

Notice d'utilisation et d'installation Gaufriers Electriques

Présentation de l'appareil

Ces gaufriers sont équipés de plaques supérieures articulées. Les résistances mica répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (300°C).

Equipement : plaques de cuisson en fonte, tiroir amovible de récupération des excès de pâte, poignée isolante, thermostat (0 à 300°C), voyant de contrôle thermostatique, voyant de mise sous tension, interrupteur marche/arrêt.

- BRUXELLES** Modèle simple (GES10) ou double (GED10) équipé de plaques en fonte avec grands carrés (3x5 carrés).
- LIEGE** Modèle simple (GES20) ou double (GED20) équipé de plaques en fonte avec petits carrés (4x6 carrés).
- ROND** Modèle simple (GES70) ou double (GED70) équipé de plaques en fonte rondes.
- CONE** Modèle simple (GES40) ou double (GED40) équipé de plaques en fonte pour cornets de glace.

Rouler les cornets sur le cône en bois fourni avec l'appareil.

Tous ces gaufriers existent en simple ou double plaque.

Ils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié.

Caractéristiques techniques

Appareil	Puissance	Nombre d'éléments chauffants	Dimensions	Dimension de la zone de cuisson	Poids (Kgs)
GES 10	1600 W	2	300*480*280	184x100 (x2)	19
GES 20	1600 W	2	300*480*280	152x96 (x2)	19
GES 70	1600 W	2	300*480*280	194x194	19
GES 40	1600 W	2	300*480*280	250x250	19
GED 10	3200 W	4	580*480*280	184x100 (x4)	38
GED 20	3200 W	4	580*480*280	152x96 (x4)	38
GED 70	3200 W	4	580*480*280	194x194 (x2)	38
GED 40	3200 W	4	580*480*280	250x250 (x2)	38

Fonctionnement

Attention : avant de brancher le gaufrier, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond bien à celui de votre installation.

Avant la première utilisation, il faut ôter la graisse de protection anti-corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est préférable de graisser les plaques avec de l'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques en fonte.

Pour cela :

- Brancher le gaufrier et mettre l'interrupteur en marche : le voyant vert s'allume et restera allumé tant que le gaufrier sera en fonctionnement.
- Régler le thermostat en position maximum : le voyant rouge s'allume.
- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile alimentaire
- Rabattre la plaque supérieure et laisser chauffer le gaufrier fermé pendant ½ heure.
- Les deux premières gaufres seront noires de saleté permettant de bien nettoyer les plaques.
- Après cette phase de culottage, re-graisser légèrement les plaques.

Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide d'un thermostat. Pour le préchauffage, régler le thermostat en position maximum jusqu'à l'extinction du voyant rouge. Il faut compter environ 15 minutes de préchauffage.

La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C pour une durée de 2 à 3 minutes selon le type de pâte. Si la gaufre colle, c'est que le gaufrier est trop chaud. Il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure. Après avoir cuit la première gaufre, vérifier la qualité de celle-ci et modifier éventuellement la température ou la durée de la cuisson.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.

En fin de cuisson, laisser le gaufrier chauffer à vide, thermostat maximum, pour brûler les matières qui s'enlèvent alors très facilement à l'aide d'une brosse métallique, d'un chiffon humide ou d'un pinceau.

Installation

Appareil	Puissance	Tension nominale	Courant absorbé		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
GES 10	1600 W	230 V	7 A		
GES 20	1600 W	230 V	7 A		
GES 70	1600 W	230 V	7 A		
GES 40	1600 W	230 V	7 A		
GED 10	3200 W	230 V	13 A		
GED 20	3200 W	230 V	13 A		
GED 70	3200 W	230 V	13 A		
GED 40	3200 W	230 V	13 A		

Le raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Correspondance des couleurs de câbles :

Phase	Brun ou noir
Neutre	Bleu
Terre	Jaune – vert

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager. Une gouttière a été prévue tout au tour du gaufrier pour récupérer les excès de pâte. Elle est amovible pour en faciliter l'entretien.

Consignes de sécurité

Ne pas déplacer l'appareil durant l'utilisation.

L'origine de la gaufre :

L'origine de la gaufre remonte au XIV^{ème} siècle, époque à laquelle les villageois belges d'origine modeste fêtaient la fin de récolte en cuisant dans un fer une pâte à base d'ingrédients simples : farine, œufs, lait, matière grasse et sucre. La nature et la taille de la gaufre dépendaient de la richesse du village et de la diversité des produits cultivés dans la région. Certaines familles nobles possédaient même des fers à gaufre avec leurs armes incrustées dans la fonte. Autrefois on mangeait des gaufres deux fois par an : pour Mardi Gras et au Nouvel An.

La gaufre de Liège qui tient son nom d'une ville située dans la partie Est de la Belgique est apparue au XIX^{ème} siècle. Cette pâte à gaufre contient du sucre perlé, un sucre très spécial extrait de la betterave qui a tendance à caraméliser la gaufre pendant la cuisson.

La gaufre de Bruxelles est faite avec une pâte beaucoup plus liquide contenant moins de sucre. Moins sucrée, elle sert de base à différentes recettes selon la garniture choisie.

Quelles recettes de base :

Gaufre de Bruxelles

Ingrédients :

- 1/2L de lait
- 6 œufs dont les blancs seront battus en neige
- 250g de beurre
- 500g de farine
- 1/2L d'eau
- 25g de levure de boulanger (fraîche)
- un peu de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser le lait. En remuant, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis ajouter le beurre fondu. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Les ajouter à la pâte. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Gaufre de Liège

Ingrédients

- 1Kg de farine
- 400g de beurre
- 500g de sucre
- 3 œufs
- 100g de levure de boulanger (fraîche)
- du sucre vanillé ou de la cannelle

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. Ajouter la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis les œufs et le beurre fondu, le sucre vanillé et le sucre. Si la pâte est trop dure à pétrir, ajouter un peu de lait. Laisser lever la pâte, la diviser en petits pâtons qui seront roulés légèrement dans la farine. Laisser lever les pâtons.

Cornet à glace

Ingrédients

- 1Kg de farine
- 500g de beurre
- 500g de sucre brun (cassonade)
- 10 œufs
- 1/2L de lait
- 200g de glucose
- sel
- parfum au choix

Pâte à préparer la veille. Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. En mélangeant ajouter les œufs, le sucre, le beurre fondu, le glucose, le sel et le parfum. Verser le lait au fur et à mesure pour rendre la pâte liquide. Laisser reposer. Après cuisson, rouler la gaufre sur un cône en bois pour obtenir un cornet.

Indications de cuisson

	Volume de pâte	Temps de cuisson
Bruxelles	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn
Rond	100 ml	2 mn

User's manual for Waffle-irons

Presentation of the waffle - iron

These waffle irons are fitted with spring counter-balanced top plates. The mica heating elements are spreading the heat homogeneously and are ensuring a quick temperature rising (300°C). Thermostetting handles allow a secure use of the appliances.

Equipment: cast iron plate, removable drip tray, insulating handles, regulation thermostat up to 300°C linked to a pilot light, on/off pilot light, on/off switch.

- BRUSSELS** Simple model (GES10) or double (GED10) supplied with cast iron plates with big squares (3x5 squares).
- LIEGE** Simple model (GES20) or double (GED20) supplied with cast iron plates with small squares (4x6 squares).
- ROUND** Simple model (GES70) or double (GED70) supplied with cast iron plates round.
- CONE** Simple model (GES40) or double (GED40) supplied with cast iron plates for ice-cream cones.

These waffle irons are available in single or double. These appliances are for professional use and should be operated by qualified staff.

Technical datas

Appliance	Power	Number of heating elements	Dimensions	Dimension of cooking zone	Weight
GES 10	1600 W	2	300*480*280	184*100 (x2)	19
GES 20	1600 W	2	300*480*280	152*96 (x2)	19
GES 70	1600 W	2	300*480*280	194x194	19
GES 40	1600 W	2	300*480*280	250x250	19
GED 10	3200 W	4	580*480*280	184x100 (x4)	38
GED 20	3200 W	4	580*480*280	152x96 (x4)	38
GED 70	3200 W	4	580*480*280	194x194 (x2)	38
GED 40	3200 W	4	580*480*280	250x250 (x2)	38

Operating instructions

Be Careful : Before plug in your waffle iron, check if the voltage mentioned on the nameplate is the same as your installation.

Before the first use, it is important to remove using detergent, the anti-rust coating spread on the cast iron plates. You should then use oil for the waffle cooking. Then proceed to the cleaning of the cast iron plates:

- Plug in the waffle iron and switch it on, the green pilot light stays alight during the use.
- Turn the thermostat to the maximum setting :the re pilot light goes on.
- Grease the plates with oil
- Close the upper plate and let the waffle iron work during 30min
- The two first waffles will be very bad looking, enabling to clean the plates.
- After these seasoning, re-oil the plates.

Temperature is controlled by a regulation thermostat. To preheat the plates, set the thermostat on the maximum setting until the red pilot light switch off. The preheating time should be about 15 min. You should rise waffles at about 220°C for about 2-3min. Check the quality of the first waffle to eventually modify the cooking temperature or time. To take off the waffles, you can use a fork for instance. At the end of the cooking, let the waffle iron work, thermostat set on maximum, in order to burn the rest of oil and batter. Which you can then take to a metallic brush or a wet cloth.

Installation

Appliance	Power	Supply	Minimum Current of the network		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
GES 10	1600 W	230 V	7 A		
GES 20	1600 W	230 V	7 A		
GES 70	1600 W	230 V	7 A		
GES 40	1600 W	230 V	7 A		
GED 10	3200 W	230 V	13 A		
GED 20	3200 W	230 V	13 A		
GED 70	3200 W	230 V	13 A		
GED 40	3200 W	230 V	13 A		

The electric connection should be achieved by qualified staff.

Explanation for the wire colors

Live	Brown or Black
Neutral	Blue
Earth	Yellow-Green

Maintenance

Before any maintenance, make sure the waffle iron is disconnected and gets cooler. External surfaces should be cleaned regularly with hot water, some washing liquid and soft sponge.

Do not wash your waffle iron under water as this could seriously damage the electrical parts. There is a drip tray all around the bottom cast iron plate to collect the excess of batter. This tray can be easily removed to ease the cleaning (see drawing).

Safety indications

Do not move the waffle-iron during the use. Use the insulated handles to move the cast iron plates.

What is a waffle ?

The origins of the waffle date back to the 14th century. At the time, it was customary in Belgian villages for poor people to celebrate the end of the harvests cooking a batter in an iron made with simple products : flour, eggs, milk, fat and sugar. The type and size of the waffle depended on the wealth of the village and also of the products cultivated in the area. In the past, waffles were only eaten twice a year: on Shrove Tuesday and New Year's.

The Liège waffle takes its name from the city in the Eastern Belgium. It first appeared in the 19th century. The dough of the Liège waffle features Pearls sugar, a special type of sugar extracted from beet which caramelising the entire waffle during the baking.

The Brussels waffle is made from a batter rather than from dough. This batter has low sugar content (less than 1%) making it deal as a base for a wide range of recipes, depending of the garnish.

Some basic recipes :

Brussels waffles

Ingredients :

- 1/2L of milk
- 6 eggs (which white has to be beaten up)
- 250g of butter
- 500g of flour
- 1/2L of water
- 25g of baker's yeast
- salt

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl, pour the milk. Mixing, add the flour, the yellow of the eggs and the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then, add the melted butter. Beat the white up with the salt. Mix it with the batter. Add the water little by little.

Liège waffle

Ingredients

- 1kg of flour
- 400g of butter
- 500g of sugar
- 3 eggs
- 100g of fresh baker's yeast
- vanilla sugar or cinnamon

Make the butter melt in a saucepan. In a bowl pour the flour. Add the baker's yeast (mixed before with a little warm milk). Then add the eggs, the melted butter, the vanilla sugar and sugar. If the dough is hard to mix, add some milk. Let the dough rise, divide it in some small patties. Let the patties rise.

Ice cream Cone

Ingredients

- 1kg of flour
- 500g of butter
- 500g of brown sugar
- 10 eggs
- 1/2L of milk
- 200g of glucose
- salt
- flavour on choice

This dough has to be prepared the day before. In a bowl pour the flour. Mixing, add the eggs, the sugar, the melted butter, the glucose, salt and flavour. Pour the milk little by little to make the dough thinner. Let it rise. After the baking, roll up the waffle with a wooden cone to obtain an ice cream cone.

Approximate cooking times

	Dough volume	Cooking times
Brussels	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn
Round	100 ml	2 mn

Instrucciones de utilizacion y de instalacion Gofreras eléctricas

Presentación del aparato

Estas gofreras vienen equipadas con placas superiores articuladas. Las resistencias de mica reparten uniformemente el calor y aseguran alcanzar rápidamente la temperatura de uso (300°C).

Equipamiento: placas de cocción de fundicion, acanaladura desmontable que rodea la placa inferior para recuperar el excedente de pasta, asa aislante, termostato de regulación (de 0 a 300°C), pilotos de control, interruptor marcha/paro.

BRUXELLES Modelo simple (GES 10) o doble (GED 10) equipado de placas de fundicion con grandes cuadrados (3x5).

LIEGE Modelo simple (GES 20) o doble (GED 20) equipado de placas de fundicion con pequeños cuadrados (4x6).

REDONDO Modelo simple (GES 70) o doble (GED 70) equipado de placas de fundición redondas.

CONE Modelo simple (GES 40) o doble (GED 40) equipado de placas de fundicion para conos de helado

Todas estas gofreras están destinadas para uso profesional y deben ser utilizadas por personal cualificado.

Características técnicas

Modelo	Potencia	Nº de elementos calientes	Dim. (mm)	Dim. de la zona de cocción	Peso (Kg.)
GES 10	1600 W	2	300x480x280	184x100 (x2)	19
GES 20	1600 W	2	300x480x280	152x96 (x2)	19
GES 70	1600 W	2	300x480x280	194x194	19
GES 40	1600 W	2	300x480x280	250x250	19
GED 10	3200 W	4	580x480x280	184x100 (x4)	38
GED 20	3200 W	4	580x480x280	152 x 96 (x4)	38
GED 70	3200 W	4	580x480x280	194x194 (x2)	38
GED 40	3200 W	4	580x480x280	250x250 (x2)	38

Funcionamiento

ATENCION: antes de enchufar la gofrera, asegurarse de que el voltaje indicado sobre la placa de identificación corresponde al voltaje de su instalación.

Antes de la primera utilización, hay que quitar la grasa de protección (anti-corrosión) con un detergente. Después, es preferible engrasar las placas con aceite alimentario. Hay que proceder con las placas de fundición de la siguiente manera:

- Enchufar la gofrera y poner el interruptor en marcha: el piloto de control verde se enciende y permanecerá encendido durante todo el tiempo de funcionamiento del aparato.

- Colocar el termostato en posición máxima: el piloto de control rojo se enciende.
- Engrasar las placas de fundición con aceite alimentario.
- Bajar la placa superior y dejar la gofrera cerrada calentándola durante media hora.
- Los dos primeros gofres estarán negros debido a la grasa para limpiar las placas, por lo que deberá tirarlos.
- Después de esta etapa, engrasar de nuevo las placas.

El reglaje de la temperatura de las placas se hace por medio de un termostato. Para el pre-calentamiento, poner el termostato en posición máxima hasta apagarse el piloto de control rojo. Se requieren aproximadamente 15 minutos de pre-calentamiento.

La cocción de las gofreras se hace a los 220°C durante 2 a 3 min. según el tipo de la pasta. Si la gofrera pega, significa que la gofrera está demasiado caliente. Hay que ajustar el termostato a una temperatura ligeramente inferior. Después de haber cocido el primer gofre, verificar la calidad de éste y eventualmente la temperatura o el tiempo de cocción. Retirar los gofres con la ayuda de un objeto apropiado, como un tenedor por ejemplo.

Al terminar la cocción, dejar la gofrera en calentamiento, termostato al máximo, para quemar las materias adheridas (se quitan fácilmente con la ayuda de un cepillo metálico, de un trapo húmedo o de una brocha).

Características técnicas

Modelo	Potencia	Tensión nominal	Amperaje		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
GES 10	1600 W	230 V	7A		
GES 20	1600 W	230 V	7A		
GES 70	1600 W	230 V	7A		
GES 40	1600 W	230 V	7A		
GED 10	3200 W	230 V	13A		
GED 20	3200 W	230 V	13A		
GED 70	3200 W	230 V	13A		
GED 40	3200 W	230 V	13A		

Limpieza

Antes de limpiar el aparato, desenchufar y dejar enfriar.

Limpiar las partes exteriores del aparato con agua caliente, líquido lavavajillas y con una esponja no abrasiva. Lavar la gofrera con una esponja húmeda. Una acanaladura desmontable rodea la placa inferior y permite recuperar el excedente de pasta. Se desmonta para facilitar la limpieza.

Algunas recetas:

Gaufres Bruselas

Ingredientes: ½ L leche
 6 huevos (batir la clara de huevo a punto de nieve)
 250g de mantequilla
 500g de harina
 ½ L de agua
 25 de levadura de panadería
 Un poco de sal

Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la leche. Removiendo, añadir la harina, las yemas de huevos, la levadura previamente desleída en un poco de leche tibia. Añadir la mantequilla deshecha. Batir los huevos a punto de nieve con la sal. Añadirlos a la masa. Añadir el agua poco a poco.

Gaufres Liejas

Ingredientes 1kg de harina
 400g de mantequilla
 500g de azúcar
 3 huevos
 100 de levadura de panadería
 Azúcar de vainilla o canela

Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la harina. Añadir la

levadura previamente desleída con un poco de leche tibia. Los huevos y la mantequilla deshecha, la azúcar de vainilla y el azúcar. Si la masa es demasiada espesa, añadir un poco de leche. Dejar fermentar la masa, dividirla en pequeños pedazos de masa y revolver en harina. Dejar fermentar los pedazos.

Cucuruchos de helado

Ingredientes 1kg de harina
 500g de mantequilla
 500g de azúcar terciado
 10 huevos
 ½ L de leche
 200g de glucosa
 Sal
 Gusto según su gusto.

Preparar la masa el día anterior. Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la harina. Mezclando, añadir los huevos, el azúcar, la mantequilla deshecha, la glucosa, la sal y el gusto. Echar la leche poco a poco para licuefacer la masa. Dejar fermentar. Después de cocción, enrollar la gaufre sobre el cono de madera.

Indicaciones de cocción

	Volumen de masa	tiempo de cocción
Brusela	300 ml	3 min
Lieja	250 ml	2.3 min
Redondo	100 ml	2 min