



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Руководство по эксплуатации



WA 1000/E - WA 1005/R
Вафельница

Руководство по эксплуатации

Содержание

	Стр.
Введение	2
Использование по назначению	2
Технические характеристики	2
Указания по безопасности	3
Важные указания	4
Перед первым использованием	4
Использование прибора	4
1. Разогреть	4
2. Налить тесто	4
3. Выпекать	4
Чистка и уход	4
Рецепты	5

Введение

Мы рады, что Вы выбрали прибор фирмы Rommelsbacher, и благодарим Вас за доверие. Простота использования, легкость чистки и превосходный вкус выпечки, без сомнения, порадуют Вас. Чтобы прибор прослужил Вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Сохраните данное руководство. При передаче прибора третьим лицам также передайте им всю документацию. Благодарим Вас.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления пищи. Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Номинальное напряжение	230 В ~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1000 Вт
Диаметр рабочей поверхности	18 см
Размеры прибора	24 x 25 x 9 см
Вес	1,7 кг

Указания по безопасности

Внимание: Прочтите все указания по безопасности и инструкции. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкции может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам.

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи упаковочных материалов и прибора. Существует опасность удушья из-за упаковочных материалов и опасность для жизни из-за ожогов. Дети часто недооценивают опасность. Никогда не подпускайте детей к прибору.
- Не используйте прибор во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Дети или лица, не имеющие достаточных знаний или опыта обращения с прибором, или имеющие ограниченные физические, сенсорные или умственные способности, не должны использовать прибор без присмотра или указаний лиц, ответственных за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- После каждого использования вынимайте штекер из розетки. Провод электропитания не должен свисать с края стола, чтобы прибор нельзя было случайно стянуть вниз.
- Провода электропитания, в том числе, от других электроприборов, не должны соприкасаться с горячими частями прибора.
- Устанавливайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности и не используйте его вблизи других источников тепла (плиты, газового пламени и т.д.). Над прибором не должно быть свободное пространство, расстояние до стен со всех сторон должно быть не менее 20 см. Следует обеспечить беспрепятственную циркуляцию воздуха.



Осторожно! Опасность ожога! При использовании поверхности нагреваются и остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора. При прикосновении к прибору помните об опасности ожога.

- Устанавливайте прибор на термостойкой поверхности (не на лакированных столах, скатертях). В противном случае возможно повреждение прибора и / или предметов мебели.
- Ни в коем случае не используйте прибор с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте провод электропитания на наличие повреждений и признаки износа. Не используйте прибор с поврежденным проводом электропитания или штекером.

Осторожно! Поврежденный провод электропитания может представлять опасность для жизни из-за удара током. Неисправные или поврежденные приборы должны незамедлительно осматривать и ремонтировать только специалисты сервисной службы.

- Не тяните за провод электропитания, когда вынимаете штекер из розетки. Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими поверхностями и острыми краями и подвергаться механическим нагрузкам. Поврежденный или спутанный провод повышает риск удара током.
- Не используйте прибор как подставку и не переносите его в горячем состоянии.
- При чистке никогда не погружайте прибор в воду. Также следите за тем, чтобы снизу в прибор не попадали пар или вода.
- Данный электроприбор отвечает всем соответствующим требованиям безопасности. При повреждении прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки.
- Ремонтные работы должны производить только авторизованные специализированные предприятия или наш сервисный центр. Неквалифицированно отремонтированный прибор может представлять серьезную опасность для пользователя.
- Прибор не предназначен для использования на открытом воздухе.

Важные указания

- Не погружайте прибор, провод и штекер в воду.
- Рабочая поверхность со специальным покрытием чувствительна к царапинам. Поэтому не прикасайтесь к рабочей поверхности острыми или заостренными предметами. Также соблюдайте указания по чистке.

Перед первым использованием

Рекомендуем протереть влажной салфеткой обе рабочие поверхности с антипригарным покрытием. Перед первым использованием слегка смажьте обе рабочие поверхности (растительным или сливочным маслом). Во избежание повреждения покрытия не используйте острые или остроконечные предметы. Не стоит беспокоиться при появлении слабого, безвредного дыма или запаха в начале использования.

Использование прибора

1. Разогреть

Подключите прибор к розетке с переменным током. Теперь прибор включен. Загорится красная контрольная лампочка на корпусе прибора.

Откройте прибор и с помощью кисточки слегка смажьте маслом обе рабочие поверхности. Так как на рабочие поверхности нанесено антипригарное покрытие, их следует смазать маслом только перед первым использованием, после этого смазывание обычно не требуется. Закройте прибор.

Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до середины. По достижении заданной температуры вместо красной лампочки загорится зеленая. Прибор готов к работе.

2. Налить тесто

Налейте тесто посередине нижней рабочей поверхности. Следите за правильной дозировкой теста. Если налить слишком много теста, оно перетечет через край и загрязнит прибор. Закройте прибор, слегка нажав на ручку. Прижимая крышку, подождите, пока не выйдет большая часть пара. Это обеспечит равномерное подрумянивание вафли.

3. Выпекать

Через несколько секунд после того, как будет залито тесто, загорится красная лампочка. Начинается процесс выпекания.

Плавное регулирование температуры позволяет определять степень подрумянивания. При более низких температурах вафли получаются более светлыми, при более высоких – более темными. Степень подрумянивания плавно регулируется от самой темной до самой светлой. По окончании процесса выпекания снова загорается зеленая лампочка. В это же время прекращается нагрев. Процесс выпекания завершен.

После того, как вафля будет извлечена, в прибор снова можно заливать тесто.

По завершении выпекания вынимайте штекер из розетки. Только после этого прибор отключится.

 **Осторожно! Опасность ожога!** Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим частям прибора.

Чистка и уход

Перед чисткой всегда вынимайте штекер из розетки и давайте прибору остыть! Никогда не погружайте прибор в воду и следите за тем, чтобы снизу в прибор не попадал пар или вода! Никогда не мойте прибор водой или под водой. Лучше всего чистить еще теплые рабочие поверхности мягкой щеткой или влажной салфеткой. Никогда не используйте острые предметы. Они могут повредить антипригарное покрытие.

Ни в коем случае не используйте металлические губки, чистящие губки, абразивные средства или растворители, а также спреи для чистки духовок! После остывания прибора протрите корпус влажной мягкой салфеткой. В завершение протрите сухой салфеткой.

Пусть процесс и результат выпечки принесут Вам радость!

Рецепты

Далее Вы найдете некоторые идеи и рекомендации для выпечки вафель. Основные рецепты можно изменять по вкусу и в меру фантазии, используя различные ингредиенты. Конечно, Вы можете воспользоваться рецептами из продающихся в магазинах поваренных книг или придумывать собственные варианты. Вафли подойдут для любого повода – дня рождения, детского праздника, к чашечке чая или кофе, к пиву или вину. Наслаждайтесь экспериментами, и приятного аппетита!

Сладкие вафли (см. рецепты № 1 – 9)

В сладкие вафли можно добавлять, например, щепотку соли, молотую гвоздику, рубленые или тертые орехи и миндаль, а также изюм, очень тонкие ломтики яблок, корицу, кардамон, анис, молотый имбирь, кориандр, цедру лимона или лимонный сок и т.д. Немного алкоголя улучшит вкус любых вафель. Особенно хорошо для этого подойдут арак, ром и кирш. Перед подачей посыпайте вафли сахарной пудрой или сахаром с корицей. К вафлям великолепно подойдет клубника со сливками, горячая малина или вишня, смородина, яблочное пюре, яблочный компот и т.д.

Пикантные вафли (см. рецепты № 10 – 11)

В пикантные вафли можно добавлять следующие приправы и ингредиенты (всегда тщательно измельченные): сырую или вареную ветчину, салями, миндаль, орехи, яблоки, лук, огурцы, стручки паприки, филе анчоуса, оливки, каперсы, лосося, мидии, артишоки, шампиньоны, тертый сыр (швейцарский, итальянский, мягкий голландский), крабов, свежие томаты, порезанные тонкими дольками.

Приправить можно перцем, солью, паприкой, орегано, готовой смесью приправ для пиццы, горчицей, томатной пастой, тмином, кайенским перцем, чесноком и т.д.

Подавать можно с различными салатами, пикантным зерненым творогом с приправами или мягким творогом.

1. Домашние вафли (хрустящие, сладкие)

Ингредиенты:

125 г сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 1 столовая ложка рома, 125 г муки, 125 г пищевого крахмала, 2 чайных ложки без горки пекарского порошка, примерно 1/8 л молока

Приготовление:

Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром до образования пены, затем добавить яйца, ром и просеянную муку вместе с пищевым крахмалом и пекарским порошком. Тесто разбавлять молоком до консистенции сметаны. Примерно на 10 кругов вафель

2. Тонкие швабские вафли

Ингредиенты:

125 г маргарина или сливочного масла, 30 г сахара, 100 г муки, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 5 столовых ложек сливок

Приготовление:

У яиц отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену (незадолго до окончания взбивания добавить 1 столовую ложку сахара). Сливочное масло / маргарин взбить до образования пены, при этом по одному добавлять яичные желтки, сахар и ванильный сахар. Попеременно вмешать муку и

сливки. В завершение ввести взбитые белки. Примерно на 8 кругов вафель

3. Яблочные вафли

Ингредиенты:

250 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, немного лимонной цедры, 4 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, примерно 1/8 л теплого молока, 300 г очищенных, мелко порезанных яблок, 50 г тертого миндаля или орехов, 1/2 чайной ложки корицы, 1 столовая ложка рома

Приготовление:

Нарезанные мелкими кубиками яблоки смешать с корицей, сахаром, ромом и молотыми орехами и оставить на некоторое время. Сливочное масло / маргарин взбить до образования пены и добавить цедру лимона, а также яйца. Муку смешать с пекарским порошком, просеять и вводить попеременно с теплым молоком. Осторожно ввести в тесто яблочную смесь.

Готовые вафли посыпать сахаром и корицей и подавать горячими. Примерно на 8 кругов вафель

4. Миндальные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 125 г очищенного, мелко тертого миндаля, 350 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, примерно 1/8 л теплого молока, 2 столовых ложки рома

Приготовление:

Отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену (незадолго до окончания взбивания добавить 1 столовую ложку сахара). Желтки взбивать с сахаром и ванильным сахаром до образования пены, затем медленно ввести распущенное сливочное масло / маргарин. Попеременно добавлять просеянную, смешанную с пекарским порошком муку и молоко. В конце ввести миндаль и яичные белки.

Эти вафли следует по возможности оставить на 1 день в плотно закрытом контейнере (жестяной банке), чтобы полностью раскрылся вкус миндаля. Примерно на 10 кругов вафель

5. Творожные вафли

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 125 г створоженного творога, 40 г сахара, цедра 1/2 лимона, 150 г муки, почти 1/4 л молока, 4 яйца

Приготовление:

Отделить желтки от белков. Белки взбить в крепкую пену (незадолго до окончания взбивания добавить 1 столовую ложку сахара). Желтки с сахаром взбить до образования пены, добавить творог, сливочное масло и цедру лимона. Попеременно вмешать муку и молоко (теплое). В конце ввести яичные белки.

Примерно на 12 кругов вафель

6. Песочные вафли

Ингредиенты:

250 г маргарина или сливочного масла, 150 г муки и 100 г пищевого крахмала, 4 яйца, 150–200 г сахара, 1 маленький стакан шварцвальдского кирша или бренди, по вкусу анис, лимон, молотый имбирь или кориандр

Приготовление:

Маргарин или сливочное масло прогреть, чтобы оно стало мягким, но не горячим. Сахар взбить с яйцами до образования пены и медленно ввести распущенное масло. Постепенно добавлять просеянную через мелкое сито и смешанную с пищевым крахмалом муку. В конце вмешать шварцвальдский кирш или бренди. Посыпать сахарной пудрой. Примерно на 8 кругов вафель

7. Сливочные вафли

Ингредиенты:

1/2 л сладких сливок, 8 яиц, щепотка соли, 125 г сливочного масла, 200 г муки, цедра 1/2 лимона

Приготовление:

Как тонкие швабские вафли (2.)

Вафли посыпать сахаром и корицей и подавать горячими. Примерно на 20 кругов вафель

8. Дрожжевые вафли

Ингредиенты:

150 г сливочного масла, 75 г сахара, 4 яйца, щепотка соли, цедра одного лимона, 375 г муки, 25 г

дрожжей, 1/8 л сметаны

Приготовление:

Перемешать в кашу дрожжи, примерно 75 мл теплой воды, 1 столовую ложку муки и немного сахара, дать подняться. Из всех ингредиентов замесить легкое дрожжевое тесто, снова дать ему подняться. Из него выпекать вафли, которые подаются посыпанные сахаром и корицей. Примерно на 14 кругов вафель

9. Манные вафли – наш специальный рецепт

Ингредиенты:

150 г мягкого маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, цедра одного лимона, 5 яиц, 185 г манной крупы, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1 столовая ложка пищевого крахмала с горкой, 300 мл сливок, 1 чайная ложка лимонного сока

Компот: 500 г клубники, 5 столовых ложек клубничного варенья, 3 столовых ложки апельсинового сока, 10 мл кирша, сахарная пудра

Приготовление:

Сливочное масло или маргарин взбить с сахаром и лимонной цедрой до образования пены. Желтки яиц отделить от белков, по одному добавлять к маслу желтки. Смешать манную крупу, пекарский порошок и пищевой крахмал и вместе со сливками добавить к смеси из сливочного масла и яиц. Яичные белки взбить с лимонным соком в крепкую пену, затем осторожно ввести в тесто для вафель. Для компота подготовить и порезать на кусочки клубнику. Клубничное варенье смешать с апельсиновым соком и киршем до получения однородной массы, добавить кусочки клубники. Вафли посыпать сахарной пудрой. Подавать с компотом. Примерно на 12 кругов вафель

10. Пицца-вафли

Ингредиенты:

125 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 150 г муки, 1/2 чайной ложки пекарского порошка, почти 1/8 л теплой воды, 100 г нарезанной тонкими полосками вареной ветчины, 2 порезанных мелкими кубиками яблока, 50 г мелко тертых грецких или лесных орехов, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль, 2 столовых ложки готовой смеси приправ для пиццы

Приготовление:

Сливочное масло или маргарин взбить до образования пены, по одному добавить яйца. Затем попеременно ввести смешанную с пекарским порошком просеянную муку и теплую воду. Добавить ветчину, яблоки, орехи и томатную пасту, приправить перцем, солью и смесью приправ для пиццы. Тесто выпекать сразу.

Можно добавлять любые другие ингредиенты, например, шампиньоны и сыр, оливки, огурцы и т.д. Примерно на 10 кругов вафель

11. Вафли с ветчиной

Ингредиенты:

150 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, почти 1/8 л теплой воды, 125 г порезанной кубиками сырой ветчины, 1-2 мелко нарезанных маринованных огурца, 2-3 размятых филе анчоуса, 1 порезанная кубиками луковичка, соль, паприка, щепотка сахара, перец по вкусу, орегано, 1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

Как пицца-вафли (10.)

Варианты: с каперсами, оливками, салями. Примерно на 8 кругов вафель