

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

ОДИНАРНАЯ И ДВОЙНАЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ



Сделано во Франции

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАФЕЛЬНИЦЫ

GES 10/GES 20/GES 40/GES 70/GES 80

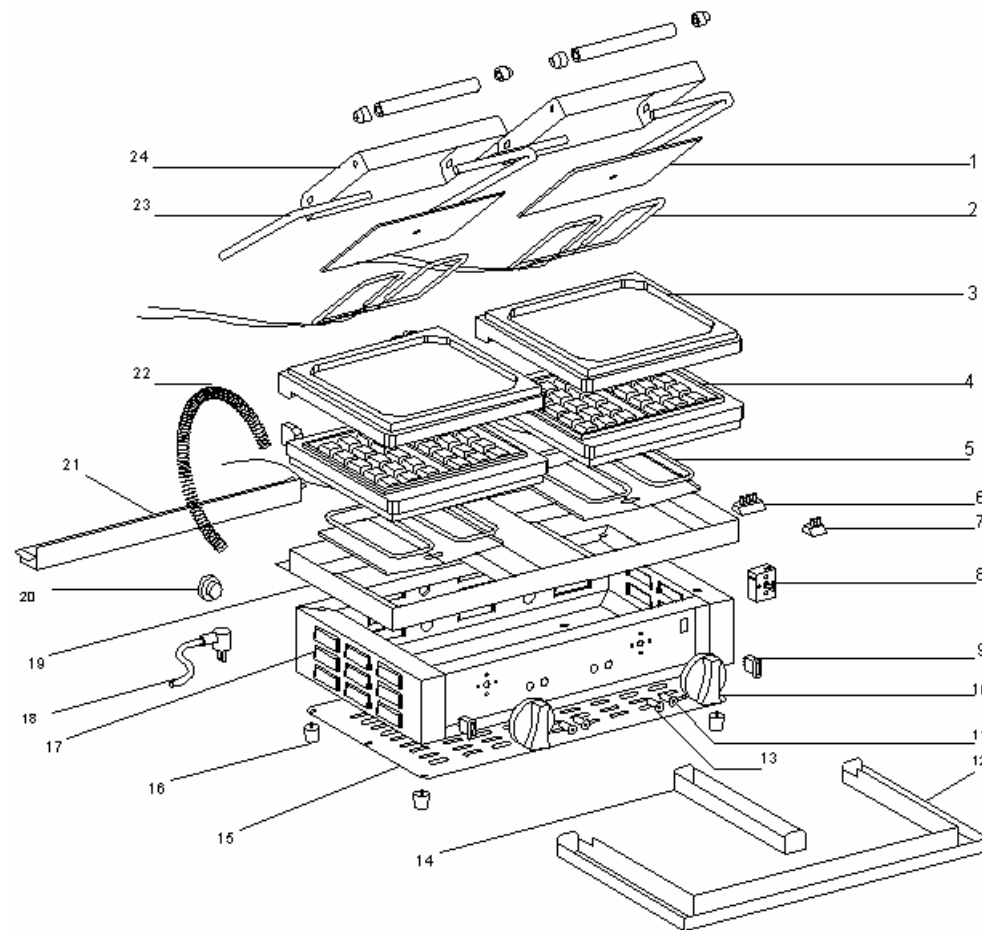
GED 10/GED 20/GED 40/GED 70/GED 80

Поздравляем вас с приобретением высококлассной техники, изготовленной во Франции. Вы выбрали оборудование, сочетающее передовые технические характеристики и дружелюбный пользовательский интерфейс. Желаем вам получить удовольствие от работы.

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, неукоснительно соблюдайте данные инструкции во избежание риска возгорания, поражения электрическим током, ожога или получения ущерба другого рода. При использовании данного оборудования необходимо строго следовать правилам безопасности, а именно:

- Данное руководство должно храниться рядом с оборудованием.
- Устанавливайте оборудование согласно инструкции. Сохраняйте минимальное расстояние в 10 см между оборудованием и стеной.
- Защитите оборудование от воздействия прямых солнечных лучей, мороза и влаги.
- Не позволяйте детям или людям с ограниченными возможностями находиться рядом с оборудованием без присмотра.
- Никогда не перемещайте работающий прибор, когда он включен, или когда рабочая поверхность все еще нагрета.
- Убедитесь, что оборудование выключено, прежде чем подсоединять его к сети или отсоединять от нее.
- Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям оборудования. Температура работающего прибора может быть очень высокой. Касайтесь ручек или кнопок управления.
- Не допускайте нецелевого использования оборудования.
- Не допускайте контакта шнура питания с раскаленными поверхностями.
- Не размещайте прибор рядом с воспламеняемыми веществами.
- Во время использования следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия оборудования не были заблокированы.
- Во избежание поражения током никогда не погружайте прибор, шнур или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- При повреждении шнура, его, во избежание рисков, должен заменить производитель, сотрудники его департамента послепродажного обслуживания, или лица, имеющие соответствующую квалификацию.
- Доверяйте работу только обученному персоналу.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- В конце процесса приготовления перед очисткой оборудования отключайте его от сети.



Наименование **ДВОЙНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА**
Запчасти **ДВОЙНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА**

№	Код	К-во	Pièce	Запчасть
1	37132	2	Plaque isolation	Изолирующая пластина
2	D02140	2	Résistance haute	Верхний нагреватель
3 et 4	B02032PTR	2	Jeu 2 fontes Liège	Чугунные пластины Liège
	B02029PTR	2	Jeu 2 fontes Bruxelles	Чугунные пластины, Brussels
	B02041PTR	2	Jeu 2 fontes Rond	Чугунные пластины, Round
	B02031PTR	2	Jeu 2 fontes Cornet	Чугунные пластины для рожков
	B02051PTR	2	Jeu 2 fontes bâtonnets	Чугунные пластины для палочек
5	D02139	2	Résistance basse	Нижний нагреватель
6	A16014	1	Bornier 6 plots	Клеммник на 6 проводов
7	A16012	1	Bornier 2 plots	Клеммник на 2 провода
8	A06042	2	Thermostat	Терморегулятор
9	A07025	2	Interrupteur	Переключатель
10	A14078	2	Bouton	Ручка
11	A08003	2	Voyant orange	Оранжевый индикатор
12	37122	1	Bac à sauce avant	Передний поддон
13	A08009	1	Voyant vert	Зеленый индикатор
14	37193	1	Bac à sauce central	Средний поддон
15	37042	1	Fond de socle	Нижнее покрытие
16	A13003	4	Pied	Ножка
17	37040SE	1	Ceinture	Корпус
18	C03007	1	Cordon avec prise	Кабель со штепселем
19	37121	1	Cadre	Рама
20	A10032	1	Presse étoupe 16	Сальник с набивкой 16
21	37123	1	Bac à sauce arrière	Задний поддон
22	C04008	2	Gaine ressort	Пружина
23	F01027/GAUF	2	Poignée complète	Комплект ручек
24	37103	2	Capot inox	Корпус из нержавеющей стали
	F03008	1	Fouchette Bruxelles	Вилка для модели Brussels
	F03009	1	Fourchette Liège	Вилка для модели Liège

2. СОДЕРЖИМОЕ КАРТОННОЙ УПАКОВКИ

Прибор: вафельница

Аксессуары: - передний лоток для стекающей жидкости

- задний лоток для стекающей жидкости

- вилка для GES/GED 10-GES/GED 20

- деревянный конус для GES 40/GED 40

- настоящее руководство

См. взрыв-схемы GES 10, GES 20, GES 40, GES 70, GES 80, GED 10, GED 20, GED 40, GED 70, GED 80 в конце данного документа

3. ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Используйте прибор только для приготовления вафель.

4. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Данные вафельницы оборудованы высокопроводящими чугунными пластинами. Это обеспечивает качественное приготовление вафель, которые получаются хрустящими и золотистыми. Верхние пластины соединены, укрепленные нагреватели равномерно распределяют тепло по рабочей поверхности.

Есть 5 моделей вафельниц:

BRUXELLES Одиночная (GES 10) или двойная (GED 10), оборудованная чугунными пластинами с большими квадратами (3x5 квадратов).

LIEGE Одиночная (GES 20) или двойная (GED 10) оборудованная чугунными пластинами с маленькими квадратами (4x6 квадратов).

ROUND Одиночная (GES 70) или двойная (GED 70) оборудованная круглыми формами (диаметр 180 мм)

CONE Одиночная (GES 40) или двойная (GED 40), оборудованная чугунными конусовидными формами для изготовления рожков для мороженого.

STICKERS Одиночная (GES 80) или двойная (GED 80), оборудованная чугунными формами для 4 палочек (145x38 мм).

Приготовление вафель происходит при температуре 220°C за 2'30 минуты, в зависимости от типа теста. Если вафля прилипает, то, возможно, пластина слишком раскалена. Необходимо повернуть терморегулятор и слегка снизить температуру. Приготовив первую вафлю, проверьте ее качество и отрегулируйте температуру или длительность приготовления. Температура регулируется с помощью терморегулятора.

Извлекайте вафли с помощью подходящего инструмента, например, вилки.

Регулярно удаляйте остатки масла из форм.

Для включения и предварительного нагрева пластин, поверните переключатель (1 на рисунке) и загорится зеленый индикатор (2).

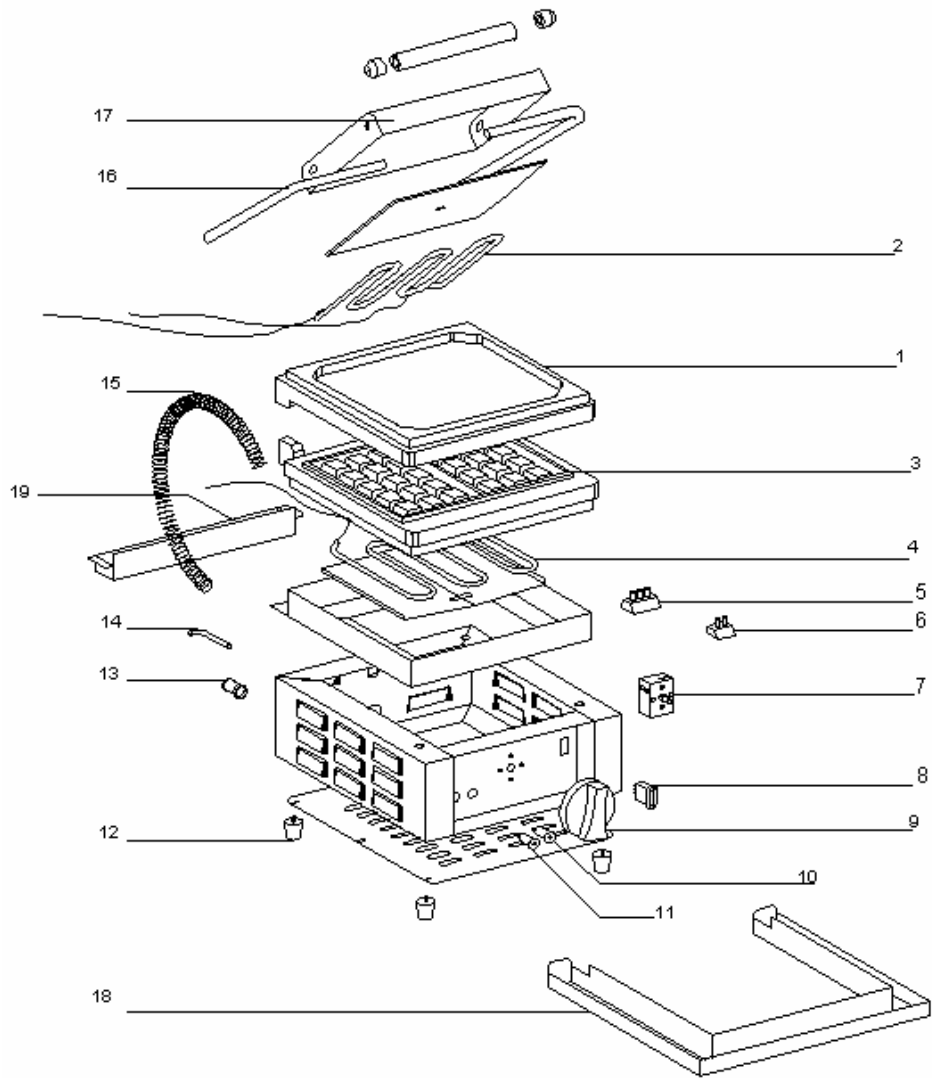
Переведите ручку управления термостатом (4) в желаемое положение: загорится оранжевый индикатор (3). Машина разогревается. Как только заданная температура достигается, оранжевый индикатор (3) гаснет.

Вафельница оборудована передней (5) и задней (6) емкостями для сбора стекающего масла, что облегчает очистку

Никогда не пользуйтесь прибором без емкостей (5 и 6)



- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ | 4 Термостат |
| 2 Индикатор ВКЛ/ВЫКЛ | 5 Передняя емкость |
| 3 Лампочка термостата | 6 Задняя емкость |



Наименование ОДИНОЧНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА
Запчасти ОДИНОЧНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА

№	Код	К-во	Pièce	Запчасть
1 И 3	B02032PTR	1	Jeu 2 fontes Liège	Чугунные пластины Liège
	B02029PTR	1	Jeu 2 fontes Bruxelles	Чугунные пластины, Brussels
	B02041PTR	1	Jeu 2 fontes Rond	Чугунные пластины Round
	B02031PTR	1	Jeu 2 fontes cornet	Чугунные пластины для рожков
	B02051PTR	1	Jeu 2 fontes bâtonnets	Чугунные пластины для палочек
2	D02140	1	Résistance haute	Верхний нагреватель
4	D02139	1	Résistance basse	Нижний нагреватель
5	A16013	1	Bornier 3 trous	Клеммник на три провода
6	A16012	1	Bornier 2 trous	Клеммник на два провода
7	A06042	1	Thermostat	Терморегулятор
8	A07025	1	Interrupteur	Переключатель
9	A14078	1	Bouton	Ручка
10	A08003	1	Voyant orange	Оранжевый индикатор
11	A08009	1	Voyant vert	Зеленый индикатор
12	A13003	4	Pied	Ножка
13	A10032	1	Presse étoupe 16	Сальник с набивкой 16
14	C03007	1	Cordon avec prise	Кабель со штепселем
15	C04008	1	Gaine ressort	Пружина
16	F01027/GAUF	1	Poignée complète	Комплект ручек
17	37103	1	Capot inox	Покрытие из нержавеющей стали
18	37116	1	Bac à sauce avant	Передняя емкость
19	37117	1	Bac à sauce arrière	Задняя емкость
	F03008	1	Fourchette Bruxelles	Вилка для модели Brussels
	F03009	1	Fourchette Liège	Вилка для модели Liège

5. ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ/ЭКСПЛУАТАЦИЯ

а) Установка/сборка:

- Осторожно извлеките прибор из упаковки.
- Разместите вафельницу на ровной жаропрочной поверхности.
- Никогда не ставьте прибор возле стен или перекрытий из легковоспламеняющихся материалов, даже если они хорошо изолированы.
- Соблюдайте минимальное расстояние в 10 см между оборудованием и стеной.
- Удалите защитную пленку с верхней пластины, а также с поддонов (5 и 6).

б) Первый запуск:

Перед первым использованием удалите антикоррозийное жировое покрытие с помощью очистителя. Затем смажьте пластины растительным маслом. После этого работу с вафельницей можно продолжать:

- Подключите вафельницу к сети и включите ее (1), загорится зеленый индикатор (2), который будет гореть в течение работы прибора.
- Включите терморегулятор (4) на максимальную мощность: загорится оранжевый индикатор (3).
- Смажьте пластины маслом
- Опустите верхнюю пластину и оставьте вафельницу работать в течение 30 минут.
- Внешний вид первых двух вафель будет неудовлетворительным, что подразумевает очистку рабочих поверхностей.
- После этого заново смажьте пластины маслом.

Первая очистка

Очистите прибор перед первым использованием (См. главу 6 - Очистка).

Подключение прибора

- Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют значениям, указанным на идентификационной табличке прибора.
- Убедитесь в целостности кабеля и штепселя
- Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении 0.
- Полностью размотайте кабель и подключите его к заземленному штепселю.
- Вафельница подключена.

NB: в случае подключения прибора к незаземленной вилке или непосредственно к электросети, работа должна проводиться квалифицированным электриком.

с) Эксплуатация:

Элементы управления и дисплей

Элемент/дисплей	Функция
Термостат (4)	Настройка температуры
Зеленый индикатор (2)	Прибор ВКЛ (Индикатор горит) Прибор ВЫКЛ (Индикатор не горит)
Оранжевый индикатор (3)	Прибор нагревается (Индикатор горит) Прибор нагрет (Индикатор не горит)
Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (1)	Включение/выключение прибора

Никогда не используйте машину без поддонов (5 и 6).

Включение

Нажмите переключатель (1). Включится зеленый индикатор (2). Поверните ручку терморегулятора (4) на желаемое положение: загорится оранжевый индикатор (3). Вафельница нагревается. Отключение оранжевого индикатора (3) обозначает, что машина нагрелась до желаемой температуры. Каждый раз перед жаркой смазывайте рабочую поверхность маслом.

Настройка температуры

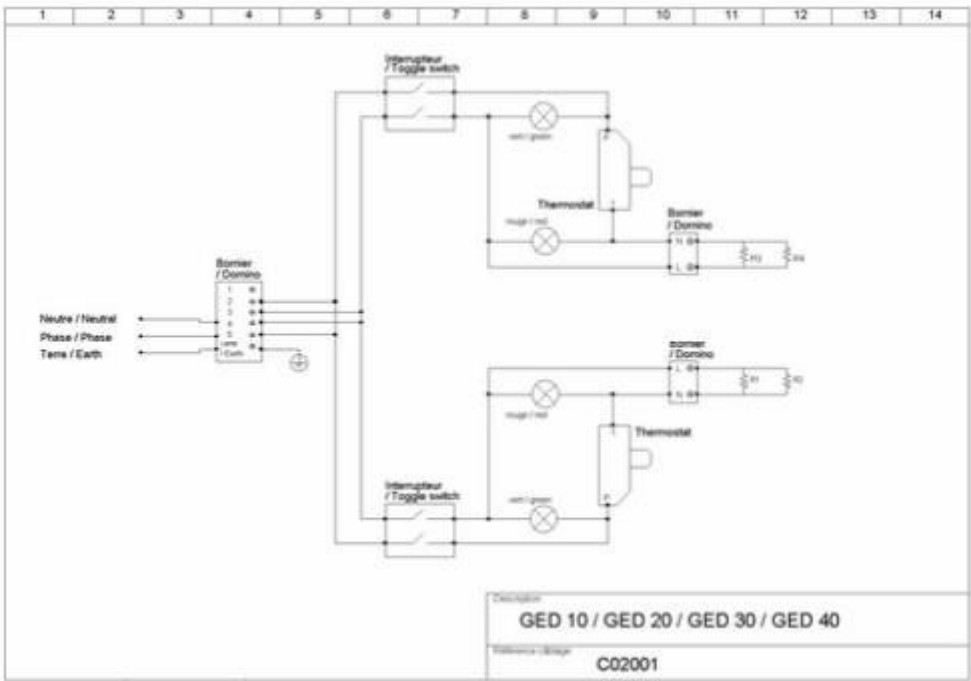
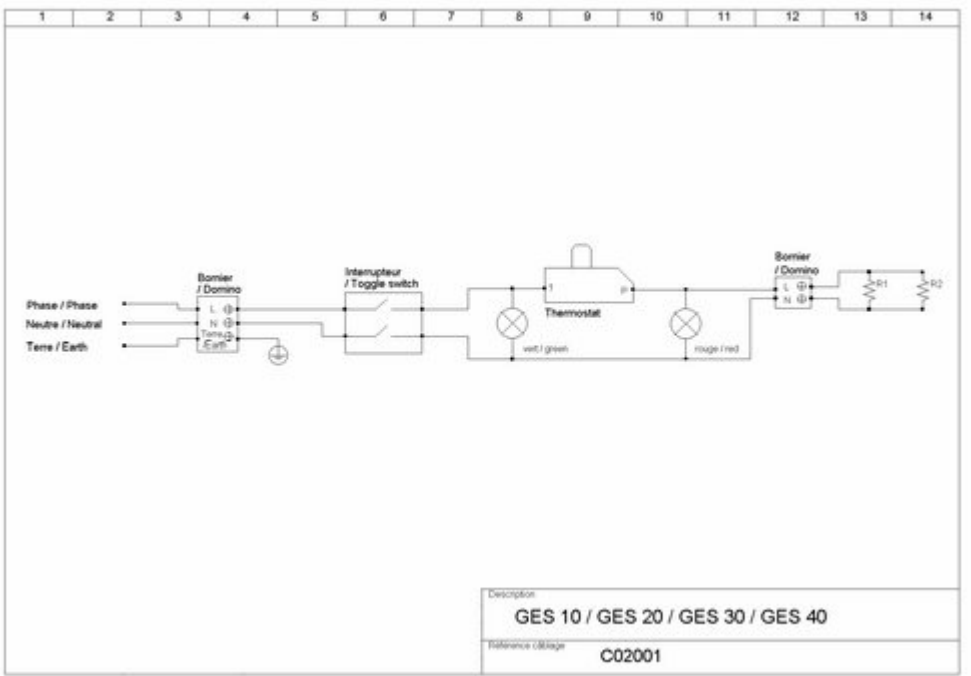
Настройте температуру, повернув термостат (4) на желаемое значение. Оранжевый индикатор (3) загорается, если выставлено более высокое значение температуры и отключается по достижении прибором этой температуры. При слишком высокой температуре необходимо просто открыть пластины, чтобы прибор быстро остыл.

Остановка прибора

Поверните ручку терморегулятора (4) и переключателя (1) на 0: прибор отключен. Дождитесь остывания прибора. Отключите его от сети. Очистите прибор (см. раздел 6 - Очистка). Смажьте пластины.

d) Поломка/ремонт:

В случае поломки или повреждения запчасти обратитесь в службу послепродажного обслуживания, где вашу проблему решит квалифицированный специалист.



Льежские вафли (Liège)

- Ингредиенты 1 кг муки
400 гр масла
500 гр сахара
3 яйца
100 гр свежих пекарских дрожжей
Ванильный сахар или корица

Растопите масло в сковороде. В емкость высыпьте муку и добавьте дрожжи (предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока). Затем добавьте яйца, растопленное масло, ванильный и обычный сахар. Если тесто получилось слишком крутым, влейте немного молока. Дайте тесту подняться и разделите его на небольшие кусочки. Затем подождите, пока эти кусочки поднимутся.

Рожок для мороженого

- Ингредиенты 1 кг муки
500 гр масла
500 гр коричневого сахара
10 яиц
½ л молока
200 гр глюкозы
соль
Ароматизатор по вкусу

Сделайте тесто за день до приготовления. Высыпьте муку в емкость. Помешивая, добавляйте яйца, сахар, растопленное масло глюкозу, соль и ароматизатор. Понемногу добавляйте молоко, чтобы сделать тесто жидким. Дайте ему подняться. После выпекания сделайте из вафли рожок для мороженого, свернув ее с помощью деревянного конуса.

Приблизительное время приготовления

	Объем теста	Время
Брюссельские	300 мл	3 мин
Льежские	250 мл	2,30 мин
Круглые	100 мл	2 мин

Обращаясь в службу послепродажного обслуживания вашего дистрибьютора или продавца, предоставьте полное описание вашего оборудования (торговое наименование, тип и серийный номер). Эта информация есть на видимой идентификационной табличке на задней стороне прибора.

6. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отключите прибор от сети.

- Перед проведением очистки или обслуживания дождитесь, пока прибор остынет.
 - Для очистки рабочей поверхности используйте неабразивные материалы, регулярно очищайте прибор снаружи с помощью теплой воды и чистящего средства. Избегайте использования абразивных материалов. Ополосните прибор с помощью влажной губки.
 - Никогда не чистите прибор с помощью водных струй во избежание попадания воды внутрь прибора и нанесения ему непоправимого ущерба.
 - Не погружайте прибор, шнур, или штепсель в воду или другую жидкость во избежание поражения током.
- При продолжительной паузе в эксплуатации рекомендуется защитить прибор от влаги.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модели	Мощность	Кол-во	Внешние габариты, мм	Ток	Напряжение	Вес
GES 10	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	19 Кг
GES 20	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	19 Кг
GES 40	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	19 Кг
GES 70	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	19 Кг
GES 80	1600 W	2	305x440x230	7 A	220-240 V ~	19 Кг
GED 10	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Кг
GED 20	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Кг
GED 40	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Кг
GED 70	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Кг
GED 80	3200 W	4	550x440x230	13 A	220-240 V ~	38 Кг

Цвета кабелей

Фаза
Нейтраль
Заземление

Коричневый/Черный/Серый
Синий
Желто-зеленый

Эквипотенциальное подключение, обозначенное символом  , должно быть соединено с эквипотенциальным токопроводящим соединением вашей установки с помощью проводника минимального сечения 2.5 мм².

8. НОРМАТИВЫ И ЗАКОНЫ

Прибор соответствует:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ОТХОДОВ

Прибор соответствует директивам:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Основные требования

Никогда не утилизируйте прибор с бытовыми отходами.

Прибор должен быть доставлен в место переработки электрооборудования.

Материалы, из которых изготовлено оборудование, являются перерабатываемыми. Корректно утилизируя электрическое и электронное оборудование, или другим образом перерабатывая отработавшее оборудование, вы способствуете сохранению окружающей среды.

За подробной информацией о сборе электронного и электрического оборудования обращайтесь к вашему дистрибьютору.

10. ГАРАНТИЯ

Гарантийные условия

Гарантия, распространяющаяся на оборудование, является коммерческой гарантией дистрибьютора или продавца. Подробно узнать условия гарантии вы можете, обратившись в точку покупки оборудования.

Гарантия не дает права повреждать оборудование.

Последующее расположение не исключает преимущества правовой гарантии, предусмотренной статьей 1641 и последующими статьями Гражданского кодекса в отношении дефектов и скрытых дефектов

Случаи аннулирования гарантии

Некачественная установка или ненадлежащее обслуживание, особенно, если при их проведении нарушались указания, данные в настоящей инструкции.

Гарантия не покрывает ремонт, выполняемый в результате некорректной или нецелевой эксплуатации, халатности, перегрузки оборудования, перебоев с электроэнергией, перегрузки по напряжению или некачественной установки.

Гарантия не включает повреждения, нанесенные в результате ударов, природных факторов. Пользователь несет ответственность за пересылку прибора; если доставку осуществляет курьер, то получатель должен произвести оплату до доставки.

Гарантия аннулируется в случае ремонта, изменений или вмешательства в работу прибора неквалифицированных лиц, а также в случае нецелевого использования прибора.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ ВАФЕЛЬ

Появление вафель датируется 14-м веком. В те времена в Бельгии крестьяне обычно отмечали окончание сбора урожая приготовлением на железных пластинах лепешек из простых ингредиентов: муки, яиц, молока, жира и сахара. Тип и размер вафель зависели от благосостояния деревни и от выращиваемых в том районе продуктов. В то время вафли ели только дважды в год: на вторник на масляной неделе и на Новый год.

Льежские вафли называются по имени города в восточной Бельгии. Эти вафли появились впервые в 19 веке. В тесто для льежских вафель входит жемчужный сахар – особый тип сахара, добываемого из сахарной свеклы, который карамелизирует вафли в процессе выпекания. Брюссельские вафли делают из жидкого, а не из плотного теста. В этом тесте небольшой процент содержания сахара (менее 1%), что делает вафли идеальной основой для множества блюд с различным гарниром.

Некоторые основные рецепты:

Брюссельские вафли (Brussels)

Ингредиенты :- 1/2л молока
- 6 яиц (белок взбить отдельно)
- 250 гр масла
- 500 гр муки
- ½ л воды
- 25 гр дрожжей
- соль

Растопите масло в сковороде. Влейте в чашу молоко. Размешивая, добавляйте желтки и дрожжи (предварительно разведенные в небольшом количестве теплого молока). Затем добавьте растопленное масло. Взбейте белки с солью. Добавьте их к тесту. Понемногу добавляйте воду.

