

ROLLER GRILL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ

GES 10-20-40-70

GED 10-20-40-70

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АППАРАТОВ

Нагревательные элементы вафельницы равномерно распределяют тепло и обеспечивают быстрый нагрев аппарата (300°C). Система ручной регулировки температуры гарантирует надежную эксплуатацию вафельницы.

Комплектация: рабочие поверхности из литого чугуна, съемный поддон для сбора излишков теста

БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ

Одинарная (GES10) или двойная (GED10) модель с чугунными рабочими поверхностями с большими квадратными ячейками (4x6)

ВАФЛИ-ЛОДОЧКИ

Одинарная (GES20) или двойная (GED20) модель с чугунными рабочими поверхностями с маленькими квадратными ячейками (3x5)

ВАФЛИ-СЕРДЕЧКИ

Одинарная (GES70) или двойная (GED70) модель с чугунными рабочими поверхностями в форме сердечка

ВАФЛИ-КОНУСЫ

Одинарная (GES40) или двойная (GED40) модель с чугунными рабочими поверхностями в форме конуса для мороженого

Данные аппараты предназначены для профессионального использования. К работе с вафельницами должен допускаться только квалифицированный персонал.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Аппарат	Мощность, Вт	Количество нагревательных элементов	Размеры	Размеры рабочей зоны	Масса
GES 10	1500	2	300*480*280	184*100 (x2)	19
GES 20	1500	2	300*480*280	152*96 (x2)	19
GES 70	1500	2	300*480*280	194*194	19
GES 40	1500	2	300*480*280	250*250	19
GED 10	3000	4	580*480*280	184*100 (x4)	38

GED 20	3000	4	580*480*280	152*96 (x4)	38
GED 70	3000	4	580*480*280	194*194 (x2)	38
GED 40	3000	4	580*480*280	250*250 (x2)	38

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимание: перед подключением вафельницы проверьте, соответствует ли напряжение в сети значению, указанному на шильдике аппарата.

Перед началом эксплуатации обязательно удалите с рабочих поверхностей вафельницы следы заводской смазки и антикоррозионного вещества, для этого используйте соответствующее моющее средство.

При выпекании вафель пользуйтесь подходящим растительным маслом.

- Подключите аппарат к сети электропитания и установите переключатель на вафельнице в положение ВКЛ. Загорится зеленая индикаторная лампа, которая останется включенной в течение всей работы вафельницы.
- Отрегулируйте термостат на максимальную мощность, при этом загорится красная индикаторная лампа.
- Смажьте рабочие поверхности пищевым растительным маслом.
- Опустите верхнюю поверхность и дайте вафельнице поработать в течение 30 минут.
- Первые две вафли будут непригодны для еды, поскольку благодаря ним окончательно очистится рабочая поверхность.
- После выпечки первых двух вафель вновь смажьте поверхности маслом.

Температура регулируется посредством термостата. Для предварительного разогрева аппарата установите термостат на максимальную температуру и дождитесь выключения красной индикаторной лампы. Продолжительность предварительного нагрева составляет примерно 15 минут. Выпечка вафель производится при температуре примерно 220°C в течение 2-3 минут (в зависимости от типа теста). Если вафля прилипает к рабочей поверхности, это означает, что она слишком горячая: в этом случае установите термостат на чуть более низкое значение температуры. Проверьте качество первой выпеченной вафли и, при необходимости, подрегулируйте температуру либо продолжительность выпечки.

При извлечении вафель можно воспользоваться вилкой и пр.

По окончании выпечки установите термостат на максимальную температуру и дайте вафельнице поработать для окончательного сжигания остатков растительного масла и теста. Затем вы сможете удалить их при помощи металлической щетки или влажной ткани.

УСТАНОВКА

Аппарат	Мощность, Вт	Напряжение, В	Потребляемый ток, А		
			1 фаза	2 фазы	3 фазы
GES 10	1500	230	7		
GES 20	1500	230	7		
GES 70	1500	230	7		
GES 40	1500	230	7		
GED 10	3000	230	13		
GED 20	3000	230	13		
GED 70	3000	230	13		
GED 40	3000	230	13		

Подключение к сети электропитания должно производиться квалифицированным персоналом.

<u>Раскладка кабелей по цветам</u>	Фаза	Коричневый или Черный
	Нейтраль	Голубой
	Заземление	Желто-зеленый

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед проведением техобслуживания обязательно отключите вафельницу от сети электропитания и дайте ей полностью остыть.

Внешние поверхности аппарата следует регулярно промывать горячей водой, моющим средством и мягкой губкой.

Запрещается помещать вафельницу под струи воды, поскольку она может попасть на электрические детали и повредить их. Под вафельницей расположен поддон для сбора капель теста. Поддон легко снимается и очищается.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Не передвигайте вафельницу во время работы. Для перемещения аппарата пользуйтесь специальными ручками.

ЧТО ТАКОЕ ВАФЛИ?

Вафли появились в 14 веке: на праздник бедняки в бельгийских деревнях обычно готовили сласти из самых простых ингредиентов: муки, яиц, молока, жира и сахара. Тип и размер вафель зависели от степени зажиточности жителей селения, а также от вида сельскохозяйственной продукции, выращиваемой в той или иной местности. В старину вафли пекли только дважды в году: в последний вторник перед Великим Постом и на Новый год.

Вафли-лодочки появились в 19 веке в Льеже – городе, расположенном в Восточной Бельгии. Тесто для приготовления этих вафель содержит «жемчужный сахар» - особый сахар, который во время выпечки превращается в карамель.

Что касается брюссельских вафель, то они выпекаются из значительно более жидкого теста с очень низким содержанием сахара (менее 1%). Благодаря этому данные вафли служат основой для многочисленных рецептов, в зависимости от начинки.

Несколько базовых рецептов:

Брюссельские вафли

Ингредиенты:

- ½ литра молока
- 6 яиц (белки должны быть взбиты)
- 250 г сливочного масла
- 500 г муки
- ½ литра воды
- 25 г свежих дрожжей
- щепотка соли

Растопите в кастрюльке сливочное масло. Вылейте молоко в приготовленную емкость. Подмешайте муки, яичные желтки и дрожжи (которые следует предварительно развести в небольшом количестве молока). Затем добавьте растопленное сливочное масло. Взбейте белки с солью. Смешайте их с маслом. Все тщательно перемешайте, постепенно добавляя воду.

Вафли-лодочки

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 400 г сливочного масла
- 500 г сахара
- 3 яйца
- 100 г свежих дрожжей
- ванильный сахар или корица

Растопите в кастрюльке сливочное масло. Высыпите муку в приготовленную емкость. Добавьте дрожжи (которые следует предварительно развести в небольшом количестве молока). Затем добавьте яйца, растопленное масло, ваниль и сахар. Если тесто получается слишком крутое, добавьте молока. Дайте тесту подойти, разделите его на маленькие шарики. Дайте шарикам подойти.

Вафли-конусы для мороженого

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 500 г сливочного масла
- 500 г коричневого сахара
- 10 яиц
- ½ литра молока
- 200 г глюкозы
- соль
- ароматизаторы по желанию

Тесто такого типа приготавливается за день до выпечки. Высыпите муку в приготовленную емкость. Перемешайте, добавьте яйца, сахар, растопленное масло, глюкозу, соль и ароматизаторы. Понемногу добавляйте молоко, чтобы сделать тесто более жидким. Дайте тесту подойти. После выпечки сверните вафлю в конус, который затем будет наполнен мороженым.

Приблизительное время выпечки

	Кол-во теста	Время выпечки
Брюссельские вафли	300 мл	3 минуты
Вафли-лодочки	250 мл	2,3 минуты
Вафли-сердечки	100 мл	2 минуты