



Гонконгские вафли

Руководство по эксплуатации вафельниц



Модель NP-547



Модель FY-6e

Инструкции по приготовлению вафель



| |
|-----------------------------|
| <u>Модель NP-547</u> |
| Мощность 1415 Вт |
| Напряжение 220 В |
| Размер коробки 42*32*30см |
| Вес 7кг |
| Покрывтие тефлон |



| |
|-------------------------------|
| <u>Модель FY-6e</u> |
| Мощность 1415 Вт |
| Напряжение 220 В |
| Размер коробки 450*250*300 мм |
| Вес 6 кг |
| Покрывтие тефлон |

Вафельница для приготовления гонконгских вафель

1. Аппарат должен быть установлен в сухом, чистом, просторном месте. Во время использования он должен находиться в горизонтальном положении и стоять на гладкой поверхности. Относительная влажность внутри помещения не должна быть слишком высокой, так как это может ухудшить электроизоляционные характеристики; при необходимости следует установить осушитель воздуха.
2. Убедитесь, что установлен соответствующий переключатель автоматической регулировки 5-10А, который должен быть надежно соединен с безопасным заземляющим устройством. Защита от протекания может быть установлена в целях обеспечения личной безопасности. Если вы используете кабельный вывод, заземление должно составлять три фута для стандартной розетки 5-10А.
3. Будьте осторожны при выборе направления деревянной ручки, не сгибайте слишком сильно шнур, так как он может быть поврежден. Закрепите его надежно вдоль шланга обогрева на подставке аппарата.

Установка и использование

1. Подключите аппарат к сети, включите его с помощью переключателя. Загорится лампочка-индикатор, можно использовать аппарат в нормальном режиме при автоматическом контроле температуры. Ручки для открывания вафельницы должны быть расположены сверху, и под открывающимся концом не должно быть проводов в направлении стрелки на стальном диске во избежание их повреждения.
2. В среднем вафля готовится в течение 3 минут, перед наливанием теста следует смазать поверхность маслом.
3. По окончании работы с аппаратом его следует почистить. Его не следует мыть водой. Вытрите поверхность сухой тканью или очистите шпателем. Во время чистки отключите аппарат от сети.
4. В результате долгого использования может произойти поломка аппарата. Если такое произойдет, ремонт должен заниматься профессиональный электрик.

Рецепт вафель:

Мука 454 г
Крахмал 113 г
Пекарский порошок 4 г
5 яиц (280 г)
Сахар 300 г
Сгущенное молоко с высокой жирностью 200 г
Вода 471 г
Масло 20 г



Приготовление теста:

1. Взбейте яйца в течение 20 секунд миксером.
 2. Добавьте в миксер сахар, воду, сгущенное молоко. Смешайте в течение 3 секунд, затем добавьте пекарский порошок, масло, муку, крахмал. Смешивайте в течение 20 секунд, чтобы смесь стала равномерной.
 3. Оставьте на 30-60 минут.
- Тесто готово для использования.



Инструкции по приготовлению вафель

1. Аппарат нагревается до 200° (это стандартная температура для приготовления вафель, аппарат нагревается несколько минут)
2. Откройте вафельницу и нанесите на поверхность обеих половинок необходимое количество

масла. Также периодически смазывайте вафельницу при использовании.

3. Поднимите верхнюю половину до упора

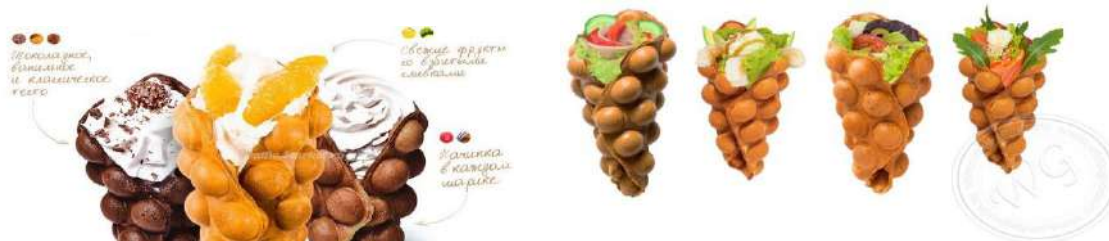
4. Налейте тесто в нижнюю половину. Тесто должно полностью покрыть поверхность

5. Закройте вафельницу, переверните на 180° (тесто равномерно распределится по поверхностям и образует шарики).

6. Готовьте в течение 3 минут.

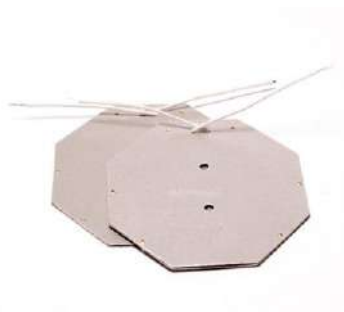
7. Откройте верхнюю половину, достаньте вафлю деревянными щипцами.

8. Вкуснейшая гонконгская вафля готова.



Вкусы и начинки для вафель могут быть разнообразными-

Технические расходные материалы



1. Нагревательные элементы для гонконгских вафельниц

2. Термодатчик для гонконгских вафельниц

3. Тефлоновое покрытие для гонконгских вафельниц