierro fundido

Si las placas de cocción están "pegajosas" y está difícil quitar los gofres. Recomendamos engrasar el hierro fundido para protegerlo de forma natural.

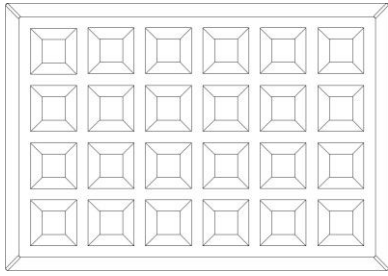
Importante: Esta operación creará humo, así que asegúrese de realizar esta operación en una sala bien ventilada. Cuidado con cualquier detector de humo en la habitación.

1. La gofrera debe estar perfectamente limpia (sin residuos de masa, caramelo, ...).
2. Usando un cepillo de silicona, lubricar todos los pirámides y los bordes interiores de la fundición con aceite comestible.
3. Cierre la máquina para gofres con las asas y conecte la toma de corriente del aparato.
4. Encienda el interruptor y ponga el termostato al máximo (posición 10 - 300°C). Cuando se alcance la temperatura, deje que se caliente durante unos 60 minutos. Engrasar varias veces con capas finas.
5. Deje la gofrera abierta para que se enfríe. Mientras se enfríe, algunas superficies pueden estar aún calientes. Tenga cuidado de no quemarte. El hierro fundido se cubrirá con una fina película de grasa.
6. Utilice una masa consistente en una mezcla de fécula de patata + agua (ver punto nº5 – "Fécula de patata") para limpiar su gofrera. Estos "gofres" de fécula de patata serán negros con la suciedad.
7. Después de la limpieza, engrase la gofrera de nuevo antes de usar la masa normal.

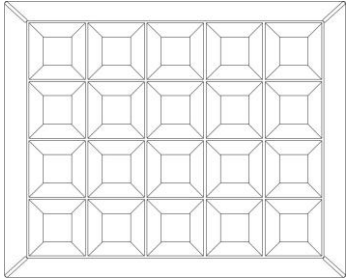
6/ GOFERAS & ACCESORIOS DISPONIBLES

- Aparatos para 2 gofres :

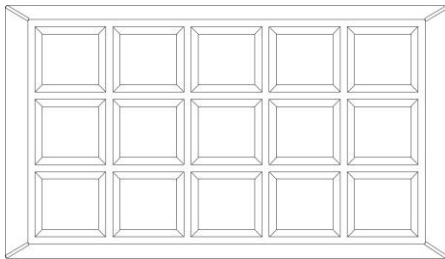
Gofrera ref. 52126 - Gofre de Lieja (impresión 4x6)



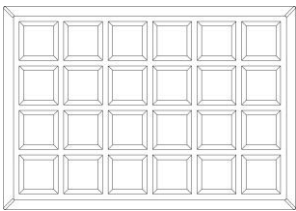
Gofrera ref. 52123 – Gofre de Lieja (impresión 4x5)



Gofrera ref. 52119 - Gofre de Bruselas (impresión 3x5)



Gofrera ref. 52117 - Gofre de frutas (impresión 4x7)



- Accesorios

- Tenedor para gofres
- Raspador
- Cepillo de nylon rotativo
- Z – Bloquear la apertura a 115°



Encuentra todas nuestras gofreras, accesorios y productos en www.ampi.be/es .

7/ CONTACTO

Para cualquier asistencia, servicio post-venta, pedido u otra solicitud, por favor contáctenos directamente en las siguientes coordenadas:

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