How to Use **Carbon's Digital Waffle Irons**

How to **Cook a Waffle**

Ladle



1. Using **PLASTIC waffle ladle,** use 2 ladles of waffle batter onto bottom grids
   - ⇒ Coat grids evenly
   - ⇒ The use of any other product other than Carbon's Golden Malted Pancake & Waffle Flour is strictly prohibited

Close & Rotate



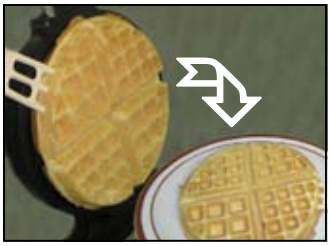
2. **Close** waffle iron and **rotate** handles.
   - ⇒ Electronic timer will start

Cook



3. **Cook** until timer sounds.
   - ⇒ **Preset cooking time will vary depending on which Carbon's Golden Malted product you are using.**

Remove & Serve



4. When timer sounds, **remove** waffle and **serve**
   - ⇒ Use **plastic** waffle fork
   - ⇒ Leave iron **open**

Do...

- ✓ **Prior to each day's first use and with the waffle iron hot, lightly spray the cooking surfaces with Carbon's Grid Conditioner (available from your local Carbon's service representative)**
- ✓ **Use only plastic utensils on waffle iron**
- ✓ **Leave waffle iron open between uses**
- ✓ **Remove waffle from iron immediately after timer sounds**
- ✓ **Lightly brush melted butter onto grids if waffles are sticking**
  - ⇒ **(wait at least 30 seconds after brushing with melted butter before cooking another waffle)**
- ✓ **Make sure switch is in the ON position and the preset cooking time is displayed before cooking another waffle**

Don't...

- ⊘ **Use metal utensils of any kind on waffle iron — metal will damage the non-stick coating**
- ⊘ **Open waffle iron before timer sounds**
- ⊘ **Ladle waffle batter into iron when display says "LO" (waffle iron needs to heat up)**
- ⊘ **Leave hot waffle iron closed between uses (will burn non-stick coating)**
- ⊘ **Damage caused by the use of metal utensils may be subject to abuse fees**
- ⊘ **"Tap" or "slam" the grids together in an effort to remove the waffle. Use plastic fork only.**

Daily Cleaning — "Brush, Rub and Love" (Helps to prevent waffles from sticking)

You will need:



Waffle Brush



Bowl of water



Damp Cloth

Brush



1. **Dip** brush into water and **brush** hot grids, making steam

Rub



2. When brush stops making steam, **rub** bristles with a damp cloth to clean

   Continue **brushing** and **rubbing** all grids until waffle brush comes out clean

Love



3. Wipe down and **Love** the results:
   - ⇒ Daily cleaning of the waffle irons will help to minimize sticking

Do...

- ✓ **Clean waffles irons at the end of each day's use or at the end of each shift to help minimize sticking**
- ✓ **Use only plastic utensils on waffle iron**
- ✓ **Leave waffle iron open between uses**
- ✓ **Brushes, forks, and ladles can be ordered from your local Carbon's service representative**
- ✓ **Call your local Carbon's representative for any service required on the waffle iron**

Don't...

- ⊘ **Use metal utensils of any kind on waffle iron**
- ⊘ **Leave hot waffle iron closed between uses (will burn non-stick coating)**
- ⊘ **Users who fail to properly clean and maintain the waffle irons may be subject to cleaning and/or abuse fees**
- ⊘ **Attempt to service the waffle iron yourself**

Toll Free 1-800-253-0590 • Voice 574-247-2270 • Fax 574-247-2280 • www.goldenmalted.com

Como utilizar la plancha de waffles Carbon's

como preparar un waffle

prepare



1. Utilizando un cucharón de PLASTICO use dos cucharadas de mantequilla en la parrilla inferior
   - ⇒ cubra la parrilla en forma distribuida
   - ⇒ el uso de otro producto diferente a la harina Carbon's golden Malted Pancake & waffle es estrictamente prohibido.

cierre y rote



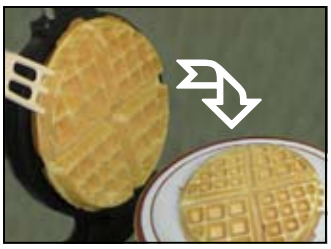
2. Cierre la plancha rote las manijas
   - ⇒ el contador electrónico empezara a funcionar

cocine



3. cocine hasta que el contador suene
   - ⇒ El tiempo de preparación puede variar dependiendo en cual producto Carbon's Golden Malted usted este utilizando.

remueva y sirva



4. cuando el contador suene, remueva el waffle y sirva
   - ⇒ utilice el tenedor de plástico para waffles
   - ⇒ Deje la plancha abierta

Hacer...

- ✓ **cada día que valla a utilizar la plancha de waffles, antes de Cada uso, ligeramente rocié las parrillas con acondicionador de parrillas Carbon's (disponible con su representante local Carbon's)**
- ✓ **Utilice solo utensilios de plástico en la plancha de waffles**
- ✓ **Deje la plancha abierta cada vez que la utilice**
- ✓ **Remueva su Waffle inmediatamente que el contador suene**
- ✓ **Si los waffles se están pegando, ligeramente aplique con la brocha un poco de mantequilla liquida en la parrilla**
  - ⇒ **(Espere por lo menos 30 segundos después de aplicar la mantequilla liquida para cocinar el siguiente waffle.)**
- ✓ Asegúrese de que el apagador esta en la posición de encendido y el tiempo pre-seleccionado esta a la vista antes de cocinar otro waffle

No Hacer...

- ⊘ **Nunca utilice utensilios de metal en la plancha de waffles --el metal dañara la capa de teflón**
- ⊘ **abra la plancha de waffles antes de que el contador suene**
- ⊘ **Aplique la harina de waffles cuando la pantalla indique "LO" (La parrilla de waffles necesita calentarse.)**
- ⊘ **Deje la parrilla de waffles cerrada entre usos (esto quemara el teflón de la parrilla)**
- ⊘ **Daño causado con utensilios de metal puede ser sujeto a cargos por abuso**
- ⊘ **"Golpear o pegar" las parrillas para intentar remover el waffle. Use solamente tenedor de plástico**

Limpieza Diaria - "use la brocha, talle y dele amor" (ayuda a prevenir que los waffles se peguen)

Usted necesitara:



Brocha de waffle



el tazón de agua



trapo húmedo

Una brocha



1. Moje la brocha de waffle en agua y appliqué en las parrillas calientes produciendo vapor

tallar y



2. Cuando la brocha deje de hacer vapor límpiela con el trapo húmedo

   Continué limpiando y tallando la parrilla hasta que la brocha aparezca limpia

darle amor



3. Limpie la plancha y ame el resultado:
   - ⇒ La limpieza diaria de la plancha de waffles ayudara a minimizar que se peguen

Hacer...

- ✓ **Limpie la plancha de waffles todos los días al final de utilizarla o al final de cada turno para ayudar a minimizar que se pegue**
- ✓ **Utilice solo utensilios de plástico en la plancha de waffles**
- ✓ **Deje la plancha de waffles abierta después de cada uso**
- ✓ **Brochas, tenedores, y cucharones pueden ser ordenados con su representante local de Carbon's**
- ✓ **Llame a su representante local de Carbon's para cualquier Servicio requerido en su plancha de waffles**

No Hacer...

- ⊘ **Utilizar utensilios de metal en su plancha de waffles**
- ⊘ **Dejar su plancha de waffles cerrada entre usos (quemara la cubierta de teflón)**
- ⊘ **Personas que no mantengan y limpien propiamente la plancha de waffles podrían estar sujetas a cargos por limpieza y abuso**
- ⊘ **Nunca intente darle servicio a la plancha de waffles**

Numero gratuito 1-800-253-0590 • Mensaje 574-247-2270 • Fax 574-247-2280 . www.goldenmalted.com