

ПАСПОРТ

Наименование оборудования

**ВАФЕЛЬНИЦА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**

Фирма-изготовитель

GASTRORAG

Модель

ZU4010A

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования **GASTRORAG**. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование оснащено круглыми формами и предназначено для выпекания бельгийских вафель в виде сегментов (1/4 круга), толщиной 13 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Табл.1. Технические характеристики

Модель	ZU4010A
Описание	Настольная
Габаритные размеры, мм	490 x 191 x 185
Установочная мощность, кВт	1,20
Параметры электросети	220/50/1
Масса, кг	2,95
Материал корпуса	Пластмасса
Материал форм	Алюминий
Материал крышки	Нерж.сталь
Диаметр формы, мм	170

Табл.2. Время выпечки

Положение ручки регулятора	Время выпечки, сек
1	120 ± 5
2	150 ± 5
3	180 ± 5
4	210 ± 5
5	240 ± 5

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вафельница 1 шт.

Поддон для крошек 1 шт.

Паспорт 1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

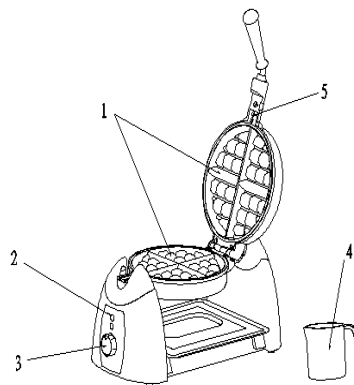


Рис.1. Основные узлы оборудования

1	формы для вафель	3	регулятор степени поджаристости вафель
2	световые индикаторы: <i>красный – световой индикатор сети</i> <i>зеленый – световой индикатор нагрева</i>	4	мерный стакан
		5	фиксатор крышки

Примечание: формы вафельницы имеют антипригарное покрытие. Перед первым использованием рекомендуется смазать их пищевым растительным маслом при помощи кондитерской кисти или бумажного полотенца.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование, удалите все упаковочные материалы.
2. Установите оборудование на устойчивой подставке с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
3. Протрите рабочие поверхности форм чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.
4. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку). При этом должен загореться красный световой индикатор сети, оповещающий о том, что оборудование включено. Поверните ручку регулятора степени поджаристости в положение «5». При этом должен загореться зеленый световой индикатор нагрева, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры (примерно 4 мин). Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, смажьте поверхности форм рафинированным растительным маслом при помощи кондитерской кисти или бумажного полотенца. **Будьте осторожны, формы очень горячие!**

Примечание: при первом включении возможно появление слабого постороннего запаха от антипригарного покрытия форм и небольшого количества дыма из-за сгорания остатков защитной смазки. Это нормально и неисправностью не является.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Замесите тесто. Некоторые рецепты вафель приведены в конце настоящего Паспорта.

2. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку). При этом должен загореться красный световой индикатор сети, оповещающий о том, что оборудование включено.
3. Регулятор степени поджаристости вафель (1, рис.1) выполняет также функцию сетевого выключателя. Когда ручка регулятора находится в положении «OFF» (или «0»), оборудование отключено от сети.

Время выпечки определяется заданной степенью поджаристости вафель. Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется повернуть ручку регулятора в положение «4». Если Вы предпочитаете, чтобы вафли были более светлыми, выбирайте положение «1», «2» или «3», более темными – положение «5».

Поверните ручку регулятора в нужное положение. При этом должен загореться зеленый световой индикатор нагрева, оповещающий о том, что включены нагревательные элементы. Дайте оборудованию прогреться до заданной температуры. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, оборудование будет готово к работе.

4. Наполните мерный стакан, входящий в комплект поставки, до отметки «3/4». Аккуратно вылейте тесто на середину нижней формы и равномерно распределите по всей поверхности формы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы.
5. Закройте крышку и поверните вафельницу на 180° вправо.

Примечание: для получения наилучших результатов не открывайте вафельницу в процессе выпечки, т.к. при открывании крышки происходит сброс таймера.

6. Когда вафли будут готовы, Вы услышите 3 звуковых сигнала. Поверните вафельницу на 180° влево и откройте крышку. Осторожно освободите края вафель при помощи лопатки из термостойкой пластмассы и выньте готовые вафли.

Внимание! Не допускается использование металлических лопаток и скребков, колющих и режущих предметов, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие форм.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Поверните ручку регулятора степени поджаристости вафель в положение «OFF» (или «0») для отключения оборудования от сети.
2. Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

1. Отключите электропитание (выньте вилку сетевого шнура из розетки).
2. Откройте крышку и дайте формам остыть до комнатной температуры.
3. Снимите поддон для крошек и вымойте его отдельно.
4. При помощи мягкой губки или щетки очистите углубления форм от крошек. Удалите излишки растительного масла при помощи сухой ткани или бумажного полотенца. При необходимости можно протереть поверхности форм влажной губкой или тканью и вытереть насухо.
5. Если тесто пригорело к поверхности форм, налейте на него немного растительного масла, дайте постоять примерно 5 мин для размягчения пригоревшего теста и удалите его.
6. Протрите внешние поверхности корпуса мягкой сухой тканью.

Если оборудование не будет эксплуатироваться в течение длительного времени, необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом работы внимательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.
2. Оборудование не предназначено для установки на открытом воздухе.
3. Оборудование предназначено для выпечки вафель. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
4. К эксплуатации оборудования не могут быть допущены лица с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями (включая детей), а также лица без должной подготовки, если только они не находятся под контролем или не проинструктированы о правильном использовании оборудования лицом, ответственным за их безопасность.
5. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться пятипроводная схема с заземлением. Параметры электросети (напряжение, частота) должны соответствовать параметрам, указанным на шильдике оборудования.
6. Оборудование следует размещать на устойчивой подставке с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
7. Не ставьте оборудование на конфорки газовых и электрических плит, а также в разогретый духовой шкаф.
8. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
9. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не деформируйте шнур и не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Во избежание поражения электрическим током не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.
10. В качестве дополнительной меры безопасности оборудование оснащено коротким сетевым шнуром (0,9 м). Это минимизирует риск того, что шнур может перевеситься через край подставки, что пользователь может запутаться в шнуре, споткнуться об него или случайно за него потянуть. Во избежание поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования настоятельно не рекомендуется использование адаптеров и удлинителей.
11. Не используйте никакие аксессуаров или дополнительные приспособления, если они не рекомендованы и не изготовлены фирмой-производителем оборудования.
12. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра, в особенности если поблизости есть дети.
13. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов не касайтесь руками горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками оборудования, надевайте защитные рукавицы.
14. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание. Перед проведением любых работ по обслуживанию необходимо дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
15. Во избежание возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждений оборудования не допускается мыть оборудование, сетевой шнур и вилку под прямой струей воды и погружать их в воду и иную жидкость.
16. Не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать оборудование. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ

При замесе теста муку следует сначала просеять, чтобы насытить ее кислородом. Отмеряя нужное количество муки, не утрамбовывайте ее в стакане, иначе вафли получатся слишком плотными.

Можно использовать готовые смеси для вафель и оладьев.

Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется устанавливать ручку регулятора степени поджаристости в положение «4». Если Вы предпочитаете более светлые вафли, поверните регулятор в положение «1», «2» или «3», более темные – в положение «5».

Тесто следует выливать в середину нижней формы и равномерно распределять по всей поверхности формы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы. Вся нижняя форма должна быть равномерно заполнена тестом. Для наполнения формы достаточно 3/4 мерного стакана жидкого теста.

Вафли подают горячими, поэтому обычно их не выпекают заранее. Однако при необходимости готовые вафли можно подогреть в печи или духовом шкафу при температуре 90 – 95°C, на противне или в алюминиевой фольге. Следует иметь в виду, что вафли, завернутые в фольгу, могут потерять хрустящность.

Готовые вафли также можно заморозить. Дайте им полностью остыть, проложите вощеной бумагой и поместите в полиэтиленовый пакет для замораживания продуктов. Замороженные вафли перед подачей на стол разогрейте в печи, духовом шкафу или тостере.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПИНГОВ

Наиболее распространенными топингами для вафель являются:

Фруктовые сиропы

Теплые фруктовые компоты, фруктовые соусы

Свежие ягоды, нарезанные фрукты, измельченные орехи

Сахарная пудра

Взбитые сливки

Мороженое и шербеты

Шоколадный соус

Йогурты с фруктами

РЕЦЕПТЫ

КЛАССИЧЕСКИЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Классические бельгийские вафли – хрустящие снаружи, мягкие и сочные внутри. Они могут создать ощущение праздника даже в обычный день. Попробуйте эти вафли с сиропом, свежей клубникой и взбитыми сливками.

На 10 вафель

Вода	1-1/2 стакана*
Сухие активированные дрожжи	2-1/4 ч.л. (1 пакетик)
Хлебопекарная мука	3 стакана
Соль	1/4 ч.л.
Крупное яйцо	3 шт. + 1 яичный белок
Сахар-песок	1/3 стакана + 1 ч.л.
Несоленое сливочное масло, растопленное и охлажденное	8 ст.л.
Рафинированное растительное масло	2 ч.л.
Ванилин	2 ч.л.
Цельное молоко	1-1/2 стакана

*1 стакан = 240 мл

Нагрейте половину объема воды до температуры 40°C и разведите в ней дрожжи с 1 ч.л. сахара. Дайте смеси постоять 5 – 10 мин, пока она не начнет пениться.

Просейте муку в большую миску и смешайте с солью. Разделите белки и желтки. Соедините все желтки, 1 белок и 1/3 стакана сахара с разведенными дрожжами, хорошо перемешайте. Добавьте оставшуюся воду, молоко, растопленное и охлажденное сливочное масло, растительное масло и ванилин, перемешайте до получения однородной консистенции. Тонкой струйкой, помешивая, влейте смесь в муку и замесите однородное тесто.

В чистой сухой посуде взбейте яичные белки в крепкую пену и осторожно соедините с тестом. Дайте тесту постоять в течение 1 ч, перемешивая его через каждые 15 мин.

Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется повернуть регулятор степени поджаристости в положение «4». Если Вы предпочитаете, чтобы вафли были более светлыми, поверните регулятор в положение «1», «2» или «3», более темными – в положение «5». Разогрейте вафельницу (в процессе разогрева будет гореть зеленый световой индикатор).

Для получения наилучших результатов не открывайте вафельницу в процессе работы, т.к. при открывании крышки происходит сброс таймера.

Отмерьте 3/4 мерного стакана теста. Вылейте тесто на середину разогретой нижней формы вафельницы. Равномерно распределите тесто по всей поверхности формы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы. Закройте крышку и поверните вафельницу на 180° вправо. Выпекайте вафли до тех пор, пока не услышите 3 звуковых сигнала, оповещающих о том, что вафли готовы. Поверните вафельницу на 180° влево, откройте крышку и выньте готовые вафли. Продолжайте выпекать до тех пор, пока не израсходуется тесто. Готовые вафли можно подогревать в духовом шкафу при температуре 90 – 95°C на противне или решетке. Подавайте вафли со взбитыми сливками, фруктами, джемом, сахарной пудрой или теплым фруктовым сиропом.

Пищевая ценность (на 1 вафлю):

Белки, г	8	Натрий, мг	104
----------	---	------------	-----

Жиры, г	13	Кальций, мг	61
Насыщенные жиры, г	7		
Углеводы, г	37	Клетчатка, г	1
Холестерин, мг	94	Калорийность, ккал	300 (40% из жиров)

ИМБИРНЫЕ ВАФЛИ

Эти вафли имеют аромат свежеспеченного имбирного пряника и особенно вкусны со свежими фруктами, карамелизованными яблоками или грушами.

На 6 вафель

Теплая вода (40°C)	1/2 стакана
Сухие активированные дрожжи	2-1/4 ч.л. (1 пакетик)
Хлебопекарная мука	1-1/2 стакана
Измельченные крекеры Graham **	1 стакан
Сахар-песок	1/4 стакана + 1 ч.л.
Соль	1/4 ч.л.
Молотый имбирь	1 ч.л.
Несоленое сливочное масло, растопленное и охлажденное	1/2 стакана
Ванилин	1 ч.л.
Измельченная лимонная цедра	1/2 ч.л.
Теплое молоко (40°C)	2 стакана
Крупное яйцо	3 шт.

**Крекеры *Graham* – это разновидность не очень сладкого сухого печенья из цельной пшеничной муки.

Вылейте теплую воду в большую миску и разведите в ней дрожжи с 1 ч.л. сахара. Дайте постоять 10 мин, пока смесь не начнет пениться.

Просейте муку в отдельную посуду и смешайте с измельченными крекерами *Graham*, 1/4 стакана сахара, солью, имбирем и лимонной цедрой. Разделите желтки и белки. Соедините молоко, яичные желтки, растопленное охлажденное сливочное масло и ванилин с разведенными дрожжами, хорошо перемешайте. Постепенно засыпьте сухие ингредиенты и замесите однородное тесто при помощи ручного миксера на низкой скорости. Накройте вощеной бумагой и поставьте в теплое, защищенное от сквозняков место на 30 мин.

В чистой сухой посуде взбейте яичные белки в крепкую пену и осторожно соедините с тестом.

Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется повернуть регулятор степени поджаристости в положение «4». Если Вы предпочитаете, чтобы вафли были более светлыми, поверните регулятор в положение «1», «2» или «3», более темными – в положение «5». Разогрейте вафельницу (в процессе разогрева будет гореть зеленый световой индикатор).

Для получения наилучших результатов не открывайте вафельницу в процессе работы, т.к. при открывании крышки происходит сброс таймера.

Отмерьте 3/4 мерного стакана теста. Равномерно распределите тесто по всей поверхности нижней формы вафельницы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы. Закройте крышку и поверните вафельницу на 180° вправо. Выпекайте вафли до тех пор, пока не услышите 3 звуковых сигнала, оповещающих о том, что вафли готовы. Поверните вафельницу на 180° влево, откройте крышку и выньте готовые вафли. Продолжайте выпекать до тех пор, пока не израсходуется тесто. Готовые вафли можно подогреть в духовом шкафу при температуре 90 – 95°C на противне или решетке. Подавайте вафли с лимонным кремом, фруктами, джемом, сахарной пудрой, теплым фруктовым сиропом или взбитыми сливками.

Пищевая ценность (на 1 вафлю):

Белки, г	11	Натрий, мг	279
----------	----	------------	-----

Жиры, г	23	Кальций, мг	120
Насыщенные жиры, г	12		
Углеводы, г	23	Клетчатка, г	1
Холестерин, мг	159	Калорийность, ккал	458 (44% из жиров)

ВАФЛИ «С НОЧИ»

Тесто для вафель замешивается накануне вечером. Утром в него нужно только добавить яйца, ванилин и щепотку пекарского порошка, хорошо перемешать и поместить в разогретую вафельницу – и свежеспеченные вафли к завтраку готовы! Оставшееся тесто можно хранить в холодильнике до 3 суток.

На 6 вафель

Теплая вода (40°C)	1/2 стакана
Сахар-песок	1 ст.л.
Сухие активированные дрожжи	2-1/4 ч.л. (1 пакетик)
Теплое цельное молоко (40°C)	2 стакана
Несоленое сливочное масло, растопленное и охлажденное	1/2 стакана
Соль	1/4 ч.л.
Хлебопекарная мука	2 стакана
Крупное яйцо, слегка взбитое	2 шт.
Ванилин	2 ч.л.
Пекарский порошок	1/4 ч.л.

Накануне вечером, или по крайней мере за 8 часов до выпекания, разведите дрожжи и сахар в теплой воде. Дайте постоять 10 мин, пока смесь не начнет пениться. Соедините с теплым молоком, растопленным и охлажденным сливочным маслом и солью. Постепенно всыпьте муку и замесите однородное тесто (можно использовать ручной миксер на низкой скорости).

Оберните миску полиэтиленовой пленкой и оставьте при комнатной температуре на ночь (или на 8 ч). Не ставьте в холодильник!

Утром разогрейте вафельницу (в процессе разогрева будет гореть зеленый световой индикатор). Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется повернуть регулятор степени поджаристости в положение «4». Если Вы предпочитаете, чтобы вафли были более светлыми, поверните регулятор в положение «1», «2» или «3», более темными – в положение «5».

Для получения наилучших результатов не открывайте вафельницу в процессе работы, т.к. при открывании крышки происходит сброс таймера.

Пока вафельница разогревается, вбейте в тесто 2 яйца, добавьте ванилин и пекарский порошок.

Отмерьте 3/4 мерного стакана теста. Вылейте тесто на середину нижней формы вафельницы и равномерно распределите по всей поверхности формы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы. Закройте крышку и поверните вафельницу на 180° вправо. Выпекайте вафли до тех пор, пока не услышите 3 звуковых сигнала, оповещающих о том, что вафли готовы. Поверните вафельницу на 180° влево, откройте крышку и выньте готовые вафли. Продолжайте выпекать до тех пор, пока не израсходуется тесто. Готовые вафли можно подогреть в духовом шкафу при температуре 90 – 95°C на противне или решетке. Подавайте вафли с нарезанными свежими фруктами, джемом, сахарной пудрой, теплым фруктовым сиропом или взбитыми сливками.

Пищевая ценность (на 1 вафлю):

Белки, г	10	Натрий, мг	501
Жиры, г	20	Кальций, мг	117
Насыщенные жиры, г	12		

Углеводы, г	38	Клетчатка, г	1
Холестерин, мг	123	Калорийность, ккал	373 (49% из жиров)

ТЫКВЕННЫЕ ВАФЛИ

Эти вафли имеют вкус свежеспеченных тыквенных маффинов и особенно вкусны с теплым кленовым сиропом.

На 6 вафель

Хлебопекарная мука	1-1/2 стакана
Измельченный грецкий орех или орех-пекан (рекомендуется предварительно обжарить)	28 г
Кукурузный крахмал	1 ст.л.
Пекарский порошок	1 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Молотая корица	1 ч.л.
Молотый имбирь	1/2 ч.л.
Свежемолотый мускатный орех	1/4 ч.л.
Тыквенное пюре (свежее или консервированное)	3/4 стакана
Крупное яйцо	2 шт. + 3 яичных белка
Цельное молоко	1 стакан
Настоящий кленовый сироп (не используйте сироп для оладий)	1/4 стакана
Несоленое сливочное масло, растопленное и охлажденное	3 ст.л.
Ванилин	1 ч.л.

Просейте муку в большую миску, смешайте с измельченными обжаренными орехами, крахмалом, пекарским порошком, солью, корицей, имбирем и мускатным орехом.

Разделите яичные белки и желтки. В отдельной посуде смешайте тыквенное пюре, яичные желтки, молоко, кленовый сироп, растопленное и охлажденное сливочное масло и ванилин. Тонкой струйкой влейте смесь в муку и взбейте венчиком до однородной консистенции.

В чистой сухой миске взбейте яичные белки в крепкую пену. Осторожно соедините белки с тестом.

Для получения вафель с золотисто-коричневой корочкой рекомендуется повернуть регулятор степени поджаристости в положение «4». Если Вы предпочитаете, чтобы вафли были более светлыми, поверните регулятор в положение «1», «2» или «3», более темными – в положение «5». Разогрейте вафельницу (в процессе разогрева будет гореть зеленый световой индикатор).

Для получения наилучших результатов не открывайте вафельницу в процессе работы, т.к. при открывании крышки происходит сброс таймера.

Отмерьте 3/4 мерного стакана теста. Вылейте тесто на середину нижней формы вафельницы и равномерно распределите по всей поверхности формы при помощи лопатки из термостойкой пластмассы. Закройте крышку и поверните вафельницу на 180° вправо. Выпекайте вафли до тех пор, пока не услышите 3 звуковых сигнала, оповещающих о том, что вафли готовы. Поверните вафельницу на 180° влево, откройте крышку и выньте готовые вафли. Продолжайте выпекать до тех пор, пока не израсходуется тесто. Готовые вафли можно подогреть в духовом шкафу при температуре 90 – 95°C на противне или решетке. Подавайте вафли с теплым кленовым сиропом, сахарной пудрой или взбитыми сливками.

Пищевая ценность (на 1 вафлю):

Белки, г	10	Натрий, мг	579
----------	----	------------	-----

Жиры, г	12	Кальций, мг	94
Насыщенные жиры, г	5		
Углеводы, г	40	Клетчатка, г	2
Холестерин, мг	92	Калорийность, ккал	303 (35% из жиров)