

---

# MODE D'EMPLOI GEBRUIKSAANWIJZING OPERATING INSTRUCTIONS

**MULTEX**



**GAUFREX**



- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant alimentée en 230 V et équipée d'une prise de terre.
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil.
- Ne laissez pas chauffer l'appareil sans moules de cuisson.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez pas sous le robinet. Faites vérifier l'appareil en cas d'immersion accidentelle.
- Tenez les enfants à l'écart de tout appareil chauffant.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie.

**AVANT L'EMPLOI**

- Démontez les moules et remontez-les.
- Lavez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour vaisselle et séchez-les. Graissez les plaques au moyen d'un pinceau de cuisine ou d'un chiffon. Vous pouvez également graisser les plaques à chaud en utilisant un morceau de lard gras. Cette opération peut être renouvelée chaque fois que les moules auront été nettoyés avec un détergent.
- Evitez de rayer ou d'abîmer le recouvrement antiadhésif. Utilisez une spatule en bois plutôt que des ustensiles métalliques. N'utilisez pas de brosse métallique ou à brins durs pour le nettoyage.

**APRES L'EMPLOI**

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir en position ouverte.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact van 230 V.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met diegene die is aangegeven op het apparaat.
- Verhit het apparaat nooit zonder de bakvormen.
- Haal onmiddellijk na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt of opbergt.
- Dompel het apparaat nooit in water en zet het niet onder de kraan. Laat na onvrijwillige onderdompeling het apparaat nakijken.
- Hou kinderen uit de buurt van elk heet apparaat.
- Als de elektrische voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een nieuwe kabel of door een nieuw geheel verkrijgbaar bij de fabrikant of de na-verkoop service.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) wiens fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij door tussenkomst van een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid, hebben kunnen genieten van toezicht of van voorafgaande instructies over het gebruik van dit apparaat.
- Men dient erover te waken dat kinderen niet spelen met dit apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd om in werking gesteld te worden door middel van een tijdschakelaar.

**VOOR GEBRUIK:**

- Demonteer de vormen monteer ze opnieuw.
- Was ze zorgvuldig met water met een beetje afwasmiddel en droog ze af. Vet de platen in met een keukenseepel of een doek. U kunt ze ook warm invetten met een stuk vet spek. Dit moet telkens worden herhaald als de platen met een detergent werden gereinigd.
- Zorg ervoor dat u de anti-kleeflaag niet krast of beschadigt. Gebruik liever een houten spatel dan metalen keukengerei. Reinig de platen niet met een metalen borstel of een borstel met harde haren.

**NA GEBRUIK**

- Haal de stekker uit het stopcontact, zet het apparaat open en laat het zo afkoelen.

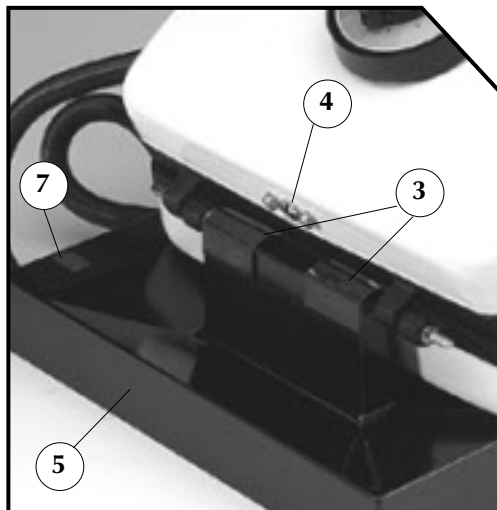
- This appliance must be plugged into a 230 V grounded/earthed socket.
- Verify that the electricity supplied corresponds to that indicated on the appliance.
- Do not heat the appliance without cooking irons.
- Unplug the appliance immediately after use and allow it to cool before cleaning or putting it away.
- Never immerse the appliance in water and do not place it under the tap. Have the appliance checked in case of accidental immersion in water.
- Keep children well away from any hot appliance.
- If the supply cable has been damaged, it must be replaced by a cable of by a special assembly obtainable from the manufacturer or from the after-sales department.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, nor by persons lacking experience or knowledge, except when having received supervision or instructions from another person responsible for their security about the use of this appliance in advance.
- Supervision is needed to make sure that children do not play with the appliance.
- The appliance shall not be switched on/off using a time switch.

**BEFORE USING**

- Remove the irons and put them back in place.
- Wash them carefully in hot water with a bit of washing-up liquid/dish soap and dry them. Grease the plates using a cooking brush or a cloth. You can also grease the plates when hot using a piece of fatty bacon. This operation can be repeated each time that the cooking plates have been washed with soap.
- Avoid scratching or damaging the anti-stick coating. Use a wooden spatula instead of metallic utensils. Don't use a metallic brush or one with hard bristles for washing.

**AFTER USING**

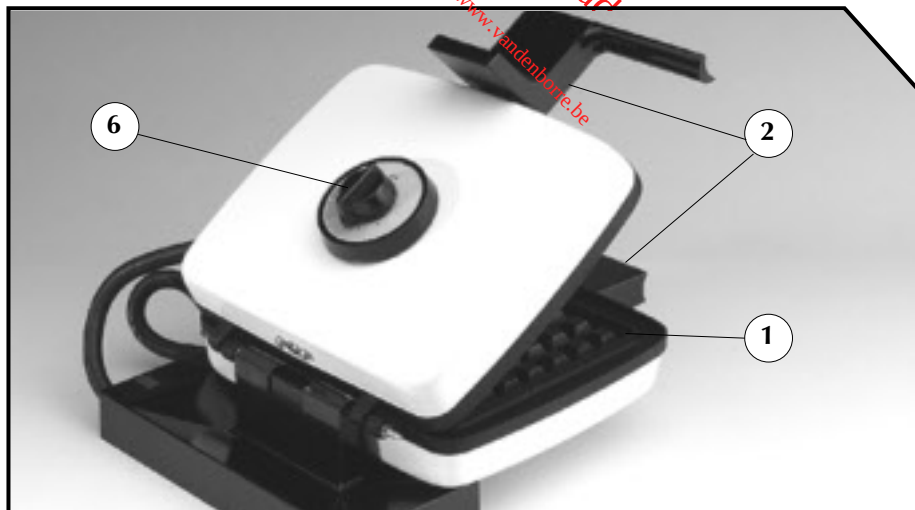
- Unplug the appliance and allow it to cool in the open position.



## Avec thermostat réglable

### Description de l'appareil

1. Moules interchangeables
2. Poignées
3. Glissières
4. Vis de fixation pour les moules
5. Socle
6. Bouton de réglage du thermostat
7. Lampe témoin



## Met regelbare thermostaat

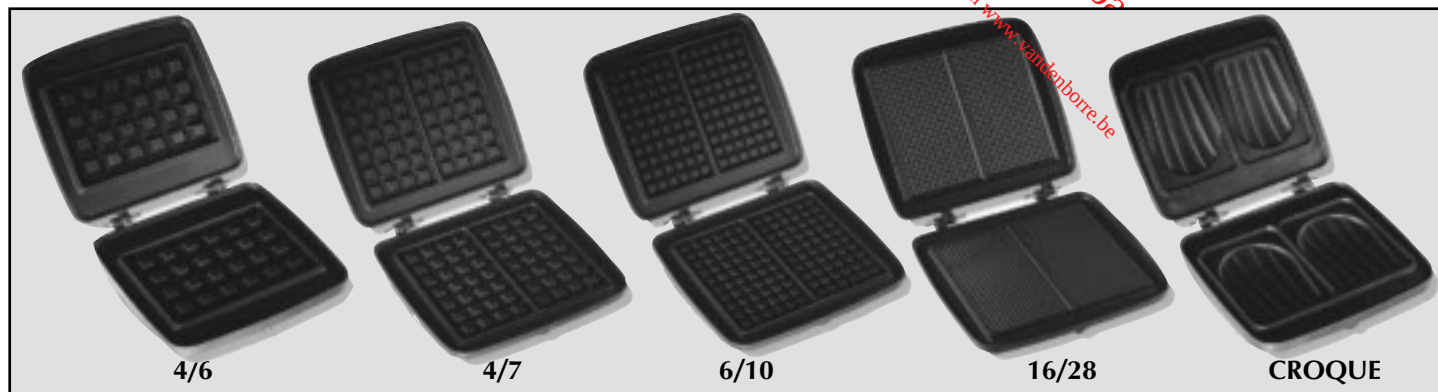
### Beschrijving van het apparaat

1. Verwisselbare bakvormen
2. Handgrepen
3. Slede
4. Bevestigingsschroef voor de bakvormen
5. Sokkel
6. Regelingsknop van de thermostaat
7. Lampje

## With adjustable thermostat

### Description of the appliance

1. Interchangeable irons
2. Handles
3. Sliding channel
4. Screws for securing the irons
5. Base
6. Button for adjusting the thermostat
7. Signal light



## MODE D'EMPLOI

- Placez l'appareil en position fermée sur une surface dure et horizontale et branchez-le sur 230 V.
- **Ne placez jamais votre appareil sur une nappe en plastique ou sur toute autre matière craignant la chaleur.**

### Moules disponibles :

Gaufres de Bruxelles 4 x 6 (M001)  
 Gaufres de ménage 4 x 7 (M002)  
 Gaufres de ménage 6 x 10 (M003)  
 Fines Galettes 16 x 28 (M004)  
 Moule Croque (M005)

## GEBRUIKSAANWIJZING

- Zet het apparaat gesloten op een hard en horizontaal oppervlak en stop de stekker in een stopcontact van 230 V.
- **Zet het apparaat nooit op een plastic tafellaken of op elk ander warmtevezend materiaal.**

### Beschikbare bakvormen :

Brusselse wafels 4 x 6 (M001)  
 Huishoudwafels 4 x 7 (M002)  
 Huishoudwafels 6 x 10 (M003)  
 Fijne galetten 16 x 28 (M004)  
 Croquevorm (M005)

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Place the appliance in the closed position on a hard, flat surface and plug it into a 230 V socket.
- **Never place your appliance on a plastic table cloth or on any other material that isn't heat resistant.**

### Irons available :

Brussels waffles 4 x 6 (M001)  
 Home-made waffles 4 x 7 (M002)  
 Home-made waffles 6 x 10 (M003)  
 Thin (biscuit) waffles 16 x 28 (M004)  
 Grilled sandwich iron (M005)

# MULTEX

## Avec thermostat réglable

- Cet appareil est muni d'un thermostat grâce auquel la température peut être adaptée et main- tenue aux différentes cuissons à effectuer.
- Le niveau de température est réglable au moyen du bouton qui se trouve au centre du capot supérieur. (Photo page 3)
- Le cadran de ce bouton comporte 8 positions possibles. Position optimum : 6-8 selon le type de pâte utilisée.
- Suivant que vous désirez obtenir des gaufres molles et légèrement dorées ou des gaufres croquantes, dorées à souhait, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre en suivant et en choisissant la graduation colorée correspondant à votre goût.
- Le voyant s'éteindra après quelques minutes (temps de préchauffage), indiquant ainsi que la température désirée est atteinte et que le thermostat fonctionne parfaitement.
- L'appareil est alors prêt à fonctionner.

## Changement des moules

(Se référer à la photo page 3)

1. Coupez le courant et laissez refroidir les moules.
2. Glissez les 2 glissières (3 p.3) vers l'intérieur pour dégager les moules du socle (5 p.3).
3. A l'aide d'une pièce de monnaie, desserrez la vis (4 p.3) servant à la fixation des moules sur le boîtier et ouvrez l'appareil, les moules se détacheront d'eux-mêmes du boîtier.
4. Pour remettre un autre moule en place, veillez à glisser l'ergot qui se trouve sous la poignée dans le trou prévu dans l'excroissance

## Met regelbare thermostaat

- Dit apparaat is uitgerust met een thermostaat waarmee de temperatuur kan worden aangepast aan de diverse bakwijzen en worden behouden.
- Het temperatuurniveau kan worden geregeld met de knop in het midden van de bovenkap (foto pagina 3)
- Deze knop bevat 8 mogelijke standen. Maximumstand : 6 – 8 naargelang het type deeg dat wordt gebruikt.
- Naargelang u zachte en lichtgele wafels wenst of krokante, diepegele wafels, draait u de knop in wijzerzin. Volg en kies hierbij de kleur die overeenstemt met uw smaak.
- Het lampje dooft na enkele minuten uit (voorverwarmingstijd). Dit betekent dat de gewenste temperatuur is bereikt en dat de thermostaat perfect werkt.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

## Verwisselen van de bakvormen

(Zie foto pagina 3)

1. Schakel de stroom uit en laat de bakvormen afkoelen.
2. Schuif de 2 schuifknoppen (3 p. 3) naar binnen om de bakvormen van de sokkel los te maken (5 p. 3)
3. Draai met behulp van een muntstuk de schroeven (4 p. 3) los waarmee de bakvormen aan het ijzer zijn bevestigd en open het apparaat. De vormen komen vanzelf los.
4. Om een andere bakvorm te plaatsen schuift u de pen die zich onder de handgreep bevindt in het gat in het uitstekende stuk achterop de bakvorm. Sla vervolgens het

## With adjustable thermostat

- This appliance is equipped with a thermostat by which the temperature can be adapted and maintained at the various cooking temperatures to be used.
- The temperature is adjustable by means of the button which is located in the middle of the top cover. (Photograph page 3)
- The button's dial has 8 possible positions. Optimum position : 6-8 according to the type of dough being used.
- Depending on whether you wish to obtain soft, golden-brown waffles or crunchy waffles, cooked to your preferred degree of golden-brown, turn the button clockwise according to the degree of browning corresponding to your taste.
- After a few minutes the light will go out (warming-up time), thus indicating that the desired temperature has been reached and that the thermostat is working properly.
- The appliance is now ready for use.

## Changing the irons

(Refer to the photograph on page 3)

1. Cut the current and allow the irons to cool.
2. Slide the 2 sliding pieces (3 p.3) towards the interior to release the irons from the base (5 p.3).
3. Using a coin, unscrew the screws (4 p.3) that secure the irons to the case and open the appliance. The irons will detach themselves from the case.
4. To put another iron in place, slide the lug located under the handle into the hole in the bump located on the back of the iron before closing the case and securing the

# MULTEX

à l'arrière du moule avant de rabattre le boîtier et de le bloquer à l'aide de la vis que vous avez enlevée. Opérez de la même façon pour l'autre moule et ouvrez deux ou trois fois l'appareil pour vous assurer que tout est bien en place.

5. Les moules se placent indifféremment sur l'un ou l'autre boîtier

## ENTRETIEN

- L'extérieur de l'appareil doit simplement être nettoyé avec un chiffon humide.
- Retirez les moules de l'appareil et lavez-les dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent ménager. Certains détergents pour lave-vaisselle sont trop agressifs et risquent de détériorer le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, laissez tremper les moules 1/2h avant de les brosser avec une éponge. Il ne faut jamais tremper l'appareil dans l'eau : cela détériorerait les éléments électriques.
- Évitez d'utiliser une brosse ou une éponge métallique qui grifferait le revêtement antiadhésif.
- Remettez les moules de cuisson dans l'appareil après les avoir séchés.

ijzer terug en blokkeer de beide delen met behulp van de schroeven die u hebt verwijderd. Doe hetzelfde voor de andere vorm en klap het apparaat twee- of driemaal open en dicht om te controleren of alles goed op zijn plaats zit.

5. De bakvormen kunnen op alle ijzers worden gebruikt.

## ONDERHOUD

- Reinig de buitenkant van het apparaat eenvoudig met een vochtige doek.
- Verwijder de vormen uit het apparaat en was ze in warm water met een scheutje huishoudelijk reinigingsmiddel. Sommige vaatwasmiddelen zijn te agressief en kunnen de anti-kleeflaag beschadigen. Laat de vormen indien nodig gedurende een half uur weken vooraleer ze schoon te maken met een spons.
- Dompel het apparaat nooit in water, de elektrische componenten zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik geen borstel of metaalspons die de anti-kleeflaag kunnen krassen.
- Droog de bakvormen af en plaats ze weer in het apparaat.

two pieces with the screw you removed earlier. Do the same with the other iron and open the appliance two or three times to ensure that everything is well in place.

5. The irons can be interchanged without difficulty on any of the cases.

## MAINTENANCE

- The outside of the appliance only needs to be cleaned with a damp cloth.
- Remove the irons from the appliance and wash them in hot water with a bit of household cleaner. Certain dishwasher soaps are too strong and risk to damage the anti-stick coating. If necessary, soak the irons for half an hour before wiping them with a sponge.
- Never soak the appliance in water : this will damage the electrical components.
- Avoid using a brush or a metallic sponge which will scratch the anti-stick coating.
- Place the cooking irons back in the appliance after having dried them.

# MULTEX

## PREPARATION DES GAUFRES

### Conseils pratiques

- Bien poser l'appareil à plat et le faire chauffer, boîtier fermé, jusqu'à l'extinction du voyant lumineux.
- Ouvrez l'appareil et graissez généreusement les deux plaques avec un pinceau de cuisine ou un chiffon. Éliminez tout ce qui est nylon ou fibres synthétiques qui fondraient sous l'effet de la chaleur.
- Renouvelez plus légèrement le graissage de la seconde cuisson et normalement les suivantes ne nécessiteront plus de graissage ou très peu si la quantité de sucre est abondante.
- Placez les pâtons au centre de chacune des deux empreintes du moule.
- Fermez l'appareil et au besoin pressez lentement les deux poignées l'une vers l'autre pour obliger les moules à se toucher. Sous l'effet de la tension de vapeur qui se développe dans la pâte, vous constaterez par la suite un léger soulèvement du couvercle. Ce phénomène est naturel et n'influencera pas négativement le résultat final.
- Travaillez toujours les ingrédients à la température de la pièce. Huilez une première fois les moules dès qu'ils arrivent à la température de cuisson. **Moules pas assez chauds = gaufres collantes.**
- Une ouverture hâtive de l'appareil risque de séparer la gaufre en deux et d'engendrer un démoulage difficile.
- Attention, la levure boulangère donne une pâte qui augmente de deux ou trois fois de volume. Prévoyez donc un récipient ad hoc.

## WAFELS BAKKEN

### Praktische tips

- Zet het apparaat goed horizontaal en laat het met gesloten deksel opwarmen tot het lampje dooft.
- Open het apparaat en vet de twee platen rijkelijk in met een keukenpenseel of een doek. Verwijder alle resten van nylon of kunstvezels die door de hitte zouden kunnen smelten.
- Vet het apparaat voor de tweede bakbeurt nogmaals lichtjes in. Voor de volgende bakbeurten hoeft u het niet meer in te vetten, of zeer weinig als u veel suiker gebruikt.
- Leg de deegballen in het midden van elk van de twee markeringen van de bakvorm.
- Doe het apparaat dicht en druk indien nodig de twee handgrepen langzaam naar elkaar toe zodat de vormen elkaar raken. Onder het effect van de stoomdruk die zich in het deeg ontwikkelt zal het deksel lichtjes worden opgetild. Dit is een natuurlijk verschijnsel dat het eindresultaat niet negatief zal beïnvloeden.
- Bewerk de ingrediënten altijd op kamertemperatuur. Bestrijk de bakvormen een eerste keer met olie zodra zij de baktemperatuur hebben bereikt. **Als de bakvormen niet warm genoeg zijn zullen de wafels klevan!**
- Als u het apparaat te vlug opent kunnen de wafels uit elkaar worden getrokken of laten ze zich moeilijk uit de vorm nemen.
- Let op : bakkersgist doet het deeg rijzen tot het volume twee- of driemaal zo groot is. Voorzie dus altijd een geschikt recipiënt.

## PREPARATION OF WAFFLES

### Practical advice

- Place the appliance securely on a flat surface and allow it to heat up, with the case closed, until the signal light goes out.
- Open the appliance and generously grease the two plates with a kitchen brush or a cloth. Avoid using anything made of nylon or synthetic fibres that would melt when heated.
- Grease more lightly for the second cooking and normally the subsequent cookings will not require more greasing, or only a little if the quantity of sugar is high.
- Place the balls of dough in the centre of each of the two imprints on the iron.
- Close the appliance and if necessary slowly press the two handles together so that the irons are touching. With the effect of the steam pressure that builds up in the dough, you will then notice a slight lifting of the cover. This is a normal reaction and will not negatively influence the final result.
- Always mix and handle the ingredients at room temperature. Oil the irons once when they reach cooking temperature. **Irons that are not sufficiently hot = waffles that stick.**
- Opening the appliance too soon could split the waffle in two and lead to difficulty removing it from the iron.
- Note, baker's yeast gives a dough that will double or triple in volume, so use a bowl that is adequately large.

# MULTEX

## Utilisation des pâtes liquides

- Versez à la louche une quantité de pâte suffisante pour recouvrir la totalité de chaque empreinte des moules. Un récipient muni d'un bec verseur sera des plus pratique.
- Refermez l'appareil et retournez-le en le faisant pivoter sur sa base. Ce faisant, la pâte liquide coulera jusqu'au fond de l'empreinte du deuxième moule et les gaufres auront dès lors deux faces parfaites.

## Enlèvement des gaufres

- Pour retirer les gaufres après cuisson, nous vous recommandons les longues fourchettes à deux dents que vous pourrez vous procurer chez votre électroménagiste.
- A défaut de celles-ci, utilisez une aiguille à tricoter, voire une fourchette ordinaire, en veillant à l'introduire horizontalement dans la gaufre sans toucher le recouvrement antiadhésif des moules.

***La détérioration mécanique du recouvrement antiadhésif des plaques n'est pas couverte par la garantie.***

*Les recettes pour Croque-Monsieur et gaufres sont données page 16 et suivantes.*

## Gebruik van vloeibaar deeg

- Schep met een soeplepel zoveel deeg als nodig is om heel de markeringen van de vormen te bedekken. Heel handig is ook een recipiënt met een schenkuit.
- Doe het apparaat dicht en draai het rond op zijn basis. Het vloeibare deeg loopt tot achterin de markering van de tweede bakvorm en de wafels krijgen twee perfecte oppervlakken.

## Verwijderen van de wafels

- Verwijder de wafels na het bakken bij voorkeur met lange tweetandige vorken. Deze zijn verkrijgbaar bij uw elektrozaak.
- U kunt hiervoor ook een breinaald of een gewone vork gebruiken. Steek ze horizontaal in de wafel zonder de anti-kleeftlaag van de vormen te raken.

***Mechanische schade aan de anti-kleeftlaag van de platen valt niet onder de garantie.***

*Vanaf pagina 16 vindt u enkele recepten voor croque-monsieur en wafels.*

## Using liquid dough (batter)

- Use a ladle to pour a sufficient amount of batter to cover the whole area of each imprint on the irons. A ladle equipped with a spout for pouring will be the most practical.
- Close the appliance and turn it over by pivoting it on its base. Doing this, the batter will flow to the bottom of the imprint of the second iron and the waffles will thus have two perfectly formed sides.

## Removing the waffles

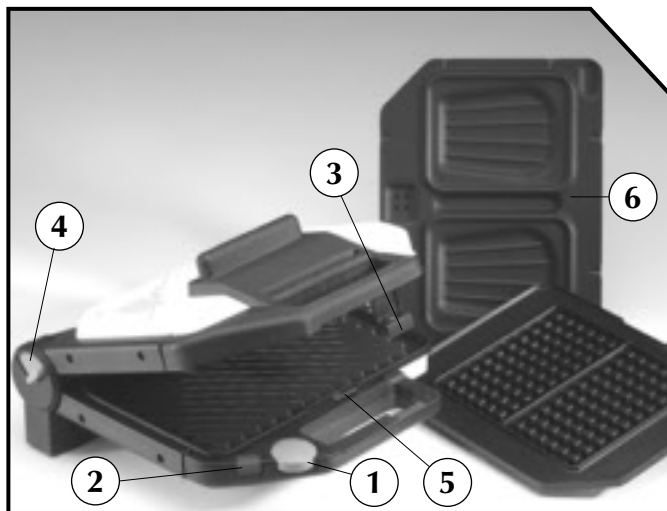
- To remove the waffles after cooking, we recommend a long two-pronged fork that can be purchased from a kitchen appliance dealer.
- In the absence of such a utensil, use a knitting needle or an ordinary fork, being careful to insert it horizontally into the waffle without touching the anti-stick coating on the irons.

***Mechanical damaging of the anti-stick coating on the plates is not covered by the guarantee.***

*The recipes for grilled sandwiches and waffles are given on pages 16 and following.*

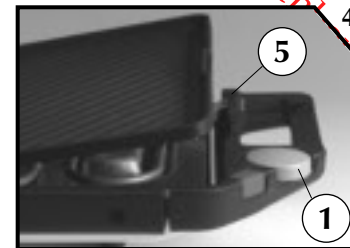
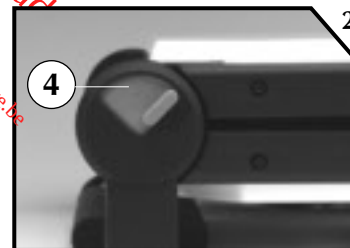
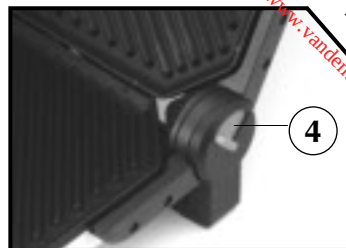


# GAUFREX



## Description de l'appareil

1. Réglage de la température
2. Lampe témoin
3. Clip de fermeture
4. Verrouillage de la charnière
5. Ressort de maintien du moule
6. Moules interchangeables.



## Beschrijving van het apparaat

1. Temperatuurregeling
2. Lampje
3. Sluitclip
4. Scharniergegrendel
5. Bevestigingsveer van de bakvorm
6. Onderling verwisselbare bakvormen

## Description of the appliance

1. Temperature gauge
2. Signal light
3. Closing clip
4. Hinge locking mechanism
5. Support spring for the iron
6. Interchangeable irons.

# GAUFREX



## Changement des moules

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Les moules se détachent par une légère pression sur les ressorts de maintien (fig. 4-5 p.9). Pour remplacer les moules, il faut glisser la plaquette au dos du moule dans l'encoche prévue à cet effet. Pressez ensuite sur les moules jusqu'à l'encliquetage.

## Moules disponibles :

Ces moules peuvent être achetés séparément.

- Moule Gril (G001)
- Gaufres de ménage 6 x 10 (G002)
- Galettes fines 16 x 28 (G003)
- Gaufres de ménage 4 x 7 (G004)
- Moule Croque (G005)

## Verwisselen van de bakvormen

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- De bakvormen komen los met een lichte druk op de bevestigingsveren (fig. 4-5 p. 9). Om de vormen te verwisselen schuift u het plaatje achterop de bakvorm in de hiertoe voorziene inkeping. Druk vervolgens op de bakvormen tot ze vastklikken.

## Beschikbare bakvormen :

Deze vormen kunnen afzonderlijk worden gekocht.

- Grillvorm (G001)
- Huishoudwafels 6 x 10 (G002)
- Fijne galetten 16 x 28 (G003)
- Huishoudwafels 4 x 7 (G004)
- Croquevorm (G005)

## Changing the irons

- Unplug the appliance and allow it to cool.
- The irons can be removed by pressing lightly on the support springs (fig. 4-5 p.9). To put the irons in place, slide the plaque on the back of the iron into the notch provided for this purpose. Then press on the irons until they click into place.

## Irons available :

These irons can be purchased separately.

- Grill iron (G001)
- Home-made waffles 6 x 10 (G002)
- Thin (biscuit) waffles 16 x 28 (G003)
- Home-made waffles 4 x 7 (G004)
- Grilled sandwich iron (G005)

F

NL

GB

## CONSEILS DE SECURITE

- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant alimentée en 230 V et équipée d'une prise de terre.
- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur l'appareil.
- Ne laissez pas chauffer l'appareil sans moules de cuisson.
- Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le placez pas sous le robinet. Faites vérifier l'appareil en cas d'immersion accidentelle.
- Tenez les enfants à l'écart de tout appareil chauffant.
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie.
- Le Gauxrex n'est pas destiné à être utilisé en mode "grill" en position complètement ouverte.

## AVANT L'EMPLOI

- Démontez les moules et remontez-les.
- Lavez-les soigneusement avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour vaisselle et séchez-les. Graissez les plaques au moyen d'un pinceau de cuisine ou d'un chiffon. Vous pouvez également graisser les plaques à chaud en utilisant un morceau de lard gras. Cette opération peut être renouvelée chaque fois que les moules auront été nettoyés avec un détergent.
- Evitez de rayer ou d'abîmer le recouvrement antiadhésif. Utilisez une spatule en bois plutôt que des ustensiles métalliques. N'utilisez pas de brosse métallique ou à brins durs pour le nettoyage.

## APRES L'EMPLOI

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir en position ouverte.

## VEILIGHEIDSTIPS

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact van 230 V.
- Controleer of de netspanning overeenstemt met diegene die is aangegeven op het apparaat.
- Verhit het apparaat nooit zonder de bakvormen.
- Haal onmiddellijk na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt of opbergt.
- Dompel het apparaat nooit in water en zet het niet onder de kraan. Laat na onvrijwillige onderdompeling het apparaat nakijken.
- Hou kinderen uit de buurt van elk heet apparaat.
- Als de elektrische voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een nieuwe kabel of door een nieuw geheel verkrijgbaar bij de fabrikant of de na-verkoop service.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) wiens fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij door tussenkomst van een persoon welke verantwoordelijk is voor hun veiligheid, hebben kunnen genieten van toezicht of van voorafgaande instructies over het gebruik van dit apparaat.
- Men dient erover te waken dat kinderen niet spelen met dit apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd om in werking gesteld te worden door middel van een tijdschakelaar.
- De Gauxrex is niet bestemd om als "grill" gebruikt te worden in de stand "volledig open".

## VOOR GEBRUIK:

- Demonteer de vormen en monteer ze opnieuw.
- Was ze zorgvuldig met water met een beetje afwasmiddel en droog ze af. Vet de platen in met een keukenspenseel of een doek. U kunt ze ook warm invetten met een stuk vet spek. Dit moet telkens worden herhaald als de platen met een detergent werden gereinigd.
- Zorg ervoor dat u de anti-kleeftlaag niet krast of beschadigt. Gebruik liever een houten spatel dan metalen keukengerei. Reinig de platen niet met een metalen borstel of een borstel met harde haren.

## NA GEBRUIK

- Haal de stekker uit het stopcontact, zet het apparaat open en laat het zo afkoelen.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance must be plugged into a 230 V grounded/earthed socket.
- Verify that the electricity supplied corresponds to that indicated on the appliance.
- Do not heat the appliance without cooking irons.
- Unplug the appliance immediately after use and allow it to cool before cleaning or putting it away.
- Never immerse the appliance in water and do not place it under the tap. Have the appliance checked in case of accidental immersion in water.
- Keep children well away from any hot appliance.
- If the supply cable has been damaged, it must be replaced by a cable of by a special assembly obtainable from the manufacturer or from the after-sales department.
- This appliance is not designed to be used by persons (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, nor by persons lacking experience or knowledge, except when having received supervision or instructions from another person responsible for their security about the use of this appliance in advance.
- Supervision is needed to make sure that children do not play with the appliance.
- The appliance shall not be switched on/off using a time switch.
- The Gauxrex shall not be used in "grill"-mode in a complete open position.

## BEFORE USING

- Remove the irons and put them back in place.
- Wash them carefully in hot water with a bit of washing-up liquid/dish soap and dry them. Grease the plates using a cooking brush or a cloth. You can also grease the plates when hot using a piece of fatty bacon. This operation can be repeated each time that the cooking plates have been washed with soap.
- Avoid scratching or damaging the anti-stick coating. Use a wooden spatula instead of metallic utensils. Don't use a metallic brush or one with hard bristles for washing.

## AFTER USING

- Unplug the appliance and allow it to cool in the open position.

# GAUFREX

## POUR GRILLER A GRIL FERME

- Déverrouillez les charnières. Le symbole // doit alors être visible (fig.1-4 p.9).
- Placez le gril fermé sur une surface horizontale et branchez-le.
- Sélectionnez la température voulue au moyen de la molette de réglage (fig.4-1 p.9).

Consultez à cet effet les indications suivantes :

|         | position du thermostat | Temps de cuisson (min.) |
|---------|------------------------|-------------------------|
| Boeuf   | 4 à 5                  | 2 à 3                   |
| Porc    | 3 à 4                  | 6 à 12                  |
| Mouton  | 3 à 4                  | 10 à 12                 |
| Poisson | 2 à 3                  | 4 à 10                  |

- Le gril est à bonne température dès que la lampe témoin s'éteint. Ouvrez le gril et placez la viande sur la plaque inférieure.
- Fermez le gril. Pour obtenir un effet de quadrillage très appétissant, ouvrez le gril à mi-cuisson et tournez la viande un quart de tour. Refermez le gril et poursuivez la cuisson.

## POUR GRILLER A GRIL OUVERT

- Laissez préchauffer le gril une dizaine de minutes en position fermée.
- Le gril est à bonne température dès que la lampe témoin s'éteint. Ouvrez le gril et placez y la viande. Retournez-la régulièrement.

## GRILLEN MET GESLOTEN GRILL

- Ontgrendel de scharnieren. Het symbool // moet zichtbaar zijn (fig. 1-4 p. 9)
- Zet de gesloten grill op een horizontaal oppervlak en stop de stekker in het stopcontact.
- Stel de gewenste temperatuur in met de regelmoer (fig. 4-1 p. 9).

Hou u hierbij aan de volgende indicaties :

| Stand thermostaat | Baktijd (minuten) |
|-------------------|-------------------|
| Rund 4 à 5        | 2 à 3             |
| Varken 3 à 4      | 6 à 12            |
| Schaap 3 à 4      | 10 à 12           |
| Vis 2 à 3         | 4 à 10            |

- Zodra het lampje dooft is de grill op de juiste temperatuur. Open de grill en leg het vlees op de onderste plaat.
- Doe de grill dicht. Om een mooi ruitmotief te bekomen opent u de grill na de halve baktijd en draait u het vlees een kwartslag. Sluit de grill weer en laat verder bakken.

## GRILLEN MET GEOPENDE GRILL

- Laat de grill gedurende een tiental minuten voorverwarmen in gesloten positie.
- Zodra het lampje dooft is de grill op de juiste temperatuur. Open de grill en leg er het vlees in. Draai het regelmatig om.

## FOR GRILLING WITH A CLOSED GRILL

- Unlock the hinges. The // symbol must be visible (fig. 1-4 p.9).
- Place the closed grill on a horizontal surface and plug it in.
- Select the desired temperature by means of the gauge (fig. 4-1 p.9).

For this purpose consult the following indications :

|      | Thermostat position | Cooking time (in minutes) |
|------|---------------------|---------------------------|
| Beef | 4 to 5              | 2 to 3                    |
| Pork | 3 to 4              | 6 to 12                   |
| Lamb | 3 to 4              | 10 to 12                  |
| Fish | 2 to 3              | 4 to 10                   |

- The grill is at the correct temperature when the signal light goes out. Open the grill and place the meat on the lower plate.
- Close the grill. To obtain an appetising criss-cross grill pattern, open the grill half way through cooking and turn the meat a quarter turn. Close the grill and continue cooking.

## FOR GRILLING WITH AN OPEN GRILL

- Allow the grill to heat up for ten minutes in the closed position.
- The grill is at the correct temperature when the signal light goes out. Open the grill and place the meat on it. Turn the meat consistently.



# GAUFREX

## CUISSON AVEC MOULE SUPERIEUR EN SURPLOMB

- Cette position est utilisée pour les mets délicats qui ne peuvent supporter le poids de la partie supérieure ou qui doivent être préparés dans une enceinte chaude.
- Bon nombre de plats surgelés peuvent être portés à bonne température en utilisant l'appareil dans cette position.
- Pour mettre le gril dans cette position, procédez comme suit : mettez les charnières en position déverrouillée // (fig. 1-4 p.9). Placez la partie supérieure du gril en position verticale et soulevez-la de quelques centimètres.
- Tout en maintenant le gril dans cette position, verrouillez les charnières position / (fig. 2-4 p.9) Mettez le clip (fig. 3-3 p.9) en position verticale sur les nervures de la poignée inférieure.

## FAITES DES GAUFRES

- Pour ce faire, on utilise l'appareil en position fermée et avec les charnières verrouillées position /.
- Sélectionnez la température voulue. La position optimale de la molette de réglage varie entre 4 et 5. Ce réglage peut être adapté selon les recettes ou suivant votre goût personnel.
- Le gaufrier est à bonne température dès que la lampe témoin s'éteint. Ouvrez le gaufrier et placez la pâte au centre des moules. Fermez l'appareil et verrouillez-le si nécessaire au moyen du clip de fermeture.

## BAKKEN MET OVERHANGENDE BOVENVORM

- Deze positie wordt gebruikt voor delicate gerichten die het gewicht van het bovenste gedeelte niet verdragen of binnen een warme omgeving moeten worden bereid.
- Heel wat diepvriesgerechten kunnen op de juiste temperatuur worden gebracht als u het apparaat in deze positie gebruikt.
- Om de grill in deze positie te brengen gaat u als volgt te werk :  
ontgrendel de scharnieren // (fig. 1-4 p. 9). Zet het bovenste gedeelte van de grill verticaal en til het enkele centimeters op.
- Hou de grill in deze positie en vergrendel de scharnieren positie / (fig. 2-4 p. 9) Zet de clip (fig. 3-3 p. 9) verticaal op de groeven van de onderste handgreep.

## WAFELS BAKKEN

- Gebruik het apparaat hiervoor in gesloten positie en met vergrendelde scharnieren positie /.
- Stel de gewenste temperatuur in. De optimale positie van de regelmoer varieert van 4 tot 5. Deze regeling kan worden aangepast naargelang de recepten en volgens uw persoonlijke smaak.
- Het wafelijzer heeft de juiste temperatuur zodra het lampje dooft.
- Open het wafelijzer en schep het deeg in het midden van de bakvormen. Sluit het apparaat en vergrendel indien nodig met de sluitclip.

## COOKING WITH UPPER IRON OVERHANGING

- This position is used for delicate dishes that cannot support the weight of the upper part or that must be prepared in a warm enclosure.
- Many frozen dishes can be brought to the right temperature using the appliance in this position.
- To place the grill in this position, proceed as follows :  
place the hinges in the unlocked position // (fig. 1-4 p.9). Place the upper part of the grill in the vertical position and raise it a few centimetres.
- Holding the grill in this position, lock the hinges (/ position) (fig. 2-4 p.9). Place the clip (fig. 3-3 p.9) in the vertical position on the ribs of the interior handle.

## MAKING WAFFLES

- To make waffles, the appliance is used in the closed position and with the hinges locked (/ position).
- Select the desired temperature. The optimal position of the adjustable temperature gauge varies between 4 and 5. This adjustment can be varied according to the recipes or in accordance with your personal taste.
- The waffle iron is at the correct temperature when the signal light goes out. Open the waffle iron and place the dough in the centre of the irons. Close the appliance and lock it if necessary by means of the closing clip.

# GAUFREX

## UTILISATION DES PÂTES LIQUIDES

- Versez à la louche une quantité de pâte suffisante. Fermez le gaufrier et retournez-le en le faisant pivoter sur son socle. Vous obtiendrez de la sorte un bon remplissage du moule et les gaufres seront parfaites.

## Enlèvement des gaufres

- Utilisez de préférence une fourchette spéciale à deux longues dents que vous pouvez vous procurer chez votre quincaillier. A défaut de celle-ci, utilisez une aiguille à tricoter, voire une fourchette ordinaire, en veillant à l'introduire horizontalement dans la gaufre sans toucher le revêtement antiadhésif des moules.

## Conseils :

Travaillez toujours les ingrédients à la température de la pièce. Huilez une première fois les moules dès qu'ils arrivent à la température de cuisson. **Moules pas assez chaud = gaufres collantes.**

Une ouverture hâtive de l'appareil risque de séparer la gaufre en deux et d'engendrer un démoulage difficile.

Attention, la levure boulangère donne une pâte qui augmente de deux ou trois fois de volume. Prévoyez toujours un récipient ad hoc.

**La détérioration mécanique du recouvrement des moules n'est pas couverte par la garantie.**

## GEbruik VAN VLOEIBAAR DEEG

- Schep met een soeplepel voldoende deeg. Sluit het wafelijzer en draai het rond op zijn sokkel. Zo worden de bakvormen goed gevuld en bekomt u perfecte wafels.

## Verwijderen van de wafels

- Gebruik bij voorkeur een speciale vork met twee lange tanden, te koop in de ijzerhandel. U kunt ook een breinaald of een gewone vork gebruiken. Steek ze altijd horizontaal in de wafel zonder de anti-kleeftlaag van de bakvormen te raken.

## Tips :

- Bewerk de ingrediënten altijd aan kamertemperatuur. Bestrijk de vormen een eerste keer met olie zodra zij de baktemperatuur hebben bereikt. **Als de vormen onvoldoende warm zijn zullen de wafels kleven!**
- Als u het apparaat te vlug opent kunnen de wafels uit elkaar worden getrokken of laten ze zich moeilijk uit de vorm nemen.
- Let op : bakkersgist doet het deeg rijzen tot het volume twee- of driemaal zo groot is. Voorzie dus altijd een geschikt recipiënt.

**Mechanische schade aan de anti-kleeftlaag van de bakvormen wordt niet gedekt door de garantie.**

## USING LIQUID DOUGH (BATTER)

- Pour a sufficient quantity of batter using a ladle. Close the waffle iron and turn it over by pivoting it on its base. In this manner the iron will fill properly and the waffles will be perfect.

## Removing the waffles

- To remove the waffles after cooking, we recommend a special long two-pronged fork that can be purchased from a kitchen appliance dealer. In the absence of such a utensil, use a knitting needle or an ordinary fork, being careful to insert it horizontally into the waffle without touching the anti-stick coating on the irons.

## Tips :

- Always mix and handle the ingredients at room temperature. Oil the irons once when they reach cooking temperature. **Irons that are not sufficiently hot = waffles that stick.**
- Opening the appliance too soon could split the waffle in two and lead to difficulty removing it from the iron.
- Note, baker's yeast gives a dough that will double or triple in volume, so use a bowl that is adequately large.

**Mechanical damaging of the anti-stick coating on the plates is not covered by the guarantee.**



## ENTRETIEN

- L'extérieur de l'appareil doit simplement être nettoyé avec un chiffon humide.
- Retirez les moules de l'appareil et lavez-les dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent ménager. Certains détergents pour lave-vaisselle sont trop agressifs et risquent de détériorer le revêtement antiadhésif. Si nécessaire, laissez tremper les moules 1/2 h avant de les brosser avec une éponge. Il ne faut jamais tremper l'appareil dans l'eau : cela détériorerait les éléments électriques.
- Évitez d'utiliser une brosse ou une éponge métallique qui grifferait le revêtement antiadhésif.
- Remettez les moules de cuisson dans l'appareil après les avoir séchés.



### Symbole WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment, Déchets électriques et d'équipement électronique)

L'utilisation du symbole WEEE indique que ce produit ne peut pas être traité comme déchet

domestique. Assurez-vous de vous débarrasser de ce produit selon les lois en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement. Pour plus d'informations détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le fournisseur de service de mise au rebut de déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## ONDERHOUD

- Reinig de buitenkant van het apparaat eenvoudig met een vochtige doek.
- Verwijder de vormen uit het apparaat en was ze in warm water met een scheutje huishoudelijk reinigingsmiddel. Sommige vaatwasmiddelen zijn te agressief en kunnen de anti-kleeflaag beschadigen. Laat de vormen indien nodig gedurende een half uur weken vooraleer ze schoon te wrijven met een spons.
- Dompel het apparaat nooit in water, de elektrische componenten zouden kunnen beschadigen.
- Gebruik geen borstel of metaalspons die de anti-kleeflaag kunnen krassen.
- Droog de bakvormen af en plaats ze weer in het apparaat.



### Het symbool voor afgedanke elektrische en elektronische appara-tuur (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE)

Het gebruik van het symbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE) geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze wordt afgedankt, draagt u bij aan de bescherming van het milieu. Raadpleeg voor meer gedetailleerde informatie over hergebruik van dit product uw plaatselijke overheid, de dienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

## MAINTENANCE

- The outside of the appliance only needs to be cleaned with a damp cloth.
- Remove the irons from the appliance and wash them in hot water with a bit of household cleaner. Certain dishwasher soaps are too strong and risk to damage the anti-stick coating. If necessary, soak the irons for half an hour before wiping them with a sponge.
- Never soak the appliance in water : this will damage the electrical components.
- Avoid using a brush or a metallic sponge which will scratch the anti-stick coating.
- Place the cooking irons back in the appliance after having dried them.



### Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Symbol

The use of the WEEE Symbol indicates that this product may not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correct-ly, you will

help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider or the shop where you purchased the product.

# MULTEX - GAUFREX

## Recettes originales pour des Croque-Monsieur différents

### Conseil utile :

le pourtour des moules est spécialement conçu pour souder par compression les bords du croque-monsieur en cours de cuisson. De cette façon, la farce de votre préparation conservera toute sa saveur.

Nous vous conseillons donc de ne pas couper les tranches de pain au format du moule, mais au contraire de les laisser légèrement déborder.

- La cuisson des Croque-Monsieur étant rapide, préparez toujours les ingrédients avant de cuire.
- Faites chauffer l'appareil jusqu'à l'extinction du voyant lumineux avant de cuire.
- Bien graisser les deux faces extérieures du moule avec du beurre ou de l'huile ;
- Pour une farce plus importante, pressez la face intérieure de la tranche de pain de mie avec une cuillère pour augmenter le volume de logement de la farce.
- Fermez l'appareil sans serrer et après seulement 30-40 secondes, pressez fortement pour assurer une bonne soudure des tranches de pain.
- Si nécessaire, utilisez le clip de fermeture. Laissez cuire 3 à 4 minutes avec le thermostat sur position 5 ou 6.

## Originele recepten voor verschillende croque-monsieurs

### Nuttige tip :

de omtrek van de bakvormen werd speciaal ontworpen om de randen van de croque-monsieur tijdens het bakken samen te drukken. Zo bewaart de vulling al haar smaak.

Snij dus geen broodsneetjes op de maat van de bakvorm, maar laat ze lichtjes uitpuilen.

- Croque-Monsieurs bakken heel snel, bereid de ingrediënten dus altijd op voorhand.
- Verhit het apparaat vóór het bakken tot het lampje dooft.
- Vet de twee buitenzijden van de bakvorm in met boter of olie, afhankelijk van het soort vulling van de croques.
- Voor een grotere vulling drukt u de binnenzijde van het broodsneetje plat met een lepel, zodat de vulling meer plaats krijgt.
- Sluit het apparaat zonder te drukken. Druk na amper 30-40 seconden steviger zodat het brood goed wordt dichtgelast.
- Gebruik indien nodig de sluitclip. Laat 3 tot 4 minuten bakken met de thermostaat op stand 5 of 6.

## Original recipes for a variety of grilled sandwiches

### Useful advice :

the border of the irons is specially designed to seal the edges of the grilled sandwich during cooking by means of compression. In this manner, the sandwich filling will retain all of its flavour and freshness.

We thus advise you not to cut the slices of bread in the form of the iron, but instead to allow them to extend slightly beyond the border of the iron.

- The cooking of grilled sandwiches being quick, always prepare the ingredients before cooking.
- Before you begin cooking, heat the appliance until the signal light goes out.
- Grease well the two sides of the iron with butter or oil, depending on the type of filling used.
- For a greater amount of filling, press the inside of the slice of sandwich bread with a spoon to increase the volume for placing the filling.
- Close the appliance without squeezing, and wait 30-40 seconds before pressing hard to assure a good sealing of the slices of bread.
- If necessary, use the closing clip. Allow to cook for 3 to 4 minutes with the thermostat at position 5 or 6.

# MULTEX - GAUFREX

**Après les Croque-Monsieur jambon fromage, bien connus de tous, essayez ces recettes ou inventez les vôtres.**

- Roast-Beef en tranches, moutarde, oignon haché.  
*Pain graissé au beurre.*
- Tomate en tranches, parmesan râpé, filets d'anchois, olives, basilic.  
*Pain graissé à l'huile d'olives.*
- Faire un creux dans la tartine du dessous avec le dos d'une cuillère, y déposer l'œuf, sel, poivre.  
*Pain graissé au beurre.*
- Battre un œuf, y ajouter des filets d'anchois hachés, sel et poivre.  
*Pain graissé à l'huile d'olives.*
- Poulet froid, sel, poivre, ail, béchamel.  
*Pain graissé au beurre.*
- Tranches de porc froid, compote de pommes.  
*Pain graissé au beurre.*
- Filets de poisson fumé, un œuf dur haché, béchamel, sel, poivre, persil.  
*Pain graissé au beurre.*
- Pâté de foie, oignon en rondelles.  
*Pain graissé au beurre ou au saindoux.*
- Thon et tomate en tranches, sel, poivre.  
*Pain graissé à l'huile d'olives.*
- Tranches de saumon, maïs doux en grains, curry.  
*Pain graissé à l'huile de maïs.*
- Corned Beef en tranches, oignons en lamelles, mayonnaise, tranches de tomate.  
*Pain graissé à l'huile d'olives.*
- Gruyère râpé, lard fumé en tranches.  
*Pain graissé au beurre ou au saindoux.*
- Jambon en dés, céleri finement haché, pécorino, ketchup.  
*Pain graissé à l'huile de maïs.*

**Probeer naast de welbekende croque-monsieurs met kaas en ham ook eens deze recepten of laat uw fantasie werken.**

- Sneetjes roastbeef, mosterd, gehakte ui.  
*Beboterd brood.*
- Schijfjes tomaat, geraspte Parmezaanse kaas, ansjovisfilets, olijven, basilicum.  
*Brood bestreken met olijfolie.*
- Maak met de rug van een lepel een holte in de onderste boterham en leg er ei, peper en zout in. *Beboterd brood.*
- Klop een ei, voeg er gehakte ansjovisfilets, peper en zout aan toe. *Brood bestreken met olijfolie.*
- Koude kip, peper, zout, bechamelsaus.  
*Beboterd brood.*
- Sneetjes koud varkensvlees, appelmoes.  
*Beboterd brood.*
- Gerookte visfilets, een fijngehakt hardgekookt ei, bechamelsaus, peper, zout, peterselie. *Beboterd brood.*
- Leverpastei, uiringen. *Beboterd brood of met reuzel.*
- Tonijn en schijfjes tomaat, peper, zout.  
*Brood bestreken met olijfolie.*
- Sneetjes zalm, zachte maïskorrels, curry.  
*Brood bestreken met maïsolie.*
- Sneetjes corned beef, ui in reepjes, mayonaise, schijfjes tomaat. *Brood bestreken met olijfolie.*
- Geraspte gruyère, sneetjes gerookt spek.  
*Beboterd brood of met reuzel.*
- Blokjes ham, fijngehakte selder, pecorino, ketchup. *Brood bestreken met maïsolie.*
- Blokjes ham, schijfjes tomaat, peper, zout.  
*Brood bestreken met olijfolie.*

**In addition to the well-known grilled cheese and grilled ham & cheese sandwiches, try the following recipes or invent your own.**

- Sliced roast beef, mustard, grated onion.  
*Bread coated with butter.*
- Sliced tomato, grated parmesan cheese, anchovies, olives, basil.  
*Bread coated with olive oil.*
- Make a hollow in the bottom slice of bread with the underside of a spoon, crack open the egg in the depression, add salt and pepper. *Bread coated with butter.*
- Beat an egg, adding to it grated anchovies, salt and pepper. *Bread coated with olive oil.*
- Cold chicken, salt, pepper, garlic, béchamel (white sauce). *Bread coated with butter.*
- Sliced cold pork, apple sauce.  
*Bread coated with butter.*
- Sliced smoked fish, grated hard-boiled egg, béchamel, salt, pepper, parsley.  
*Bread coated with butter.*
- Liver pâté, thinly sliced onion.  
*Bread coated with butter or lard.*
- Tuna and tomato slices, salt, pepper.  
*Bread coated with olive oil.*
- Slices of salmon, corn kernels (niblets), curry.  
*Bread coated with corn oil.*
- Sliced corned beef, thinly sliced onion, mayonnaise, tomato slices.  
*Bread coated with olive oil.*
- Grated gruyère cheese, sliced smoked bacon.  
*Bread coated with butter or lard.*
- Cubed ham, finely grated celery, pecorino, ketchup. *Bread coated with corn oil.*
- Cubed ham, tomato slices, salt, pepper.  
*Bread coated with olive oil.*

# MULTEX - GAUFREX

## RECETTES POUR GAUFRES

### Gaufres de ménage (moule 4 x 7 ou 6 x 10)

Proportions :

1 kg de farine - 1 cuil. à soupe de sucre impalpable - 50 gr de levure fraîche - 500 gr de margarine ou de beurre - 6 oeufs - 1 tasse d'eau ou de lait tiède - 1 pincée de sel - sucre semoule suivant goût (500 à 700 gr)

#### Préparation :

Versez la farine dans une bassine - Y pratiquer une fontaine dans laquelle vous placez le sucre impalpable et la levure émietée - Versez l'eau tiède, mélangez et laissez le levain se former à couvert (10-15 minutes environ) - Brisez ensuite les oeufs et incorporez-les au mélange avec la margarine ou le beurre ramolli mais non fondu - Ajoutez le sel - Pétrissez bien le tout et laissez lever jusqu'au double du volume (1 à 1 1/2 h) - Incorporez enfin le sucre semoule à l'aide d'une spatule et branchez le fer.

### Galettes de sucre (moule 16 x 28)

Proportions :

500 gr de farine - 400 gr de sucre fin - 3 sachets de sucre vanillé - 5 oeufs - 400 gr de beurre - 1 pincée de sel

#### Préparation :

Versez la farine dans un plat - Ajoutez le sucre, le sel, et le sucre vanillé - Faites une fontaine - Versez y les oeufs battus - Incorporez petit à petit la farine - Ajoutez le beurre fondu - Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène - Laissez-la reposer au moins deux heures dans un endroit frais - Faites-en des petits boudins allongés.

## WAFELRECEPTEN

### Huishoudwafels (bakvorm 4 x 7 of 6 x 10)

Verhoudingen : 1 kg bloem - 1 soeplepel fijne poedersuiker - 50 gr verse gist - 500 gr margarine of boter - 6 eieren - 1 kopje lauw water of melk - snuiffe zout - fijne kristalsuiker naar smaak (500 tot 700 gr)

#### Bereiding :

Stort de bloem in een kom - Maak er een kuiltje in en doe er de fijne poedersuiker en de in stukjes gesneden gist in - Schenk er lauw water bij, meng onder elkaar en laat afgedekt rijzen (ongeveer 10-15 minuten) - Breek vervolgens de eieren en voeg ze bij het mengsel met margarine of zachte maar niet gesmolten boter - Voeg zout toe - Knead alles goed en laat rijzen tot het volume verdubbeld is (1 tot 1,5 uur) - Voeg ten slotte de fijne kristalsuiker toe met een spatel en schakel het wafelijzer in.

### Suikergalettten (bakvorm 16 x 28)

Verhoudingen : 500 gr bloem - 400 gr fijne suiker - 3 zakjes vanillesuiker - 5 eieren - 400 gr boter - snuiffe zout.

#### Bereiding :

Stort de bloem in een schotel - Voeg er suiker, zout en vanillesuiker aan toe - Maak een kuiltje en doe er de geklopte eieren in - Meng beetje bij beetje de bloem - Doe er gesmolten boter bij - Bewerk het deeg tot het glad en homogeen is - Laat het minstens twee uur rusten op een koele plaats - Vorm er vervolgens langwerpige worstjes van.

## RECIPES FOR WAFFLES

### Home-made waffles (iron - 4 x7 or 6 x10)

Proportions :

1 kg of flour - 1 tbsn extra fine-grained sugar (impalpable) - 50 gr fresh yeast - 500 gr margarine or butter - 6 eggs - 1 cup warm water or milk - a pinch of salt - castor sugar to taste (500 to 700 gr)

#### Preparation :

Pour the flour into a bowl - Make a depression in the flour into which you place the extra fine-grained sugar and crumble the yeast - Pour in the warm water, mix and cover while it leavens (10-15 minute approximately) - Crack open the eggs and blend them into the mixture with the margarine or butter softened but not melted - Add the salt - Knead the mixture well and leave it to rise until it has doubled in volume (1 to 1 1/2 hours) - Finally blend in the castor sugar using a spatula and plug in the iron.

### Thin (biscuit) sugar waffles (iron 16 x 28)

Proportions :

500 gr of flour - 400 gr of fine-grained sugar - 3 packets of vanilla sugar - 5 eggs - 400 gr of butter - a pinch of salt

#### Preparation :

Pour the flour into a bowl - Add the sugar, salt and vanilla sugar - Make a depression - Pour in the beaten eggs - gradually blend the flour into the centre - Add the melted butter - Mix the dough until it becomes smooth and evenly mixed - Leave it to sit at least two hours in a cool place - Form it into little elongated balls (sausage shaped).

# MULTEX - GAUFREX

## Gaufres chaudes de Bruxelles

(moule 4 x 6 ou 4 x 7)

Proportions :

250 gr de farine fermentante - 1/4l. de lait - 100 gr de beurre - 3 sachets de sucre vanillé - 3 œufs - 1 pincée de sel.

### Préparation :

Dans un plat, mélangez la farine et le sucre. Ajoutez un peu de lait, mélangez bien - Ensuite, incorporez les jaunes d'œufs puis le reste du lait afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Ajoutez le beurre fondu et finalement incorporez délicatement les blancs d'œufs fermement battus en neige - Cuisez immédiatement dans le moule. Servez les gaufres chaudes, saupoudrées de sucre impalpable.

## Gaufres Chantilly

(moule 4 x 6 ou 4 x 7)

Proportions pour 5-6 gaufres :

100 gr de farine - 12,5 cl de lait - 4 jaunes d'œufs - 100 gr de beurre fondu - 2 sachets de sucre vanillé - 1 cuil. à café de levure en poudre - 1 pincée de sel - 6 blancs d'œufs fermement battus en neige.

### Préparation :

Battez les jaunes avec le lait froid - Incorporez lentement la farine avec la levure - Ensuite le beurre fondu, le sucre vanillé, le sel et pour terminer les blancs d'œufs fermement battus en neige - Versez immédiatement la pâte dans le moule graissé - Fermez et retournez le gaufrier bien chaud pour que la pâte s'écoule uniformément - Laissez refroidir et garnissez de crème fouettée sucrée et de fruits rouges (fraises - framboises).

## Warme Brusselse wafels

(bakvorm 4 x 6 of 4 x 7)

Verhoudingen :

250 gr zelfrijzende bloem - 1/4 l melk - 100 gr boter - 3 zakjes vanillesuiker - 3 eieren - snuifje zout

### Bereiding :

Meng de bloem en de suiker in een schotel - Voeg een beetje melk toe, goed mengen - Voeg er de eierdooiers aan toe plus de rest van de melk om een glad en homogeen deeg te bekomen.

Voeg de gesmolten boter toe en vervolgens heel voorzichtig de stevig tot sneeuw geklopte eiwitten - Bak onmiddellijk in de vorm - Dien de wafels warm op, bestrooid met fijne poedersuiker.

## Slagroomwafels (bakvorm 4 x 6 of 4 x 7)

Verhoudingen voor 5-6 wafels :

100 gr bloem - 12,5 cl melk - 4 eierdooiers - 100 gr gesmolten boter - 2 zakjes vanillesuiker - 1 koffielepel poedergist - snuifje zout - 6 stevig tot sneeuw geklopte eiwitten.

### Bereiding :

Klop de eierdooiers met de koude melk - Voeg langzaam de bloem met de gist toe - Vervolgens de gesmolten boter, de vanillesuiker, het zout en om te eindigen de stevig tot sneeuw geklopte eiwitten - Doe het deeg onmiddellijk in de ingevette vorm - Sluit het deksel en draai het warme wafelijzer om het deeg gelijkmatig te verdelen - Laat afkoelen en versier de wafels met slagroom en rode vruchten (aardbeien - frambozen).

## Warm Brussels waffles (iron 4 x 6 or 4 x 7)

Proportions :

250 gr of self-rising flour - 1/4 l. of milk - 100 gr of melted butter - 3 packets of vanilla sugar - 3 eggs - a pinch of salt

### Preparation :

Mix the flour and sugar together in a bowl. Add a bit of milk and mix well. Next blend in the egg yolks followed by the rest of the milk so as to obtain a smooth and evenly mixed dough. Add the melted butter and finally carefully blend in the egg whites (whipped until they peak). Cook immediately in the iron. Serve the waffles hot, sprinkled with extra fine-grained sugar or icing sugar.

## "Chantilly" waffles (Sweetened whipped cream waffles) (iron 4 x 6 or 4 x 7)

Proportions for 5-6 waffles :

100 gr of flour - 12.5 cl of milk - 4 egg yolks - 100 gr of melted butter - 2 packets of vanilla sugar - 1 tsp of powdered yeast - a pinch of salt - 6 egg whites whipped until they peak

### Preparation :

Beat the egg yolks together with the cold milk - Gradually blend in the flour along with the yeast - Next add the melted butter, the vanilla sugar, the salt and finally the egg whites whipped until they peak - Immediately pour the batter into the greased iron - Close it and turn the hot waffle iron so that the batter flows uniformly into all parts of the iron - Once cooked, leave to cool and garnish with sweetened whipped cream and strawberries or raspberries.

# MULTEX - GAUFREX

## Gaufres de Liège

(moule 4 x 7 ou 6 x 10)

Proportions :

1 kg farine - 1/3 l. de lait tiède - 50 gr de levure fraîche - 4 oeufs - 20 gr de sel - 2 sachets de sucre vanillé - 500 gr de beurre ramolli - 600gr de sucre perlé

### Préparation :

Préparez la pâte avec tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre - Laissez reposer 30 min. - Travaillez la pâte en ajoutant progressivement le beurre et ajoutez le sucre perlé - Formez des pâtons de 100 gr - Laissez reposer 15 min. sur un drap fariné et commencez la cuisson.

## Gaufres de chasse

(moule 4 x 7)

Proportions :

500 gr de farine - 25 gr de levure fraîche - 1 pincée de sel - 200 gr de beurre - 1 oeuf - 25 cl de lait - 3 sachets de sucre vanillé - 250 gr de sucre perlé

### Préparation :

Verser la farine dans un plat - Ajoutez-y le sel - Faites une fontaine - Versez-y la levure délayée dans du lait tiède et l'oeuf battu - Incorporez peu à peu la farine - Ajoutez le beurre ramolli - Pétrissez à la main jusqu'à ce que la farine soit incorporée et la pâte sèche sans être dure - Ajoutez du lait, si nécessaire - Laissez lever environ 1/2 d'heure - Ajoutez ensuite le sucre vanillé et le sucre perlé - Laissez lever à nouveau - Formez des pâtons et cuisez.

## Luikse wafels (bakvorm 4 x 7 of 6 x 10)

Verhoudingen :

1 kg bloem - 1/3 l. lauwe melk - 100 gr verse gist - 4 eieren - 20 gr zout - 2 zakjes vanillesuiker - 500 gr zachte boter - 600 gr kristalsuiker

### Bereiding :

Bereid het deeg met alle ingrediënten behalve boter en suiker - Laat 30 min - rusten - Bewerk het deeg terwijl u geleidelijk aan de boter toevoegt en voeg de kristalsuiker toe - Vorm deegballen van 100 gr - Laat 15 min - rusten op een met bloem bestrooid laken en begin te bakken.

## Jachtwafels (bakvorm 4 x 7)

Verhoudingen :

500 gr bloem - 25 gr verse gist - snuifje zout - 200 gr boter - 1 ei - 25 cl. melk - 3 zakjes vanillesuiker - 250 gr kristalsuiker

### Bereiding :

Stort de bloem in een schotel - Voeg er het zout aan toe - Maak een kuiltje en doe er de in lauwe melk opgeloste gist en het geklopte ei in - Vermeng de bloem beetje bij beetje - Voeg de zachte boter toe - Knead met de hand tot de bloem vermengd is en het deeg droog maar niet hard - Voeg melk toe indien nodig - Laat ongeveer 1/2 uur rijzen - Voeg vervolgens de vanillesuiker en de kristalsuiker toe - Laat opnieuw rijzen - Vorm deegballen en bak de wafels.

## Liege waffles (iron 4 x 7)

Proportions :

1 kg of flour - 1/3 l of warm milk - 100 gr of fresh yeast - 4 eggs - 20 gr of salt - 2 packets of vanilla sugar - 500 gr of softened butter - 600 gr of coarse sugar

### Preparation :

Prepare the dough with all of the ingredients except the butter and the sugar - Leave to sit for 30 min. - Mix the dough while gradually adding the butter and the coarse sugar - Form balls of dough of 100 gr - Leave to sit for 15 min. on a floured cloth and begin cooking.

## Hunters waffles (iron 4 x 7)

Proportions :

500 gr of flour - 25 gr of fresh yeast - a pinch of salt - 200 gr of butter - 1 egg - 25 cl. milk - 3 packets of vanilla sugar - 250 gr of coarse sugar

### Preparation :

Pour the flour into a bowl - Add the salt - Make a depression - Pour in the yeast mixed together with the warm milk and the beaten egg - Stir the flour into the centre bit by bit - Add the softened butter - Knead by hand until the flour is mixed in and the dough is dry without being hard - Add some milk if necessary - Leave to rise for approximately 1/2 of an hour - Next add the vanilla sugar the coarse sugar - Leave to rise once again - Form dough balls and begin cooking.



# MULTEX - GAUFREX

## Gaufres à la cannelle (moule 6 x 10 ou 4 x 7)

Proportions :

750 gr de farine - 300 gr de beurre - 500 gr de sucre perlé - 1/4 l. de lait - 1/4 l. d'eau - 50 gr de sucre fin - 1 cuil. à soupe de miel - 50 gr de levure fraîche - 20 gr de cannelle - 1 pincée de sel.

### Préparation :

Versez la farine dans un plat - Mélangez-y le sucre fin et le sel - Faites une fontaine au centre - Versez-y la levure délayée dans le lait tiède - Incorporez petit à petit la farine en ajoutant le reste du lait tiède et l'eau par petites quantités - Laissez lever pendant 45 minutes environ - Ajoutez à la pâte, le beurre ramolli, le sucre perlé, la cannelle et le miel - Pétrissez convenablement et laissez lever à nouveau - Formez des pâtons et laissez-les lever quelques instants sur un support fariné et cuisez en les posant au centre des moules.

## Gaufres 4/4 (moule 6 x 10)

Proportions :

250 gr de farine ordinaire - 250 gr de sucre semoule - 250 gr de margarine ou de beurre - 4 oeufs - sucre vanillé suivant goût - 1 pincée de sel. (le goût citron peut remplacer la vanille, dans ce cas râpez finement le zeste d'un citron et incorporez-le à la pâte).

### Préparation :

Mélangez la farine au sucre - Incorporez-y la margarine ou le beurre fondu et les 4 jaunes d'oeufs - Mélangez bien le tout - Battez les blancs d'oeufs additionnés d'une pincée de sel, en neige bien ferme - Incorporez-les avec le sucre vanillé ou le zeste de citron au mélange - Laissez reposer cette pâte au moins trois heures avant de cuire.

## Kaneelwafels (bakvorm 6 x 10 of 4 x 7)

Verhoudingen :

750 gr bloem - 300 gr boter - 500 gr kristalsuiker - 1/4 melk - 1/4 l water - 50 gr fijne suiker - 1 soeplepel honing - 50 gr verse gist - 20 gr kaneel - snuiffe zout.

### Bereiding :

Stort de bloem in een schotel - Meng er de fijne suiker en het zout onder - Maak een kuiltje in het midden en doe er de in lauw water opgeloste gist in - Vermeng de bloem beetje bij beetje terwijl u de rest van de lauwe melk en het water met kleine beetje toevoegt - Laat gedurende ongeveer 45 minuten rijzen - Voeg aan het deeg de zachte boter, de kristalsuiker, de kaneel en de honing toe - Goed kneden en opnieuw laten rijzen - Vorm deegballen en laat ze enkele ogenblikken rijzen op een met bloem bestrooid oppervlak - Leg ze ten slotte in het midden van de bakvormen en begin te bakken.

## 4/4 wafels (bakvorm 6 x 10)

Verhoudingen :

250 gr gewone bloem - 250 gr fijne kristalsuiker - 250 gr margarine of boter - 4 eieren - vanillesuiker naar smaak - snuiffe zout (in plaats van vanille kunt u ook citroen gebruiken : rasp de schil van een citroen fijn en meng ze onder het deeg)

### Bereiding :

Vermeng de bloem met de suiker - Meng er de margarine of gesmolten boter en de 4 eierdooiers onder - Goed mengen - Klop de eiwitten met een snuiffe zout tot stevige sneeuw - Voeg ze met de vanillesuiker of citroenschil bij het mengsel - Laat dit deeg minstens drie uur rusten voor het bakken.

## Cinnamon waffles (iron 6 x 10 or 4 x 7)

Proportions :

750 gr of flour - 300 gr of butter - 500 gr of coarse sugar - 1/4 l. of milk - 1/4 l. of water - 50 gr of fine-grained sugar - 1 tbsn of honey - 50 gr of fresh yeast - 20 gr of cinnamon - a pinch of salt

### Preparation :

Pour the flour into a bowl - Mix in the fine-grained sugar and the salt - Make a depression in the centre - Pour in the yeast mixed together with the warm milk - Stir the flour into the centre bit by bit, adding the rest of the warm milk and the water in small amounts - Leave to rise for approximately 45 minutes - Add to the dough the softened butter, the coarse sugar, the cinnamon and the honey - Knead until properly mixed and leave to rise once again - Form balls of dough and leave these to rise for a few moments on a floured surface and cook them by placing them in the centre of the irons.

## 4/4 Waffles (iron 6 x 10)

Proportions :

250 gr of ordinary flour - 250 gr of castor sugar - 250 gr of margarine or butter - 4 eggs - vanilla sugar according to taste - a pinch of - (lemon flavour can be used instead of vanilla - in such case finely grate the peel of a lemon and mix it in with the dough)

### Preparation :

Mix the flour and the sugar - Blend in the melted margarine or butter and the 4 egg yolks - Mix well - Whip the egg whites with a pinch of salt until they form peaks - Blend them into the mixture along with the vanilla sugar or lemon peel - Leave the dough to sit for at least three hours before cooking.

# MULTEX - GAUFREX

## Gaufres molles à la vanille

(moule 4 x 7 ou 6 x 10)

Proportions :

*500 gr de farine fermentante - 300 gr de margarine ou de beurre - 1 pincée de sel - 325 gr de sucre semoule - 5 oeufs - 5 sachets de sucre vanillé - 1 tasse d'eau*

### Préparation :

Faites fondre la margarine ou le beurre - Ajoutez une pincée de sel et incorporez les 325 gr de sucre et les 5 œufs fouettés comme pour une omelette - Incorporez ensuite les 5 sachets de sucre vanillé et la tasse d'eau - Ajoutez progressivement la farine en mélangeant bien le tout et cuisez sans attendre.

## Galettes fines

(moule 16 x 28)

Proportions :

*250 gr de farine - 180 gr de sucre - 3 oeufs - 200 gr de beurre - 2 sachets de sucre vanillé - une pincée de sel.*

### Préparation :

Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse homogène - Ajoutez le sel, le sucre vanillé et le beurre fondu (à faible température) et ensuite la farine par petites quantités jusqu'à l'obtention d'une pâte molle mais non coulante. Si les galettes se crevaient à la cuisson, ajoutez un peu de farine - Pour les rouler, employez un manche de spatule et procédez rapidement dès que les galettes sortent du gaufrier - Fourrez de crème au beurre, à la vanille, au moka ou au chocolat ou dégustez-les nature.

## Zachte vanillewafels

(bakvorm 4 x 7 of 6 x 10)

Verhoudingen :

*500 gr zelfrijzende bloem - 300 gr margarine of boter - snuifje zout - 325 gr fijne kristalsuiker - 5 eieren - 5 zakjes vanillesuiker - 1 kopje water.*

### Bereiding :

Laat de margarine of boter smelten - Voeg een snuifje zout toe en meng er 325 gr suiker en de 5 geklopte eieren onder - Voeg vervolgens de 5 zakjes vanillesuiker en het kopje water toe - Doe er beetje bij beetje de bloem bij, meng alles goed en begin onmiddellijk te bakken.

## Fijne galetten (bakvorm 16 x 28)

Verhoudingen :

*250 gr bloem - 180 gr suiker - 3 eieren - 200 gr boter - 2 zakjes vanillesuiker - snuifje zout.*

### Bereiding :

Klop de volledige eieren met de suiker tot u een homogene massa bekomt - Voeg er het zout, de vanillesuiker en de gesmolten boter (op lage temperatuur) aan toe en vervolgens de bloem beetje bij beetje tot u een zacht maar niet vloeïend deeg bekomt - Als de galetten tijdens het bakken barsten kunt u wat bloem bijvoegen - Rol ze zodra ze uit het wafelijzer komen vlug op met de steel van een spatel - Vul ze met crème au beurre, vanille, moka of chocolade of dien ze op zonder vulling.

## Soft vanilla waffles (iron 4 x 7 or 6 x 10)

Proportions :

*500 gr of self-rising flour - 300 gr of margarine or butter - a pinch of salt - 325 gr of castor sugar - 5 eggs - 5 packets of vanilla sugar - 1 cup of water*

### Preparation :

Melt the margarine or butter - Add a pinch of salt and blend in the 325 gr of sugar and the 5 eggs beaten as for an omelet - Next blend in the 5 packets of vanilla sugar and the cup of water - Add the flour gradually while mixing well and cook immediately.

## Thin (biscuit) waffles (iron 16 x 28)

Proportions :

*250 gr of flour - 180 gr of sugar - 3 eggs - 200 gr of butter - 2 packets of vanilla sugar - a pinch of salt*

### Preparation :

Beat the eggs with the sugar until you obtain a homogenous mix - Add the salt, the vanilla sugar and the melted butter (melted at low temperature) and then the flour bit by bit until you obtain a mix that is soft but not liquid. If the biscuit waffles crack while cooking, add a bit of flour - to roll them, use the handle of a wooden spoon and proceed quickly as soon as they are removed from the waffle iron - Fill them with vanilla, chocolate or butter icing or cream, or eat them plain.



# MULTEX - GAUFREX

## Gaufres aux amandes (moule 6 x 10)

Proportions :

500 gr de farine fermentante - 400 gr de sucre fin - 300 gr de beurre - 50 gr d'amandes broyées - 4 oeufs (petits) - 10 cl d'eau - 1 pincée de sel.

Préparation :

Versez la farine dans un plat - Ajoutez le sel, le sucre et les amandes broyées - Mélangez et faites une fontaine au centre - Versez-y les oeufs battus et incorporez peu à peu la farine - Ajoutez le beurre fondu et l'eau - Cuisez immédiatement.

## Gaufres délicieuses à la bière

(moule 6 x 10)

Proportions :

250 gr de farine - 175 gr de sucre fin - 3 oeufs - 15 gr de levure - 25 cl de bière - 1 pincée de sel.

Préparation :

Mettez tous les ingrédients ensemble dans un récipient - Malaxez-les vigoureusement au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse - Laissez reposer une 1/2 h et ajoutez 125 gr de beurre fondu juste avant de cuire - Déposez sur chaque moule une cuil. à soupe de pâte pour obtenir de grosses galettes délicieuses.

## Galettes Parisiennes (moule 16 x 28)

Proportions :

250 gr de farine - 175 gr de sucre fin - 175 gr de beurre - 2 oeufs - 1 cuil. à café de sucre vanillé - une pincée de sel.

Préparation :

Crémez le beurre (fondre à feu doux) - Ajoutez le sucre, les oeufs battus - Mélangez bien et ajoutez la farine en " pluie " - Laissez reposer quelques heures ou mieux jusqu'au lendemain - Déposez deux cuil. à café de pâte par moule pour réaliser 4 galettes à la fois.

## Amandelwafels (bakvorm 6 x 10)

Verhoudingen : 500 gr zelfrijzende bloem - 400 gr fijne suiker - 300 gr boter - 50 gr gestampte amandelen - 4 (kleine) eieren - 10 cl water - snuifje zout

Bereiding :

Stort de bloem in een schotel - Voeg de boter, de suiker en de gestampte amandelen toe - Meng alles onder elkaar en maak in het midden een kuiltje - Schenk er de geklopte eieren in en vermeng de bloem beetje bij beetje - Voeg de gesmolten boter en het water toe - Onmiddellijk bakken.

## Heerlijke bierwafels (bakvorm 6 x 10)

Verhoudingen : 250 gr bloem - 175 gr fijne suiker - 3 eieren - 15 gr gist - 25 cl bier - snuifje zout.

Bereiding :

Doe alle ingrediënten samen in een kom - Vermeng ze krachtig met de garde tot u een glad deeg bekomt - Laat een half uurtje rusten en voeg er vlak voor het bakken 125 gr gesmolten boter aan toe - Leg op elke bakvorm een soeplepel deeg om grote, heerlijke wafels te bekomen.

## Parijse galetten (bakvorm 16 x 28)

Verhoudingen : 250 gr bloem - 175 gr fijne suiker - 175 gr boter - 2 eieren - 1 koffielepel vanillesuiker - snuifje zout.

Bereiding :

Laat de boter op een zacht vuurtje romig worden - Voeg er de suiker, de geklopte eieren aan toe - Goed mengen en er de bloem op strooien - Laat enkele uren rusten, of beter nog tot de volgende dag - Schep twee koffielepels deeg per bakvorm om 4 galetten tegelijk te bakken.

## Almond waffles

Proportions :

500 gr of flour - 400 gr of fine-grained sugar - 300 gr of butter - 50 gr of ground almonds - 4 eggs (small) - 10 cl of water - a pinch of salt

Preparation :

Pour the flour into a bowl - Add the salt, sugar and ground almonds - Mix and make a depression in the centre - Pour in the beaten eggs and stir the flour into the centre bit by bit - Add the melted butter and the water - Cook immediately.

## Delicious beer waffles (iron 6 x 10)

Proportions :

250 gr of flour - 175 gr of fine-grained sugar - 3 eggs - 15 gr of yeast - 25 cl of beer - a pinch of salt

Preparation :

Place all the ingredients together in a bowl - mix them together vigorously with a whisk until you obtain a smooth batter - Leave it to sit for 1/2 hour and add 125 gr of melted butter just before cooking - Place on each iron a tbsn of batter to obtain big delicious waffles.

## Parisian waffles (iron 16 x 28)

Proportions :

250 gr of flour - 175 gr of fine-grained sugar - 175 gr of butter - 2 eggs - 1 tsp of vanilla sugar - a pinch of salt

Preparation :

Cream the butter (melt at low heat) - Add the sugar and then the beaten eggs - Mix well and sprinkle in the flour - Leave sit a few hours or preferably overnight - Place two tsp of batter on each iron to obtain 4 waffles at a time.

# GARANTIE OMNIUM 2 ANS • GARANTIE OMNIUM 2 ANS • GARANTIE OMNIUM 2 ANS

## Conditions générale de garantie.

La GARANTIE OMNIUM 2 ANS, pièces et main d'œuvre, prend cours à la date de l'achat de l'appareil. Cette garantie couvre tout défaut de fabrication ou de matière, ainsi que la réparation ou le remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services.

## Elle ne couvre pas :

- Les bris ou détériorations occasionnés par chute ou chocs.
- Les altérations extérieures, griffures, éclats, fêlures, etc. constatées sur un appareil ayant déjà servi.
- Les dégâts provoqués par un raccordement incorrect ou lors d'une réparation ou modification faite par une personne ne faisant pas partie de nos services spécialisés.
- Les appareils dont la date de fabrication se trouvant sur sa plaque signalétique aurait été effacée.

**La GARANTIE OMNIUM 2 ANS, couvre la remise en parfait état de fonctionnement de l'appareil par nos services. En aucun cas, son échange ne peut être exigé même si l'appareil n'a servi qu'une fois.**

## Important.

L'appareil défectueux doit nous être retourné dans un bon état de propreté et **dans son emballage d'origine**. S'il s'avérait que par manque d'entretien un nettoyage est nécessaire avant sa remise en état, les frais de nettoyage vous seront portés en compte.

## Frais de port.

Pendant la période de garantie, les frais de retour en usine sont à votre charge. La réexpédition sera faite à nos frais dans le plus bref délai.

## Conseils.

*Pour tout problème, adressez-vous d'abord à votre revendeur, lui seul vous guidera au mieux de vos intérêts pour régler votre problème.*

Nom de l'utilisateur :

.....

.....

Adresse : .....

.....

..... N° .....

Code postal : .....

Localité : .....

Tél. : 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Signature,

\_\_\_\_\_

CACHET DU VENDEUR

\_\_\_\_\_

GARANTIE OMNIUM 2 ANS • GARANTIE OMNIUM 2 ANS • GARANTIE OMNIUM 2 ANS

# OMNIUMGARANTIE 2 JAAR - OMNIUMGARANTIE 2 JAAR - OMNIUMGARANTIE 2 JAAR

## Algemene garantievoorwaarden.

De OMNIUMGARANTIE 2 JAAR voor wisselstukken en werkuren gaat in op de aankoopdatum van het apparaat. Deze garantie dekt elke fabricage- of materiaalfout, evenals het herstel of de vervanging van de stukken die door onze diensten als defect worden erkend.

## Zij dekt niet:

- Breuken of beschadigingen veroorzaakt door vallen of schokken.
- Externe beschadigingen, krassen, afgesprongen stukjes, barsten enz. die worden vastgesteld op een apparaat dat reeds werd gebruikt.
- Schade veroorzaakt door een onjuiste aansluiting of tijdens een herstel of wijziging door een persoon die geen deel uitmaakt van onze gespecialiseerde diensten.
- De apparaten waarvan de fabricagedatum vermeld op het identificatieplaatje werd verwijderd.

**De OMNIUMGARANTIE 2 JAAR dekt het weer in perfecte staat van werking brengen door onze diensten. In geen enkel geval kan het apparaat worden omgeruild, zelfs niet als het slechts eenmaal werd gebruikt.**

## Belangrijk!

Het defecte apparaat moet ons perfect schoon worden toegestuurd in zijn oorspronkelijke verpakking. Als het apparaat wegens gebrek aan onderhoud moet worden gereinigd voordat het kan worden hersteld, zijn de reinigingskosten voor uw rekening.

## Verzendingskosten

Tijdens de garantieperiode zijn de kosten voor het terugsturen van het apparaat naar de fabriek voor uw rekening. Wij sturen u het apparaat zo vlug mogelijk terug op onze kosten.

## Advies :

*Wend u voor elk probleem eerst tot uw verkoper. Alleen hij kan u zo goed mogelijk adviseren om uw probleem op te lossen.*

Naam van de gebruiker :

.....

.....

Adres : .....

.....

..... Nr. ....

Postnummer : .....

Plaats : .....

Tel. : 

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

Handtekening,

\_\_\_\_\_

Stempel van de verkoper

\_\_\_\_\_

OMNIUMGARANTIE 2 JAAR - OMNIUMGARANTIE 2 JAAR - OMNIUMGARANTIE 2 JAAR

# MULTEX - GAUFREX

## Mandelwaffeln (Form 6 X 10)

### Zutaten :

500 g selbsttreibendes Mehl – 400 g feinen Zucker - 300 g Butter - 50 g zerriebene Mandeln - 4 (kleine) Eier - 10 cl Wasser - 1 Prise Salz

### Zubereitung :

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel - Fügen Sie das Salz, den Zucker und die zerriebenen Mandeln hinzu - Alles gut mischen und eine Mulde in der Mitte formen - Geben Sie die geschlagenen Eier und mischen Sie sie nach und nach unter das Mehl - Fügen Sie die geschmolzene Butter und das Wasser hinzu - Sofort backen.

## Leckere Waffeln mit Bier (Form 6 X 10)

### Zutaten :

250 g Mehl - 175 Zucker - 3 Eier - 15 g Hefe - 25 cl Bier - 1 Prise Salz.

### Zubereitung :

Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel - Mit dem Mixer heftig rühren, bis Sie einen weichen Teig erhalten - Lassen Sie ihn 1/2 Stunde ruhen und geben Sie 125 g geschmolzene Butter kurz vor dem Backen hinzu - Auf jede Form geben Sie einen Eßlöffel Teig, um schöne große Eisenkuchen zu erhalten.

## Pariser Eisenkuchen (Form 16 X 28)

### Zutaten :

250 g Mehl - 175 g feinen Zucker - 175 g Butter - 2 Eier - 1 Teelöffel Vanillezucker - 1 Prise Salz

### Zubereitung :

Die Butter auf kleiner Flamme langsam schmelzen lassen, bis sie ganz cremig ist - Geben Sie den Zucker und die geschlagenen Eier hinzu - Mischen Sie alles gut und rühren Sie das Mehl nach und nach unter - Lassen Sie einige Stunden oder besser über Nacht ruhen - Geben Sie zwei Teelöffel Teig in die Form, um jeweils 4 Eisenkuchen gleichzeitig zu backen.

## Cialde alle mandorle (stampo 6 x 10)

### Ingredienti:

500 gr di farina fermentante - 400 gr di zucchero fine - 300 gr di burro - 50 gr di mandorle tritate - 4 uova (piccole) - 10 cl d'acqua - 1 pizzico di sale

### Preparazione:

Versare la farina in un piatto - Aggiungere il sale, lo zucchero e le mandorle tritate - Mescolare e praticare una cavità al centro - Versarvi le uova sbattute ed incorporare poco a poco la farina - Aggiungere il burro fuso e l'acqua - Cuocere immediatamente.

## Galette deliziose alla birra (stampo 6 x 10)

### Ingredienti:

250 gr di farina - 175 gr di zucchero fine - 3 uova - 15 gr di lievito fresco - 25 cl di birra - 1 pizzico di sale

### Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti assieme in un recipiente - Scuotere vigorosamente nel frullino fino all'ottenimento di una pasta ben liscia - Lasciar riposare per 1/2 ora ed aggiungere 125 gr di burro fuso appena prima di cuocere - Posare su ciascuno stampo un cucchiaino da zuppa di pasta per ottenere gallette deliziose.

## Galette Parigine (stampo 16 x 28)

### Ingredienti :

250 gr di farina - 175 gr di zucchero fine - 175 gr di burro - 2 uova - 1 cucchiaino da caffè di zucchero vanigliato - 1 pizzico di sale

### Preparazione :

Far fondere il burro a fuoco lento - Aggiungere lo zucchero e le uova sbattute - Mescolare bene e aggiungere la farina "a pioggia" - Lasciar riposare per qualche ora o, meglio, sino all'indomani - Posare due cucchiaini da caffè di pasta su ogni stampo per realizzare 4 gallette.

## Gofres almendrados (molde 6 x 10)

### Proporciones:

500 gr. de harina fermentante - 400 gr. de azúcar fino - 300 gr. de mantequilla - 50 gr. de almendras molidas - 4 huevos (pequeños) - 10 cl de agua - 1 pizca de sal.

### Preparación:

Vierta la harina en un plato - Añada la sal, el azúcar y las almendras molidas - Mezcle y haga un hueco en el centro - Vierta los huevos batidos e incorpore poco a poco la harina - Añada la mantequilla fundida y el agua - Cuezca inmediatamente.

## Deliciosos gofres a la cerveza

(molde 6 x 10)

### Proporciones:

250 gr. de harina - 175 gr. de azúcar fino - 3 huevos - 15 gr. de levadura - 25 cl de cerveza - 1 pizca de sal.

### Preparación:

Una todos los ingredientes en un recipiente - mézclelos vigorosamente con el batidor hasta conseguir una masa bien lisa - Deje que repose una 1/2 h y añada 125 gr. de mantequilla fundida antes de cocer - Coloque sobre cada molde una c. sobra de masa para conseguir unas gruesas y deliciosas galletas.

## Galletas parisinas (molde 16 x 28)

### Proporciones:

250 gr. de harina - 175 gr. de azúcar fino - 175 gr. de mantequilla - 2 huevos - 1 c. de café de avainillado - 1 pizca de sal.

### Preparación :

Funda la mantequilla a fuego lento - Añada el azúcar, los huevos batidos - Mezcle bien y añada la harina repartiéndola poco a poco - Deje reposar algunas horas o mejor hasta el día siguiente - Coloque dos c. de café de masa por molde para hacer cuatro galletas a la vez.

# MULTEX - GAUFREX

## Weiche Vanillewaffeln

(Form 4 X 7 oder 6 X 10)

Zutaten :

500 g selbsttreibendes Mehl – 300 g Margarine oder Butter – 1 Prise Salz – 325 g Zucker – 5 Eier – 5 Tütchen Vanillezucker – 1 Tasse Wasser.

### Zubereitung :

Lassen Sie die Margarine oder die Butter schmelzen - Geben Sie eine Prise Salz hinzu und mischen Sie 325 g Zucker und die geschlagenen Eier und anschließend die 5 Tütchen Vanillezucker und eine Tasse Wasser unter - Geben Sie nach und nach das Mehl hinzu - Alles gut kneten und sofort backen.

## Feine Eisenkuchen (Form 16 X 28)

Zutaten :

250 g Mehl – 180 g Zucker – 3 Eier – 200 g Butter – 2 Tütchen Vanillezucker – 1 Prise Salz.

### Zubereitung :

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, bis Sie eine homogene Mischung erhalten - Fügen Sie das Salz, den Vanillezucker und die (bei schwacher Temperatur) geschmolzene Butter und anschließend das Mehl in kleinen Mengen hinzu, bis Sie einen weichen, aber nicht laufenden Teig erhalten - Wenn die Eisenkuchen beim Backen brechen, geben Sie etwas Mehl hinzu - Sofort wenn Sie aus dem Waffeleisen kommen, können Sie sie mit Hilfe eines Holzlöffels drehen - Mit Butter-, Vanille-, Mokka- oder Schokoladencreme füllen, oder so genießen.

## Cialde molli alla vaniglia

(stampo 4 x 7 o 6 x 10)

Ingredienti:

500 gr di farina fermentante - 300 gr di margarina o di burro - 1 pizzico di sale - 325 gr di zucchero semolato - 5 uova - 5 sacchetti di zucchero vanigliato - 1 tazza d'acqua

### Preparazione :

Far fondere la margarina od il burro - Aggiungere un pizzico di sale ed incorporare i 325 gr di zucchero e le 5 uova sbattute come per un'omelette - Incorporare quindi i 5 sacchetti di zucchero vanigliato e la tazza d'acqua - Aggiungere progressivamente la farina mescolando bene il tutto e cuocere immediatamente.

## Galette fini (stampo 16 x 28)

Ingredienti:

250 gr di farina - 180 gr di zucchero - 3 uova - 200 gr di burro - 2 sacchetti di zucchero vanigliato - 1 pizzico di sale.

### Preparazione :

Sbattere le uova intere con lo zucchero sino ad ottenere una massa omogenea - Aggiungere il sale, lo zucchero vanigliato ed il burro fuso (a bassa temperatura) e quindi la farina in piccole quantità sino ad ottenere una pasta molle ma non scorrevole - Se le gallette si screpolano durante la cottura, aggiungere un pò di farina - Per spianarle, utilizzare un manico di spatola e procedere rapidamente non appena le gallette escono dall'apparecchio - Spalmarvi sopra crema al burro, alla vaniglia, al moka od al cioccolato oppure gustarle naturali.

## Gofres blandos a la vainilla

(molde 4 x 7 o 6 x 10)

Proporciones:

500 gr de harina fermentante - 300 gr. de margarina o mantequilla - 1 pizca de sal - 325 gr. de azúcar - 5 huevos - 5 sobres de azúcar avainillado - 1 taza de agua

### Preparación:

Funda la margarina o la mantequilla - Añada una pizca de sal e incorpore los 325 gr. de azúcar y los 5 huevos batidos como para tortilla - Incorpore seguidamente los 5 sobres de azúcar avainillado y la taza de agua - Añada progresivamente la harina mezclándolo todo bien y cueza enseguida.

## Galletas finas (molde 16 x 28)

Proporciones:

250 gr. de harina - 180 gr. de azúcar - 3 huevos - 200 gr. de mantequilla - 2 sobres de azúcar avainillado - una pizca de sal

### Preparación :

Bata los huevos con el azúcar hasta conseguir una masa homogénea - Añada la sal, el azúcar avainillado y la mantequilla fundida (a baja temperatura) y luego la harina poco a poco hasta conseguir una masa untuosa pero no líquida. Si las galletas se agrietan durante la cocción, añada un poco de harina - Para enrollarlas, utilice el mango de una espátula y proceda rápidamente nada más sacar las galletas de la gofrera - Rellene con crema de vainilla, moka o chocolate o incluso cómaselas sin nada.



# MULTEX - GAUFREX

## Zimtwauffeln (Form 6 x 10 oder 4 x 7)

### Zutaten :

750 g Mehl – 300 g Butter – 500 g Perlzucker – 1/4 l Milch – 1/4 l Wasser – 50 g feinen Zucker – 1 Eßlöffel Honig – 50 g frische Hefe – 20 g Zimt – 1 Prise Salz.

### Zubereitung :

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel - Mischen Sie den Zucker und das Salz unter - Bilden Sie eine Mulde - Schütten Sie die in der warmen Milch aufgelöste Hefe hinzu - Mischen Sie das Mehl nach und nach abwechselnd mit der warmen Milch und dem Wasser (in kleinen Mengen) unter - Lassen Sie den Teig rund 45 Minuten gehen - Geben Sie zum Teig die weiche Butter, den Perlzucker, den Zimt und den Honig - Den Teig gut kneten und erneut gehen lassen - Teigportionen formen und sie kurz auf einer mit Mehl bestreuten Fläche gehen lassen und dann backen.

## Biskuitwauffeln (Form 6 X 10)

### Zutaten :

250 g gewöhnliches Mehl – 250 g Zucker – 250 g Butter oder Margarine – 4 Eier – Vanillezucker je nach Geschmack – 1 Prise Salz (die Vanille kann durch Zitronengeschmack ersetzt werden : in diesem Fall reiben Sie die Schale einer Zitrone und geben Sie sie zum Teig)

### Zubereitung :

Mischen Sie das Mehl mit dem Zucker - Geben Sie die geschmolzene Margarine oder Butter und die 4 Eigelb hinzu - Mischen Sie alles gut - Schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee - Geben Sie ihn mit dem Vanillezucker und der Zitronenschale zur Mischung - Lassen Sie diesen Teig mindestens drei Stunden lang ruhen.

## Cialde alla cannella (stampo 6 x 10 o 4 x 7)

### Ingredienti :

750 gr farina - 300 gr di burro - 500 gr di zucchero cristallino - 1/4 l. di latte - 1/4 l. d'acqua - 50 gr di zucchero fine - 1 cucchiaino da zuppa di miele - 50 gr di lievito fresco - 20 gr di cannella - 1 pizzico di sale.

### Preparazione :

Versare la farina in un piatto - Mescolarvi lo zucchero fine ed il sale - Praticarvi una cavità al centro - Versarvi il lievito diluito in latte tiepido - Incorporare poco a poco la farina, aggiungendovi il resto del latte tiepido e l'acqua a piccole quantità - Lasciar agire il lievito durante 3/4 d'ora - Aggiungere alla pasta il burro rammollito, lo zucchero cristallino, la cannella ed il miele - Impastare correttamente e lasciar agire il lievito - Formare dei pezzi di pasta e lasciar agire qualche istante su un supporto infarinato e cuocere, posandoli al centro degli stampi.

## Cialde 4/4 (stampo 6 x 10)

### Ingredienti:

250 gr farina normale - 250 gr di zucchero semolato - 250 gr di margarina o di burro - 4 uova - zucchero vanigliato secondo il gusto - 1 pizzico di sale (il gusto al limone può sostituire la vaniglia: in questo caso, grattugiare in modo fine un pezzetto di scorza di limone ed incorporarlo alla pasta).

### Preparazione :

Mescolare la farina allo zucchero - Incorporarvi la margarina o il burro fuso ed i 4 tuorli d'uovo - Mescolare bene il tutto - Sbattere le chiare d'uovo a cui è stato aggiunto un pizzico di sale, montate in neve ben solida - Incorporare lo zucchero vanigliato o la scorza di limone grattugiata - Lasciar riposare almeno tre ore prima di cuocere.

## Gofres con canela (molde 6 x 10 ó 4 x 7)

### Proporciones :

750 gr. de harina - 300 gr. de mantequilla - 500 gr. de azúcar granulado - 1/4 l. de leche - 1/4l. de agua - 50 gr. de azúcar extrafino - 1 c. sobepa de miel - 50 gr. de levadura fresca - 20 gr. de canela - 1 pizca de sal.

### Preparación :

Vierta la harina en un plato - Mezcle el azúcar extrafino y la sal - Haga un hueco en el centro - Vierta la levadura desleída en leche templada - Incorpore poco a poco la harina añadiendo el resto de la leche templada y el agua poco a poco - Déjela subir durante unos 45 minutos - Añada a la masa, la mantequilla ablandada, el azúcar granulado, la canela y la miel - Amase convenientemente y déjelo que suba de nuevo - Forme trozos de masa y deje que suban unos instantes sobre un soporte enharinado y cuézalos colocándolos en el centro del molde.

## Gofre 4/4 (molde 6 x 10)

### Proporciones:

250 gr. de harina normal - 250 gr. de azúcar - 250 gr. de margarina o mantequilla - 4 huevos - azúcar avainillado a gusto - 1 pizca de sal. (puede substituir el sabor a vainilla por sabor a limón rallándole la cáscara de un limón).

### Preparación :

Mezcle la harina al azúcar - Incorpore la margarina o la mantequilla batida y las cuatro yemas de huevo - Mézclelo todo bien - Bata las claras con una pizca de sal a punto de nieve - Incorpórelas junto al azúcar avainillado o la ralladura de limón - Deje reposar la masa al menos tres horas antes de cocerla.

# MULTEX - GAUFREX

## Lütticher Waffeln (Form 4 x 7 oder 6 x 10)

Zutaten :

1 kg Mehl – 1/3 l Warmes Milch 40° – 50 g frische Hefe – 4 Eier – 20 g Salz 2 Tütchen Vanillezucker – 500 g weiche Butter – 600 g Perlzucker.

### Zubereitung :

Bereiten Sie den Teig mit allen Zutaten bis auf die Butter und den Zucker zu - Lassen Sie ihn 30 min ruhen - Den Teig kneten und nach und nach die Butter und den Zucker untergeben - Bilden Sie Teigportionen von 100 g, die Sie 15 min auf einem mit Mehl bestreuten Tuch ruhen lassen und dann backen.

## Zuckerwaffeln (Form 4 x 7)

Zutaten :

500 g Mehl – 25 g frische Hefe – 1 Prise Salz – 200 g Butter – 1 Ei – 25 cl. Milch – 3 Tütchen Vanillezucker – 250 g Perlzucker.

### Zubereitung :

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und fügen Sie das Salz hinzu - Bilden Sie eine Mulde - Schütten Sie die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe und das geschlagene Ei hinein - Mischen Sie nach und nach das Mehl unter und geben Sie die weiche Butter hinzu - Kneten Sie den Teig bis das Mehl völlig untergemischt ist und Sie einen trockenen, aber keinen harten Teig erhalten - Wenn nötig, geben Sie etwas Milch hinzu - Lassen Sie den Teig 3/4 Stunde gehen - Geben Sie anschließend den Vanille- und den Perlzucker hinzu - Lassen Sie den Teig erneut gehen - Teigportionen formen und backen.

## Cialde di Liegi (stampo 4 x 7 o 6 x 10)

Ingredienti :

1 kg di farina - 1/3 l. di latte tiepido - 100 gr di lievito fresco - 4 uova - 20 gr di sale - 2 sacchetti di zucchero vanigliato - 500 gr di burro rammollito - 600 gr di zucchero cristallino

### Preparazione :

Preparare la pasta con tutti gli ingredienti, eccetto il burro e lo zucchero - Lasciar riposare 30 minuti - Lavorare la pasta aggiungendovi progressivamente il burro; aggiungere lo zucchero cristallino - Formare dei pezzi di pasta da 100 gr - Lasciar riposare durante 15 minuti su un panno da cucina infarinato e cominciare la cottura.

## Cialde da caccia (stampo 4 x 7)

Ingredienti:

500 gr farina - 25 gr di lievito fresco - 1 pizzico di sale - 200 gr di burro - 1 uovo - 25 cl latte - 3 sacchetti di zucchero vanigliato - 250 gr di zucchero perlato

### Preparazione :

Versare la farina in un piatto - Aggiungervi il sale - Praticarvi una cavità - Versarvi il lievito diluito in latte tiepido e l'uovo sbattuto - Incorporare poco a poco la farina - Aggiungere il burro rammollito - Impastare manualmente siano ad incorporare completamente la farina e far diventare secca la pasta, ma non dura - Aggiungere, se necessario, latte - Lasciar agire il lievito durante 3/4 d'ora - Aggiungere in seguito lo zucchero vanigliato e lo zucchero cristallino - Lasciare agire di nuovo il lievito - Formare dei pezzi di pasta e cuocere.

## Göfres de Liege (molde 4 x 7 ó 6 x 10)

Proporciones :

1 kg de harina - 1/3 l. de leche templada - 100 gr. de levadura fresca - 4 huevos - 20 gr. de sal - 2 sobres de azúcar avainillado - 500 gr. de mantequilla ablandada - 600 gr. azúcar granulado

### Preparación :

Prepare la masa con todos los ingredientes excepto la mantequilla y el azúcar - Déjala que repose 30 min. - Trabaje la masa añadiéndole progresivamente la mantequilla y añada el azúcar granulado - Forme trozos de masa de 100 gr. - Déjelos reposar 15 min. sobre un trapo enharinado y empiece la cocción.

## Göfres de caza (molde 4 x 7)

Proporciones :

500 gr. de harina - 25 gr. de levadura fresca - 1 pizca de sal - 200 gr. de mantequilla - 1 huevo - 25 cl. leche - 3 sobres de azúcar avainillado - 250 gr. de azúcar granulado

### Preparación :

Vierta la harina en un plato - Añada la sal - Haga un hueco - Vierta la levadura desleída en leche templada y el huevo batido - Incorpore poco a poco la harina - Añada la mantequilla ablandada - Amase a mano hasta haber incorporado toda la harina y cuando la masa esté seca pero no dura - Añádale leche, si es necesario - Deje que suba aproximadamente 3/4 de hora - Añada seguidamente el azúcar avainillado y el azúcar granulado - Deje que vuelva a subir - Haga trozos de masa y cuézalos.



# MULTEX - GAUFREX

## Warme Brüsseler Waffeln

(Form 4 x 6 oder 4 x 7)

Zutaten :

250 g selbsttreibendes Mehl – 1/4 l Milch, 100 g Butter – 3 Tütchen Vanillezucker – 3 Eier – 1 Prise Salz

### Zubereitung :

Mischen Sie das Mehl und den Zucker in einer Schüssel - Geben Sie ein wenig Milch hinzu und mischen Sie alles gut - Anschließen geben Sie das Eigelb und den Rest Milch hinzu und vermischen alles zu einem glatten Teig - Fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu und schließlich geben Sie langsam das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu - Sofort im Waffeleisen backen - Servieren Sie die mit Puderzucker bestreuten Waffeln noch heiß.

## Sahnewaffeln

(Form 4 x 6 oder 4 x 7)

Zubereitung von 6 Waffeln

100 g Mehl, 12,5 cl Milch, 4 Eigelb, 100 g geschmolzene Butter, 2 Tütchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Pulverhefe, 1 Prise Salz, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiße.

### Zubereitung

Schlagen Sie das Eigelb mit der kalten Milch - Geben Sie langsam das Mehl mit der Hefe hinzu und anschließend die geschmolzene Butter, den Vanillezucker, das Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß - Geben Sie sofort den Teig in das gefettete Waffeleisen - Das Eisen schließen und umdrehen, damit der Teig sich regelmäßig verteilen kann - Abkühlen lassen und mit Schlagsahne und roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren) garnieren.

## Cialde calde di Bruxelles

(stampo 4 x 6 o 4 x 7)

Ingredienti:

250 g di farina fermentante - 1/4 l. di latte - 100 gr di burro - 3 sacchetti di zucchero vanigliato - 3 uova - 1 pizzico di sale

### Preparazione :

Mescolare in un piatto la farina e lo zucchero - Aggiungere un pò di latte, mescolare bene - In seguito, incorporare i tuorli d'uovo ed il resto del latte, in modo da ottenere una pasta liscia ed omogenea. Aggiungere il burro fuso e quindi incorporare delicatamente le chiare d'uovo montate a neve - Cuocere immediatamente nello stampo - Servire le cialde calde, cosparse di zucchero impalpabile.

## Cialde Chantilly

(stampo 4 x 6 o 4 x 7)

Ingredienti per 6 cialde :

100 g di farina - 12,5 cl. di latte - 4 tuorli d'uovo - 100 gr di burro fuso - 2 sacchetti di zucchero vanigliato - 1 pizzicchio da caffè di lievito in polvere - 1 pizzico di sale - 4 chiare d'uovo montate a neve.

### Preparazione :

Sbattere i tuorli con il latte freddo - Incorporare lentamente la farina con il lievito - Incorporare in seguito il burro fuso, lo zucchero vanigliato ed il sale per terminare le chiare d'uovo montate a neve - Versare immediatamente la pasta nello stampo unto - Chiudere e capovolgere l'apparecchio ben caldo in modo che la pasta possa scorrere in modo uniforme - Lasciar raffreddare e ricoprire con crema sbattuta zuccherata e frutti rossi (fragole - lamponi).

## Göfres calientes de Bruxelles

(molde 4 x 6 ó 4 x 7)

Proporciones :

250 gr. de harina fermentante - 1/4 l. de leche - 100 gr. de mantequilla fundida - 3 sobres de azúcar avainillado - 3 huevos - 1 pizca de sal.

### Preparación :

Mezcle la harina y el azúcar en un plato - Añada un poco de leche y mézclelo bien - Incorpore después las yemas de los huevos y el resto de la leche a fin de conseguir una masa lisa y homogénea - Añada la mantequilla fundida y finalmente incorpore suavemente las claras a punto de nieve - Cuezca inmediatamente en el molde - Sirva los göfres calientes espolvoreados con azúcar glass.

## Göfres con Chantilli

(molde 4 x 6 ó 4 x 7)

Proporciones para 6 göfres :

100 gr. de harina - 12,5 cl de leche - 4 yemas de huevo - 100 gr. de mantequilla fundida - 2 sobres de azúcar avainillado - 1 c. de café de levadura en polvo - 1 pizca de sal - 4 claras a punto de nieve.

### Preparación :

Bata las yemas con la leche fría - Incorpore lentamente la harina con la levadura - Después la mantequilla fundida, el azúcar avainillado, la sal y para terminar las claras a punto de nieve - Vierta la masa inmediatamente en el molde engrasado - Cierre y gire la gofrera bien caliente para que la masa se deslice uniformemente - Deje que se enfríe y sirva con nata batida y frutas rojas (fresas - frambuesas).

# MULTEX - GAUFREX

## REZEPTE FÜR WAFFELN

### **Haushaltswaffeln** (Form 4 X 7 oder 6 X 10)

Zutaten :

1 kg Mehl, 1 Eßlöffel Puderzucker, 50 g frische Hefe, 500 g Margarine oder Butter, 6 Eier, 1 Tasse warmes Wasser oder Milch, 1 Prise Salz, Zucker nach Belieben (500 bis 700 g)

#### **Zubereitung :**

Gießen Sie das Mehl in eine Schüssel, formen Sie eine Mulde in die Mitte und geben Sie den Puderzucker und die zerkrümelte Hefe hinein - Schütten Sie das warme Wasser hinzu, mischen Sie alles und lassen Sie den Teig 10 bis 15 Minuten gehen (zudecken) - Anschließend schlagen Sie die Eier hinzu und vermischen Sie sie zusammen mit der weichen, aber nicht geschmolzenen Butter oder Margarine mit dem Teig - Geben Sie das Salz hinzu - Kneten Sie alles gut durch und lassen Sie den Teig gehen, bis sein Volumen sich verdoppelt hat (1 bis 1 1/2 Stunden) - Geben Sie danach den Zucker mit Hilfe eines Holzlöffels zum Teig - Schalten Sie das Gerät an.

### **Zuckereisenkuchen** (Form 16 X 28)

Zutaten :

500 g Mehl, 400 g feinen Zucker, 3 Tütchen Vanillezucker, 5 Eier, 400 g Butter, 1 Prise Salz.

#### **Zubereitung :**

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, fügen Sie Zucker, Salz und Vanillezucker hinzu - Formen Sie eine Mulde und geben Sie die geschlagenen Eier hinzu - Mischen Sie nach und nach das Mehl mit den Eiern - Fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu - Kneten Sie den Teig bis Sie einen glatten Teig erhalten - Lassen Sie ihn mindestens zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen - Formen Sie kleine runde Würste.

## RICETTE PER CIALDE

### **Cialde domestiche** (stampo 4 x 7 o 6 x 10)

Ingredienti:

1 kg di farina - 1 cucchiaio da minestra di zucchero impalpabile - 50 gr di lievito fresco - 500 gr di margarina o di burro - 6 uova - 1 tazza d'acqua o di latte tiepido - 1 pizzico di sale - zucchero semolato secondo i gusti (da 500 a 700 gr)

#### **Preparazione :**

Versare la farina in un recipiente - Praticarvi una cavità in cui vengono messi lo zucchero impalpabile e il lievito sbriciolato - Versare l'acqua tiepida, mescolare e lasciar agire il lievito coperto (10-15 minuti circa) - Rompere quindi le uova ed incorporarle al miscuglio con la margarina o il burro mollo ma non fuso - Aggiungere il sale - Impastare bene il tutto e lasciar crescere sino a raggiungere il doppio del volume (da 1 a 1,5 h) - Incorporare infine lo zucchero semolato con una spatola e collegare l'apparecchio alla presa di corrente.

### **Gallette allo zucchero** (stampo 16 x 28)

Ingredienti :

500 gr di farina - 400 gr di zucchero fine - 3 sacchetti di zucchero vanigliato - 5 uova - 400 gr di burro - 1 pizzico di sale

#### **Preparazione:**

Versare la farina in un piatto - Aggiungere lo zucchero, il sale e lo zucchero vanigliato - Fare una cavità nella farina - Versarvi le uova sbattute - Incorporare lentamente la farina - Aggiungere il burro fuso - Lavorare la pasta sino a renderla liscia ed omogenea - Lasciarla riposare almeno due ore in un luogo fresco - Farne delle piccole forme allungate.

## RECETAS DE GOFRES

### **Gofres de ménage** (molde 4 x 7 ó 6 x 10)

Proporciones:

1 kg. de harina - 1 c. sobra de azúcar glass - 50 gr. de levadura fresca - 500 gr. de margarina o de mantequilla - 6 huevos - 1 taza de agua o de leche templada - 1 pizca de sal - azúcar a gusto (500 a 700 gr.)

#### **Preparación:**

Vierta la harina en un cuenco - Haga un hueco y coloque el azúcar glass y la levadura desmenuzada - Vierta el agua caliente, mezcle y deje que esta masa se forme a cubierto (10 a 15 minutos aproximadamente) - Casque los huevos e incorpórellos a la mezcla con la margarina o la mantequilla ablandada pero no fundida - Añádale la sal - Amase todo bien y deje que suba hasta el doble de su volumen (1 a 1 1/2 h) - Incorpore el azúcar con ayuda de una espátula y enchufe la placa.

### **Galletas de azúcar** (molde 16 x 28)

Proporciones

500 gr. de harina - 400 gr. de azúcar extrafino - 3 sobres de azúcar avainillado - 5 huevos - 400 gr. de mantequilla - 1 pizca de sal

#### **Preparación:**

Vierta la harina en un plato - Añada el azúcar, la sal y el azúcar avainillado - Haga un hueco - Vierta los huevos batidos - Incorpore poco a poco la harina - Añada la mantequilla fundida - Trabaje la masa hasta que esté lisa y homogénea - Déjela reposar por lo menos dos horas en un lugar fresco - Forme pequeños canutos alargados.



# MULTEX - GAUFREX

**Neben dem Croque Monsieur mit Schinken und Käse, den jeder kennt, probieren Sie auch folgende Rezepte oder erfinden Sie selbst welche.**

- Roast Beef in Scheiben, Senf, gehackte Zwiebeln. Mit Butter eingefettetes Brot.
- Tomatenscheiben, geriebener Parmesan, Sardellen, Oliven, Basilikum. Mit Olivenöl eingefettetes Brot.
- In die untere Brotscheibe eine Mulde mit einem Löffel bilden, ein Ei, Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit Butter eingefettetes Brot.
- Ein Ei schlagen, zerhackte Sardellen, Salz und Pfeffer hinzugeben. Mit Olivenöl eingefettetes Brot.
- Kaltes Huhn, Salz, Pfeffer, Bechameloße. Mit Butter eingefettetes Brot.
- Kaltes Schweinefleisch, Apfelmus. Mit Butter eingefettetes Brot.
- Geräucherte Fischfilets, ein zerhacktes kaltes Ei, Bechameloße, Salz, Pfeffer, Petersilie. Mit Butter eingefettetes Brot.
- Leberpastete, Zwiebelringe. Mit Butter oder Schmalz eingefettetes Brot.
- Thunfisch und Tomatenscheiben, Salz, Pfeffer. Mit Olivenöl eingefettetes Brot.
- Lachsscheiben, Maiskörner, Curry. Mit Maisöl eingefettetes Brot.
- Corned Beef in Scheiben, Zwiebelstreifen, Mayonnaise, Tomatenscheiben. Mit Olivenöl eingefettetes Brot.
- Geriebener Gruyere-Käse, geräucherter Speck in Scheiben. Mit Butter oder Schmalz eingefettetes Brot.
- Schinkenwürfel, fein gehackter Sellerie, Pecorino, Ketchup. Mit Maisöl eingefettetes Brot.
- Schinkenwürfel, Tomatenscheiben, Salz, Pfeffer. Mit Olivenöl eingefettetes Brot.

**Dopo il toast imbottito al prosciutto e formaggio, conosciuto da tutti, provate queste ricette od inventatene delle personali.**

- Roast-Beef in fette, mostarda, cipolla fresca. Pane unto al burro.
- Pomodori in fette, parmigiano grattugiato, filetti di acciuga, olive, basilico. Pane unto all'olio di olive.
- Creare una cavità nella fetta di pane inferiore con il dorso di un cucchiaino e mettervi un uovo, sale, pepe. Pane unto al burro.
- Sbattere un uovo, aggiungervi filetti di acciughe tritati, sale e pepe. Pane unto all'olio di olive.
- Pollo freddo, sale, pepe, aglio, besciamella. Pane unto al burro.
- Fette di carne di maiale fredda, composta di mele. Pane unto al burro.
- Filetti di pesce affumicato, un uovo duro tritato, besciamella, sale, pepe, prezzemolo. Pane unto al burro.
- Pâté di fegato, cipolla in fette. Pane unto al burro o allo strutto.
- Tonno e pomodoro a fette, sale, pepe. Pane unto all'olio di olive.
- Fette di salmone, mais dolce in grani, curry. Pane unto all'olio di mais.
- Corned Beef a fette, cipolle in lamelle, maionese, fette di pomodoro. Pane unto all'olio di olive.
- Groviera grattugiata, lardo affumicato a fette. Pane unto al burro o allo strutto.
- Prosciutto in dadi, sedano tritato in modo fino, formaggio pecorino, ketchup. Pane unto all'olio di mais.
- Prosciutto in dadi, pomodori a fette, sale, pepe. Pane unto all'olio di olive.

**Después de los conocidos sandwiches mixtos de jamón y queso, pruebe estas recetas o inventese las suyas propias.**

- Rosbif en lonchas, mostaza, cebolla picadita. Pan con mantequilla.
- Rodajitas de tomate, pamesano rallado, filetes de anchoas, olivas, albahaca. Pan con aceite de oliva.
- Haga un hueco en la rebanada superior con el dorso de una cuchara, coloque un huevo, sal y pimienta. Pan con mantequilla.
- Bata un huevo, añádale filetes de anchoas cortaditos, sal y pimienta. Pan con aceite de oliva.
- Pollo frío, sal, pimienta, ajo, bechamel. Pan con mantequilla.
- Lonchas de cerdo frío, compota de manzanas. Pan con mantequilla.
- Filetes de pescado ahumado, un huevo duro rallado, bechamel, sal, pimienta y perejil. Pan con mantequilla.
- Paté, aritos de cebolla. Pan con mantequilla o manteca.
- Atún y tomate, sal, pimienta. Pan con aceite de oliva.
- Lonchas de salmón, maíz dulce, curry. Pan con aceite de maíz.
- Tiras de corned beef (carne en lata), cebolla picadita, mayonesa, rodajas de tomate. Pan con aceite de oliva.
- Gruyère rallado, lonchas de bacon ahumado. Pan con mantequilla o manteca.
- Cuadraditos de jamón, apio muy picadito, pecorino, ketchup. Pan con aceite de maíz.
- Cuadraditos de jamón, rodajas de tomate, sal y pimienta. Pan con aceite de oliva.

# MULTEX - GAUFREX

## Originelle Rezepte für etwas andere Croque Monsieur

### Wichtiger Hinweis :

Die Umrandung der Formen sind speziell dazu gedacht, die Ränder der Croque Monsieur während der Zubereitung fest zu verschließen; so behält die Füllung ihren ganzen Geschmack.

Wir raten Ihnen deshalb, die Brotscheiben etwas größer als die Formen zu schneiden, so daß sie leicht überstehen.

- Da die Croque Monsieur sehr schnell zubereitet sind, bereiten Sie die Zutaten vor, ehe Sie das Backen beginnen.
- Das Gerät erhitzen, bis die Kontrollampe ausgeht.
- Die beiden Formen gut mit Butter bzw. Öl, je nach Art der Füllung, einfetten.
- Für eine etwas dickere Füllung bilden Sie in der Brotscheibe mit einem Löffel eine Mulde, damit das Volumen vergrößert wird.
- Schließen Sie das Gerät ohne zu drücken; erst nach 30-40 Sekunden fest drücken, damit die Brotränder gut verschlossen werden.
- Wenn nötig, verwenden Sie die Verriegelungsvorrichtung. Rund 3 bis 4 Minuten backen lassen (Thermostat Stufe 5 bis 6).

## Ricette originali per preparare vari toast caldi imbottiti

### Consiglio utile :

il profilo esterno degli stampi è specialmente concepito per saldare per compressione i bordi dei toast durante la cottura. In questo modo, il ripieno preparato conserverà tutto il suo sapore.

Le consigliamo quindi non tagliare le fette di pane in base al formato dello stampo, ma, al contrario, di lasciarle oltrepassare leggermente.

- Poiché la cottura dei toast è rapida, si raccomanda di preparare sempre gli ingredienti prima della cottura.
- Far riscaldare l'apparecchio sino allo spegnimento della spia luminosa, prima di cuocere.
- Ungere bene le due facce esterne degli stampi con burro od olio. Tutto dipende dal tipo di ripieno dei toast.
- Per aumentare la quantità di ripieno, schiacciare la faccia interna della fetta di pane con un cucchiaino.
- Chiudere l'apparecchio senza stringere e dopo solamente 30- 40 secondi, premere con forza per assicurare una buona coesione delle fette di pane.
- Se necessario, utilizzare un clip di chiusura. Lasciare cuocere da 3 a 4 minuti con il termostato in posizione 5 o 6.

## Recetas originales para unos sandwiches diferentes

### Consejo práctico :

el contorno de los moldes ha sido diseñado especialmente para soldar por compresión los bordes de los sandwiches durante la cocción. De esta forma, el relleno de su preparación conservará todo su sabor.

Le aconsejamos pues que no corte las rebanadas de pan según el formato del molde, sino que deje que sobresalgan ligeramente.

- Como la cocción de los sandwiches es rápida, prepare siempre los ingredientes antes.
- Caliente el aparato hasta que se apague el indicador luminoso antes de tostar.
- Engrase bien las dos caras externas del molde con aceite o mantequilla según el tipo de relleno que vaya a colocar en sus sandwiches.
- Para una capacidad de relleno mayor, presione la cara interna de la rebanada de pan de molde con una cuchara para aumentar el volumen del alojamiento del relleno.
- Cierre el aparato sin apretar y transcurridos 30-40 segundos, apriete con fuerza para que las rebanadas de pan se suelden bien.
- Si es necesario, utilice el clip de cierre. Deje que se tueste de 3 a 4 minutos con el termostato en la posición 5 ó 6.

## PFLEGE

- Das äußere Gehäuse des Geräts braucht lediglich mit einem feuchten Tuch gereinigt zu werden.
- Entfernen Sie die Formen aus dem Gerät und reinigen Sie sie in warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Einige Spülmittel sind zu aggressiv und können die Antihafbeschichtung beschädigen. Wenn nötig können Sie die Formen 30 min ins Wasser legen, bevor Sie sie mit einem Schwamm reinigen.  
Niemals das Gerät ins Wasser tauchen : die elektrischen Teile könnten beschädigt werden.
- Vermeiden Sie die Benutzung einer Scheuerbürste oder eines Scheuerschwamms, die Kratzer auf der Antihafbeschichtung verursachen können.
- Legen Sie die Formen wieder ins Gerät, nachdem sie getrocknet sind.



### WEEE- (Waste Electrical and Electronic Equipment)-Symbol

Durch Verwendung des WEEE-Symbols weisen wir darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf. Sie tragen zum

Schutz der Umwelt bei, indem Sie dieses Produkt korrekt entsorgen. Genauere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, von Ihrem Müllabfuhrunternehmen oder im Laden, in dem Sie das Produkt erworben haben.

## MANUTENZIONE

- La superficie esterna dell'apparecchio deve essere pulita semplicemente con uno straccio umido.
- Ritirare gli stampi dall'apparecchio e lavarli in acqua calda in cui è stata aggiunta una ridotta quantità di detergente domestico. Alcuni detersivi per lavastoviglie sono troppo aggressivi e rischiano di danneggiare il rivestimento antiadesivo. Se necessario, lasciare immersi in acqua gli stampi durante mezz'ora prima di pulirli con una spugna.  
Non immergere mai l'apparecchio in acqua: ciò danneggia gli elementi elettrici.
- Evitare di utilizzare una spazzola od una spugna metallica per non danneggiare il rivestimento antiadesivo.
- Rimettere gli stampi di cottura nell'apparecchio dopo averli asciugati.



### Simbolo RAEE (Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

El símbolo RAEE en un producto indica que éste no se puede eliminar como cualquier otra basura. Si garantiza la eliminación

correcta del producto, ayudará a proteger el medio ambiente. Para obtener más informaciones sobre el reciclaje del mismo, póngase en contacto con las autoridades locales pertinentes, con el proveedor de servicios de recogida de basura o con el establecimiento donde adquirió el producto.

## MANTENIMIENTO

- El exterior del aparato debe limpiarse únicamente con un paño húmedo.
- Retire los moldes del aparato y lávelos con agua caliente y un poco de detergente. Ciertos lavavajillas son demasiado agresivos y pueden estropear la capa antiadherente. Si es necesario, deje los moldes a remojo durante 1/2 h antes de pasarles una esponja. No sumerja nunca el aparato en agua: esto podría estropear los elementos eléctricos.
- Evite utilizar un cepillo o una esponja metálica ya que arañaría la capa antiadherente.
- Vuelva a colocar los moldes de cocción en el aparato después de secarlos.



### Simbolo RAEE (Rifiuti Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche)

Il simbolo RAEE utilizzato per questo prodotto indica che quest'ultimo non può essere trattato come rifiuto domestico.

Lo smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a proteggere l'ambiente. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio competente del proprio ente locale, alla società addetta allo smaltimento dei rifiuti acquistato il prodotto.

# GAUFREX

## FLÜSSIGER TEIG

- Mit einem Schöpflöffel genügend Teig auf die Form geben. Das Waffeleisen schließen und es um seinen Ständer kippen, damit der Teig regelmäßig verteilt wird und Ihre Waffeln eine perfekte Form erhalten.

## Herausnehmen der Waffeln.

- Um die Waffeln nach dem Backen herauszunehmen, empfehlen wir Ihnen eine lange Gabel mit zwei Spitzen, die Sie im Fachgeschäft erhalten.
- Wenn Sie eine solche Gabel nicht haben, benutzen Sie eine Stricknadel bzw. eine einfache Gabel. Achten Sie darauf, daß Sie die Gabel horizontal in die Waffel einführen, ohne dabei die Antihafbeschichtung der Formen zu beschädigen.

## Hinweis :

- Mischen Sie die Zutaten immer bei Zimmertemperatur. Sobald die Formen die Backhitze erreicht haben, müssen Sie es erstmals einfetten. **Formen, die nicht heiß genug sind = klebende Waffeln.**
- Durch ein zu rasches Öffnen des Geräts kann die Waffel in zwei geteilt werden, wodurch sie sich nur schwierig von der Form lösen läßt.
- Vorsicht, Teig mit Backhefe verdoppelt bzw. verdreifacht sein Volumen beim Backen. Sehen Sie also ein geeignetes Gefäß vor.

**Eine mechanische Beschädigung der Antihafbeschichtung der Formen wird nicht von der Garantie gedeckt.**



## UTILIZZO DELLE PASTE LIQUIDI

- Versare con un mestolo una quantità di pasta sufficiente. Chiudere la piastra per cialde e rovesciarla, facendola girare sulla sua base. In questo modo, si otterrà un buon riempimento dello stampo e le cialde saranno perfette.

## Rimozione delle cialde

- Per rimuovere le cialde dopo cottura, si raccomanda l'uso di una forchetta speciale a due denti che è possibile acquistare presso il proprio negoziante locale. In mancanza, utilizzare un ago per lavoro a maglia, oppure una forchetta normale, facendo attenzione ad introdurla orizzontalmente nella cialda senza toccare il rivestimento antiadesivo degli stampi.

## Consigli pratici :

- Lavorare sempre gli ingredienti a temperatura ambiente. Ungere una prima volta gli stampi nel momento in cui raggiungeranno la temperatura di cottura.  
**Stampi non sufficientemente caldi = cialde appiccicicce**
- Un'apertura troppo rapida dell'apparecchio rischia di separare le cialde in due e di causare una difficoltosa rimozione delle stesse.
- Attenzione : il lievito domestico fa aumentare di 2-3 volte il volume della pasta. Prevedere quindi un recipiente adatto.

**Il deterioramento meccanico antiadesivo delle piastre non è coperto dalla garanzia.**



## UTILIZACION DE MASAS LÍQUIDAS

- Vierta con un cazo una cantidad de masa suficiente. Cierre la gofrera y gírela haciendo pivotar sobre su base. De esta forma el molde se llenará correctamente y los gofres saldrán perfectos.

## Cómo sacar los gofres

- Utilice un tenedor especial con dos dientes largos que encontrará fácilmente en su ferretería habitual. A falta de ello, utilice una aguja de tejer o un tenedor común y tenga cuidado de introducirlo horizontalmente en el gofre sin tocar la capa antiadherente de los moldes.

## Consejos :

- Trabaje siempre los ingredientes a temperatura ambiente. Engrase una primera vez los moldes cuando alcancen la temperatura de cocción. **Si los moldes no están lo suficientemente calientes, los gofres estarán pegajosos.**
- Si abre el aparato demasiado rápido, el gofre puede partirse en dos y le resultará más difícil desmoldarlo.
- Cuidado, la levadura pastelera aumenta dos o tres veces el volumen de la masa. Prevea por tanto un recipiente adecuado.

**La garantía no cubre el deterioro mecánico de la capa antiadherente de los moldes.**



# GAUFREX

## GRILLEN UND BACKEN MIT ÜBERHÄNGENDER FORM

- Diese Position der Form wird für feinere Speisen benutzt, die nicht dem Gewicht der oberen Form ausgesetzt werden dürfen oder die in einem warmen Umfeld zubereitet werden müssen.
- Auch zahlreiche tiefgefrorene Speisen erhalten die richtige Temperatur bei dieser Benutzung des Gerätes.
- Um den Grill in diese Position zu bringen : lösen Sie die Scharniere // (Abb. 1-4 S. 9). Bringen Sie die obere Seite des Grills in die Vertikale und heben Sie sie einige Zentimeter an.
- Halten Sie den Grill in dieser Position und befestigen Sie die Scharniere Stellung / (Abb. 2-4 S. 9)  
Die Verriegelungsvorrichtung (Abb. 3-3 S. 9) vertikal in die Kerben des unteren Griffes drücken.

## WAFFELN BACKEN.

- Für Waffeln wird das geschlossene Gerät mit verriegelten Scharnieren benutzt Stellung /.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die optimale Stellung des Drehknopfes liegt bei 4 bzw. 5. Diese Temperatur kann je nach Rezept oder je nach Geschmack verändert werden.
- Die richtige Temperatur des Waffeleisens ist erreicht, wenn die Kontrollampe ausgeht. Öffnen Sie das Waffeleisen und geben Sie den Teig in die Mitte der Formen. Schließen Sie das Gerät, gegebenenfalls mit der Verriegelungsvorrichtung .

## COTTURA CON STAMPO SUPERIORE SPORGENTE

- Questa posizione viene utilizzata per i cibi delicati che non possono sopportare il peso della parte superiore o che devono essere preparati in un spazio caldo.
- Diversi piatti surgelati possono essere portati a buona temperatura utilizzando l'apparecchio in questa posizione.
- Per mettere la griglia in questa posizione, procedere come segue:  
mettere le articolazioni in posizione sbloccata // (fig. 1-4 pag. 9). Mettere la parte superiore della griglia in posizione verticale e sollevarla di qualche centimetro.
- Mantenendo la griglia in questa posizione, bloccare le articolazioni / (fig. 2-4 pag. 9). Mettere il clip in posizione verticale (fig. 3-3 pag. 9) sulle nervature della manopola inferiore.

## PREPARAZIONE DI CIALDE

- Per questa preparazione, l'apparecchio deve essere utilizzato in posizione chiusa e con le articolazioni bloccate posizione /.
- Selezionare la temperatura desiderata. La posizione ottimale della manopola di regolazione varia fra 4 e 5. Questa regolazione può essere modificata in funzione delle varie ricette o del proprio gusto personale.
- La piastra per cialde è alla corretta temperatura non appena la spia luminosa si spegne. Aprirla e disporre la pasta al centro degli stampi. Chiudere l'apparecchio e bloccarlo, se necessario, con il clip di chiusura.

## COCCIÓN CON MOLDE SUPERIOR SUSPENDIDO

- Esta posición se utiliza para los platos delicados que no pueden soportar el peso de la parte superior o que deben prepararse en un lugar caliente.
- Muchos platos congelados pueden ponerse a la temperatura adecuada utilizando el aparato en esta posición.
- Siga las siguientes indicaciones para poner la parrilla en esta posición:  
Descorra las charnelas // (fig. 1-4 p.9)  
Coloque la parte superior de la parrilla en posición vertical y levántela algunos centímetros.
- Manteniendo la parrilla en esta posición, bloquee las charnelas posición / (fig. 2-4 p.9)  
Ponga el clip (fig. 3-3 p.9) en posición vertical sobre los nervios del asa inferior.

## CÓMO HACER LOS GOFRES

- Para ello se utiliza el aparato en la posición cerrada y con las charnelas bloqueadas posición /.
- Seleccione la temperatura deseada. La posición óptima de la rueda de regulación varía entre 4 y 5. Esta regulación puede adaptarse en función de las recetas o de su propio gusto.
- La gofrera habrá alcanzado la temperatura adecuada cuando se apague el testigo luminoso. Abra la gofrera y coloque la masa en el centro de los moldes. Cierre el aparato y bloquéelo si es necesario con el clip de cierre.

# GAUFREX

## FÜR DAS GRILLEN MIT GESCHLOSSEDEM GRILL

- Die Scharniere lösen. Das Zeichen // muß sichtbar sein (Abb. 1-4 S.9).
  - Stellen Sie den geschlossenen Grill auf eine horizontale Fläche und schalten Sie ihn ein.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Drehknopf (Abb. 4-1 S. 9).

Beachten Sie dazu folgende Hinweise

|         | Thermostats | Stellung des Grillzeit (Minuten) |
|---------|-------------|----------------------------------|
| Rind    | 4 bis 5     | 2 bis 3                          |
| Schwein | 3 bis 4     | 6 bis 12                         |
| Lamm    | 3 bis 4     | 10 bis 12                        |
| Fisch   | 2 bis 3     | 4 bis 10                         |

- Der Grill hat die richtige Temperatur erreicht, wenn die Kontrolllampe ausgeht. Öffnen Sie den Grill.
- Schließen Sie den Grill. Um ein geschmackvolles Muster zu erhalten, öffnen Sie den Grill bei halber Grillzeit und drehen Sie das Fleisch eine Viertelumdrehung um. Schließen Sie den Grill wieder bis zum Ende der Grillzeit.

## FÜR DAS GRILLEN MIT OFFENEM GRILL

- Heizen Sie den geschlossenen Grill gut 10 Minuten vor.
- Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn die Kontrolllampe ausgeht. Öffnen Sie den Grill und legen Sie das Fleisch darauf. Regelmäßig umdrehen.

## PER CUOCERE A GRIGLIA CHIUSA

- Sbloccare le articolazioni. Deve essere visibile il simbolo // (fig. 1-4 pag. 9).
- Posare la griglia su una superficie orizzontale e collegarla alla presa di alimentazione.
- Selezionare la temperatura desiderata attraverso la manopola di regolazione (fig. 3-1 pag. 9).

Consultare a questo proposito le indicazioni seguenti :

|             | posizione tempo | del termostato di cottura (minuti) |
|-------------|-----------------|------------------------------------|
| Manzo       | da 4 a 5        | da 2 a 3                           |
| Maiale      | da 3 a 4        | da 6 a 12                          |
| Carne ovina | da 3 a 4        | da 10 a 12                         |
| Pesce       | da 2 a 3        | da 4 a 10                          |

- La griglia è alla corretta temperatura non appena la spia luminosa si spegne. Aprirla e disporre la carne sulla piastra inferiore.
- Chiudere la griglia; Per ottenere un effetto appetitoso, aprire la griglia a metà cottura e muovere la carne di un quarto di giro. Richiudere la griglia e continuare a cuocere.

## PER CUOCERE A GRIGLIA APERTA

- Lasciar preriscaldare la griglia durante una decina di minuti in posizione chiusa.
- La griglia è alla corretta temperatura non appena la spia luminosa si spegne. Aprirla e posare la carne. Girarla regolarmente.

## PARA ASAR CON LA PARRILLA CERRADA

- Descorra las charnelas. El símbolo // debe hacerse visible (fig. 1-4 p.9).
- Coloque la parrilla cerrada sobre una superficie horizontal y enchúfela.
- Seleccione la temperatura deseada mediante la rueda de regulación (fig. 3-1 p.9).

Consulte para ello las siguientes indicaciones :

|         | Posición del termostato | Tiempo de cocción (minutos) |
|---------|-------------------------|-----------------------------|
| Buey    | 4 a 5                   | 3 a 4                       |
| Cerdo   | 3 a 4                   | 6 a 12                      |
| Cordero | 3 a 4                   | 10 a 12                     |
| Pescado | 2 a 3                   | 4 a 10                      |

- La parrilla habrá alcanzado la temperatura adecuada en cuanto se apague el testigo luminoso. Abra la parrilla y coloque la carne en la parte inferior.
- Cierre la parrilla. Para conseguir ese efecto cuadrículado tan apetecible, abra la parrilla a media cocción y gire la carne un cuarto de vuelta. Vuelva a cerrar la parrilla y prosiga la cocción.

## PARA ASAR CON LA PARRILLA ABIERTA

- Deje que la parrilla se caliente durante unos diez minutos en posición cerrada.
- La parrilla habrá alcanzado la temperatura adecuada en cuanto se apague el testigo luminoso. Abra la parrilla y coloque la carne. Dele la vuelta con regularidad.



## SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät muß an einen geerdeten Stromkreis von 230 V angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Spannung des Stromkreises mit der auf dem Apparat angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Erhitzen Sie niemals das Gerät ohne Backformen.
- Schalten Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Niemals das Gerät ins Wasser oder unter den Wasserstrahl des Spülbeckens halten. Lassen Sie das Gerät kontrollieren, wenn dies doch unglücklicherweise geschieht.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss er durch ein Kabel oder eine Sondereinheit ersetzt werden, die Sie beim Hersteller oder Kundendienst erhalten.
- Dieses Gerät ist nicht anzuwenden von Personen (einschliesslich Kinder) deren fysische, sinnliche oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, ausgenommen, wenn sie vorherige Aufsicht oder Anweisungen zur Benutzung dieses Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bekommen haben.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem Zeitschalter ein-/ausgeschaltet zu werden.
- Der Gaudrex ist nicht geeignet, um als "Grill" in völlig offenem Stand gebraucht zu werden.

## VOR DEM GEBRAUCH

- Die Backformen (wie in dem Kapitel "Auswechseln der Backformen" Multex S. 3 – Gaudrex S. 9) auswechseln.
- Reinigen Sie die Formen mit warmen Wasser mit etwas Spülmittel und lassen Sie sie trocknen. Die Formen mit einem Küchenpinsel oder einem Tuch einfeilen. Sie können die Formen auch mit einem Stück fettem Speck einfeilen, wenn sie heiß sind. Dieses Verfahren kann jedesmal, wenn die Formen mit Spülmittel gereinigt worden sind, wiederholt werden.
- Vermeiden Sie Kratzer oder Beschädigungen der Antihafbeschichtung. Benutzen Sie eher eine Holzspachtel als einen Metallgegenstand. Benutzen Sie keine Metallbürste oder eine Bürste mit harten Borsten für die Reinigung.

## NACH DEM GEBRAUCH

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen es geöffnet kalt werden.

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Questo apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente alimentata a 230V e dotata di una presa di messa a terra.
- Accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Non lasciar scaldare l'apparecchio senza gli stampi di cottura.
- Staccare immediatamente l'apparecchio dalla presa dopo l'utilizzo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di rimetterlo a posto.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua ed evitare di metterlo sotto il rubinetto. Farlo verificare in caso di immersione accidentale.
- Tenere lontani i bambini da qualsiasi apparecchio che riscalda.
- Se il cavo d'alimentazione elettrica è danneggiato, lo si deve sostituire con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il fabbricante o il servizio d'assistenza post-vendita.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (ivi compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o da persone prive di una conoscenza dell'apparecchio, a meno che non siano assistite da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano beneficiato di una formazione all'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione attraverso un timer.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in modalità "grill" se in posizione completamente aperta.

## PRIMA DELL'USO

- Smontare gli stampi (come indicato nel paragrafo "Sostituzione degli stampi"). (Multex pagina 3 – Gaudrex pagina 9) e rimontarli.
- Lavarli accuratamente in acqua calda in cui è stata aggiunta una ridotta quantità di detergente per stoviglie ed asciugarli.
- Ungere le piastre con un pennello da cucina od uno straccio. Sarà possibile ugualmente ungere le piastre a caldo utilizzando un pezzo di lardo grasso. Questa operazione può essere ripetuta ogni volta che le piastre saranno state lavate con un detergente.
- Evitare di scalfire o danneggiare il rivestimento antiadesivo. Utilizzare una spatola in legno invece che utensili domestici. Non utilizzare una spazzola metallica o a fili duri per la pulizia.

## DOPO L'USO

- Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare in posizione aperta.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

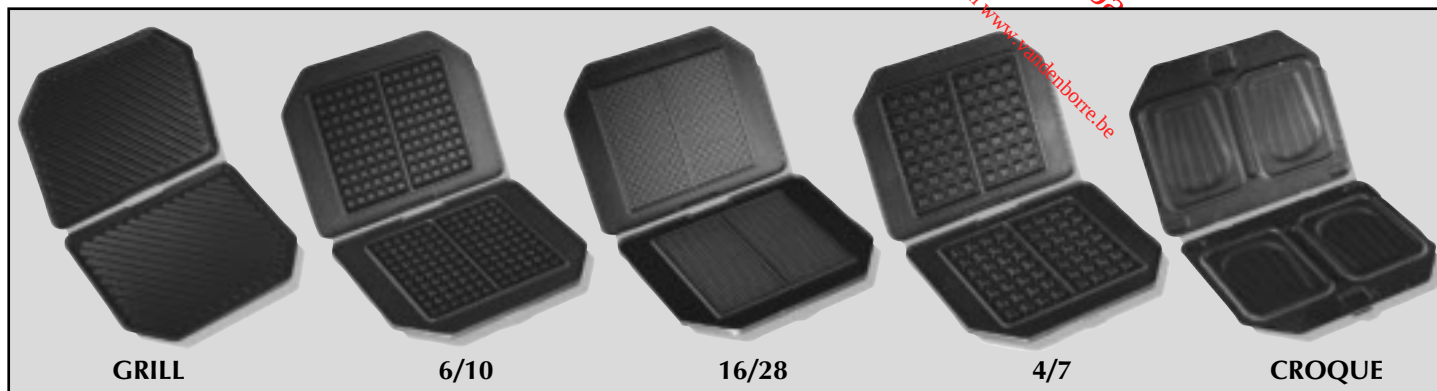
- Este aparato debe conectarse a una toma de corriente de 230V con toma de tierra.
- Compruebe que la tensión de la red corresponda con la tensión indicada en el aparato.
- No caliente el aparato sin los moldes de cocción.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de su utilización y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- No sumerja nunca el aparato en agua y no lo coloque bajo el chorro del grifo. Haga comprobar el aparato en caso de inmersión accidental.
- No deje que los niños se acerquen a ningún aparato caliente.
- Si se estropea el cable eléctrico, deberá sustituirlo por otro o por un conjunto especial que puede solicitar directamente al fabricante o al servicio posventa.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, ni por personas sin experiencia o conocimientos, excepto si ellos han recibido de antemano las instrucciones respecto a la utilización de este aparato y/o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.
- Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- El aparato no está previsto para ser puesto en funcionamiento con un temporizador.
- El Gaudrex no está previsto para ser utilizado en forma de "parrilla" en posición completamente abierto.

## ANTES DE UTILIZARLO

- Desmonte los moldes (según se indica en la sección "cambio de los moldes", (Multex página 3 – Gaudrex página 9) y móntelos de nuevo.
- Lávelos cuidadosamente con agua caliente y un poco de lavavajillas y séquelos. Engrase las placas con un pincel de cocina o un paño. También puede engrasar las placas en caliente con un trozo de tocino. Esta operación puede efectuarse cada vez que haya limpiado las placas con detergente.
- Evite rayar o estropear la capa antiadherente. Utilice una espátula de madera en lugar de utensilios metálicos. A la hora de limpiarlo no utilice ningún cepillo metálico o duro.

## DESPUÉS DE UTILIZARLO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe dejándolo abierto.



## Auswechseln der Backformen

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Die Formen lösen sich durch ein leichtes Drücken auf die Befestigungsfedern (Abb. 4-5 S.9). Um die Formen auszuwechseln, schieben Sie Markierung auf der Rückseite der Form bis in die dafür vorgesehene Kerbe. Drücken Sie auf die Form, bis sie einklickt.

## Verfügbare Formen :

Diese Formen können einzeln gekauft werden.  
 Grill (G001)  
 Haushaltswaffeln 6 X 10 (G002)  
 Feine Eisenkuchen 16 X 28 (G003)  
 Haushaltswaffeln 4 X 7 (G004)  
 Form für Croque (G005)

## Sostituzione degli stampi

- Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Gli stampi possono essere staccati con una leggera pressione sulle molle di mantenimento (fig. 4-5 pag. 9). Per sostituire gli stampi, è necessario far scivolare la piastrina sul retro dello stampo nell'apposito incastro. Premere quindi sugli stampi fino al loro completo inserimento.

## Stampi disponibili :

Questi stampi possono essere acquistati separatamente.  
 Stampo per griglia (G001)  
 Cialde domestiche 6 x 10 (G002)  
 Gallette fini 16 x 28 (G003)  
 Cialde domestiche 4 x 7 (G004)  
 Stampo per toast (G005)

## Cambio de los moldes

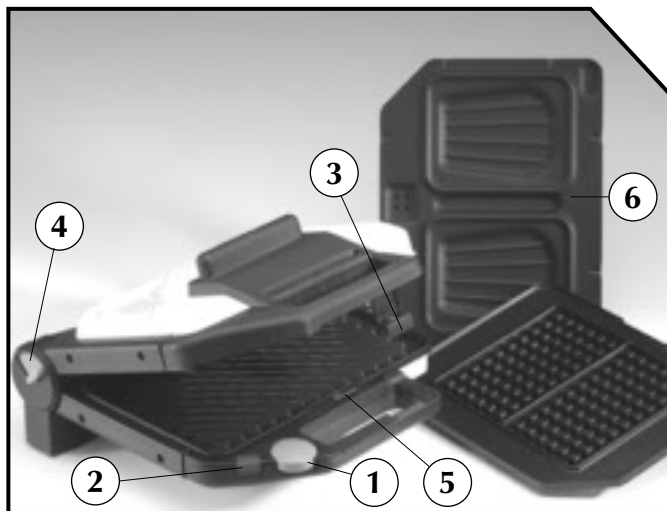
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Los moldes se sueltan efectuando una ligera presión sobre los muelles de mantenimiento (fig. 4-5 p.9). Para cambiar los moldes, hay que deslizar la plaqueta que hay situada en la parte trasera del molde en la muesca prevista para ello. Presione los moldes hasta que encajen.

## Moldes disponibles :

Estos moldes pueden comprarse por separado.  
 Molde Parrilla (G001)  
 Gófres de ménage 6 x 10 (G002)  
 Galletas finas 16 x 28 (G003)  
 Gófres de ménage 4 x 7 (G004)  
 Molde Sandwiches (G005)

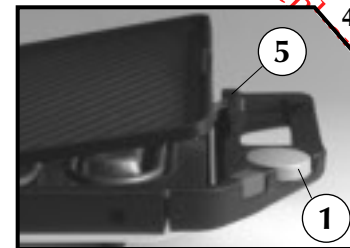
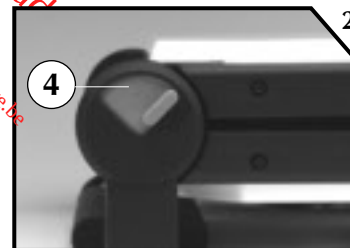
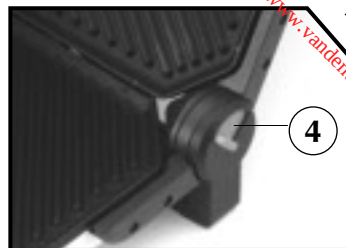


# GAUFREX



## Beschreibung des Geräts

1. Temperaturregler
2. Kontrollampe
3. Verriegelungsvorrichtung
4. Verschuß der Scharniere
5. Befestigungsfeder der Form
6. Austauschbare Backformen



## Descrizione dell'apparecchio

1. Regolazione della temperatura
2. Spia luminosa
3. Clip di chiusura
4. Chiusura della cerniera
5. Molla di mantenimento dello stampo
6. Stampi intercambiabili

## Descripción del aparato

1. Regulación de la temperatura
2. Testigo luminoso
3. Clip de cierre
4. Bloqueo de la charnela
5. Muelle de mantenimiento del molde
6. Moldes intercambiables

# MULTEX

## Benutzung von flüssigem Teig

- Geben Sie mit einem Löffel genügend Teig in die Formen. Ein Schöpflöffel ist besonders praktisch.
- Schließen Sie das Gerät und kippen Sie es auf die andere Seite. Der flüssige Teig läuft so bis in die Markierung der zweiten Form und die Waffeln erhalten zwei gleiche Seiten.

## Herausnehmen der Waffeln.

- Um die Waffeln nach dem Backen herauszunehmen, empfehlen wir Ihnen eine lange Gabel mit zwei Spitzen, die Sie im Fachgeschäft erhalten.
- Wenn Sie eine solche Gabel nicht haben, benutzen Sie eine Stricknadel bzw. eine einfache Gabel. Achten Sie darauf, daß Sie die Gabel horizontal in die Waffel einführen, ohne dabei die Antihafbeschichtung der Formen zu beschädigen.

## Eine mechanische Beschädigung der Antihafbeschichtung der Formen wird nicht von der Garantie gedeckt.

Die Rezepte für Croque-Monsieur und Waffeln finden Sie auf der Seite 16 und folgende.

- **Attenzione:** il lievito domestico fa aumentare di 2-3 volte il volume della pasta. Prevedere quindi un recipiente adatto.

## Utilizzo delle paste liquide

- Versare con un mestolo una quantità di pasta sufficiente per ricoprire la totalità di ciascun calco dello stampo. Si raccomanda l'uso di un recipiente munito di un beccuccio.
- Chiudere l'apparecchio e rovesciarlo, facendolo girare sulla sua base. In questo modo, la pasta liquida colerà sino in fondo al calco del secondo stampo e le cialde avranno quindi due facce perfette.

## Rimozione delle cialde

- Per rimuovere le cialde dopo cottura, si raccomanda l'uso di lunghe forchette a due denti che è possibile acquistare presso il proprio venditore di elettrodomestici.
- In mancanza, utilizzare un ago per lavoro a maglia, oppure una forchetta normale, facendo attenzione ad introdurla orizzontalmente nella cialda senza toccare il rivestimento antiadesivo degli stampi.

## Il deterioramento meccanico antiadesivo delle piastre non è coperto dalla garanzia.

Le ricette per toast caldi imbottiti e cialde sono fornite alle pagine 16 e seguenti.

## Utilización de masas líquidas

- Vierta con un cazo una cantidad de masa suficiente como para cubrir cada molde. Si el recipiente tiene un pico para verter aún le será más práctico.
- Cierre el aparato y gírelo haciéndolo pivotar sobre su base. De esta forma, la masa líquida se deslizará hasta el fondo del segundo molde y ambas caras de los gofres saldrán perfectas.

## Cómo sacar los gofres

- Para sacar los gofres una vez terminada la cocción, le recomendamos que use un tenedor largo con dos dientes y que podrá comprar fácilmente en cualquier tienda de electrodomésticos.
- A falta de él, utilice una aguja de tejer o un tenedor común y tenga cuidado de introducirlo horizontalmente en el gofre sin tocar la capa antiadherente de los moldes.

## La garantía no cubre el deterioro mecánico de la capa antiadherente de las placas.

Puede encontrar las recetas de los sandwiches y gofres en la página 14 y siguientes.



# MULTEX

## ZUBEREITUNG VON WAFFELN

### Einige praktische Hinweise

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und lassen es geschlossen heiß werden, bis die Kontrollampe ausgeht.
- Öffnen Sie das Gerät und fetten Sie es gut mit einem Küchenpinsel oder einem Tuch ein. Entfernen Sie alle Nylonreste oder synthetische Fasern, die durch die Hitze schmelzen würden.
- Beim zweiten Backen können Sie etwas weniger Fett benutzen, und normalerweise ist danach kein Einfetten mehr nötig, wenn genügend Zucker im Teig ist.
- Geben Sie zwei Teigportionen in die Mitte jeder Formvertiefung.
- Schließen Sie das Gerät und drücken Sie gegebenenfalls die beiden Griffe zusammen, damit die Formen sich berühren. Durch den Druck des Dampfes, der vom Teig gebildet wird, wird der Deckel sich schließlich leicht anheben. Das ist ganz natürlich und wird das Ergebnis Ihres Backens nicht beeinflussen.
- Mischen Sie die Zutaten immer bei Zimmertemperatur. Sobald das Eisen die Backhitze erreicht hat, müssen Sie es erstmals einfetten. **Formen, die nicht heiß genug sind = klebende Waffeln.**
- Durch ein zu rasches Öffnen des Geräts kann die Waffel in zwei geteilt werden, wodurch sie sich nur schwierig von der Form lösen läßt.
- Vorsicht, Teig mit Backhefe verdoppelt bzw. verdreifacht sein Volumen beim Backen. Sehen Sie also ein geeignetes Gefäß vor.

## PREPARAZIONE DELLE CIALDE

### Consigli pratici

- Posare l'apparecchio su una superficie piana e farlo scaldare, ben chiuso, sino allo spegnimento della spia luminosa.
  - Aprire l'apparecchio ed ungere bene le due piastre con un pennello da cucina o uno straccio. Evitare di usare nylon o fibre sintetiche in quanto fonderebbero a causa del calore.
  - Ungere più leggermente in occasione della seconda cottura. Normalmente, per le cotture successive non si dovrà ungere o si dovrà ungere molto poco se la quantità di zucchero è abbondante.
  - Piazzare i pezzi di pasta al centro di ciascuno dei due calchi dello stampo.
  - Chiudere l'apparecchio e, se necessario, premere lentamente le due manopole una verso l'altra, per far sì che gli stampi vengano a contatto fra loro. A seguito della tensione di vapore che si sviluppa nella pasta, si constaterà un leggero sollevamento del coperchio. Questo fenomeno è assolutamente normale e non influenzerà negativamente sul risultato finale.
  - Lavorare sempre gli ingredienti a temperatura ambiente. Ungere una prima volta gli stampi nel momento in cui raggiungeranno la temperatura di cottura.
- Stampi non sufficientemente caldi = cialde appiccicaticce**
- Un'apertura troppo rapida dell'apparecchio rischia di separare le cialde in due e di causare una difficoltosa rimozione delle stesse.

## PREPARACION DE LOS GOFRES

### Consejos prácticos

- Coloque el aparato de manera estable y póngalo a calentar, con la caja cerrada hasta que se apague el indicador luminoso.
- Abra el aparato y engrase generosamente las dos placas con un pincel de cocina o un paño. Elimine el nailon o las fibras sintéticas ya que se fundiría con el calor.
- Para la segunda cocción vuelva a engrasar ligeramente y normalmente, las siguientes cocciones no necesitarán más engrasado o muy poco si la cantidad de azúcar es abundante.
- Coloque los trozos de masa en el centro de ambos moldes.
- Cierre el aparato y si es necesario presione lentamente ambas asas entre sí para que los moldes se toquen. Observará seguidamente que la tapadera se levanta ligeramente debido a la tensión de vapor que se desarrolla en la masa. Se trata de un fenómeno natural que no influirá negativamente en el resultado final.
- Trabaje siempre los ingredientes a temperatura ambiente. Engrase una primera vez los moldes cuando alcancen la temperatura de cocción. **Si los moldes no están lo suficientemente calientes, los gofres estarán pegajosos.**
- Si abre el aparato demasiado rápido, el gofre partirse en dos y le resultará más difícil desmoldarlo.
- Cuidado, la levadura pastelera aumenta dos o tres veces el volumen de la masa. Prevea por tanto un recipiente adecuado.

# MULTEX

4. Um eine andere Form anzubringen, achten Sie darauf, daß der Vorsprung unter dem Griff sich genau über dem Loch auf der Hinterseite der Formen befindet, bevor Sie das Gerät schließen und Sie die beiden Teile mit den Schrauben wieder befestigen. Verfahren Sie auf die gleiche Weise für die zweite Form. Öffnen und schließen Sie das Gerät einige Male, um sicher zu gehen, daß die Formen richtig befestigt sind.
5. Die Formen können auf beiden Seiten des Geräts angebracht werden.

## PFLEGE

- Das äußere Gehäuse des Geräts braucht lediglich mit einem feuchten Tuch gereinigt zu werden.
- Entfernen Sie die Formen aus dem Gerät und reinigen Sie sie in warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Einige Spülmittel sind zu aggressiv und können die Antihafbeschichtung beschädigen. Wenn nötig können Sie die Formen 30 min ins Wasser legen, bevor Sie sie mit einem Schwamm reinigen. Niemals das Gerät ins Wasser tauchen : die elektrischen Teile könnten beschädigt werden.
- Vermeiden Sie die Benutzung einer Scheuerbürste oder eines Scheuerschwamms, die Kratzer auf der Antihafbeschichtung verursachen können.
- Legen Sie die Formen wieder ins Gerät, nachdem sie getrocknet sind.

4. Per installare un altro stampo, far scivolare la sporgenza che si trova sotto la manopola nel foro previsto nell'escrescenza sul retro dello stampo prima di abbassare il corpo dell'apparecchio e di bloccare le due parti con la vite che è stata precedentemente tolta. Operare allo stesso modo per l'altro stampo ed aprire due-tre volte l'apparecchio per assicurarsi che tutto è a posto.
5. Gli stampi possono essere installati indifferentemente su uno o l'altro scomparto.

## MANUTENZIONE

- La superficie esterna dell'apparecchio deve essere pulita semplicemente con uno straccio umido.
- Ritirare gli stampi dall'apparecchio e lavarli in acqua calda in cui è stata aggiunta una ridotta quantità di detersivo domestico. Alcuni detersivi per lavastoviglie sono troppo aggressivi e rischiano di danneggiare il rivestimento antiadesivo. Se necessario, lasciare immersi in acqua gli stampi durante mezz'ora prima di pulirli con una spugna. Non immergere mai l'apparecchio in acqua: ciò danneggia gli elementi elettrici.
- Evitare di utilizzare una spazzola od una spugna metallica per non danneggiare il rivestimento antiadesivo.
- Rimettere gli stampi di cottura nell'apparecchio dopo averli asciugati.

4. Para colocar otro molde, deslice el saliente que se encuentra bajo del asa en el agujero previsto en el saliente que hay detrás del molde antes de bajar la caja y de bloquear ambas partes con ayuda del tornillo que ha quitado. Haga lo mismo con el otro molde y abra dos o tres veces el aparato para asegurarse de que todo está en su sitio.
5. Los moldes se colocan indistintamente sobre una u otra caja.

## MANTENIMIENTO

- El exterior del aparato debe limpiarse únicamente con un paño húmedo.
- Retire los moldes del aparato y lávelos con agua caliente y un poco de detergente. Ciertos lavavajillas son demasiado agresivos y pueden estropear la capa antiadherente. Si es necesario, deje los moldes a remojo durante 1/2 h antes de pasarles una esponja. No sumerja nunca el aparato en agua: esto podría estropear los elementos eléctricos.
- Evite utilizar un cepillo o una esponja metálica ya que arañaría la capa antiadherente.
- Vuelva a colocar los moldes de cocción en el aparato después de secarlos.



## Mit regulierbarem Thermostat

- Dieses Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, mit dem Sie die Temperatur den verschiedenen Rezepten anpassen können.
- Die Temperatur kann mit Hilfe des Knopfes, der sich in der Mitte des Deckels befindet, eingestellt werden (Photo S. 3).
- Für die Temperaturregelung sind 8 Stufen vorgesehen. Optimale Stufe : 6-8 je nach Teig.
- Je nach Geschmack, wenn Sie beispielsweise lieber weiche Waffeln, die leicht goldbraun sind, oder jedoch knusprige, stark gebräunte Waffeln mögen, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie die farbige Stufe, die Ihrem Geschmack entspricht.
- Die Kontrollampe wird nach wenigen Minuten ausgehen (Vorwärmezeit), was anzeigt, daß die gewünschte Temperatur erreicht worden ist und daß das Thermostat einwandfrei funktioniert.
- Das Gerät kann benutzt werden.

## Auswechseln der Backformen

(Siehe das Photo Seite 3)

1. Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
2. Schieben Sie die beiden Hebel (3 S.3) nach innen, um die Formen vom Ständer (5 S.3) zu lösen
3. Mit einer Münze drehen Sie die Schrauben (4 S.3), die die Formen auf dem Gehäuse fixieren, los. Öffnen Sie das Gerät, die Formen werden sich von selbst lösen.

## Con termostato regolabile

- Questo apparecchio è munito di un termostato grazie al quale la temperatura può essere regolata e mantenuta ai valori necessari per le diverse cotture.
- Il valore della temperatura è regolabile tramite il pulsante che si trova al centro del coperchio superiore (Foto pagina 3).
- Il quadrante di questo pulsante prevede 8 possibili posizioni. Posizione ottimale: 6-8 in funzione del tipo di pasta utilizzata.
- A seconda che si desideri ottenere cialde morbide e leggermente dorate o cialde croccanti, dorate a piacimento, far ruotare il pulsante in senso orario scegliendo la sezione colorata corrispondente al proprio gusto.
- La spia luminosa si spegnerà dopo qualche minuto (tempo di preriscaldamento), indicando in questo modo il raggiungimento della temperatura desiderata e il corretto funzionamento del termostato.
- L'apparecchio è quindi pronto a funzionare.

## Sostituzione degli stampi

(Fare riferimento alla foto a pagina 3)

1. Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciar raffreddare gli stampi.
2. Far scivolare i 2 cursori (3 pag. 3) verso l'interno per staccare gli stampi dalla base (5 pag. 3).
3. Servendosi di una moneta metallica, allentare le viti (4 pag. 3) che servono a fissare gli stampi sul corpo dell'apparecchio ed aprire l'apparecchio stesso. Gli stampi si staccheranno da soli dal corpo dell'apparecchio.

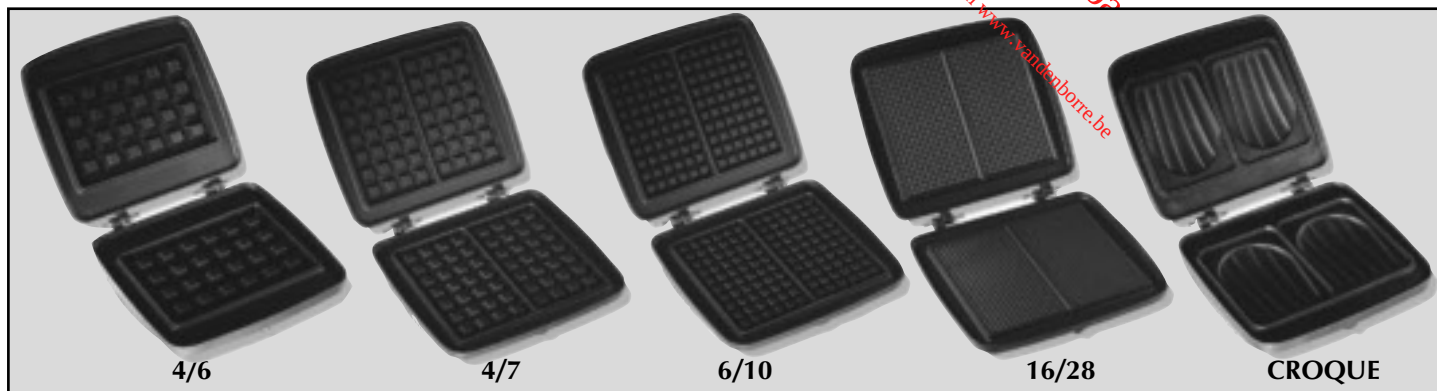
## Con termostato regulable

- Este aparato está provisto de un termostato gracias al cual la temperatura puede adaptarse y mantenerse en función de la cocción.
- El nivel de la temperatura puede regularse mediante un botón que se encuentra en el centro de la cubierta superior. (Foto página 3)
- La esfera de este botón posee 8 posiciones posibles. Posición óptima 6-8 según el tipo de masa utilizada.
- Según desee gofres blandos y ligeramente dorados o gofres crujientes, dorados a su gusto, gire el botón en el sentido de las agujas del reloj siguiendo y escogiendo la graduación coloreada que se ajuste a su gusto.
- El indicador se apagará pasados unos cuantos minutos (tiempo de precalentamiento), indicando de esta forma que se ha alcanzado la temperatura deseada y que el termostato funciona perfectamente.
- El aparato está listo para funcionar.

## Cambio de los moldes

(Remítase a la foto de la página 3)

1. Corte la corriente y deje que los moldes se enfríen.
2. Deslice los 2 cursores (3 p. 3) hacia el interior para soltar los moldes de la base (5 p.3).
3. Con una moneda, afloje los tornillos (4 p.3) que sirven para fijar los moldes a la caja y abra el aparato, los moldes se soltarán por sí solos de la caja.



## GEBRAUCHSANLEITUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine harte, horizontale Fläche und schalten Sie es an den Stromkreis (230 V).
- **Stellen Sie niemals Ihr Gerät auf eine Kunststoffischdecke oder auf einen anderen Stoff, der nicht hitzebeständig ist.**

### Verfügbare Backformen :

Brüsseler Waffeln 4 X 6 (M001)  
 Haushaltswaffeln 4 X 7 (M002)  
 Haushaltswaffeln 6 X 10 (M003)  
 Feine Eisenkuchen 16 X 28 (M004)  
 Form für Croque (M005)

## ISTRUZIONI D'USO

- Posare l'apparecchio chiuso su una superficie dura ed orizzontale. Collegarlo ad una presa da 230V.
- **Evitare di posare l'apparecchio su una tovaglia di plastica o su qualsiasi altro materiale non resistente al calore.**

### Stampi disponibili :

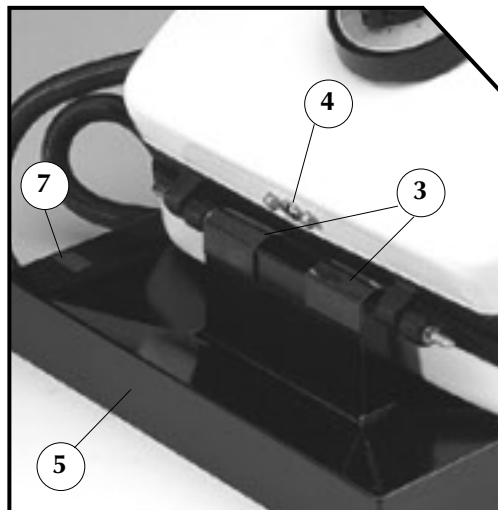
Cialde di Bruxelles 4 x 6 (M001)  
 Cialde domestiche 4 x 7 (M002)  
 Cialde domestiche 6 x 10 (M003)  
 Gallette fini 16 x 28 (M004)  
 Stampo per toast (M005)

## INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque el aparato en posición cerrada sobre una superficie dura y horizontal y enchúfelo sobre 230V.
- **No coloque nunca su aparato sobre un mantel de plástico o cualquier otro material no resistente al calor.**

### Moldes disponibles :

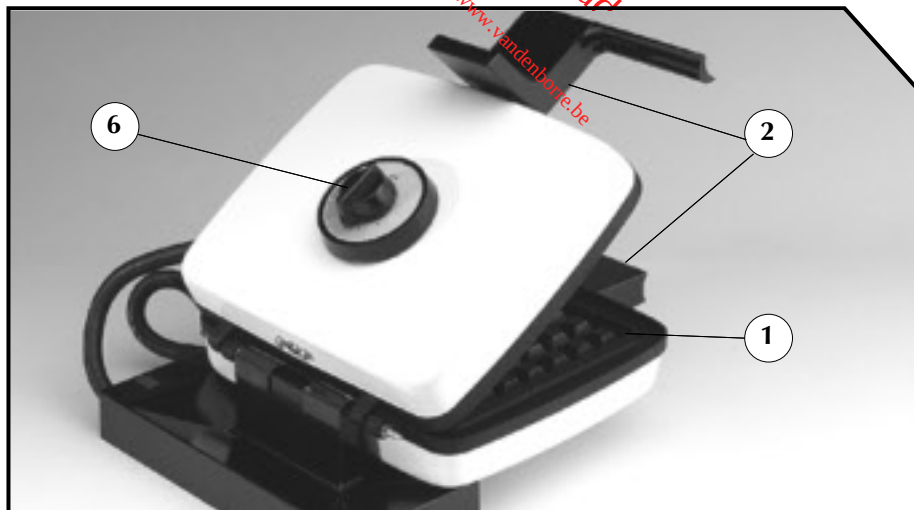
Göfres de "Bruxelles" 4 x 6 (M001)  
 Göfres de "ménage" 4 x 7 (M002)  
 Göfres de "ménage" 6 x 10 (M003)  
 Galletas finas 16 x 28 (M004)  
 Molde Sandwiches (M005)



## Mit regulierbarem Thermostat

### Beschreibung des Gerätes

1. austauschbare Formen
2. Griffe
3. Schiene
4. Fixierungsschrauben für die Backformen
5. Ständer
6. Drehknopf des Thermostats
7. Kontrollampe



## Con termostato regolabile

### Descrizione dell'apparecchio

1. Stampi intercambiabili
2. Manopole
3. Guida
4. Vite di fissaggio degli stampi
5. Base
6. Pulsante di regolazione del termostato
7. Spia luminosa

## Con termostato regulable

### Descripción del aparato

1. Moldes intercambiables
2. Asas
3. Guía
4. Tornillo de fijación para los moldes
5. Base
6. Botón de regulación del termostato
7. Piloto luminoso

- Dieses Gerät muß an einen geerdeten Stromkreis von 230 V angeschlossen werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die Spannung des Stromkreises mit der auf dem Apparat angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Erhitzen Sie niemals das Gerät ohne Backformen.
- Schalten Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Niemals das Gerät ins Wasser oder unter den Wasserstrahl des Spülbeckens halten. Lassen Sie das Gerät kontrollieren, wenn dies doch unglücklicherweise geschieht.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel oder eine Sondereinheit ersetzt werden, die Sie beim Hersteller oder Kundendienst erhalten.
- Dieses Gerät ist nicht anzuwenden von Personen (einschliesslich Kinder) deren fysische, sinnliche oder geistige Fähigkeiten beschränkt sind, oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse, ausgenommen, wenn sie vorherige Aufsicht oder Anweisungen zur Benutzung dieses Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, bekommen haben.
- Es muss sichergestellt werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um mit einem Zeitschalter ein-/ausgeschaltet zu werden.

#### VOR DEM GEBRAUCH

- Die Backformen (wie in dem Kapitel "Auswechseln der Backformen" Multex S. 3 – Gaufrex S.9) auswechseln.
- Reinigen Sie die Formen mit warmen Wasser mit etwas Spülmittel und lassen Sie sie trocknen. Die Formen mit einem Küchenpinsel oder einem Tuch einfetten. Sie können die Formen auch mit einem Stück fettem Speck einfetten, wenn sie heiß sind. Dieses Verfahren kann jedesmal, wenn die Formen mit Spülmittel gereinigt worden sind, wiederholt werden.
- Vermeiden Sie Kratzer oder Beschädigungen der Antihafbeschichtung. Benutzen Sie eine Holzspachtel als einen Metallgegenstand. Benutzen Sie keine Metallbürste oder eine Bürste mit harten Borsten für die Reinigung.

#### NACH DEM GEBRAUCH

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen es geöffnet kalt werden.

- Questo apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente alimentata a 230V e dotata di una presa di messa a terra.
- Accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- Non lasciare scaldare l'apparecchio senza gli stampi di cottura.
- Staccare immediatamente l'apparecchio dalla presa dopo l'utilizzo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di rimetterlo a posto.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua ed evitare di metterlo sotto il rubinetto. Farlo verificare in caso di immersione accidentale.
- Tenere lontani i bambini da qualsiasi apparecchio che riscalda.
- Se il cavo d'alimentazione elettrica è danneggiato, lo si deve sostituire con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il fabbricante o il servizio d'assistenza post-vendita.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (ivi compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o da persone prive di una conoscenza dell'apparecchio, a meno che non siano assistite da una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano beneficiato di una formazione all'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione attraverso un timer.

#### PRIMA DELL'USO

- Smontare gli stampi (come indicato nel paragrafo "Sostituzione degli stampi"), (Multex pagina 3 - Gaufrex pagina 9) e rimontarli.
- Lavarli accuratamente in acqua calda in cui è stata aggiunta una ridotta quantità di detersivo per stoviglie ed asciugarli.
- Ungere le piastre con un pennello da cucina od uno straccio. Sarà possibile ugualmente ungere le piastre a caldo utilizzando un pezzo di lardo grasso. Questa operazione può essere ripetuta ogni volta che le piastre saranno state lavate con un detersivo.
- Evitare di scalfire o danneggiare il rivestimento antiadesivo. Utilizzare una spatola in legno invece che utensili domestici. Non utilizzare una spazzola metallica o a fili duri per la pulizia.

#### DOPO L'USO

- Staccare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare in posizione aperta.

- Este aparato debe conectarse a una toma de corriente de 230V con toma de tierra.
- Compruebe que la tensión de la red corresponda con la tensión indicada en el aparato.
- No caliente el aparato sin los moldes de cocción.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de su utilización y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- No sumerja nunca el aparato en agua y no lo coloque bajo el chorro del grifo. Haga comprobar el aparato en caso de inmersión accidental.
- No deje que los niños se acerquen a ningún aparato caliente.
- Si se estropea el cable eléctrico, deberá sustituirlo por otro o por un conjunto especial que puede solicitar directamente al fabricante o al servicio posventa.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, ni por personas sin experiencia o conocimientos, excepto si ellos han recibido de antemano las instrucciones respecto a la utilización de este aparato y/o estén bajo la vigilancia de una persona responsable por su seguridad.
- Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- El aparato no está previsto para ser puesto en funcionamiento con un temporizador.

#### ANTES DE UTILIZARLO

- Desmonte los moldes (según se indica en la sección "cambio de los moldes", (Multex página 3 – Gaufrex página 9) y móntelos de nuevo.
- Lávelos cuidadosamente con agua caliente y un poco de lavavajillas y séquelos. Engrase las placas con un pincel de cocina o un paño. También puede engrasar las placas en caliente con un trozo de tocino. Esta operación puede efectuarse cada vez que haya limpiado las placas con detergente.
- Evite rayar o estropear la capa antiadherente. Utilice una espátula de madera en lugar de utensilios metálicos. A la hora de limpiarlo no utilice ningún cepillo metálico o duro.

#### DESPUÉS DE UTILIZARLO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe dejándolo abierto.

---

# GEBRAUCHSANLEITUNG ISTRUZIONI PER L'USO INSTRUCCIONES DE USO

**MULTEX**



**GAUFREX**

