

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАФЕЛЬНИЦЫ	
Меры предосторожности	6
Электрические требования	7
Утилизация отходов электрического оборудования.....	7
ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Составляющие вафельницы	8
Описание панели управления.....	9
РАБОТА С ВАФЕЛЬНИЦЕЙ	
Использование вафельницы	10
Отмена работы таймера выпечки	13
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ	
Советы по приготовлению теста	13
Советы по выпечке и подаче на стол	14
УХОД И ОЧИСТКА	14
РЕЦЕПТЫ	
Вафли с бананами и грецким орехом.....	15
Вафли с шоколадной крошкой	15
Горячие бельгийские вафли	16
Сливочные вафли.....	16
Вафли Льеж.....	17
Вафли с корицей	18
Вафли 4/4	18
Мягкие ванильные вафли	19
Вафли с миндалем	19
Вкусные вафли с пивом.....	20
Бельгийские вафли	20
ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	21
ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
Гарантия на вафельницу KitchenAid.....	22
Центры обслуживания	22
Обслуживание клиентов	22

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте.

В данной инструкции и на вашем устройстве мы разместили множество важных сообщений о безопасности. Обязательно прочтите все сообщения о безопасности и следуйте их указаниям.



Это символ предупреждения об опасности.

Этот символ предупреждает вас о возможных опасностях, способных нанести травму или даже убить вас и других людей.

Все сообщения о безопасности следуют за этим символом и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Эти слова означают:

 **ОПАСНОСТЬ**

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если немедленно не последуете инструкциям.

 **ВНИМАНИЕ**

Мы можете погибнуть или получить тяжелые травмы, если не последуете инструкциям.

Предупреждения об опасности укажут вам на потенциальную опасность, дадут рекомендации относительно того, как уменьшить вероятность травмы, а также на то, что может произойти, если вы не будете следовать инструкциям.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки или ручки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или вафельницу в воду и иные жидкости.
4. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед тем как устанавливать или вынимать части из прибора, дайте ему остыть.
5. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший Авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
6. Использование насадок, не рекомендованных и не продаваемых KitchenAid, может повлечь возгорание, электрошок или травмы.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.

8. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. Не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
9. Не ставьте прибор вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
10. После окончания процесса приготовления отключите вафельницу, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, затем вытащите вилку из розетки.
11. Не используйте устройство не по назначению.
12. Этот прибор разрешается использовать детям от 8 лет и старше, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или тем, кто незнаком с работой прибора, только под наблюдением и в соответствии с инструкциями; это необходимо для соблюдения техники безопасности и во избежание травм. Детям не разрешается играть с устройством. Дети не должны использовать или чистить устройство без надзора.
13. **Этот прибор предназначен только для домашнего использования.**

СОХРАНИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО

Электрические требования

ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Напряжение: 230-240 VAC

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 1400 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ: Вафельница снабжена штепселем с заземлением. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно.

Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора.

Утилизация отходов электрического оборудования

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак . Тем не

менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.

Утилизация изделия

- Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/EC по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE).

- Соблюдение правил утилизации изделия помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть вызваны неправильной утилизацией этого продукта.

- Знак  на изделии или на сопроводительных документах обозначает, что устройство подпадает под определение бытовых отходов и должно быть доставлено в соответствующий центр по переработке электрического и электронного оборудования. Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора, пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.

ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Составляющие части вафельницы



Описание панели управления

Индикатор предварительного подогрева

Индикатор мигает до тех пор, пока вафельница не нагреется до рабочей температуры. По достижении рабочей температуры раздастся звуковой сигнал и индикатор начнет гореть ровно.

Кнопка питания

Нажатие кнопки питания 

включает и выключает нагревательные элементы выпечного блока. При выключении питания загорается соответствующий индикатор.

Кнопка запуска

После выполнения предварительного нагрева нажмите кнопку  для начала отсчета таймера.

Кнопка сброса

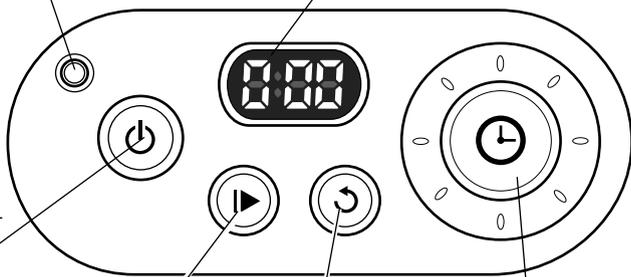
После запуска таймера выпечки нажмите кнопку сброса  для остановки отсчета и обнуления показаний на экране. Нажатие на кнопку сброса отключит предупреждающий сигнал, который начнет звучать после того, как таймер достигнет нулевого значения.

Шкала настройки таймера

Поворачивая рукоятку можно настроить время выпечки от 2 минут 30 секунд до 5 минут 30 секунд. Шаг настройки – 15 секунд. Поворот рукоятки по часовой стрелке увеличивает временной промежуток, поворот против часовой стрелки уменьшает время приготовления.

Экран времени приготовления

Отображает оставшееся время готовки в минутах и секундах.



Отображение дополнительного времени готовки

После достижения нулевого значения таймера вафельница издаст несколько звуковых сигналов, включится красная подсветка экрана таймера и начнется новый отсчет таймера. Если вафли еще не готовы, таймер отобразит время до готовности вафель.

Автоматическое отключение

Если сброс таймера не будет выполнен, вафельница автоматически отключится по прошествии 5 минут после достижения нулевого показания таймера. Если новый отсчет таймера не будет начат, вафельница отключится через 2 часа после сброса таймера.

Память таймера

Таймер вафельницы автоматически сохраняет в памяти последнее время выпекания даже после отключения вафельницы от сети.

Звуковые сигналы

Звуковые сигналы указывают на состояние вафельницы. После нагрева вафельницы до рабочей температуры прозвучит один звуковой сигнал. После того, как таймер достигнет нулевого значения, прозвучит серия сигналов.

Выпекание при постоянной температуре

Данная вафельница не снабжена регулируемым термостатом: вафли выпекаются при неизменной, оптимальной для этого температуре. Обжаривание вафель управляется при помощи таймера выпекания.

Использование вафельницы

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

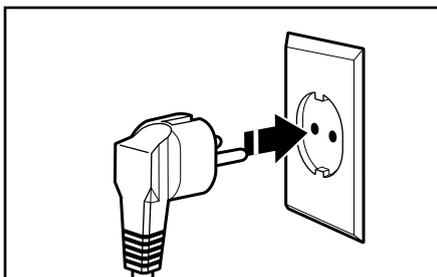
Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

Перед первым использованием

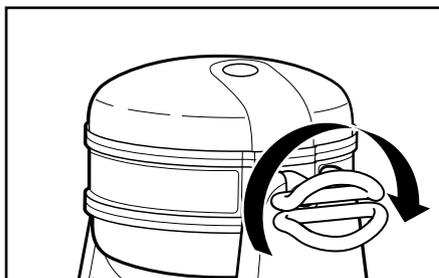
При первом использовании вафельницы может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных на каждой стороне вафельницы вафель может быть изменен. Рекомендовано выбросить первые приготовленные вафли.

ВНИМАНИЕ: Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках форм может конденсироваться вода. Это нормально.

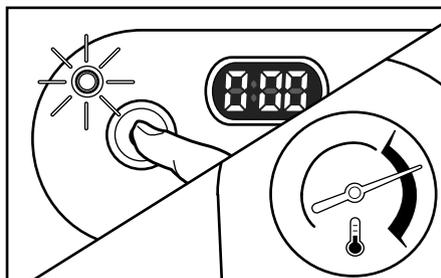
ПРИМЕЧАНИЕ: Следует переворачивать и открывать выпекающий блок только при помощи рукояток.



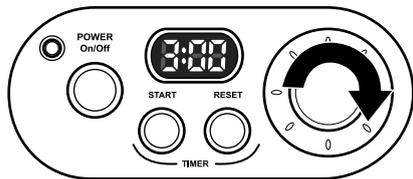
1 Подключите шнур питания к заземленной розетке.



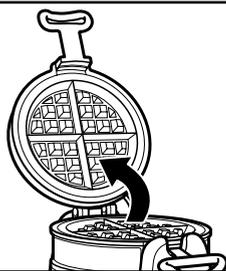
2 Поверните выпекающий блок таким образом, чтобы крышка с термометром располагалась сверху.



3 Нажмите кнопку питания  для включения выпечного блока. Световой индикатор начнет мигать, а вафельница - разогреваться. По достижении рабочей температуры раздастся звуковой сигнал, и индикатор начнет гореть ровно. Стрелка шкального термометра установится в оранжевом секторе "ready" (готово к использованию).



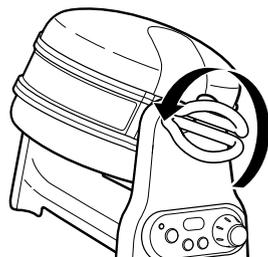
- 4** Установите требуемое время выпекания на таймере. Более долгое выпекание дает более темные и хрустящие вафли. (Первые вафли рекомендуется выпекать в течение 3 минут.)



- 5** Поднимите верхнюю ручку, чтобы открыть вафельницу. Убедитесь, что крышка надежно зафиксирована, прежде чем отпустить ее; в противном случае вафельница может перевернуться.



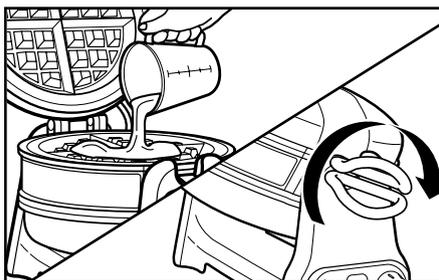
- 6** Равномерно распределите тесто для вафель, чтобы оно почти закрывало выступающие части пластины.



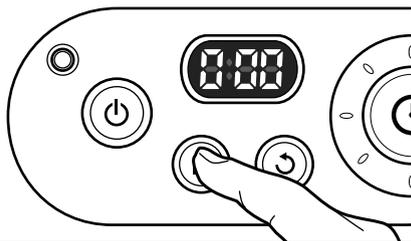
- 7** Закройте крышку, переверните вафельницу стороной без термометра вверх.

Совет : Не разбрызгивайте на выпекающие поверхности растительное масло или его заменители. В результате образуется пленка, которую будет сложно удалить.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда переворачивайте вафельницу после закрытия крышки, даже если печете вафли только на одной стороне вафельницы. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.

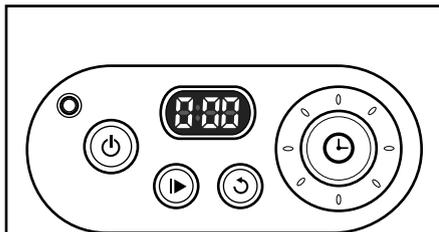


- 8** Если вы печете несколько вафель, откройте вторую крышку и равномерно распределите тесто по всей пластине. Закройте крышку и переверните вафельницу стороной с термометром вверх.

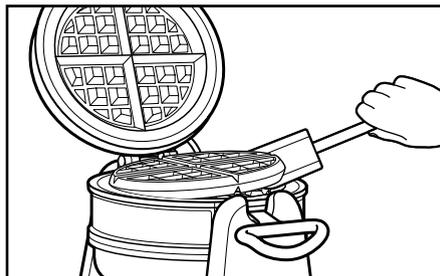


- 9** Нажмите кнопку Запуск ► для начала обратного отсчета времени выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Кнопка Запуск не активирует таймер до тех пор, пока вафельница не прогреется до необходимой температуры.

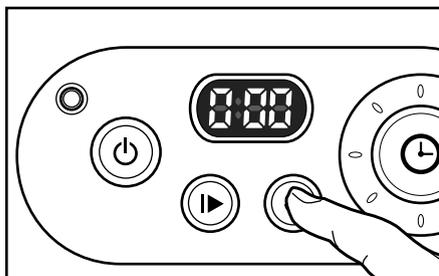


- 10** После достижения нулевого значения таймера вафельница издаст несколько звуковых сигналов, включится красная подсветка экрана таймера и начнется новый отсчет таймера.

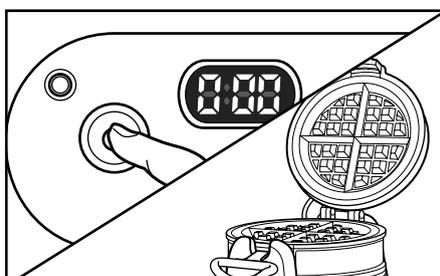


- 11** Откройте верхнюю крышку и выньте вафлю неметаллическим приспособлением. Если вы выпекали вафли также на другой стороне, переверните вафельницу, откройте нижнюю крышку и выньте вторую вафлю. Если вы выпекаете несколько вафель, закрывайте крышку, чтобы вафельница не остыла.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте металлические лопаточки. Металлические изделия могут повредить антипригарное керамическое покрытие пластин вафельницы.



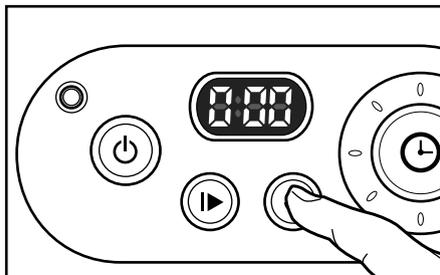
- 12** Для дальнейшего приготовления вафель сбросьте таймер нажав на кнопку Сброс. Подсветка экрана сменится на синюю и на экране отобразится заданное ранее значение времени. Повторите шаги 4 – 11.



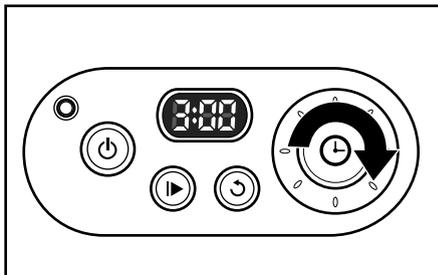
- 13** После окончания выпекания нажмите кнопку питания для выключения выпечного блока. Оставьте форму открытой, что ускорит охлаждение выпечного блока.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если сброс таймера не будет выполнен, вафельница автоматически отключится по прошествии 5 минут после достижения нулевого показания таймера.

Отмена работы таймера выпечки



- 1** Для сброса отсчета времени нажмите кнопку Сброс . На экране отобразится предыдущее значение времени выпекания.



- 2** Чтобы изменить время выпекания и продолжить печь вафли, установите таймер на нужное время, затем нажмите кнопку СТАРТ , чтобы начать выпекание.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если новый отсчет не будет начат в течение 2 часов, вафельница автоматически выключится.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Советы по приготовлению теста

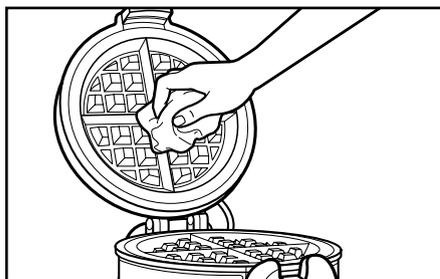
- Не замешивайте тесто слишком круто. Достаточно средней вязкости теста. Из мягкого теста получаются жесткие тяжелые вафли.
- Большая часть видов теста остается свежей в течение 1 – 2 дней при хранении в холодильнике в плотно закрытом контейнере. Во время хранения тесто становится более плотным. В связи с этим перед использованием необходимо добавить в него немного молока или воды и перемешать. При выпекании из холодного теста для достижения желаемой степени поджаренности может потребоваться большее время.
- Из теста с добавлением сливочного, растительного масла или яиц получаются более хрустящие и поджаристые вафли.
- Вафли из менее жирного теста может быть более сложно вынимать из вафельницы. Если вафли прилипают к форме, следует добавить в тесто растительного или сливочного масла.
- Для приготовления особо легких вафель следует выполнить следующее: для теста с яйцами следует отделить белки от желтков и вбить желток в тесто. Взбить белки до вспенивания, но не до густоты в отдельной посуде и влить их в тесто непосредственно перед выпеканием.
- Для получения сильного аромата следует использовать муку из цельных зерен, а не муку высшего сорта.

Советы по выпечке и подаче на стол

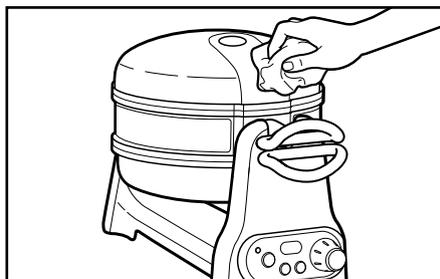
- Всегда переворачивайте вафельницу после закрытия крышки, даже если печете вафли только на одной стороне вафельницы. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.
- Не переполняйте формы тестом. Выливайте тесто в середину формы и аккуратно распределяйте его при помощи мягкой лопаточки или обратной стороной неметаллической ложки. Тесто должно почти закрывать зубчики выпечной поверхности.
- Используйте поварешку вместо ложки: гораздо проще выливать тесто, чем класть его ложкой.
- Закрывайте форму сразу после удаления вафли. Это позволяет поддерживать необходимую для дальнейшего выпекания температуру.
- Вафли перестанут хрустеть, если складывать их в стопку или на твердую поверхность. Рекомендуется укладывать вафли на решетку.
- При приготовлении большого количества вафель следует укладывать готовые вафли в нагретую до 90° С духовку. Время хранения вафель в духовке – до 15 минут. Укладывайте вафли в один слой непосредственно на лист в духовке. Вафли так же можно подогреть, поместив их в нагретую вафельницу на 1 минуту.
- Лишние вафли можно замораживать. Охладите оставшиеся вафли, уложив их в один слой на решетку. Затем отделите вафли друг от друга при помощи бумаги для выпечки и поместите их в пакет для заморозки или другой герметичный контейнер. После этого уберите вафли в морозильник. Когда вам захочется поесть вафель, уложите замороженные вафли в один слой прямо на противень и разогревайте в течение 10 минут при температуре 150° С. Замороженные вафли также можно разогреть, положив их в предварительно нагретую вафельницу на 2 1/2 - 3 минуты.

УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Перед очисткой выключите вафельницу, отключите ее от сети дайте ей остыть.



- 1** Откройте формы и протрите выпечные поверхности бумажным полотенцем или влажной тряпочкой.



- 2** Вытрите вафельницу снаружи тряпочкой, смоченной в теплой мыльной воде. После этого очистите вафельницу влажной тряпкой и протрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не погружайте вафельницу в воду. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие тряпки.

Вафли с бананами и грецким орехом

600 г муки
 1 чайная ложка сахара
 1/2 чайной ложки соли
 15 г сухих дрожжей
 1/2 чайной
 ложки имбиря
 120 мл воды
 355 мл обезжиренного
 молока
 120 г масла или
 маргарина, кубиками
 4 яйца
 2 столовых ложки
 коричневого сахара
 320 г порезанных
 кубиками бананов
 120 г перемолотых
 грецких орехов

Используя настольный миксер KitchenAid, перемешивайте в чаше лопаткой для смешивания муку, сахар, соль, дрожжи и имбирь на скорости 1 в течение 30 секунд; отставьте чашу в сторону. В среднюю кастрюлю вылейте воду, молоко, масло и дрожжи. Часто помешивая нагревайте смесь на медленном огне до температуры в 47 °C – 52 °C. Перелейте смесь в емкость, добавьте яйца и хорошо перемешайте. Накройте полотенцем. Поставьте на ночь в холодильник или держите при комнатной температуре как минимум 1 час до тех пор, пока тесто не поднимется и не увеличится в объеме вдвое.

Добавьте коричневый сахар, бананы и грецкий орех; хорошо перемешайте.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Посыпьте сахаром по вкусу.

Количество вафель: на 8 больших круглых вафель (или 32 маленьких)

Вафли с шоколадной крошкой

475 г муки
 200 г среднее сладкой
 и малосладкой
 шоколадной крошки
 2 столовых ложки
 гранулированного
 сахара
 1 столовая ложка
 пекарского порошка
 1/2 чайной ложки соли
 1 чайная ложка
 корицы по желанию
 400 мл молока
 80 г масла
 или маргарина,
 растопленного
 4 яйца
 Взбитые шоколадные
 сливки (для украшения)

Используя настольный миксер KitchenAid, перемешайте в чаше муку, сахарный песок, разрыхлитель, соль и корицу (по желанию). Добавьте молоко, маргарин и яйца; используя лопатку для смешивания, перемешивайте на скорости 2 до "влажного" состояния в течение 2 минут. Увеличьте скорость до 6-й и перемешивайте до получения однородной рыхлой текстуры. Может остаться несколько комков. Добавьте шоколадную крошку.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок.

Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Украсьте взбитыми шоколадными сливками.

Количество вафель: на 6 больших круглых вафель (или 24 маленьких)

Горячие бельгийские вафли

250 г самоподнимающейся муки

250 мл молока

100 г растопленного масла

3 пакетика ванильного сахара

3 яйца (желтки отдельно от белков)

1 щепотка соли

Сахарная пудра (дополнительно, для сервировки)

Используя настольный миксер KitchenAid с лопаткой для смешивания, смешивайте в чаше муку и сахар на скорости 2 в течение 15 секунд. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста.

Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли. Тщательно промешайте яичные белки с тестом.

Добавьте растопленное масло и осторожно вмешайте взбитые белки.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарно й пудрой.

Количество вафель: на 6 больших круглых вафель (или 24 маленьких)

Сливочные вафли

200 г муки

250 мл холодного молока

6 желтков

200 г растопленного масла

2 пакетика ванильного сахара

2 чайных ложки пекарского порошка

1 щепотка соли

12 хорошо взбитых белков

Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)

Красные фрукты, малина или клубника (по желанию для украшения)

Используя настольный миксер KitchenAid с лопаткой для смешивания, взбивайте в чаше яичные желтки с холодным молоком на скорости 4 в течение 1 минуты. Взбейте желтки с холодным молоком. В конце добавьте взбитые белки.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Дайте остыть и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой).

Количество вафель: на 8 больших круглых вафель (или 32 маленьких)

Вафли Льеж*

1 кг муки
 500 мл теплого молока
 60 г свежих дрожжей
 6 яиц (желтки отдельно от белков)
 1 щепотка соли
 2 пакетика ванильного сахара
 500 г размягченного масла
 600 г «жемчужного» сахара (в крупных гранулах)
 75 г сахарной пудры

Используя настольный миксер KitchenAid, добавьте в чашу муку и дрожжи. Промешайте, пользуясь лопаткой для смешивания, на скорости 2 в течение 15 секунд. Сделайте в середине углубление. Добавьте сахарную пудру и 250 мл теплого молока. Хорошо перемешайте массу до достижения однородности. Оставьте на 5 минут. Тщательно перемешайте, одновременно добавляя яичные желтки. Добавьте остатки теплого молока, размягченное масло и ванильный сахар.

Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли. Тщательно промешайте яичные белки с тестом.

Оставьте постоять на 30 минут. Добавьте сахарную пудру и тщательно перемешайте ее с тестом с помощью лопатки.

Оставьте примерно на 30 минут.

Аккуратно добавьте сахар в смесь при помощи лопатки.

Разделите тесто на равные части по 100 г. Оставьте тесто постоять на 15 минут на ткани, посыпанной с мукой.

Установите на прогретой вафельнице время 4 минуты 15 секунд.

Положите 4 равных порции теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте крышку; запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 10 больших круглых вафель (или 40 маленьких)

Вафли с корицей

500 г муки
 250 г размягченного масла
 200 г коричневого сахара
 1 столовая ложка сухих дрожжей
 3 столовых ложки корицы
 4 яйца
 250 мл теплого молока
 150 мл воды

Используйте настольный KitchenAid; поместите в чашу 200 г просеянной муки, коричневый сахар, дрожжи и корицу. Промешайте, пользуясь лопаткой для смешивания, на скорости 2 в течение 15 секунд. Сделайте ямку в середине и поместите туда мягкое масло, яйца и немного теплого молока. Начните смешивать на скорости 2 в течение 30 секунд, затем увеличьте скорость до 4 и смешивайте в течение 1 минуты, добавляя понемногу остальную муку. Установите скорость 4 и смешивайте еще 1 минуту, добавляя понемногу оставшееся молоко комнатной температуры и воду.

Напоследок установите скорость 10 и смешивайте в течение 30 секунд до получения однородной рыхлой смеси.

Дайте постоять 1 час.

Разделите тесто на равные части, примерно по 60 г каждая. Выложите на несколько минут посыпанную мукой ткань.

Установите на прогретой вафельнице время 4 минуты 15 секунд.

Положите 4 равных порции теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте крышку; запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните вафельницу и выньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 6 больших круглых вафель (или 24 маленьких)

Вафли 4/4

250 г муки
 250 г сахарной пудры
 250 г размягченного масла или маргарина
 4 яйца (желтки отдельно от белков)
 1 щепотка соли ванильного сахара по вкусу.
 (Лимон может заменить ваниль. Для этого возьмите цедру лимона и добавьте ее к тесту.)

Используя настольный миксер KitchenAid с проволочным венчиком, взбейте в чаше яичные белки, добавив немного соли, на скорости 10 в течение 1 минуты до получения упругой пены.

Лопаткой для смешивания смешайте муку и соль в другой чаше на скорости 2 в течение 15 секунд. Добавьте мягкое масло или маргарин и желтки четырех яиц. Хорошо перемешайте. Добавьте к смеси ванильный сахар или цедру лимона и осторожно вмешайте взбитые белки.

Поставьте на 10 минут в холодильник.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.

Положите 4 равных порции теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 4 больших круглых вафель (или 16 маленьких)

Мягкие ванильные вафли

500 г самоподнимающейся муки
 300 г растопленного масла
 1 щепотка соли
 325 г сахарной пудры
 5 яиц
 5 пакетиков ванильного сахара
 240 мл воды

Используя настольный миксер KitchenAid с проволочным венчиком, взбейте в чаше 5 яиц для омлета на скорости 2 в течение 1 минуты. Расплавьте маргарин или масло. Осторожно добавьте 325 г сахарной пудры и смешивайте лопаткой для смешивания на скорости 1 в течение 1 минуты; затем аккуратно добавьте ванильный сахар и чашку воды. Затем добавьте 5 пакетиков ванильного сахара и кружку воды. Постепенно добавляйте муку, хорошо перемешайте. Поставьте на 10 минут в холодильник. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку; запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 7 больших круглых вафель (или 28 маленьких)

Вафли с миндалем

500 г самоподнимающейся муки
 300 г сахарной пудры
 300 г растопленного масла
 100 г измельченного миндаля или миндальных хлопьев
 4 яйца (небольших)
 100 мл воды
 1 щепотка соли

Используя настольный миксер KitchenAid с проволочным венчиком, взбейте в чаше 4 яйца на скорости 2 в течение 45 секунд. Поместите муку в емкость. Добавьте соль, сахар и миндаль. Промешайте, пользуясь лопаткой для смешивания, на скорости 2 в течение 15 секунд. Сделайте в середине углубление. Постепенно добавляйте муку и взбитые яйца. Добавьте растопленное масло и воду. Продолжайте смешивать на скорости 2 еще 2 минуты, затем увеличьте скорость до 6-й и смешивайте до однородного состояния. Поставьте на 5 минут в холодильник. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд. Положите 4 больших столовых ложки теста в верхнюю часть вафельницы. Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку; запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 6 больших круглых вафель (или 24 маленьких)

Вкусные вафли с пивом

250 г муки
175 г сахарной пудры
3 яйца
15 г сухих дрожжей
250 мл пива
1 щепотка соли
125 г растопленного масла

Используя настольный миксер KitchenAid, смешайте в чаше все ингредиенты (кроме маргарина) при помощи проволочного венчика на скорости 6 в течение 2 минут до однородного состояния. Оставьте на 30 минут и добавьте 125 г жидкого масла непосредственно перед приготовлением. Замените проволочный венчик на лопатку для смешивания и смешивайте на скорости 1 в течение примерно 30 секунд. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока для приготовления восхитительных толстых вафель.

Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: на 5 больших круглых вафель (или 20 маленьких)

Бельгийские вафли

250 г муки
300 мл молока
200 мл двойных сливок
70 г сахарной пудры
1 чайная ложка сухих дрожжей
4 яйца (желтки отдельно от белков)
150 г растопленного и охлажденного масла
1 щепотка соли
Кленовый сироп (дополнительно, для сервировки)
Сахарная пудра (дополнительно, для сервировки)

Разогрейте молоко до максимума (не доводите до кипения), отставьте в сторону. Положите муку, 50 г сахарной пудры и дрожжи в смесительную емкость. Промешайте, пользуясь лопаткой для смешивания, на скорости 1 в течение 30 секунд. Добавьте яичные желтки и промешайте на скорости 2 в течение 2 минут. Добавьте молоко, сливки и растопленное масло. Замените лопатку на венчик и мешайте на скорости 6 до загустения и однородности теста. Накройте тесто крышкой и оставьте постоять при комнатной температуре на 1 час.

Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли на скорости 8 в течение 30 секунд до загустения яичных белков. Добавьте оставшийся сахар и снова тщательно взбейте.

Смешайте яичные желтки с тестом, используя лопатку. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.

Налейте достаточное количество теста на верхнюю поверхность выпечного блока для приготовления восхитительных вафель. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок.

Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Вафли считаются готовыми, когда они имеют золотисто-коричневый цвет и хрустящую корочку, а также легко отделяются от вафельницы. Готовьте до полного использования теста.

Вафли подаются с кленовым сиропом или сахарной пудрой.

Количество вафель: на 8 больших круглых вафель (или 32 маленьких)

При первом использовании вафельницы может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных на каждой стороне вафельницы вафель может быть изменен. Рекомендовано выбросить первые приготовленные вафли.

Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках форм может конденсироваться вода. Это нормально.

⚠ ВНИМАНИЕ



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.

Не удаляйте заземляющий электрод.

Не используйте адаптер.

Не используйте удлинитель.

Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

1. В том случае, если подсветка экрана не включается и вафельница не нагревается:

Убедитесь в том, что вафельница подключена к заземленной розетке. Если вафельница подключена к заземленной розетке, выньте вилку и вновь включите ее в ту же розетку. Если экран не загорится, проверьте предохранитель или выключатель цепи подачи питания вафельницы и убедитесь в том, что цепь замкнута.

2. В том случае, если вафли слишком тонкие и с разрывами:

Всегда переворачивайте вафельницу после заполнения формы тестом. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.

3. В том случае, если вафли слишком светлые или слишком темные:

Увеличьте время выпекания, если вафли слишком светлые; уменьшите время выпекания, если вафли слишком темные. Время выпекания зависит от многих факторов, таких как состав теста, температура теста и влажность воздуха.

4. Если вы воспользовались советами, приведенными в этом разделе, но проблема по-прежнему не решена, обратитесь к разделу "Гарантийное и сервисное обслуживание".

Гарантия на вафельницу KitchenAid

Срок гарантии:	KitchenAid оплачивает:	KitchenAid не оплачивает:
<p>Европа, Ближний Восток и Африка: Полная гарантия сроком на два года, начиная со дня покупки.</p>	<p>Замену частей и стоимость ремонтных работ в связи с устранением дефектов материалов и изготовления. Техническое обслуживание должно осуществляться авторизованным центром обслуживания KitchenAid.</p>	<p>A. Ремонт вафельницы в случае использования ее не по прямому назначению. B. Повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующим местным электротехническим правилам.</p>

KITCHENAID НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ УБЫТКИ.

Центры обслуживания

Любое обслуживание должно осуществляться местным авторизованным центром обслуживания KitchenAid. Свяжитесь с продавцом, у которого вы приобрели прибор и узнайте название ближайшего авторизованного центра обслуживания KitchenAid.

В России:

Сервисный Центр
 125167, Москва
 Красноармейская, дом 11,
 корпус 2
 Телефон: (495) 956-36-63

Обслуживание клиентов

В России: 8-800-200-40-00 (бесплатно из любой точки России)

Телефон: (495) 956-40-00

Факс: (495) 956-37-76

Адрес: 125319, г. Москва, ул. Черняховского 5/1.

www.KitchenAid.eu

© 2013 Все права защищены.

Спецификация может быть изменена без предварительного уведомления.



Изготовитель: "КитченЭйд", Сейнт Джозеф, Мичиган, 49085, США

Страна производства:

Импортер / организация уполномоченная изготовителем на прием претензий от потребителей:

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»

117105, г. Москва, Варшавское шоссе, 9, стр.1Б

тел. +7 495 745 57 31

ООО "Деловая Русь"

125319, г.Москва, ул.Черняховского, 5/1

тел. + 7 495 956 40 00

Срок гарантии:

Гарантированный срок службы: равен сроку гарантии

Принцип составления серийного кода

AAywwxxxxx

AA – одна или две буквы, обозначающие место производства

y – буква или цифра, обозначающая год производства

ww – неделя производства

xxxxx – 5 последовательностей цифр в течение недели производства

пример: SER: W40843809

где W = место производства, 4 = год 2014, 08 = 8 неделя года, 43809 = 5 последовательностей цифр в течение недели производства

Таблица расшифровки кода года производства

код	годы	код	годы
0	1980/2010/2040	E	1995/2025/2055
1	1981/2011/2041	F	1996/2026/2056
2	1982/2012/2042	G	1997/2027/2057
3	1983/2013/2043	H	1998/2028/2058
4	1984/2014/2044	J	1999/2029/2059
5	1985/2015/2045	K	2000/2030/2060
6	1986/2016/2046	L	2001/2031/2061
7	1987/2017/2047	M	2002/2032/2062
8	1988/2018/2048	P	2003/2033/2063
9	1989/2019/2049	R	2004/2034/2064
X	1990/2020/2050	S	2005/2035/2065
A	1991/2021/2051	T	2006/2036/2066
B	1992/2022/2052	U	2007/2037/2067
C	1993/2023/2053	W	2008/2038/2068
D	1994/2024/2054	Y	2009/2039/2069