



Appareil à Poffertjes <i>Notice d'utilisation</i>	3
Poffertjes (Dutch Mini-Pancake) Maker <i>Instructions for use</i>	11
Poffertjes-Gerät <i>Bedienungsanleitung</i>	19
Plancha eléctrica para hacer minitortitas Poffertjes <i>Manual de instrucciones</i>	27

Appareil à Poffertjes

Notice originale
Original instructions
Ursprüngliche Anleitung
Manual original
AI0327 Ed.4

Pensez aux accessoires :
Ask for our brochure:



WECIAL



Set gaufrier ASG2
Waffle iron set ASG2



Gaufrier Bubble WECAUA
Bubble waffles maker WECAUA

Modèle <i>Model</i>	Dimensions <i>Size</i>	Poids <i>Weight</i>	Tension <i>Voltage</i>	Puissance <i>Power</i>
WECIAL	500 x 260 x 190 mm	20 Kg	220-240 V	2 400 W

Photos et caractéristiques non contractuelles - *Photos and characteristics are not binding*

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 est destiné à être utilisé pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc. mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- 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.
- Il est obligatoire d'installer la patte de fixation fournie avec l'appareil. L'appareil doit être fixé à un mur.
- 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 en ayant réglé au préalable l'appareil sur la température minimum.
- 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.
- 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.

- 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.



- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 10 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 de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

L'appareil à Poffertjes Krampouz est équipé du système « **Easy Clean** » permettant un démontage facile et rapide des fers pour un nettoyage efficace. La technologie « **Pack Résistance** » assure une cuisson parfaite et homogène des Poffertjes.

Caractéristiques techniques de l'appareil :

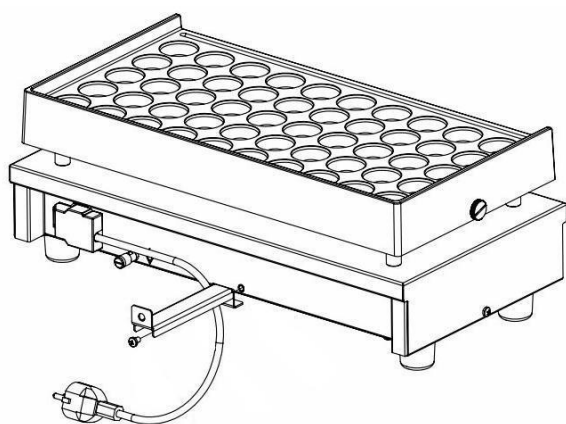
- Châssis inox
- Fer en fonte **certifié contact alimentaire**
- Thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300°C
- Témoin de chauffe
- Alimentation en monophasé 230 volts
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Taille des beignets = Ø 40 mm
- 50 beignets par fer
- Puissance : 2400 W

Installation

Plan de travail

Choisissez un plan de travail facile d'entretien, sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 10 cm de toutes parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal lors de l'utilisation, nous recommandons de respecter une distance de 85 à 95 cm entre le dessus du fer et le sol.

Montage de la patte de fixation



La patte de fixation se monte à l'arrière ou sur les côtés de l'appareil, selon l'endroit le plus adapté par rapport à votre installation.

1. Visser à l'aide d'un tournevis cruciforme, la vis de fixation de la patte de fixation sur le châssis.
2. Fixer l'autre extrémité au mur. Prévoir une fixation murale capable de maintenir correctement l'appareil au mur.
3. Respecter une distance minimale de 10 cm de toutes parois.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 230 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 du fer

Avant la première utilisation, l'appareil à Poffertjes doit être culotté.
Pour le culottage, utiliser de l'huile alimentaire sans autre ingrédient.

Nous vous conseillons de procéder de la manière suivante pour réaliser le culottage du fer (durée estimée : 1 heure) :

- Sur appareil hors tension, appliquer une couche d'huile homogène sur le fer à l'aide d'un pinceau apte au contact alimentaire.
- Ne pas laisser d'excédent d'huile au fond des alvéoles.
- Régler ensuite le thermostat à 270°C puis laisser chauffer pendant environ 45 minutes jusqu'à obtenir une coloration brune sur le fer.
- Éteindre l'appareil

Matériel nécessaire à l'utilisation

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos beignets hollandais :

- 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 du fer
- Un récipient pour la pâte
- Un pichet ou une bouteille pour verser la pâte

Recette des Poffertjes (= beignets hollandais)

Température : 200°C

Temps de cuisson : 1 min de chaque côté

Graisser la plaque avant chaque nouvelle production de Poffertjes.

Ingrédients (env. 150 pièces) : 500 g de farine, 2 sachets de levure de boulanger traditionnelle, 100 g de sucre, 1 pincée de sel, 3 œufs, 700 ml de lait, 10 cl eau tiède (pour réhydrater la levure), 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation :

Mélanger la farine, le sucre, une pincée de sel et l'huile.

Ajouter la levure délayée dans de l'eau tiède, puis les œufs entiers. Bien mélanger puis incorporer progressivement le lait.

Laisser reposer 1h.

Cuisson :

Verser rapidement une dose de pâte dans chaque alvéole à l'aide d'une bouteille. Une fois la plaque de l'appareil à Poffertjes entièrement remplie, commencer à retourner chaque

mini pancake avec un pique ou une cuillère.

Vous pouvez servir les Poffertjes en barquette, accompagnés de beurre, de sucre glace, de fruits frais, chocolat fondu ou autre topping.

Entretien et Nettoyage

Le châssis

Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher- et laisser refroidir le fer.

Nettoyer le châssis avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide.

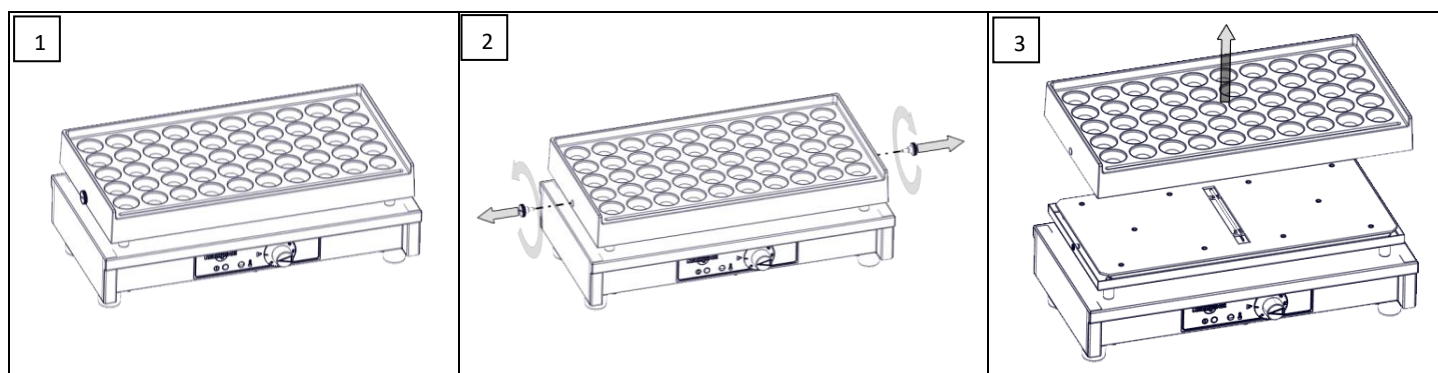
Les tâches tenaces peuvent être enlevées en utilisant un produit spécifique du commerce.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques sur le châssis.

Ne pas nettoyer l'appareil par immersion ou au jet d'eau.

Démontage du fer

- Laisser refroidir le fer avant démontage.
- Le desserrage des deux vis doit se faire avec un tournevis.
- Démontez le fer comme illustré ci-dessous :



Le fer

La préparation des Poffertjes nécessite un apport de matière grasse sur le fer :

- graissage du fer avant utilisation avec un pinceau apte au contact alimentaire
- matière grasse présente 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 et un brossage régulier permettent d'éviter ce phénomène (ne craignez pas de rayer le métal).

Si cette croûte devient trop épaisse rendant tout nettoyage ou brossage inefficace, il est possible de décaper le fer par sablage ou pyrolyse.

Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour un fer neuf.

Note : Ne refroidissez jamais brutalement le fer chauffé au-delà de 100°C (par immersion dans l'eau par exemple) – risque de casse par choc thermique.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an pour les pièces détachées.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrivent 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 exclus de la garantie :

- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- 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.
- 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.

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. It is very simple to use. However, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information which will enable you to achieve the best results.

General requirements for electrical equipment

Always apply safety precautions when using electrical appliances.

Read all the instructions carefully.

- This appliance is intended for professional use.
- This appliance is intended for collective use, for example in the kitchens of restaurants, cafeterias, hospitals, and small businesses, such as bakeries, butcher's shops, etc., but not for the continuous mass production of food.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended use.
- The use of different accessories to those recommended by the appliance manufacturer may result in accidents.
- You must install the mounting bracket supplied with the appliance. The appliance must be secured to a wall.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of no more than 30 mA.
- We do not recommend that you use this appliance in an environment that exceeds a temperature of 40°C.
- We recommend that you inspect the power cable regularly for any sign of damage.

- Do not connect or use an appliance with a damaged lead or plug. If the power supply cable becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a qualified individual in order to avoid any danger.
- If the appliance has been damaged, return it to your local approved repairer or to your point of sale for inspection and repair.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- When using an extension cord, it must be unwound fully to prevent the cable from overheating.
- Always set the appliance to the minimum temperature prior to connecting or disconnecting the electrical power lead.
- Do not leave the lead hanging from a table or counter.
- Do not place the appliance and its lead on or near a surface which is likely to become hot (cooking plate, gas burner, oven, etc.).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning it.
- To prevent electric shock, do not immerse the lead, plug or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle these parts with wet hands.
- When cleaning, never immerse the appliance or use a high or low pressure water spray.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- Do not handle the appliance when hot.
- Do not touch hot surfaces.
- The symbol  means “Caution: hot surface”.

- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- Place the appliance on a stable, dry surface, slightly away from the edge and more than 10 cm away from a wall or heat-sensitive area.
- You may notice a few marks or stains on the products. These are due to the various stages of the production process. This is normal and does not affect the operation of the appliance (scratches, impacts, colour changes, etc.).
- Warning : Do not use the appliance with charcoal or any power source besides the one for which it is designed (electricity).
- We recommend that you keep the original packaging to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Krampouz's Poffertjes Maker is equipped with an “**Easy Clean**” system that allows for an easy and quick disassembly of the iron plates for effective cleaning. “**Pack Resistance**” technology guarantees a perfect, even cooking of the Poffertjes.

Technical features of the appliance:

- Stainless steel frame
- Cast iron plate **approved for contact with food**
- Thermostat with a dial marked from 50°C to 300°C
- Heating indicator
- Single phase 230 V power supply
- Power cable suitable for a 16 A socket
- Size of the mini-pancakes = Ø 40 mm
- 50 mini-pancakes per iron plate
- Power: 2400 W

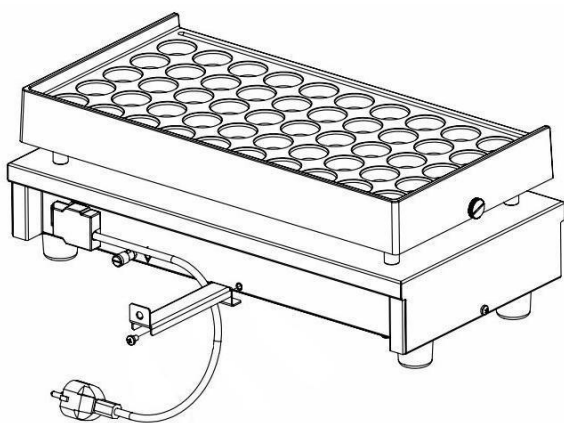
Installation

Work surface

Install the appliance on a work surface that is easy to clean. It should be kept at least 10 cm from any non-heat-resistant walls.

For maximum user comfort, a distance of 85 to 95 cm between the top of the iron plate and the floor is recommended.

Installing the mounting bracket



The mounting bracket is fitted at the rear or on the sides of the appliance, depending on the most appropriate location for your installation.

1. Using a Phillips screwdriver, fix the mounting bracket onto the frame with the screw provided.
2. Attach the other end to the wall. Choose a wall mounting with a strong enough fixing to anchor the appliance properly to the wall.
3. Always leave at least 10 cm between the appliance and any walls.

Electrical connection

The appliances must be connected to a single-phase 230 V power supply, a two-pin socket + a 16 Amp earth contact. It is shipped with a HO7RNF-type power cable with three conductors (phase + neutral + earth) with a 1.5 mm² section.

Use

Seasoning the iron plate

Before the first use, the Poffertjes maker must be seasoned.

Season with edible oil that contains no other ingredients.

We recommend that you use the method below to season your iron plate (estimated time: 1 hour):

- With the appliance switched off, apply an even layer of oil to the iron plate using a food safe brush.
- Remove any surplus oil from the bottom of the moulds.
- Next, set the thermostat to 270°C and leave to heat for approximately 45 minutes until the oil browns on the iron plate.
- Switch the appliance off.

Equipment you will need for use

Here are the recommended accessories for making perfect Dutch mini-pancakes:

- The Krampouz waffle iron set (Ref. ASG2) comes with a soft brush, fork and stainless steel brush.
- Edible oil to grease the iron plate
- A container for the batter
- A jug or a bottle for pouring the batter

Recipe for Poffertjes (Dutch Mini-Pancakes)

Temperature: 200 °C

Cooking time: 1 min on each side

Oil the plate before making each batch of Poffertjes.

Ingredients (approx. 150 mini-pancakes): 500 g flour, 2 sachets of traditional baker's yeast, 100 g sugar, 1 pinch of salt, 3 eggs, 700 ml milk, 10 cl lukewarm water (to rehydrate the yeast), 1 tablespoon of oil

Preparation:

Mix together the flour, sugar, pinch of salt and oil.

Add the yeast mixed in lukewarm water, then the whole eggs. Mix well and then gradually incorporate the milk.

Leave to rest for one hour.

Cooking:

Using a bottle, swiftly pour a measure of batter into each mould. Once the Poffertjes maker plate is completely filled, start to flip each mini-pancake with a fork or spoon.

Poffertjes can be served in a tray with butter, icing sugar, fresh fruit, melted chocolate or another topping.

Maintenance and cleaning

Frame

Disconnect the appliance and allow the iron plate to cool down before cleaning.

Clean the frame with a sponge soaked in warm water and a liquid detergent.

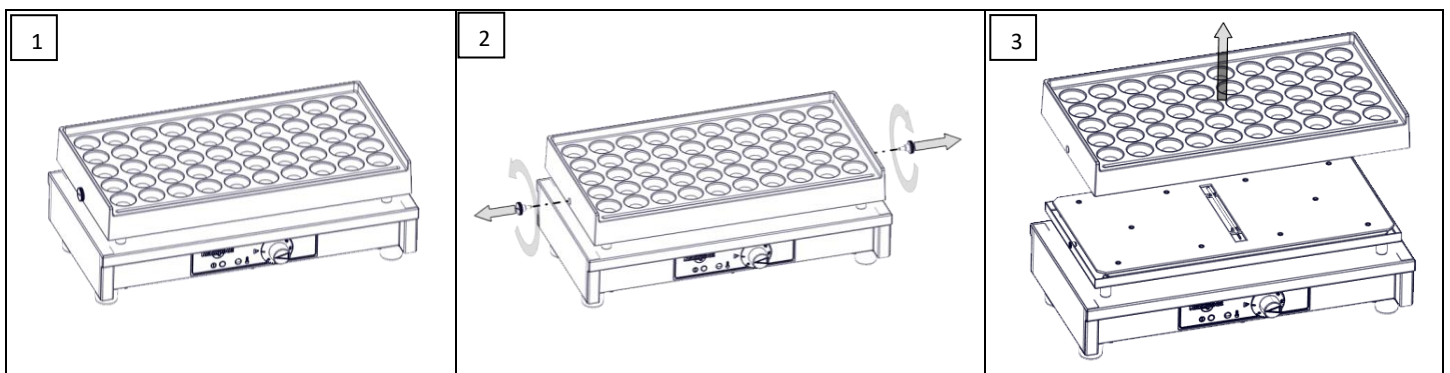
Any stubborn stains can be removed by using a special industrial product.

Never use abrasive products or metal brushes to clean the frame.

Do not clean the appliance by immersing or with a water spray.

Disassembling the iron plate

- Let the iron plate cool down before disassembly.
- A screwdriver is required to loosen the two screws.
- Disassemble the iron plate as shown below:



Iron plate

When making Poffertjes, a little oil must be added to the iron surface:

- greasing the irons with a food-safe brush before using the appliance,
- fat may be present in the batter depending on the recipe.

These fats will gradually add to the initial seasoning. It is important that the seasoning does not become too thick because:

- it acts as an insulator and disrupts the cooking process,
- it detaches or flakes off giving the impression that the metal is disintegrating.

Cleaning with water and regular brushing will prevent this phenomenon (do not be afraid to scratch the metal).

If this crust becomes too thick making any cleaning or brushing ineffective, the iron can be stripped by sanding or pyrolysis.

After these operations, it is necessary to repeat the seasoning using the method for a new iron plate.

Note: Never abruptly cool an iron that is hotter than 100°C (for example, by immersing it in water) – the thermal shock could break your appliance.

Guarantee and After-sales service

This appliance comes with one year's warranty for spare parts.

We do our utmost to ensure that every one of our appliances reaches you in perfect working order. If you find a fault when unpacking, please advise the store within 48 hours.

If you notice a malfunction during the warranty period, refer to your retailer.

The following are excluded from the warranty:

- Normal wear of the product not impairing the operation of the appliance (scratches, impacts, colour changes, etc.)
- Damage resulting from an abnormal event or misuse, product modification or failure to observe the indications contained in the operating instructions.
- Damage resulting from a fall or knock.

Please send us your suggestions.



The crossed out bin symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be treated as household waste.

It must be taken to a collection point suitable for recycling electric and electronic equipment:

- at distribution points if you purchased suitable equipment,
- at local collection locations (recycling centre, selective collection, etc.).

By ensuring that this product is disposed of properly, you will help to prevent the potential negative consequences for the environment and human health. Material recycling will help to preserve natural resources. For any additional information about recycling this product, please contact your local council, recycling centre, retailer or reseller.

Werter Kunde,

Sie haben gerade eins unserer Geräte gekauft, wofür wir Ihnen herzlich danken. Seine Verwendung ist sehr einfach. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung genau durchzulesen, da sie Sicherheitshinweise sowie Tipps zur Aufstellung und Verwendung enthält, sodass Sie beste Ergebnisse erzielen können.

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind immer Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Alle Vorschriften genau durchlesen.

- Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz gedacht.
- Dieses Gerät ist für die intensive Nutzung zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Fleischereien etc. bestimmt, jedoch nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Das Gerät darf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann zu Unfällen führen.
- Das dem Gerät beigelegte Fixierstück muss zwingend angebracht und das Gerät muss an einer Wand befestigt werden.
- Das Gerät muss an ein Erdungssystem angeschlossen sein.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung an einen Bemessungsdifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA angeschlossen sein.
- Es wird empfohlen, dieses Gerät in einer Umgebung zu benutzen, deren Temperatur 40 °C nicht übersteigt.

- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig auf Zeichen eventueller Beschädigungen zu überprüfen.
- Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker darf nicht angeschlossen oder benutzt werden. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine entsprechend qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, senden Sie es zur Überprüfung und Reparatur an die nächstgelegene ermächtigte Reparaturwerkstatt oder an Ihre Verkaufsstelle.
- Das Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem gedacht.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, rollen Sie es unbedingt vollständig ab, damit es sich nicht überhitzen kann.
- Der Stecker des Stromkabels darf nur dann eingesteckt und herausgezogen werden, wenn am Gerät vorher die niedrigste Temperatur eingestellt wurde.
- Das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen lassen.
- Das Gerät und sein Kabel nicht auf oder in der Nähe von Oberflächen platzieren, die heiß werden können (Elektroplatte, Gasbrenner, Ofen ...).
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung muss der Stecker herausgezogen werden.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sie dürfen nicht mit feuchten Händen bedient werden.

- Das Gerät darf nicht durch Eintauchen oder mit einem Hoch- oder Niederdruckwasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlteile keine chlorhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Das Symbol  bedeutet „Achtung: heiße Oberfläche“.
- Das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät etwas von der Kante weg und mehr als 10 cm von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Die Produkte können Schönheitsfehler oder Flecken aufweisen. Diese sind Folgen der verschiedenen Herstellungsschritte. Sie sind normal, solange sie die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigen (Kratzer, Stoßeinwirkungen, farbliche Veränderungen usw.).
- Warnhinweis: dieses Gerät nicht mit Holzkohle oder einer anderen Energiequelle als der vorgesehenen (elektrische Energie) betreiben.
- Wir empfehlen Ihnen, die Originalverpackung zu behalten und das Gerät darin zu verstauen.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Technische Beschreibung

Das Poffertjes-Gerät Krampouz ist mit dem System „**Easy Clean**“ ausgestattet, sodass die Eisenteile zur effizienten Reinigung leicht und schnell auseinandergenommen werden können. Die Technologie „**Widerstands-Pack**“ sorgt dafür, dass die Poffertjes perfekt und gleichmäßig gegart werden.

Technische Eigenschaften des Geräts:

- Edelstahlgehäuse
- Gusseisen, **zertifiziert für den Lebensmittelkontakt**
- Thermostat mit Gradeinstellung von 50 bis 300 °C
- Heizanzeige
- Stromversorgung einphasig 230 Volt
- Stromkabel für Steckdose mit 16 Ampere
- Größe der Beignets = Ø 40 mm
- 50 Beignets pro Eisen
- Leistung: 2.400 W

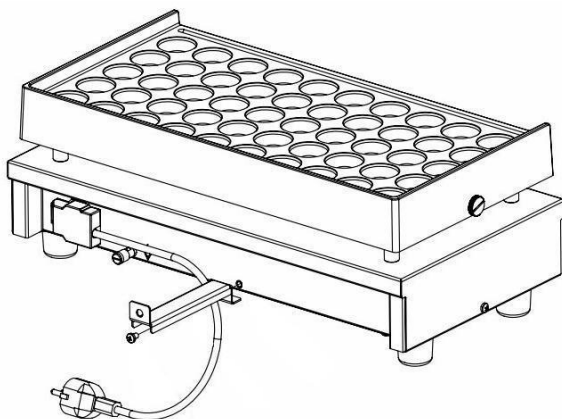
Aufstellung

Arbeitsfläche

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Oberfläche zum Aufstellen des Geräts. Dieses muss einen Mindestabstand von 10 cm zu allen Wänden haben, die hitzeempfindlich sind.

Für optimalen Komfort bei der Verwendung empfehlen wir die Einhaltung eines Abstandes von 85 bis 95 cm zwischen Geräteunterseite und Boden.

Montage des Fixierstücks



Das Fixierstück wird je nach der von Ihnen gewünschten Art des Aufbaus auf der Rückseite oder seitlich am Gerät angebracht.

1. Befestigen Sie die Schraube des Fixierstücks mit einem Kreuzschraubenzieher am Gehäuse.
2. Befestigen Sie das andere Ende an der Wand. Die Befestigung hat derart zu erfolgen, dass das Gerät sicher mit der Wand verbunden ist.
3. Achten Sie auf einen Mindestabstand von 10 cm zu sämtlichen Wänden.

Stromanschluss

Die Geräte müssen mit einem zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Erdleiter an das einphasige 230-Volt-Netz angeschlossen sein. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit drei Leitern (Phasenleiter + Neutraleiter + Erdleiter) und 1,5 mm² Querschnitt geliefert.

Verwendung

Einbrennen des Eisens

Vor der Ersten Verwendung muss das Poffertjes-Gerät eingebrannt werden.

Zum Einbrennen wird ein Speiseöl ohne jede weitere Zutat verwendet.

Wir empfehlen Ihnen für das Einbrennen des Eisens folgende Vorgehensweise (geschätzte Dauer: 1 Stunde):

- Bei ausgeschaltetem Gerät mit einem für den Lebensmittelkontakt geeigneten Pinsel eine gleichmäßige Schicht Öl auf das Eisen auftragen.
- Kein überschüssiges Öl im Boden der Mulden stehen lassen.
- Das Thermostat auf 270 °C stellen und das Gerät etwa 45 Minuten lang heizen lassen, bis das Eisen eine braune Farbe annimmt.
- Das Gerät ausschalten

Für den Gebrauch nötiges Material

Das ist das empfohlene Zubehör für die Zubereitung Ihrer holländischen Beignets:

- Das Waffelset Krampouz Ref. ASG2 mit einem Pinsel, einer Waffelgabel und einer Metallbürste
- Speiseöl zum Einfetten des Eisens
- Ein Behälter für den Teig
- Ein Krug oder eine Flasche zum Gießen des Teigs

Rezept für die Poffertjes (= holländische Beignets)

Temperatur: 200 °C

Garzeit: 1 Min. von jeder Seite

Das Eisen vor jeder weiteren Poffertjes-Zubereitung neu einfetten.

Zutaten (etwa 150 Stück): 500 g Mehl, 2 Beutel traditionelle Bäckerhefe, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 700 ml Milch, 10 cl lauwarmes Wasser (zum Auflösen der Hefe), 1 Esslöffel Öl

Zubereitung:

Das Mehl, den Zucker, die Prise Salz und das Öl vermischen.

Die in dem lauwarmen Wasser aufgelöste Hefe und dann die ganzen Eier hinzufügen. Gut vermischen, dann nach und nach die Milch einrühren.

1 Std. lang ruhen lassen.

Garen:

Mit einer Flasche schnell in jede Mulde eine Dosis Teig gießen. Wenn das ganze Eisen des Poffertjes-Geräts gefüllt ist, nach und nach jeden Mini-Pancake mit einer Gabel oder einem

Löffel umdrehen.

Sie können die Poffertjes in einem Schälchen mit Butter, Puderzucker, frischen Früchten, geschmolzener Schokolade oder einem anderen Topping servieren.

Instandhaltung und Reinigung

Das Gehäuse

Vor der Reinigung des Geräts den Stecker herausziehen und das Eisen abkühlen lassen.

Das Gehäuse mit einem Schwamm, lauwarmem Wasser und flüssigem Reinigungsmittel reinigen.

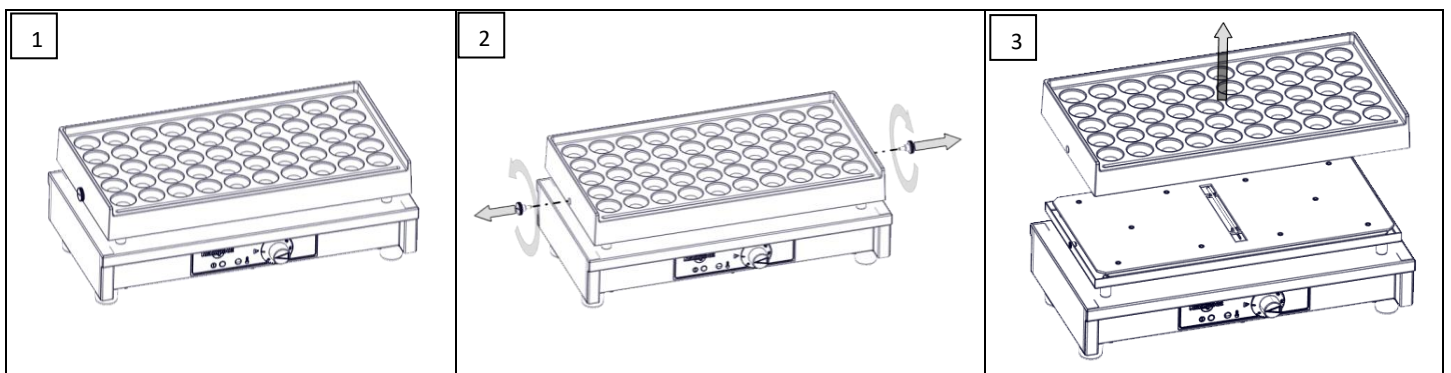
Hartnäckige Flecken können mit einem Spezialprodukt aus dem Handel entfernt werden.

Am Gehäuse nie scheuernde Produkte oder Metallbürsten verwenden.

Das Gerät nicht durch Eintauchen oder mit einem Wasserstrahl reinigen.

Auseinandernehmen des Eisens

- Das Eisen vor dem Auseinandernehmen abkühlen lassen.
- Die zwei Schrauben müssen mit einem Schraubenzieher gelöst werden.
- Das Eisen wie nachstehend gezeigt auseinandernehmen:



Das Eisen

Für die Zubereitung der Poffertjes muss Fett auf das Eisen aufgetragen werden:

- fetten des Eisens vor der Verwendung mit einem für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Pinsel
- je nach Rezept im Teig enthaltenes Fett

Durch diese Fette wird die Schicht vom ursprünglichen Einbrennen immer dicker. Doch diese Schicht darf nicht zu dick werden, denn:

- Sie wirkt wie eine Isolierung und stört den Garvorgang
- Sie löst sich ab oder blättert, sodass es aussieht, als würde das Metall zerfallen

Eine Reinigung mit Wasser und regelmäßiges Bürsten können dieses Phänomen verhindern (das Metall wird dadurch nicht zerkratzt).

Wenn die Kruste zu dick wird, sodass alles Reinigen oder Bürsten nicht mehr hilft, kann das Eisen durch Sandstrahlen oder Pyrolyse gesäubert werden.

Danach muss das Einbrennen wie beim neuen Eisen wiederholt werden.

Anmerkung: Das auf über 100 °C erhitzte Eisen darf nie plötzlich abgekühlt werden (zum Beispiel durch Eintauchen in Wasser), da es durch den Temperaturschock zerbrechen könnte.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine einjährige Garantie auf Ersatzteile.

Wir achten mit aller Sorgfalt darauf, dass jedes unserer Geräte in perfektem Betriebszustand beim Nutzer ankommt. Wenn Sie beim Auspacken einen Mangel feststellen, melden Sie ihn innerhalb von 48 Stunden dem Geschäft.

Wenn Sie während des Garantiezeitraums eine Funktionsstörung feststellen, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Die normale Produktabnutzung, die die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt (Kratzer, Stoßeinwirkungen, farbliche Veränderungen usw.).
- Schäden durch Außeneinwirkungen oder unsachgemäßen Gebrauch, Änderungen am Produkt oder Nichteinhaltung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass es nicht mit den Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

■ Es muss zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden:

- beim Kauf eines gleichwertigen Geräts zur Verkaufsstelle,
- zu einer lokal verfügbaren Sammelstelle (Wertstoffhof, Getrenntsammelstelle usw.).

Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt angemessen entsorgt wird, helfen Sie damit, die potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern. Das Recycling der Materialien trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts können Sie Ihre Gemeinde, Ihren Wertstoffhof, Ihr Geschäft oder Ihren Fachhändler kontaktieren.

Estimado cliente:

Muchas gracias por comprar uno de nuestros aparatos. Su uso es muy sencillo, pero le recomendamos que lea atentamente este manual, en el que encontrará consejos de seguridad, instalación y uso que le permitirán obtener los mejores resultados.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

Para utilizar aparatos eléctricos, es necesario tomar siempre ciertas medidas de seguridad.

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato está destinado a un uso profesional.
- Este aparato se puede utilizar en colectividades como, por ejemplo, las cocinas de restaurantes, comedores y hospitales, y en empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos de forma masiva.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- Es obligatorio instalar el brazo de fijación suministrado con el aparato. El aparato debe estar fijado a una pared.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente de funcionamiento residual asignada que no exceda los 30 mA.
- Se recomienda utilizar este aparato en un entorno donde no se superen los 40 °C de temperatura.

- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier posible señal de deterioro.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe presente daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar riesgos.
- Si el aparato presenta daños, mándelo al taller de reparaciones autorizado más cercano o a su punto de venta para que lo revisen y reparen.
- El aparato no está concebido para funcionar a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia independiente.
- Si se utiliza un alargador, este debe desplegarse por completo para evitar el sobrecalentamiento del cable.
- Siempre que enchufe o desenchufe el cable eléctrico debe ajustar la temperatura al mínimo.
- No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable encima ni cerca de superficies que puedan calentarse (placa eléctrica, quemador de gas, horno, etc.).
- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado o cuando vaya a limpiarlo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, la toma de corriente ni el cuerpo del aparato en agua ni en cualquier otro líquido. No manipule estas partes con las manos mojadas.
- El aparato no debe limpiarse sumergiéndolo ni con un chorro de agua a presión (alta ni baja).

- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- El símbolo  significa «Precaución: Superficie caliente».
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Está prohibido utilizar este aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 10 cm de paredes y cualquier elemento sensible al calor.
- Es posible que el producto tenga alguna marca o mancha resultantes de las distintas etapas de fabricación. Dichas marcas o manchas son normales y no alteren el funcionamiento del aparato (arañazos, golpes, decoloración, etc.).
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

La plancha eléctrica para hacer minitortitas Krampouz está dotada del sistema «**Easy Clean**» (limpieza fácil), que permite desmontarla de forma fácil y rápida para limpiarla de un modo eficaz. La tecnología «**Pack Résistance**» (difusión óptima del calor) garantiza una cocción perfecta y homogénea de las minitortitas.

Características técnicas del aparato:

- Bastidor de acero inoxidable
- Hierro fundido **certificado para uso alimentario**
- Termostato provisto de un mando graduado de 50 a 300 °C
- Piloto de calentamiento
- Alimentación monofásica de 230 voltios
- Cable de alimentación para enchufe de 16 amperios
- Tamaño de las minitortitas = 40 mm de diámetro
- 50 minitortitas por plancha
- Potencia: 2400 W

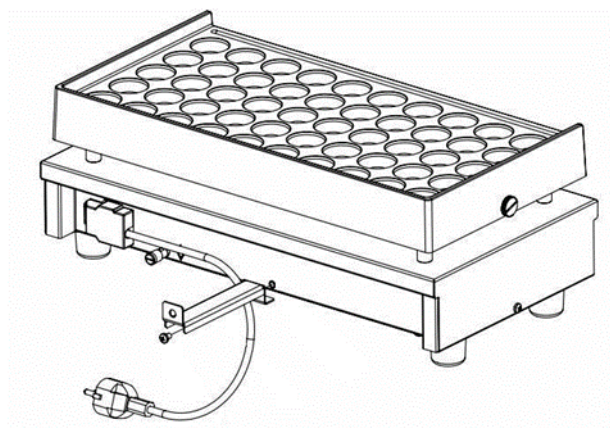
Instalación

Encimera

Elija una encimera de fácil mantenimiento para colocar este aparato. Deberá existir una distancia mínima de 10 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor.

Para garantizar la máxima comodidad mientras se usa, recomendamos que haya una distancia de entre 85 y 95 cm entre la parte inferior de la plancha y el suelo.

Montaje del brazo fijación



El brazo de fijación se puede montar en la parte posterior del aparato o en los laterales del mismo, lo que mejor se adapte a su instalación.

1. Con la ayuda de un destornillador de estrella, atornille el tornillo de fijación del brazo de fijación en el bastidor.
2. Fije el otro extremo a la pared. Utilice una fijación mural capaz de sostener correctamente el aparato en la pared.
3. Asegúrese de respetar una distancia mínima de 10 cm respecto a cualquier pared.

Conexión eléctrica

Los aparatos deben conectarse a un red monofásica de 230 voltios con enchufe bipolar + tierra de 16 amperios. Incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF 3 conductores (fase + neutro + tierra) de sección de 1,5 mm².

Utilización

Curado de la plancha

Antes de utilizarla por primera vez, es necesario realizar el curado de la plancha eléctrica para hacer minitortitas.

Para hacer el curado, use únicamente aceite alimentario y no utilice ningún otro ingrediente.

Le recomendamos proceder del siguiente modo para realizar el curado (tiempo estimado: 1 hora):

- Con el aparato apagado, aplique una capa homogénea de aceite por la plancha con la ayuda de un pincel apto para uso alimentario.
- Antes de proceder con el siguiente paso, asegúrese de que no quede un exceso de aceite en el fondo de las cavidades.
- Gire el mando del termostato hasta 270 °C y deje que el aparato se caliente durante 45 minutos hasta que el hierro de la plancha adquiera un color marrón.
- Apague el aparato

Material necesario para el uso

A continuación le indicamos los accesorios recomendados para preparar sus minitortitas holandesas:

- El conjunto de gofrera Krampouz ref. ASG2 está formado por un pincel, una pinza para gofres y un cepillo metálico
- Aceite alimentario para engrasar la plancha
- Un recipiente para la masa
- Una jarra o una botella para verter la masa

Receta para hacer las minitortitas holandesas Poffertjes

Temperatura: 200 °C

Tiempo de cocción: 1 min por cada lado

Cada vez que se vayan a preparar las minitortitas, engrase la placa antes de empezar.

Ingredientes (150 unidades aprox.): 500 g de harina, 2 sobres de levadura de panadería tradicional, 100 g de azúcar, 1 pizca de sal, 3 huevos, 700 ml de leche, 10 cl de agua tibia (para rehidratar la levadura), 1 cucharada sopera de aceite

Preparación:

Mezclar la harina, el azúcar, una pizca de sal y el aceite.

Añadir la levadura diluida en el agua tibia y después los huevos. Mezclar bien e ir incorporando progresivamente la leche.

Dejar reposar 1 hora.

Cocción:

Verter rápidamente una dosis de masa en cada cavidad con la ayuda de una botella. Una vez que todas las cavidades de la plancha eléctrica para hacer minitortitas estén llenas, hay que dar la vuelta a cada minitortita con una pinza o con una cuchara.

Puede servir las minitortitas en una bandeja, con mantequilla, azúcar glasé, fruta fresca, chocolate fundido u otro acompañamiento.

Mantenimiento y limpieza

El bastidor

Antes de limpiar su aparato, desenchúfelo y deje que la plancha se enfríe.

Limpie el bastidor con un estropajo empapado en agua tibia y un detergente líquido.

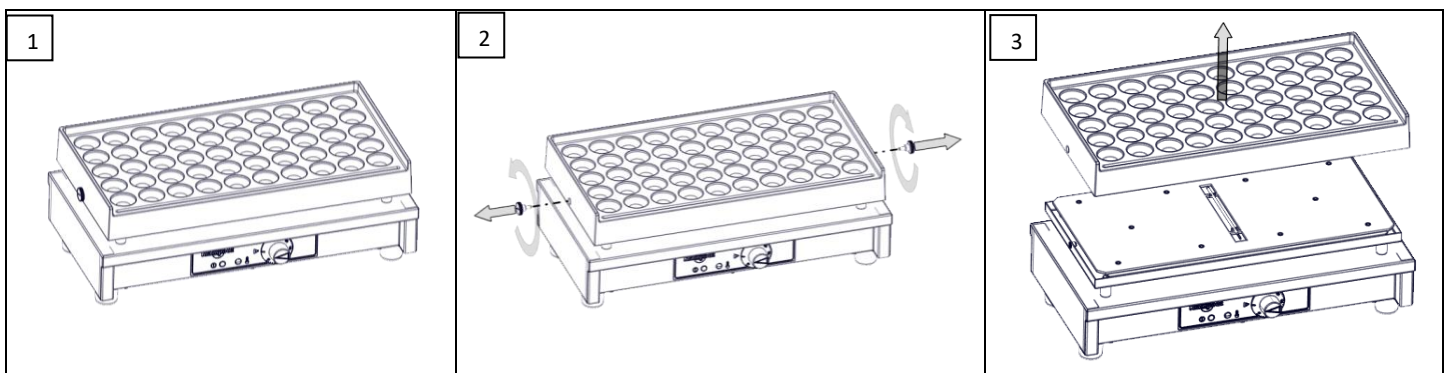
Las manchas persistentes se pueden quitar utilizando un producto comercial específico.

No utilice nunca productos abrasivos ni cepillos metálicos en el bastidor.

Cuando limpie el aparato, nunca lo sumerja ni lo ponga bajo un chorro de agua.

Desmontaje de la plancha

- Deje que la plancha se enfríe antes de desmontarla.
- Para soltar los dos tornillos es necesario utilizar un destornillador.
- Desmonte la plancha como se muestra a continuación:



La plancha

Para preparar las minitortitas es necesario aplicar una materia grasa en la plancha:

- engrasado del aparato antes de usarlo con un pincel apto para uso alimentario
- materia grasa presente en la masa según las recetas

Dichas materias grasas harán que, poco a poco, el curado inicial sea cada vez más grueso. Hay que evitar que este curado se vuelva demasiado grueso ya que:

- tiene una función aislante y afecta a la cocción
- se despega o se descascarilla, lo que da la impresión de que el metal se desintegra

Lavarla con agua y pasarle un estropajo con frecuencia permite evitar este fenómeno (no tema rayar el metal).

Si esta costra se vuelve demasiado gruesa y hace que limpiarla o pasarle un estropajo no tenga ningún efecto, es posible decapar la plancha mediante enarenado o pirólisis.

Después de realizar dichas operaciones, hay que volver a hacer el curado como si se tratase de una plancha nueva.

Nota: No enfríe nunca de forma brusca la plancha caliente cuando esté a más de 100 °C (sumergiéndola en agua, por ejemplo), ya que se podría romper por shock térmico.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año en sus piezas.

Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a la tienda en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante el periodo de garantía, diríjase al vendedor.

Quedan excluidos de la garantía:

- Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, golpes, decoloración, etc.).
- Los daños derivados de un acontecimiento o utilización anómalos, de una modificación del producto o de no respetar las instrucciones de este manual de uso.
- Los daños derivados de caídas o golpes.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.

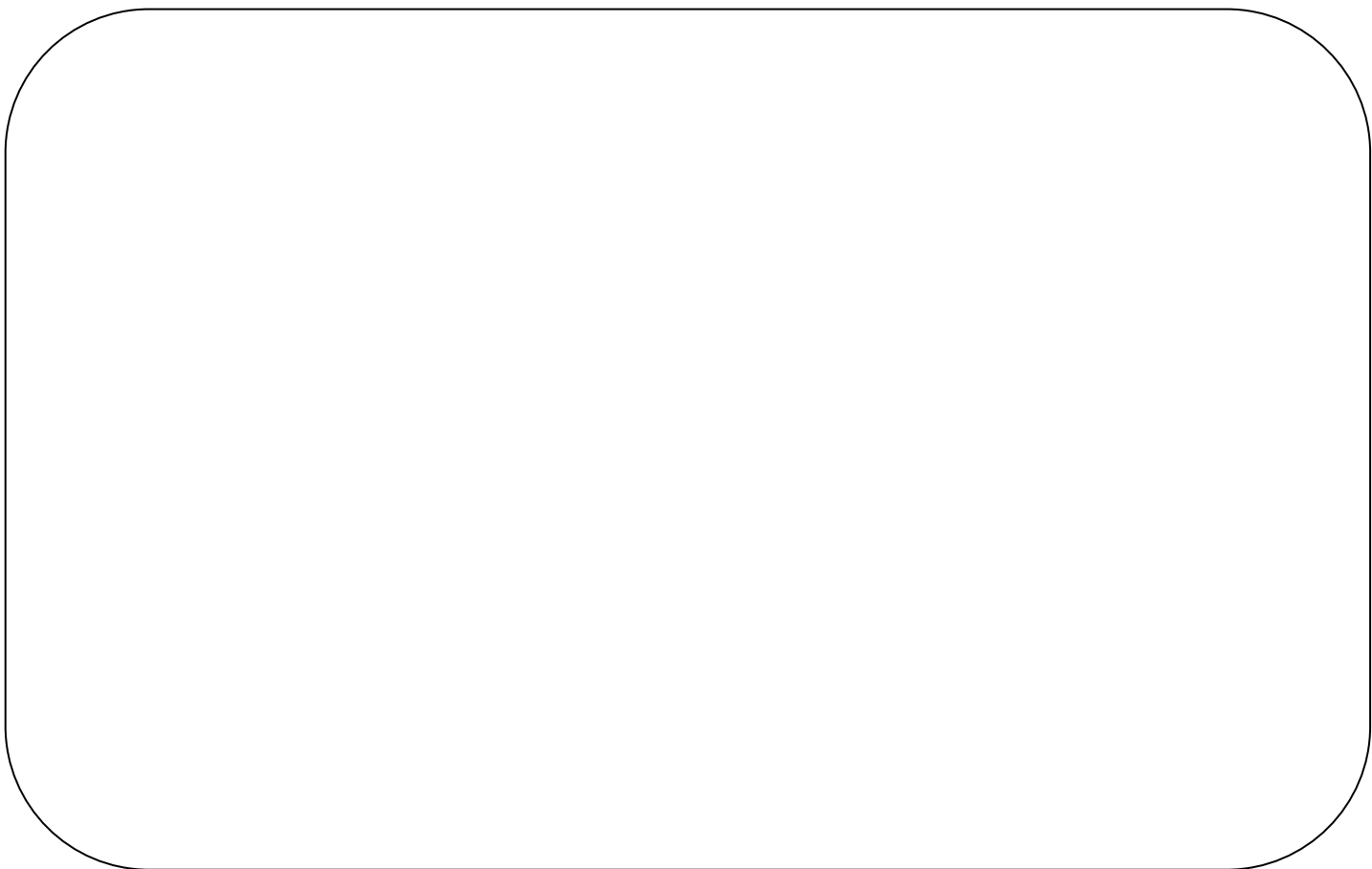


El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos.

■ Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta si se compra un equipo equivalente;
- en los puntos de recogida puestos a su disposición en su localidad (punto limpio, recogida selectiva, etc.).

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio, su tienda o su vendedor.



Krampouz SAS - Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 - Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com – contact@krampouz.com