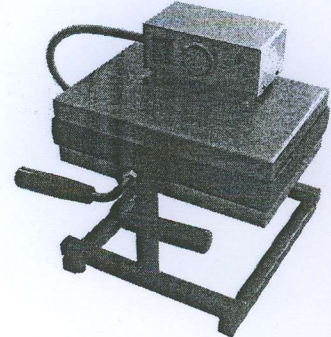
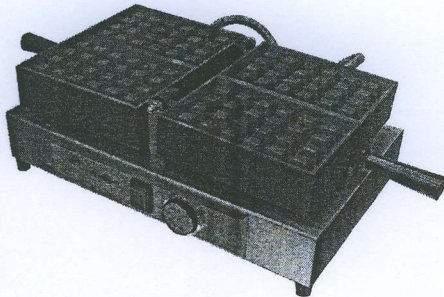


Krampouz®

DEPUIS 1949



Bedienungsanleitung für

WAFFELEISEN FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH

Sehr verehrter Kunde!

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür.

Seine Bedienung ist sehr einfach. Wir bitten Sie, die folgenden Zeilen aufmerksam zu lesen. Sie finden dort Hinweise zur Aufstellung und Bedienung, mit denen Sie bessere Ergebnisse erzielen.

Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte in Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Speditors vermerken.

Technische Beschreibung

Die Waffeleisen machen die Arbeit mit ihrem bis auf 300° einstellbaren Thermostat einfach und bequem. Sie besitzen Eisen genannte Gußformen. Diese werden über flache Widerstände erhitzt, wobei die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Sie garantieren eine perfekte Zubereitung der Waffeln.

Unsere Geräte bestehen aus:

- einem Sockel aus Edelstahl mit 4 Kunststofffüßen
- ein oder zwei Eisen aus Gußeisen
- zwei Widerständen je Eisen
- einem Thermostat mit einem von 50 bis 300°C unterteilten Schieberegler
- einer Heizkontrolleuchte
- ein oder zwei Stromkabeln für einen Wechselstromanschluß

Mitgeliefertes Zubehör:

- Waffelheber aus Edelstahl
- Pinsel zum Einfetten

Hinweise

Geräteumgebung – Arbeitsplatte

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muß mindestens 20 cm von einer hitzeempfindlichen Wand entfernt sein, um eine Wärmestrahlung der Eisen zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Elektroanschluß

Die Geräte müssen über eine zweipolige 16 Ampere Erdungssteckdose an eine Netzversorgung mit 230V Wechselstrom angeschlossen werden.

Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit 3 Polen (Phase + Nulleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1,5mm² geliefert. Wenn das Stromkabel ersetzt werden muß, gleichen Typ verwenden.

Vorbereitung der Eisen

Vor der ersten Inbetriebnahme muß das Waffeleisen angeheizt werden. Folgende Vorgehensweise wird empfohlen:

- Waffeleisen anschließen, öffnen und Thermostat auf 300°C stellen.
- Circa 30 Minuten heizen, damit die Eisen heiß werden.
- Thermostat anschließend auf 270° C stellen und circa 5 Minuten abkühlen lassen.
- Während der folgenden Tätigkeiten auf dieser Temperatur (270°C) lassen.
- Mit Hilfe eines breiten Pinsels aus Naturseide eine feine Schicht Frittieröl auf alle Grate und den Boden der Waben auftragen. Keinen Ölüberschuß in den Vertiefungen lassen, falls nötig mit einem trockenen Pinsel verteilen.
- Diese erste Schicht 10 Minuten lang gut heizen lassen.
- Anschließend auf die gleiche Weise eine zweite Schicht auftragen.
- Weitere 10 Minuten warten, dann das Waffeleisen abstellen.
- Hinweis: die erste(n) Waffel(n) nicht verzehren.

Notwendige Utensilien:

Wenn Sie das notwendige Zubehör für gelungene Crêpes noch nicht besitzen, hier eine Aufstellung:

- ein Waffelheber
- ein Pinsel
- ein wenig Frittieröl zum Einfetten der Eisen
- ein Behälter für den Teig
- eine Schöpfkelle

Rezepte

Brüsseler Waffeln

Zutaten:

Backzeit 4 Minuten.

- 500g Mehl
- 30g Zucker
- 4 Eier
- 30 g Backhefe
- 1 Liter teilentrahmte Milch

Zubereitung: Sauerteig zubereiten (10 bis 15 min). Mehl, Hefe, Eigelb, Milch (eventuell mit Vanillezucker aromatisieren) und Zucker verrühren. Eine Stunde aufquellen lassen. Schaumig geschlagenes Eiweiß hinzugeben. Teig in das Waffeleisen geben, bis die Grate des Waffelmusters leicht bedeckt sind. Waffeleisen schließen und sofort drehen, um die Waffeln zu lüften. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Waffeln mit Puderzucker garnieren.

Lütticher Waffeln

Für 17 Waffeln à 70 g

- 500 g Mehl
- 200 g Butter
- 2 Eßlöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Hefe
- 100 ml warmes Wasser
- 250 g Körnerzucker

Hefe und warmes Wasser mischen. 15 Minuten stehen lassen.

Mehl über einer großen Schüssel sieben. Eine Vertiefung formen und Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe hineingeben. Rühren und dabei ein Ei nach dem anderen sowie nach und nach die geschmolzene Butter hinzugeben.

Teig aufquellen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat (1 Stunde). Körnerzucker unter leichtem Rühren hinzugeben. 10 Minuten stehen lassen.

Circa 70 g schwere Kugeln formen und mit Mehl einstreichen.

3 min 30 bis 4 min bei 180° backen lassen (die Waffel beginnt zu karamelisieren).

Benutzung

Nach dem Anheizen der Eisen (siehe Vorbereitung der Eisen), das Gerät heizen, Thermostat bei geschlossenen Eisen auf 200°C stellen.

10 Minuten warten, bis die Eisen auf 200°C erwärmt sind.

Eisen öffnen.

Mit Hilfe eines breiten Pinsels aus Naturseide alle Bereiche der Waffelform gut einfetten.

Mit einer Schöpfkelle die Waffelform auf einer Seite füllen, bis die Grate bedeckt sind.

Eisen sofort schließen. Die beiden Eisen an den Griffen zusammendrücken und drehen.

In dieser Stellung je nach Konsistenz des Teigs und Temperatur Ihrer Eisen drei bis vier Minuten backen lassen (Zeit nach einigen Versuchen anpassen).

Eine Seite des Eisens vorsichtig heben und die Waffeln mit Hilfe eines Waffelhebers herausnehmen.

Die Waffeln wenn möglich auf ein Gitter stellen, damit sie nicht weich werden.

ACHTUNG: Vor dem Formen der ersten Waffel oder vor jedem Backvorgang, die Eisen leicht mit einem ölgetränkten Pinsel einstreichen.

Während des Backens die Eisen lediglich mit dem Pinsel überstreichen und nur Fett hinzugeben, wenn Ihre Waffeln ankleben.

Frittieröl eignet sich in der Regel zum Einfetten der Eisen.

Wenn das Herausnehmen der Waffeln Probleme bereitet, eine Mischung aus 100 g Schmalz oder Butter mit einem Eigelb verwenden.

Die Backtemperatur für Waffeln liegt bei circa 200°C.

Wenn der Apparat lange Zeit heizt ohne benutzt zu werden, die Eisen leicht vor der Wiederverwendung einfetten.

Pflege und Reinigung

Sockel

Vor dem Reinigen Ihres Geräts den Stromstecker ziehen und die Platte abkühlen lassen.

Den Sockel mit einem in warmes Wasser und Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem Mittel des Fachhandels entfernt werden.

Keine scheuernden Mittel oder Metallbürsten verwenden.

Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.

Eisen

Nach dem Gebrauch ist ein Abwischen der Eisen ausreichend und kein Spülen notwendig.

ACHTUNG: ein überheiztes Eisen nie zu schnell abkühlen.

Mit der Zeit bildet sich aufgrund des Backens eine Kruste auf den Eisen, die den Eindruck erweckt, das Metall löse sich auf. Es handelt sich in Wirklichkeit aber um eine Kruste, die abblättert. Die Kruste führt zu längeren Backzeiten. Sie ist mit einer Metallbürste zu entfernen. Keine Sorge, das Metall zu zerkratzen.

Nach dem Abschleifen ist wie bei einem neuen Eisen ein Anheizen vorzunehmen (siehe Abschnitt Anheizen der Eisen).

Wenn nach mehrjährigem Einsatz beim Anheizen die Anheizschicht schnell abblättert, haben Sie die Möglichkeit, die Eisen in einem Fachbetrieb zu Sandstrahlen (Druckreinigung), um die Platte zu abzuschleifen.

Nach dem Sandstrahlen muß wie bei einer neuen Platte ein Anheizen vorgenommen werden.

Garantie

Für das Gerät gilt eine Garantie von einem Jahr.

Die Garantie gilt nicht für den Bruch des Geräts oder seiner Bestandteile durch Stöße.

Die Garantie gilt nicht für Beschädigungen aufgrund eines nicht sachgemäßen Einsatzes des Geräts.

Kundendienst

Bei Problemen wenden Sie sich an Ihren Händler.

Wenn Sie uns das Gerät zur Reparatur einschicken wollen, verpacken Sie es bitte sorgfältig (wenn möglich in der Originalverpackung).

Bei allen Bestellungen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler und geben Sie die vollständigen Angaben zu Ihrem Gerät an (Handelsbezeichnung, Typ und Seriennummer).

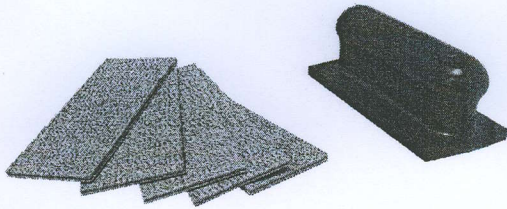
Diese Angaben befinden sich auf dem Geräteschild unten an Ihrem Gerät.

KRAMPOUZ - Bel Air - 29700 PLUGUFFAN Tel.: 33 (0)2 98 53 92 92 Fax.: 33 (0)2 98 53 92 93 www.krampouz.com

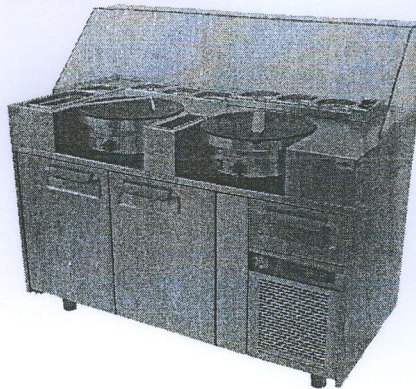
FORDERN SIE UNSEREN KATALOG AN!

- Lufttische (Standard und nach Maß)
- Drehtische zum Crêpes Backen mit Ausrüstung ø 35, 40, 48 cm
- Gasbetriebene Crêpe-Eisen (zahlreiche Modelle)
- Waffeleisen (zahlreiche Modelle)
- Stände und fahrbare Möbel
- Kühlmöbeln
- Arbeitsplatten nach Maß
- Zubehör (Tupfer, Reibsteine, usw.)

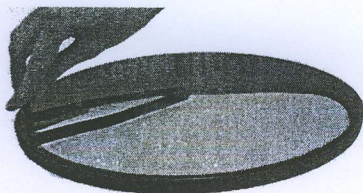
Kühlmöbel



NEU! Tupper Arbeitsplatte Großformat



Lufttisch



Kit zum Verstreichen

Code	Eisen	Typ	Modell	Anz.	Leistung
WECIAA	3 x 5	Brüssel	Einfach 180°	2	1600W
WECIAB	3 x 5	Brüssel	Doppelt 180°	4	1600W X2
WECIAC	3 x 5	Brüssel	Öffnung 90°	2	1600W
WECIAD	3x3x5	Brüssel	Drehbar	3	3000W
WECIBA	4 x 6	Brüssel	Einfach 180°	2	1800W
WECIBB	4 x 6	Brüssel	Doppelt 180°	4	1800W X2
WECIBC	4 x 6	Brüssel	Öffnung 90°	2	1800W
WECIBD	4 x 6	Brüssel	Drehbar	2	1800W
WECIBE	4x4x6	Brüssel	Drehbar	4	3000W
WECIEA	4 x 6	Lüttich	Einfach 180°	2	1600W
WECIEB	4 x 6	Lüttich	Doppelt 180°	4	1600W X2
WECIEC	4 x 6	Lüttich	Öffnung 90°	2	1600W
WECIHA	4 x 7	Lüttich	Einfach 180°	2	1800W
WECIHB	4 x 7	Lüttich	Doppelt 180°	4	1800W X2
WECIHC	4 x 7	Lüttich	Öffnung 90°	2	1800W
WECIHD	4 x 7	Lüttich	Drehbar	2	1800W
WECIKA	4 x 7	Frühstück	Einfach 180°	2	1500W
WECIKB	4 x 7	Frühstück	Doppelt 180°	4	1500W X2
WECIKC	4 x 7	Frühstück	Öffnung 90°	2	1500W
WECIQA	5 x 27	Herzform	Einfach 180°	1	1800W
WECIQB	5 x 27	Herzform	Doppelt 180°	2	1800W X2
WECICA	4 x 8	Brüssel rund	Einfach 180°	1	1800W
WECICB	4 x 8	Brüssel rund	Doppelt 180°	2	1800W X2
WECIPA	600	Crêpe / Hörnchen	Großes Eisen Öffnung 90°	1	2000W
WECINA	364	Pariser Crêpe	Großes Eisen Öffnung 180°	6 / 10	1400W
WECIIA	4 x 13	Lüttich	Großes Eisen Öffnung 90°	4 / 6	3000W
WECIIB	4 x 13	Lüttich	Drehbar	4 / 6	3000W
WECIMA	50	Holland	1 Eisen	50	2000W

