

02/2010

Mod: **GEV-4P**

Production code: **GES 70**



Diamond
catering equipment

Notice d'utilisation et d'installation

Gaufriers Electriques

Présentation de l'appareil

Ces gaufriers sont équipés de plaques supérieures articulées. Les résistances mica répartissent uniformément la chaleur et assurent une montée rapide en température (300°C).

Equipement : plaques de cuisson en fonte, tiroir amovible de récupération des excès de pâte, poignée isolante, thermostat (0 à 300°C), voyant de contrôle thermostatique, voyant de mise sous tension, interrupteur marche/arrêt.

BRUXELLES Modèle simple (GES10) ou double (GED10) équipé de plaques en fonte avec grands carrés (3x5 carrés).

LIEGE Modèle simple (GES20) ou double (GED20) équipé de plaques en fonte avec petits carrés (4x6 carrés).

ROND Modèle simple (GES70) ou double (GED70) équipé de plaques en fonte rondes.

CONE Modèle simple (GES40) ou double (GED40) équipé de plaques en fonte pour cornets de glace.

Rouler les cornets sur le cône en bois fourni avec l'appareil.

Tous ces gaufriers existent en simple ou double plaque.

Ils sont à usage professionnel et doivent donc être utilisés par du personnel qualifié.

Caractéristiques techniques

Appareil	Puissance	Nombre d'éléments chauffants	Dimensions	Dimension de la zone de cuisson	Poids (Kgs)
GES 10	1600 W	2	300*480*280	184x100 (x2)	19
GES 20	1600 W	2	300*480*280	152x96 (x2)	19
GES 70	1600 W	2	300*480*280	194x194	19
GES 40	1600 W	2	300*480*280	250x250	19
GED 10	3200 W	4	580*480*280	184x100 (x4)	38
GED 20	3200 W	4	580*480*280	152x96 (x4)	38
GED 70	3200 W	4	580*480*280	194x194 (x2)	38
GED 40	3200 W	4	580*480*280	250x250 (x2)	38

Fonctionnement

Attention : avant de brancher le gaufrier, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond bien à celui de votre installation.

Avant la première utilisation, il faut ôter la graisse de protection anti-corrosion à l'aide d'un détergent. Ensuite, il est préférable de graisser les plaques avec de l'huile alimentaire. Il faut ensuite procéder au culottage des plaques en fonte.

Pour cela :

- Brancher le gaufrier et mettre l'interrupteur en marche : le voyant vert s'allume et restera allumé tant que le gaufrier sera en fonctionnement.
- Régler le thermostat en position maximum : le voyant rouge s'allume.
- Graisser les plaques en fonte avec de l'huile alimentaire
- Rabattre la plaque supérieure et laisser chauffer le gaufrier fermé pendant ½ heure.
- Les deux premières gaufres seront noires de saleté permettant de bien nettoyer les plaques.
- Après cette phase de culottage, re-graisser légèrement les plaques.

Le réglage de la température des plaques se fait à l'aide d'un thermostat. Pour le préchauffage, régler le thermostat en position maximum jusqu'à l'extinction du voyant rouge. Il faut compter environ 15 minutes de préchauffage.

La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C pour une durée de 2 à 3 minutes selon le type de pâte. Si la gaufre colle, c'est que le gaufrier est trop chaud. Il faut alors régler le thermostat sur une température légèrement inférieure. Après avoir cuit la première gaufre, vérifier la qualité de celle-ci et modifier éventuellement la température ou la durée de la cuisson.

Retirer les gaufres à l'aide d'un objet approprié, une fourchette par exemple.

En fin de cuisson, laisser le gaufrier chauffer à vide, thermostat maximum, pour brûler les matières qui s'enlèvent alors très facilement à l'aide d'une brosse métallique, d'un chiffon humide ou d'un pinceau.

Installation

Appareil	Puissance	Tension nominale	Courant absorbé		
			Ph 1	Ph 2	Ph 3
GES 10	1600 W	230 V	7 A		
GES 20	1600 W	230 V	7 A		
GES 70	1600 W	230 V	7 A		
GES 40	1600 W	230 V	7 A		
GED 10	3200 W	230 V	13 A		
GED 20	3200 W	230 V	13 A		
GED 70	3200 W	230 V	13 A		
GED 40	3200 W	230 V	13 A		

Le raccordement électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

<u>Correspondance des couleurs de câbles :</u>	Phase	Brun ou noir
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune ó vert

Entretien

Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir complètement votre appareil et le débrancher. Nettoyez régulièrement les parois externes de votre appareil à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. Rincez votre appareil à l'aide d'une éponge humide. Ne nettoyez pas votre appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager. Une gouttière a été prévue tout au tour du gaufrier pour récupérer les excès de pâte. Elle est amovible pour en faciliter l'entretien.

Consignes de sécurité

Ne pas déplacer l'appareil durant l'utilisation.

L'origine de la gaufre :

L'origine de la gaufre remonte au XIV^{ème} siècle, époque à laquelle les villageois belges d'origine modeste fêtaient la fin de récolte en cuisant dans un fer une pâte à base d'ingrédients simples : farine, òufs, lait, matière grasse et sucre. La nature et la taille de la gaufre dépendaient de la richesse du village et de la diversité des produits cultivés dans la région. Certaines familles nobles possédaient même des fers à gaufre avec leurs armes incrustées dans la fonte. Autrefois on mangeait des gaufres deux fois par an : pour Mardi Gras et au Nouvel An.

La gaufre de Liège qui tient son nom d'une ville située dans la partie Est de la Belgique est apparue au XIX^{ème} siècle. Cette pâte à gaufre contient du sucre perlé, un sucre très spécial extrait de la betterave qui a tendance à caraméliser la gaufre pendant la cuisson.

La gaufre de Bruxelles est faite avec une pâte beaucoup plus liquide contenant moins de sucre. Moins sucrée, elle sert de base à différentes recettes selon la garniture choisie.

Quelles recettes de base :

Gaufre de Bruxelles

- Ingrédients :
- 1/2L de lait
 - 6 òufs dont les blancs seront battus en neige
 - 250g de beurre
 - 500g de farine
 - 1/2L d'eau
 - 25g de levure de boulanger (fraîche)
 - un peu de sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser le lait. En remuant, ajouter la farine, les jaunes d'œufs et la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis ajouter le beurre fondu. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel. Les ajouter à la pâte. Ajouter l'eau au fur et à mesure.

Gaufre de Liège

Ingrédients 1Kg de farine
 400g de beurre
 500g de sucre
 3 œufs
 100g de levure de boulanger (fraîche)
 du sucre vanillé ou de la cannelle

Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. Ajouter la levure préalablement délayée dans un peu de lait tiède. Puis les œufs et le beurre fondu, le sucre vanillé et le sucre. Si la pâte est trop dure à pétrir, ajouter un peu de lait. Laisser lever la pâte, la diviser en petits pâtons qui seront roulés légèrement dans la farine. Laisser lever les pâtons.

Cornet à glace

Ingrédients 1Kg de farine
 500g de beurre
 500g de sucre brun (cassonade)
 10 œufs
 1/2L de lait
 200g de glucose
 sel
 parfum au choix

Pâte à préparer la veille. Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un récipient, verser la farine. En mélangeant ajouter les œufs, le sucre, le beurre fondu, le glucose, le sel et le parfum. Verser le lait au fur et à mesure pour rendre la pâte liquide. Laisser reposer. Après cuisson, rouler la gaufre sur un cône en bois pour obtenir un cornet.

Indications de cuisson

	Volume de pâte	Temps de cuisson
Bruxelles	300 ml	3 mn
Liège	250 ml	2,30 mn
Rond	100 ml	2 mn