

ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΑΦΛΑΣ

ORIGINAL MIX
νερό-αυγό-βούτυρο

THE
STAFF OF
LIFE

1 Φτιάξτε το μείγμα



- Βάλτε 2 λίτρα νερό σε ένα μεγάλο μπλ.
- Προσθέστε 12 αυγά και αναμείξτε καλά.
- Προσθέστε 1 πακέτο Carbon's Golden Malted Pancake and Waffle Flour (1.700gr) και αναμείξτε καλά με ένα συρμάτινο αναδευτήρι.
- Προσθέστε 500gr βούτυρο και ανακατέψτε καλά.
- Αφήστε το μείγμα να πήξει για 15 λεπτά.

2 Γεμίστε την φόρμα



- Γεμίστε το κάτω μέρος της συσκευής με το μείγμα, χρησιμοποιώντας μια πλαστική κουτάλα για να μην γρατσουνίσετε την επιφάνεια και κλείστε το πάνω μέρος της μηχανής.

3 Στρίψτε την φόρμα



- Γυρίστε την μηχανή 180°, ώστε το κάτω μέρος να έρθει πάνω.
- Ο ψηφιακός χρονομετρητής αυτόματα θα ξεκινήσει
- Μην ανοίξετε την συσκευή πριν ακούσετε τον ήχο
- Η περιστροφή δημιουργεί το άλλο μισό της βάφλας

4 Βγάλτε την βάφλα



- Όταν ακουστεί ο ήχος, βγάλτε απαλά την βάφλα.
- Η θερμοκρασία ψησίματος είναι θερμοστατικά ρυθμισμένη για συνεχές ψήσιμο.
- Αφήστε το πάνω μέρος της συσκευής ανοιχτό, όταν δεν ψήνετε βάφλες, ώστε να παύσει ο χρονομετρητής.

5 Συντήρηση Μηχανής

- Διατηρείτε καθαρή τη μηχανή και μακριά από συσκευές που «πετάνε» λάδια.
- Για την εξαγωγή της βάφλας μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αιχμηρά αντικείμενα (πηρούνια, μαχαιρία κλπ), μόνο μια πλαστική πηρούνα.
- Μην προσθέτετε στο μείγμα άλλα υλικά, πλην αυτών που σας δίνουμε με την συνταγή (ζάχαρη, σοκολάτα κλπ)
- Καθαρίστε κάθε μέρα, μετά το τέλος της δουλειάς, τις πλάκες της μηχανής, βάζοντας 3 φύλλα χαρτοπετσέτας βρεγμένα, «ψήνωντάς τα» σαν βάφλα. Οι ατμοί που δημιουργούνται, καθαρίζουν τις πλάκες από διάφορα υπολείμματα.

Προϋπόθεση βέβαια είναι ότι θα χρησιμοποιείτε για την κατασκευή του μείγματος της βάφλας, μόνο το αλεύρι της Carbon's.

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε πρόβλημα με την λειτουργία της μηχανής, επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ.: 210 9270139 ή 210 9029219.

ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ
ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΑΦΛΑΣ

COMPLETE
ADD WATER
νερό-βούτυρο

3 **Στρίψτε**
την φόρμα



- Γυρίστε την μηχανή 180°, ώστε το κάτω μέρος να έρθει πάνω.
- Ο ψηφιακός χρονομετρητής αυτόματα θα ξεκινήσει
- Μην ανοίξετε την συσκευή πριν ακούσετε τον ήχο
- Η περιστροφή δημιουργεί το άλλο μισό της βάφλας

4 **Βγάλετε**
την βάφλα



- Όταν ακουστεί ο ήχος, βγάλετε απαλά την βάφλα.
- Η θερμοκρασία ψησίματος είναι θερμοστατικά ρυθμισμένη για συνεχές ψήσιμο.
- Αφήστε το πάνω μέρος της συσκευής ανοιχτό, όταν δεν ψήνετε βάφλες, ώστε να παύσει ο χρονομετρητής.

1 **Φτιάξτε**
το μείγμα



- Βάλτε 3 λίτρα νερό σε ένα μεγάλο μπολ.
- Προσθέστε 1 πακέτο Carbon's Golden Malted Pancake and Waffle Flour (2.280 gr) και αναμειξτε καλά με ένα συρμάτινο αναδευτήρι.
- Προσθέστε 400gr βούτυρο και ανακατέψτε καλά.
- Αφήστε το μείγμα να πήξει για 15 λεπτά.

2 **Γεμίστε**
την φόρμα



- Γεμίστε το κάτω μέρος της συσκευής με το μείγμα, χρησιμοποιώντας μια πλαστική κουτάλα για να μην γρατσουνίσετε την επιφάνεια και κλείστε το πάνω μέρος της μηχανής.

5 **Συντήρηση**
Μηχανής

- Διατηρείτε καθαρή τη μηχανή και μακριά από συσκευές που «πετάνε» λάδια.
- Για την εξαγωγή της βάφλας μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αιχμηρά αντικείμενα (πηρούνια, μαχαίρια κλπ), μόνο μια πλαστική πηρούνια.
- Μην προσθέτετε στο μείγμα άλλα υλικά, πλην αυτών που σας δίνουμε με την συνταγή (ζάχαρη, σοκολάτα κλπ)
- Καθαρίστε κάθε μέρα, μετά το τέλος της δουλειάς, τις πλάκες της μηχανής, βάζοντας 3 φύλλα χαρτοπετσέτας βρεγμένα, «ψήνωντάς τα» σαν βάφλα. Οι ατμοί που δημιουργούνται, καθαρίζουν τις πλάκες από διάφορα υπολείμματα.

Προϋπόθεση βέβαια είναι ότι θα χρησιμοποιείτε για την κατασκευή του μείγματος της βάφλας, μόνο το αλεύρι της Carbon's.

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε πρόβλημα με την λειτουργία της μηχανής, επικοινωνήστε μαζί μας στο τηλ.: 210 9270139 ή 210 9029219.