

02/2010

Mod: **GEV-4P**

Production code: **GES 70**



Diamond
catering equipment

Instrucciones de utilizacion y de instalacion

Gofreras eléctricas

Presentación del aparato

Estas gofreras vienen equipadas con placas superiores articuladas. Las resistencias de mica reparten uniformemente el calor y aseguran alcanzar rápidamente la temperatura de uso (300°C).

Equipamiento: placas de cocción de fundicion, acanaladura desmontable que rodea la placa inferior para recuperar el excedente de pasta, asa aislante, termostato de regulación (de 0 a 300°C), pilotos de control, interruptor marcha/paro.

BRUXELLES Modelo simple (GES 10) o doble (GED 10) equipado de placas de fundicion con grandes cuadrados (3x5).

LIEGE Modelo simple (GES 20) o doble (GED 20) equipado de placas de fundicion con pequeños cuadrados (4x6).

REDONDO Modelo simple (GES 70) o doble (GED 70) equipado de placas de fundición redondas.

Modelo simple (GES 40) o doble (GED 40) equipado de placas de fundicion para conos de helado

Todas estas gofreras están destinadas para uso profesional y deben ser utilizadas por personal cualificado.

Características técnicas

Modelo	Potencia	Nº de elementos calientes	Dim. (mm)	Dim. de la zona de cocción	Peso (Kg.)
GES 10	1600 W	2	300x480x280	184x100 (x2)	19
GES 20	1600 W	2	300x480x280	152x96 (x2)	19
GES 70	1600 W	2	300x480x280	194x194	19
GES 40	1600 W	2	300x480x280	250x250	19
GED 10	3200 W	4	580x480x280	184x100 (x4)	38
GED 20	3200 W	4	580x480x280	152 x 96 (x4)	38
GED 70	3200 W	4	580x480x280	194x194 (x2)	38
GED 40	3200 W	4	580x480x280	250x250 (x2)	38

Funcionamiento

ATENCIÓN: antes de enchufar la gofrera, asegurarse de que el voltaje indicado sobre la placa de identificación corresponde al voltaje de su instalación.

Antes de la primera utilización, hay que quitar la grasa de protección (anti-corrosión) con un detergente. Después, es preferible engrasar las placas con aceite alimentario. Hay que proceder con las placas de fundición de la siguiente manera:

- Enchufar la gofrera y poner el interruptor en marcha: el piloto de control verde se enciende y permanecerá encendido durante todo el tiempo de funcionamiento del aparato.

- Colocar el termostato en posición máxima: el piloto de control rojo se enciende.
- Engrasar las placas de fundición con aceite alimentario.
- Bajar la placa superior y dejar la gofrera cerrada calentándola durante media hora.
- Los dos primeros gofres estarán negros debido a la grasa para limpiar las placas, por lo que deberá tirarlos.
- Después de esta etapa, engrasar de nuevo las placas.

El reglaje de la temperatura de las placas se hace por medio de un termostato. Para el pre-calentamiento, poner el termostato en posición máxima hasta apagarse el piloto de control rojo. Se requieren aproximadamente 15 minutos de pre-calentamiento.

La cocción de las gofreras se hace a los 220°C durante 2 a 3 min. según el tipo de la pasta. Si la gofrera pega, significa que la gofrera está demasiado caliente. Hay que ajustar el termostato a una temperatura ligeramente inferior. Después de haber cocido el primer gofre, verificar la calidad de éste y eventualmente la temperatura o el tiempo de cocción. Retirar los gofres con la ayuda de un objeto apropiado, como un tenedor por ejemplo.

Al terminar la cocción, dejar la gofrera en calentamiento, termostato al máximo, para quemar las materias adheridas (se quitan fácilmente con la ayuda de un cepillo metálico, de un trapo húmedo o de una brocha).

Características técnicas

Modelo	Potencia	Tensión nominal	Amperaje		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
GES 10	1600 W	230 V	7A		
GES 20	1600 W	230 V	7A		
GES 70	1600 W	230 V	7A		
GES 40	1600 W	230 V	7A		
GED 10	3200 W	230 V	13A		
GED 20	3200 W	230 V	13A		
GED 70	3200 W	230 V	13A		
GED 40	3200 W	230 V	13A		

Limpieza

Antes de limpiar el aparato, desenchufar y dejar enfriar.

Limpia las partes exteriores del aparato con agua caliente, líquido lavavajillas y con una esponja no abrasiva. Lava la gofrera con una esponja húmeda. Una acanaladura desmontable rodea la placa inferior y permite recuperar el excedente de pasta. Se desmonta para facilitar la limpieza.

Algunas recetas:

Gaufres Bruselas

Ingredientes: ½ L leche
 6 huevos (batir la clara de huevo a punto de nieve)
 250g de mantequilla
 500g de harina
 ½ L de agua
 25 de levadura de panadería
 Un poco de sal

Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la leche. Removiendo, añadir la harina, las yemas de huevos, la levadura previamente desleída en un poco de leche tibia. Añadir la mantequilla deshecha. Batir los huevos a punto de nieve con la sal. Añadirlos a la masa. Añadir el agua poco a poco.

Gaufres Liejas

Ingredientes 1kg de harina
 400g de mantequilla
 500g de azúcar
 3 huevos
 100 de levadura de panadería
 Azúcar de vainilla o canela

Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la harina. Añadir la

levadura previamente desleída con un poco de leche tibia. Los huevos y la mantequilla deshecha, la azúcar de vainilla y el azúcar. Si la masa es demasiada espesa, añadir un poco de leche. Dejar fermentar la masa, dividirla en pequeños pedazos de masa y revolver en harina. Dejar fermentar los pedazos.

Cucuruchos de helado

Ingredientes 1kg de harina
 500g de mantequilla
 500g de azúcar terciado
 10 huevos
 ½ L de leche
 200g de glucosa
 Sal
 Gusto según su gusto.

Preparar la masa el día anterior. Deshacer la mantequilla. En un recipiente, echar la harina. Mezclando, añadir los huevos, el azúcar, la mantequilla deshecha, la glucosa, la sal y el gusto. Echar la leche poco a poco para licuefacer la masa. Dejar fermentar. Después de cocción, enrollar la gaufre sobre el cono de madera.

Indicaciones de cocción

	Volumen de masa	tiempo de cocción
Brusela	300 ml	3 min
Lieja	250 ml	2.3 min
Redondo	100 ml	2 min