

09/2010

Mod: **GEV-4P**

Production code: GES 70

Manuale d'istruzione GES - GED

Grazie per l'acquisto di questo prodotto professionale! Avete scelto un prodotto che combina caratteristiche tecniche eccellenti con massimo confort. Questo manuale contiene informazioni che vi permetteranno di utilizzare la macchina in perfette condizioni di sicurezza ed avere un risultato di massima soddisfazione.

I. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il prodotto rispettare queste istruzioni di sicurezza per evitare il rischio di scosse elettriche, bruciature o fiamme o altre lesioni o guasti. Quando si utilizza questo prodotto, rispettare sempre le precauzioni di sicurezza di base, ad esempio:

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni, e conservare il manuale in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione. Installare sempre il prodotto seguendo le presenti istruzioni.
- Proteggere il prodotto da luce solare diretta, freddo e umidità.
- Non lasciare il prodotto alla portata dei bambini.
- Accertarsi che solo persone esperte utilizzino il prodotto.
- Non spostare mai il prodotto quando è in funzione o quando le superfici sono ancora calde.
- Controllare che il prodotto sia correttamente spento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non utilizzare il prodotto per altri scopi diversi da quello per cui è stato progettato.
- Non toccare mai le superfici calde: utilizzare le impugnature e i pulsanti.
- Tenere il cavo lontano da superfici calde.
- Il cavo elettrico non deve essere mai tirato per scollegare l'apparecchio e mai pressato fra angoli di mobili e quant'altro
- Non utilizzare il prodotto se rilevate dei guasti o se il cavo elettrico e spina risultano danneggiati. Sia il cavo sia ogni altro pezzo specifico del prodotto, se danneggiati devono essere sostituiti immediatamente
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- Prodotto e accessori: PIASTRA GAUFRE completa di vaschetta raccogli liquido
Solo per il mod. GES-GED40 viene fornito con un cono in legno.
Le gaufriers sono di due tipi: GES piastra singola - e - GED piastra doppia in cinque versioni:

BRUXELLES	GES 10	GED 10	Forma di 2/4 rettangoli da 3x5 quadratini
LIEGE o Mc CAIN	GES 20	GED 20	Forma di 2/4 rettangoli da 4x6 quadratini
ROND	GES 70	GED 70	Forma rotonda divisa in 4/8ventagli
CONE	GES 40	GED 40	Forma rigata per cono in cialda per gelato
BATONET	GES 80	GED 80	Forma di 2/4 bastoni

- La confezione contiene esclusivamente il prodotto e accessori a pieno rispetto dell'ambiente e che devono essere eliminate secondo le locali normative, di riciclaggio e di rifiuti, in vigore

III. CONFORMITÀ D'USO

- **Utilizzare il prodotto per la cottura delle gaufres ad una temperatura di 220°C per una durata di 2/3 minuti. Si consiglia per la prima cottura di modificare se necessario la temperatura o il tempo di cottura.**

IV. MODALITÀ OPERATIVA

La piastra di cottura è dotata di placca in ghisa e di una piastra superiore snodata. Gli elementi termici assicurano un rapido aumento della temperatura assicurando che il calore sia omogeneo sull'intera superficie della piastra (300°C. in circa 15 minuti)

La temperatura è regolata mediante il termostato. Durante la fase di preparazione, ruotare il termostato sulla posizione desiderata. Quando la spia luminosa termostatica si spegne, la piastra ha raggiunto la temperatura desiderata ed è pronta all'uso. La temperatura max di cottura è di 300°C. Per rimuovere le gaufres utilizzare un utensile comune e appropriato . es. una forchetta, ecc. -

V. FUNZIONAMENTO / INSTALLAZIONE

a) Installazione / Assemblaggio:

- Posizionare il prodotto su una superficie stabile e resistente al calore.
- Non posizionare mai il prodotto vicino a pareti, o divisori in materiale combustibile anche se rivestiti con materiale isolante.
- Mantenere almeno una distanza di 10 cm da pareti o divisori.

b) Avvio iniziale:

Al primo utilizzo è importante rimuovere il rivestimento antiruggine applicato dalla fabbrica.

Mentre per la piastra in ghisa, fare assorbire il grasso anti corrosione con l'aiuto di detergente e dopo ogni uso è preferibile ungere lievemente la piastra con olio alimentare.

Collegamento del prodotto:

- Accertarsi che il voltaggio e la frequenza dell'impianto elettrico corrispondano ai dati indicati sulla targhetta del modello.
- Controllare sempre che il cavo di alimentazione elettrico o la spina non siano danneggiati.
- Estendere il cavo per tutta la sua lunghezza.
- Collegare il cavo di alimentazione ad una presa dotata di messa a terra.
- Il prodotto è ora collegato.

NB: per collegare il prodotto direttamente all'impianto elettrico, contattare un elettricista esperto per eseguire l'installazione.

c) Utilizzo del prodotto:

Elementi del pannello anteriore	Funzione
Interruttore di accensione	On/Off
Termostato	Regola la temperatura
Spia di esercizio verde	Il prodotto è in funzione (la spia è accesa) Il prodotto è spento (la spia è spenta)
Spia rossa . controllo termostatico	Il prodotto è in fase di riscaldamento (spia accesa) La griglia raggiunge la temperatura selezionata (spia è spenta)

Inizio

- 1/ Selezionare l'interruttore su "ON" per accensione
- 2/ Ruotare il termostato sulla posizione massima.
- 3/ Quando la spia rossa si spegne, la piastra è pronta.
- 4/ A questo punto potete usare la piastra regolando, se necessario il termostato alla temperatura desiderata

Spegnimento del prodotto

- Regolare il termostato su 0
- Impostare l'interruttore su OFF: il prodotto è completamente spento
- Rimuovere il cavo di alimentazione . senza tirarlo
- Lasciar raffreddare completamente il prodotto.
- Pulire il prodotto. (paragrafo 6 Pulizia)
- Ungere lievemente la piastra

d) Guasto / riparazione:

In caso di guasto o se una parte del prodotto è danneggiata, chiamare il servizio assistenza e far eseguire le operazioni tecniche da personale qualificato.

VI. PULIZIA E MANUTENZIONE

- **Scollegare il prodotto e lasciare raffreddare**
- Pulire il prodotto regolarmente dopo ogni uso.
- Per la pulizia, utilizzare solo prodotti di manutenzione non abrasivi per acciaio inossidabile, acqua saponata o detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva.
- Pulire il prodotto con un panno umido.

- Asciugare il prodotto con un panno soffice asciutto.
- Non pulire il prodotto con un getto d'acqua in quanto le infiltrazioni potrebbero causare guasti irreparabili.
- Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Se il prodotto non viene utilizzato per lungo tempo, si consiglia di ingrassare lievemente la piastra di cottura con olio alimentare e conservarlo al riparo dall'umidità per evitare fenomeni di ossidazione.

VII. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		GES10	GES20	GES40	GES70	GES80
Potenza	KW	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6
Alimentazione	Volt	230	230	230	230	230
Assorbimento	Amp	7	7	7	7	7
Dimensioni esterne	mm	300x480x280	300x480x280	300x480x280	300x480x280	300x480x280
Dim. zona cottura	mm	(184x100) x2	(152x96) x2	250x250	194x194	(150X40) X4
Resistenza	n.	2	2	2	2	2
Peso	Kg	19	19	19	19	19
Forma		BRUXELLES	LIEGE	CONO	ROTONDA	BASTONE

Modello		GED10	GED20	GED40	GED70	GED80
Potenza	KW	3.2	3.2	3.2	3.2	3.2
Alimentazione	Volt	230	230	230	230	230
Assorbimento	Amp	13	13	13	13	13
Dimensioni esterne	mm	580x480x280	580x480x280	580x480x280	580x480x280	580x480x280
Dim. zona cottura	mm	(184x100) x4	(152x96) x4	(250x250) X2	(194x194) X2	(150X40) X8
Resistenza	n.	4	4	4	4	4
Peso	Kg	38	38	38	38	38
Forma		BRUXELLES	LIEGE	CONO	ROTONDA	BASTONE

230 V	Colore cavo
Fase	Marrone o nero
Neutro	Blu
Terra	Giallo/verde

VIII. Direttive e standard

Il prodotto è conforme ai seguenti standard:

- IEC 60335-2-38
- EN 60350

- EN 61817
- EN 66050

IX. SMALTIMENTO DI DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI



Il prodotto è conforme alle seguenti direttive:

- 2002/95CE (DEE) N°34270064800021
- 2002/96/CE (ROHS)

Non smaltire il prodotto con rifiuti domestici.

Il prodotto deve essere depositato presso un punto di riciclaggio per dispositivi elettrici.

I materiali del prodotto sono riutilizzabili. Eliminando dispositivi elettrici ed elettronici esausti modo corretto, riciclando e riutilizzando il prodotto usato, si contribuisce significativamente alla protezione dell'ambiente.

Per qualsiasi informazione relativa alla raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici, esausti rivolgersi all'ufficio preposto dall'amministrazione locale.

X. GARANZIA

La validità della garanzia del prodotto è di 12 mesi dalla data di acquisto o data fattura

La garanzia non copre i guasti dovuti a cause accidentali, negligenza, ad un utilizzo improprio, a modifiche tecniche o a riparazioni effettuate da personale non autorizzato dalla ditta costruttrice e/o dal distributore e dall'uso dei ricambi non originali.

CURIOSITA' E RICETTE

CHE COS'E' LA GAUFRE?

L'origine della gaufre risale al XI^o secolo, epoca nella quale gli abitanti belgi di origine modesta festeggiavano la fine delle raccolte, cocendo in un ferro una pasta a base di ingredienti semplice, come: farina, uova, latte, grassi e zucchero. La natura e la misura della gaufre dipendevano dalla ricchezza del villaggio e dalla diversità dei prodotti coltivati nella regione. Alcune famiglie nobili possedevano dei ferri con il loro stemma nobiliare inciso nello stampo. Le gaufres venivano mangiate solo due volte all'anno: per il Venerdì grasso e per il Capodanno.

La gaufre detta "LIEGI", che deve il suo nome alla città situata nella parte est del Belgio, è apparsa nel XIX secolo. Questo impasto contiene dello zucchero perlato, uno zucchero speciale estratto dalla barbabietola che tende a far caramellare la gaufre durante la cottura.

La gaufre detta "BRUXELLES" è fatta con un impasto molto più liquido contenente poco zucchero. Meno dolce serviva da base per diverse ricette a seconda della farcitura scelta.

RICETTE BASE

GAUFRE "Bruxelles"

Ingredienti:

½	Litro di latte
6	Uova
250	Gr di burro
500	Gr di farina
½	Litro di acqua
25	Gr di lievito da pasticceria (fresco)
1	Pizzico di sale

Fare sciogliere il burro in una casseruola. In un altro recipiente versare il latte e piano piano sempre mescolando, aggiungere la farina, i tuorli d'uovo e il lievito sciolto precedentemente con un po' di latte tiepido. Aggiungere così il burro fuso, Montare a neve le chiare d'uovo con un pizzico di sale e aggiungerlo tutto all'impasto. Infine aggiungere l'acqua quanto basta.

GAUFRE "Liege"

Ingredienti:

1	Kg di farina
400	Gr di burro
500	Gr di zucchero
3	Uova
100	Gr di lievito da pasticceria (fresco)
1	Bustina di vanillina o cannella

Fare sciogliere il burro in una casseruola. In un altro recipiente versare la farina, il lievito sciolto precedentemente con un po' di latte tiepido, così anche le uova e il burro fuso, la vanillina e lo zucchero. Se l'impasto risultasse un po' duro da impastare aggiungere un po' di latte. Lasciare lievitare l'impasto, dividere l'impasto in piccoli panetti e infarinare leggermente con la farina. Lasciare di finire la lievitazione dei panetti.

"CONI DA GELATO"

Ingredienti:

1	Kg di farina
---	--------------

IMPASTO DA PREPARARE IL GIORNO PRECEDENTE

Fare sciogliere il burro in una casseruola. In un altro recipiente versare la farina. Mescolando

500	<i>Gr di burro</i>
500	<i>Gr di zucchero</i>
10	<i>Uova</i>
½	<i>Litro di latte</i>
200	<i>Gr di glucosio</i>
1	<i>Pizzico di sale</i>
1	<i>Aroma a scelta</i>

TEMPI DI COTTURA –indicativi-

	<i>Q.TA IMPASTO</i>	<i>TEMPI DI COTTURA</i>
<i>Bruxelles</i>	<i>300 ml</i>	<i>3 min</i>
<i>Liege</i>	<i>250 ml</i>	<i>2.30 min</i>
<i>Rotonda</i>	<i>100 ml</i>	<i>2 min</i>