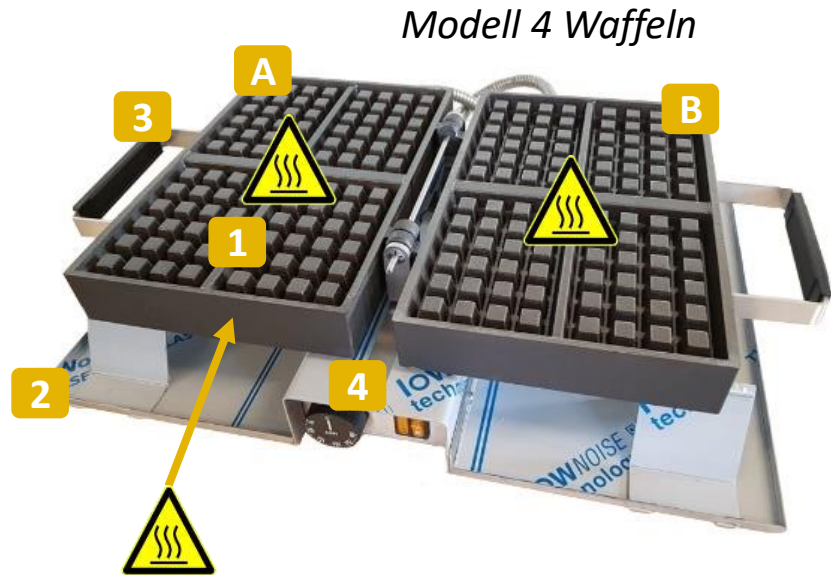
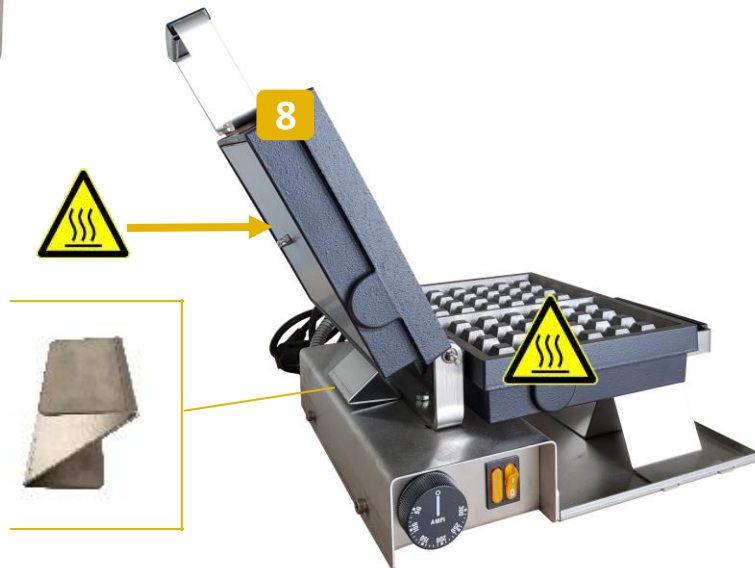
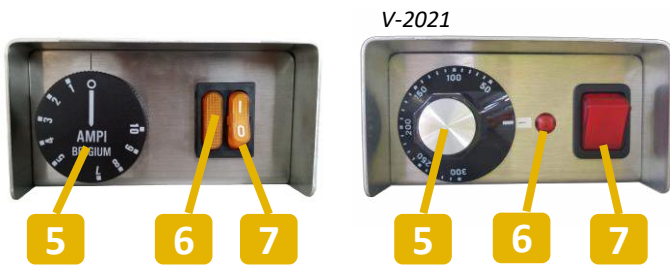


Modell 2
Waffeln



Modell 4 Waffeln



BESCHREIBUNG DEL ELEMENTE

1. Kochplatte aus massivem gusseisen
2. Herausnehmbare Tablettis aus rostfreiem Stahl (Inox)
3. Griff
4. Elektrisches Gehäuse
5. Knopf zur Einstellung der Temperatur
6. Kontrollleuchte



7. Schalter ON / OFF
8. Zubehör "Z" - Blockierung der vollständigen Öffnung.
- A: Kochplatte A
- B: Kochplatte B
- GEFAHR: Heiße Oberflächen, nicht berühren!




1. WARNUNG UND SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr vorherige Anweisungen zur Benutzung des Geräts. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

-  = ACHTUNG: Gefahr von Verbrennungen! Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, erhitzen sich einige Oberflächen. Benutzen Sie immer nur die Griffe, um das Waffeleisen zu öffnen oder zu schließen.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile, wie sie durch die Piktogramme angezeigt werden  (siehe Abbildung - Beschreibung der Teile). Selbst wenn Sie das Gerät vom Stromnetz getrennt haben, bleiben diese Oberflächen noch einige Zeit heiß und können daher noch Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen, bürsten oder lagern.
- Elektrische Teile dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor der Reinigung.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile Oberfläche, damit es nicht kippen oder rutschen kann. Halten Sie das Gerät von Wänden und hitzeempfindlichen Teilen fern.
- Gehen Sie vorsichtig mit Tablett aus Edelstahl um oder ziehen Sie Handschuhe an, um mögliche Schnittverletzungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Waffeleisen an einem trockenen, vor Feuchtigkeit geschützten Ort.
- Allergie: Spuren von Erdnussöl sind nicht auszuschließen.

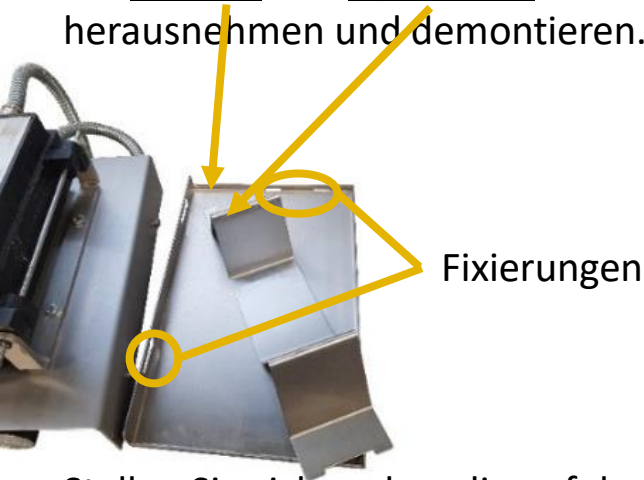
2. VOR DER BENUTZUNG

- Nehmen Sie das Waffeleisen aus dem Pappkarton.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe richtig befestigt sind.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Tablett und  allen Edelstahlteilen ab.



- Überprüfen Sie die Befestigung der herausnehmbaren Tablettts aus Edelstahl (Nr. 2 - Beschreibung der Elemente).

Die tablettts und pyramiden lassen sich leicht aus ihren Halterungen herausnehmen und demontieren.



- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Installation übereinstimmt.
- Zusätzliche Option: Einfügen des Z-Systems, um die Öffnung bei 115° zu blockieren (siehe Abbildung - Beschreibung der Elemente - Nr. 8).
- Die Kochplatten A und B sind nicht austauschbar.

3. INBETRIEBNAHME

Dieses Waffeleisen wurde mit einem lebensmittelechten Silikon "gegossen", um das Starten des Geräts zu erleichtern.

Beim ersten Backen kann es zu einem Restgeruch kommen. Aus diesem Grund sollten die ersten gebackenen Waffeln nicht gegessen, sondern weggeworfen werden.

4. VERWENDUNG DES WAFFELEISENS

- Bereiten Sie Ihren Teig entsprechend dem gewählten Rezept zu.
 - Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet :
 - Entweder mit einer Skala, die bei 50 °C beginnt, wobei jeder Strich dann = 10 °C ist.
 - Entweder mit 10 Positionen. Jede Position ist ein Vielfaches von 30°C. Beispiele: 4 = 120°C; 5 = 150°C; 6 = 180°C
 - Vor dem Backen sollten Sie das Waffeleisen auf die gewünschte Temperatur vorheizen.
 - Mindestens 15-20 Minuten sind notwendig, um eine Temperatur von +/- 180 °C gleichmäßig auf den Kochplatten zu erreichen.
 - Schalter: Wenn das Waffeleisen die gewählte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrolllampe (Nr. 6 - Beschreibung der Elemente).
 - Empfohlene Backtemperatur: zwischen 150°C und 190°C. Hinweis: Dies hängt von der Art der Waffel ab.
 - Empfohlene Temperatur für das Aufwärmen: 80°C für max. 30 Sekunden.
- NB: Nur gültig für die Lütticher Waffel.

5. TIPPS

- Ein Backtrennspray kann angewendet werden, um Backbleche schnell und gleichmäßig einzufetten.
- Bei der Verwendung von flüssigem Teig (z. B. Brüsseler Waffeln):
 - Wenn Sie den Teig einfüllen, füllen Sie das Backblech A oder B vollständig aus. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand des Backblechs hinausläuft.
 - Nach dem Einfüllen des Teigs das Waffeleisen schließen und um 180° kippen. Dieses Verfahren ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung und ein gleichmäßiges Backen des Teigs auf beiden Seiten.
- Wenn Sie einen harten Teig verwenden (z. B. Kork-Waffeln), drehen Sie das Waffeleisen nach der Hälfte der Backzeit um 180°. Dadurch werden der Teig und der Zucker gleichmäßig verteilt.
- Um die Waffeln von der Backplatte zu nehmen und Verbrennungen zu vermeiden, empfiehlt sich die Verwendung des Zubehörs "Gabel", auch "Waffelpicker" genannt.
- Wenn sich zu viele Karamellrückstände in den Backplatten befinden, legen Sie ein Backpapier auf die Backplatte A oder B und schließen Sie das Waffeleisen: Der auf der oberen Platte angesammelte Zucker wird auf das Papier tropfen. Wiederholen Sie die Aktion für die zweite Backplatte.
- Wenn die Waffel während des Backens klebt, ist das Waffeleisen möglicherweise zu heiß, zu schmutzig oder der Belag ist verschwunden. Die Lösungen lauten wie folgt:
 - den Thermostat auf eine etwas niedrigere Temperatur einstellen.
 - ODER das Waffeleisen reinigen (siehe Punkt 6/ Reinigung des Waffeleisens).
 - ODER die Backplatten kultivieren (siehe Punkt 6/ Reinigung des Waffeleisens -> Kultivieren).

6. REINIGUNG DES WAFFELEISENS

Beim Backen von Waffeln fallen viele Rückstände (Teig und/oder Karamell) an. Deshalb ist es wichtig, das Waffeleisen sauber zu halten, damit das Gerät stets seine volle Leistung erbringen kann. Wir empfehlen daher die unten aufgeführten Reinigungsmethoden. **Wichtiger Hinweis:** Tauchen Sie ein Ampì®-Waffeleisen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Nur die herausnehmbaren Sauberkeitsschalen aus Edelstahl können eingetaucht und mit Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

6.1. Für die tägliche pflege des waffeleisens

Diese Vorgänge sollten so oft wie möglich durchgeführt werden. Je öfter sie durchgeführt werden, desto sauberer bleibt das Waffeleisen.



6.1.1. Ampì® Reinigungsschaber

Dieses Utensil wurde speziell für die Ampì®-Waffeleisen entwickelt. Typ "Lütticher Waffel" entwickelt. Er hilft dabei, die Rückstände (Perlzucker, Teig und Karamell), die sich in einem Waffeleisen angesammelt haben, zu sammeln. Es kann auf verschiedene Arten verwendet werden:

- Zucker & Karamell neu zentrieren: Zwischen dem Backen von Waffeln den Zucker mithilfe des Schabers in der Mitte der Backplatte neu zentrieren. Der rezentrierte Zucker wird mit den neuen Korkenzieherwaffeln verschwinden und für ein glänzendes Aussehen sorgen.
- Zucker & Karamell entfernen: Verwenden Sie den Schaber, um den Zucker direkt und dauerhaft aus der Form zu entfernen, indem Sie den Schaber an einem feuchten Tuch (oder Handtuch) abwischen.
- Das Waffeleisen reinigen: Wenn das Waffeleisen ausgeschaltet, aber noch warm ist, wickeln Sie ein feuchtes Tuch um den Schaber und fahren Sie zwischen den Noppen hindurch, um Rückstände (Perlzucker, Teig und Karamell) zu entfernen.

NB: Die Verwendung des Schabers beschädigt das massive Gusseisen nicht. Unsere Kochplatten sind so konstruiert, dass sie auch bei Verwendung eines Schabers lange halten..

6.1.2. Kartoffelstärke (nur für Lütticher Waffeln)

Wichtiger Hinweis: Wir empfehlen keine Kartoffelstärke für Waffeleisen für Brüsseler Waffeln. Dadurch wird das Fett stark entzogen, sodass die Brüsseler Waffel verkleben könnte.

Verwenden Sie eine Paste, die aus Kartoffelstärke + Wasser besteht. Sie entfernt leicht die Rückstände von Zucker, Karamell und Teig in der Form. So gehen Sie vor (geschätzte Dauer: 10-15 Minuten) :

1. Stellen Sie die Temperatur des Waffeleisens auf 220°C-240°C - und lassen Sie es die Temperatur erreichen.
2. In der Zwischenzeit die Zutaten verrühren: 120g Kartoffelstärke auf 200ml Wasser. Hinweis: Die Mischung wird flüssig sein.
3. Das Waffeleisen öffnen und die Mischung auf die Backplatten A und B gießen. Den Teig quellen und eindicken lassen, bis keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist, dann das Waffeleisen 10-15 Minuten lang schließen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen, nehmen Sie die Kartoffelstärkemasse heraus und entsorgen Sie sie, da sie die Rückstände auf den Backblechen aufgesaugt hat.
5. Vergessen Sie nicht, das Waffeleisen zu ölen und zu fetten, wenn Sie den nächsten Backvorgang starten.

Hinweis: Wir empfehlen, diesen Vorgang durchzuführen, wenn die Produktion beendet ist, bevor Sie das Waffeleisen ausschalten und wegräumen. Auf diese Weise ist das Gerät in einem guten Zustand, um mit dem nächsten Waffelbacken zu beginnen. Hinweis: Wenn es jedoch eine Flaute am Tag gibt und das Waffeleisen verschmutzt ist, empfehlen wir, diesen Vorgang durchzuführen und nicht bis zum Ende der Schicht zu warten, um diesen nützlichen Vorgang durchzuführen.

6.2. Zur gründlichen Reinigung :

Führen Sie diese Verfahren durch, wenn die Gusseisenplatten trotz der oben beschriebenen Wartung und der beiden regelmäßigen Verfahren weiterhin schmutzig sind.

6.2.1. Pyrolyse-System

Wichtig : Bei diesem Vorgang entsteht Rauch. Achte also darauf, dass du diesen Vorgang in einem gut belüfteten Raum durchführst. Achten Sie auf einen eventuell im Raum befindlichen Rauchmelder!

1. Wenn das Waffeleisen noch heiß ist, stellen Sie den Thermostat auf die höchste Stufe (Position 10-300 °C). Wenn die Temperatur erreicht ist, lassen Sie die Rückstände verbrennen, solange sich Rauch entwickelt (+ 2 Stunden, wenn nötig). Dieser Vorgang wird alle Materialien, die sich noch auf den Backplatten befinden, verbrennen, zu Asche reduzieren.
2. Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Wenn es noch leicht warm ist, bürsten Sie das Waffeleisen mit einem Pinsel, einer trockenen Spülbürste (oder einer rotierenden Nylonbürste, falls nötig), um das Gusseisen vollständig zu reinigen. Auch zwischen den Zähnen / Noppen / Pyramiden.
4. Warten Sie, bis die Gusseisenplatten abgekühlt sind, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

6.2.2. Kulottieren

Es ist notwendig, die Schmelze richtig zu schmieren.

Wichtig : Bei diesem Vorgang entsteht Rauch. Achte also darauf, dass du diesen Vorgang in einem gut belüfteten Raum durchführst. Achten Sie auf einen eventuell im Raum befindlichen Rauchmelder!

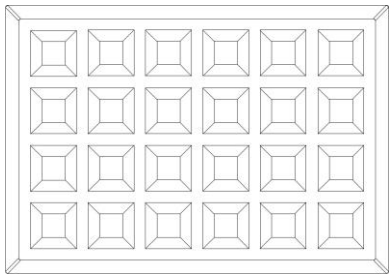
1. Das Waffeleisen muss vollkommen sauber sein (ohne Teigreste, Karamell, ...).
2. Schalten Sie den Schalter ein und heizen Sie den Thermostat auf 270 °C vor (Position 9).
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, fetten Sie mit einem Silikonpinsel alle Noppen und die Innenkanten des Gusseisens mit Speiseöl ein.
4. Schließen Sie das Waffeleisen mit den Griffen und lassen Sie es 15 Min. backen. 5. 1 Stunde lang mehrmals (in dünnen Schichten) einfetten und dabei die Verschlussseite wechseln.
5. Lassen Sie das Waffeleisen offen, damit es abkühlen kann. Während dieses Abkühlens können einige Oberflächen noch heiß sein. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Das Gusseisen wird dadurch mit einem dünnen Fettfilm überzogen.
7. Achten Sie darauf, dass Sie die ersten 3 bis 5 Brennvorgänge großzügig mit Fett bestreichen. Dieser Vorgang beendet den Gusseisenkultivierungsprozess und wird das Gusseisen nach und nach einfetten und schützen.

Wichtig: Reinigen Sie die Formen nach dem Auskochen auf keinen Fall mit Kartoffelstärke! Dadurch könnte das Fett entfernt werden.

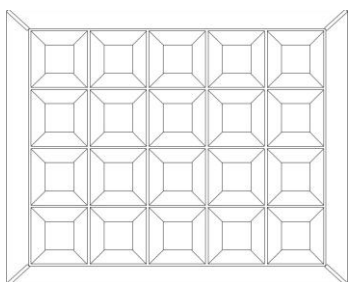
7. WAFFELEISEN & ZUBEHÖR ERHÄLTlich

Waffeleisen für 2 Waffeln :

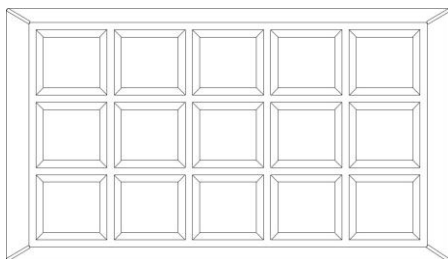
Waffeleisen Ref. 52126 - Lütticher Waffel
(abdruck 4x6)



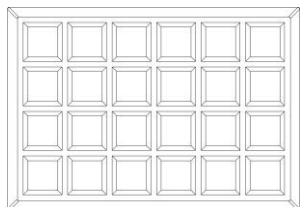
Waffeleisen Ref. 52123 - Lütticher Waffel
(abdruck 4x5)



Waffeleisen Ref. 52119
Brüsseler Waffel (abdruck 3x5)

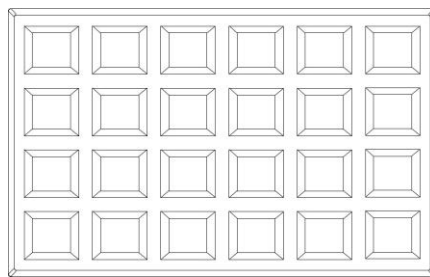


Waffeleisen Ref. 52117
Waffel mit Früchten (abdruck 4x7)

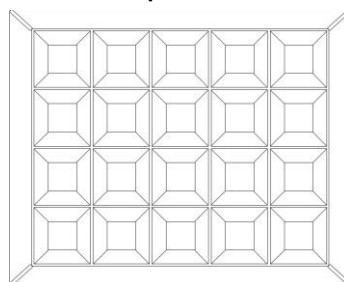


Waffeleisen für 4 Waffeln :

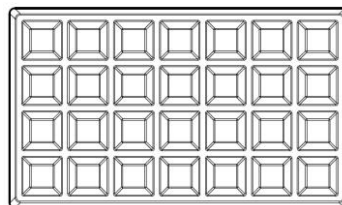
Waffeleisen Ref. 52222 - Lütticher Waffel
(abdruck 4x6)



Waffeleisen Ref. 52223 - Lütticher
Waffel (abdruck 4x5)



Waffeleisen Ref. 52104
Waffel 4/4 (Abdruck 4x7)



Zubehör

- Gabel / Waffelpick
- Reinigungsschaber
- Rotierende Nylonbürste
- Z - Blockierung der Öffnung des Waffeleisens bei 115°



CE - DECLARATION OF CONFORMITY

We

Manufacturer: AMPI.be sprl
Address Z.I. Hannut
Rue des Combattants, 45
4280 Hannut
Belgium
www.ampi.be

declare that the DoC is issued under our sole responsibility and belongs to the following product:

Object Electric Waffle iron for commercial use / Professional use
Model 52101, 52102, 52104, 52111, 52114, 52116, 52117, 52119, 52120, 52122,
52123, 52126, 52200, 52222, 52223, 52226, 52314

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU

The following harmonised standards and technical specifications have been applied:

IEC: EN60335-1(ed.5); EN60335-2-38 (ed.5)

Additional information :

Criteria for food contact: Presence of lead in cast iron : $Pb \leq 0.050\%$

Signed for and on behalf of:
Hannut, May2021

Sybille Stassen / Director



Document Number: DCC6Gv8