ВАФЕЛЬНИЦА
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Предлагаем вафельницы

Предлагаемые вафельницы оснащены пружинными противовесными верхними тарелками. Слюдяные нагревательные элементы обеспечивают равномерный прогрев с быстрым набором температуры до 300°C. Выполненные из термореактивного материала ручки устройства облегчают работу с ним.

Устройство оборудовано следующими техническими элементами: чугунная тарелка, съемный поддон, изолирующие ручки, термостат с регулировкой температуры до 300°C, соединенный с цепями сигнальной лампочки, лампочки вкл./выкл. и электровыключателя.

BRUXELLES	Простая (GES10) или двойная (GED10) модель с чугунными тарелками, имеющими рельеф в виде больших квадратов (4 x 6).
LIEGE	Простая (GES20) или двойная (GED20) модель с чугунными тарелками имеющими рельефную поверхность виде квадратов (3 x 5)
COEUR	Простая (GES30) или двойная (GED30) модель с чугунными тарелками, имеющими конфигурацию сердечка
CONE	Простая (GES40) или двойная (GED40) модель с чугунными тарелками для рожков мороженого

Данные вафельницы производятся в одиночном или двойном исполнении.
Предлагаемые изделия предназначаются для профессионального использования и должны эксплуатироваться технически подготовленным персоналом.

Технические данные

Модель	**Мощ-ность, Вт)**	**Нагрева-тельные элементы**	**Габариты**	**Размеры кулинарной зоны термооб-работки**	**Вес**
GES10	1500	2	30 x 48 x 28	184 x 100 (x2)	19
GES 20	1500	2	30 x 48 x 28	152 x 96 (x2)	19
GES30	1500	2	30 x 48 x 28	194 x 194	19

Инструкция по эксплуатации:

ОСТОРОЖНО! Перед подключением вафельницы к источнику электропитания удостоверьтесь в том, что напряжение, указанное на шильдике устройства, соответствует фактическому напряжению электросети.

Перед первым использованием вафельницы очень важно удалить антикоррозийную смазку с поверхности чугунной тарелки при помощи моющего средства. Далее в процессе приготовления вафель пользуйтесь растительным маслом. Следующая процедура – чистка вафельных тарелок:

- Подсоедините вафельницу к источнику питания и включите ее; в процессе работы с вафельницей горит зеленый светоиндикатор.
- Установите термостат в положение максимального параметрического значения: загорается красный светоиндикатор.
- Смажьте тарелки растительным маслом.
- Первые две вафли будут выглядеть весьма невзрачно; на этой стадии вы можете почистить тарелки.
- После описанной обработки тарелок вновь смажьте тарелки маслом.

Значение температуры регулируется регулировочным термостатом. Для предварительного разогрева тарелок необходимо установить термостат в максимальное значение, по достижении которого гаснет красный сигнальный светоиндикатор. Фаза предварительного прогрева должна составлять около 15-ти минут. В процессе приготовления вафли будут подыматься при температуре около 300°C в течение порядка 3-ех минут. В зависимости от качества первых вафель вы можете подкорректировать температуру или длительность выпечки.
Выемка готовых вафель может быть осуществлена при помощи вилки.
По окончании изготовления вафель оставьте вафельницу на некоторое время в рабочем состоянии с тем, чтобы, пока термостат настроен на максимальное функциональное значение, сжечь остатки масел; огарки затем легко удаляются при помощи металлической щетки и влажной тряпочки.

Сборка и подсоединение:

Выполнение электрических соединений должно производиться квалифицированными техниками.

ИЗДЕЛИЕ	МОЩ-НОСТЬ (Вт)	Электропитание	Минимальный ток сети		
			1 фаза		
GES10,20,30, 40	1500	230 В	7 А		
GED 10,20 , 30, 40	3000	230 В	13 А		

Значение цвета проводников Под напряжением коричневый или черный
Нейтральный синий
Земля Желто-зеленый

Техобслуживание:

Перед началом выполнения каких-либо работ по уходу и обслуживанию вафельницы устройство следует отсоединить от источника питания и, если требуется, дать ему остыть. Внешние поверхности устройства следует регулярно мыть горячей водой с использованием небольшого количества моющей жидкости и мягкой губки. Не мойте вафельницу под струей воды, т. к. это может привести к серьезным повреждениям электрической части устройства.
Поддон вокруг чугунной тарелки в донной секции устройства служит для сбора излишков взбитого жидкого теста. Поддон легко изымается для чистки.

Что такое вафля?

Происхождение вафли датируется 14-ым веком. В те времена в Бельгии у бедных деревенских людей существовала традиция праздновать конец уборки урожая выпечкой теста в сковороде с использованием таких простых продуктов как мука, яйца, молоко, жир и сахар. Тип и размер вафли зависел от благосостояния деревни и от того, что выращивалось в конкретной местности.
В прошлом вафли употреблялись в пищу лишь два раза в году: в последний день Масленицы и на Новый год.

Вафля Liège (Льеж) берет свое название от города на востоке Бельгии. Вафля впервые появилась в 19-ом столетии. В тесте льежской вафли вы найдете сахар Pearls – специальный сахар, получаемый из животного жира и карамели, которые используются в процессе выпечки вафли.

Брюссельская вафля готовится не из простого теста, а из взбитого жидкого теста, в котором конечное содержание сахара не превышает 1-го процента, что является идеальным для большого разнообразия рецептур с использованием различных гарниров.

Некоторые из основных рецептур:

Брюссельские вафли:
Ингредиенты : ½ л молока
6 яиц (белок отделяется от желтка)
250 г сливочного масла
500 г муки
½ л воды
25 г хлебопекарных дрожжей
соль

Вафля Liège:
Ингредиенты : 1 кг муки
400 г сливочного масла
500 г сахара
3 яйца
100 г свежих хлебопекарных дрожжей
Ванильный сахар или корица

Дайте маслу раствориться в кастрюле.
Насыпьте в миску муки.
Добавьте хлебопекарные дрожжи (предварительно смешав их в небольшом количестве теплого молока). Добавьте яйца, растопленное сливочное масло, ванильный сахар и сахар.
Если тесто твердовато для размешивания, добавьте молока. Дайте тесту подняться и разделите его на мелкие кусочки, дав кусочкам подняться.

Рожки для мороженого:
Ингредиенты: 1 кг муки
500 г сливочного масла
500 г желтого сахара
10 яиц
½ л молока
200 г глюкозы
соль
ароматизатор на выбор

Данное тесто должно быть приготовлено загодя за сутки.
Насыпьте муки в миску. Помешивая, добавьте яйца, песок, расплавленное сливочное масло, глюкозу, соль и ароматизатор. Постепенно добавляя молоко, приготовьте негустое тесто и дайте ему подняться. После выпечки сверните вафлю на деревянном конусе, придав ей форму рожка под мороженое.

Приблизительное время приготовления:

	Масса теста	время выпечки
Брюссельская вафля (Brussels)	300 мл	3 мин.
Льежская вафля (Liège)	250 мл	2’30 мин.
Сердечки	100 мл	2 мин.