

# **KitchenAid®**

## **Вафельница**

**Модель 5KWB100 Artisan™**

**Инструкция по эксплуатации**



## Оглавление

---

Техника безопасности при использовании вафельницы	1
Требования к электроснабжению	1
Важные указания по технике безопасности	2
Функции вафельницы	3
Использование вафельницы	5
При первом включении	5
Работа с вафельницей	5
Отмена работы таймера выпечки	8
Советы по приготовлению теста	8
Советы по выпечке и подаче на стол	9
Очистка вафельницы	9
Устранение неисправностей	10
Рецепты	
Вафли с бананами и грецким орехом	11
Вафли с шоколадной крошкой	12
Горячие бельгийские вафли	12
Сливочные вафли	13
Вафли Льеж	13
Вафли с корицей	14
Вафли 4/4	14
Мягкие ванильные вафли	15
Вафли с миндалем	15
Вкусные вафли с пивом	16
Информация по гарантии и обслуживанию	
Гарантия на вафельницу KitchenAid® Household Artisan™	17
Сервис-центры	17
Служба технической поддержки	17



## Техника безопасности при использовании вафельницы

Вопросы вашей безопасности и безопасности окружающих чрезвычайно важны. В данном руководстве и на вафельнице расположено достаточное количество связанных с техникой безопасности указаний. Следует всегда читать и выполнять указания по технике безопасности.



Данный знак обращает внимание на вопросы безопасности. Данный символ предупреждает о потенциальных опасных факторах, которые могут вызвать смерть или травмирование пользователя и окружающих.

Все находящиеся в данном руководстве предупреждения касательно безопасности обозначены знаком безопасности и словами «ОПАСНОСТЬ» или «ВНИМАНИЕ». Данные слова обозначают следующее:



Вы можете погибнуть или получить серьезную травму, если не последуете указаниям незамедлительно.



Вы можете погибнуть или получить серьезную травму, если не последуете указаниям.

Все знаки безопасности дают пользователю информацию о потенциальной опасности, указывают способ уменьшения риска получения травмы, а так же описывают последствия невыполнения соответствующих указаний.

## Требования к электроснабжению

### Модель 5KWB100:

230-240 Вольт пер. тока 50 Гц

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Модель 5KWB100 снабжена заземленной вилкой. Во избежание поражения электрическим током данная вилка вставляется в розетку только одним способом. Если вставить вилку в розетку не удастся, следует обратиться к квалифицированному электрику. Не изменяйте конструкцию вилки. Не используйте удлинители. Если длины шнура питания недостаточно, следует обратиться к электрику или техническому работнику, который установит розетку в зоне досягаемости шнура питания вафельницы.

<p><b>Опасность поражения электрическим током</b> Подключайте только к заземленной розетке. Не удаляйте заземление. Не используйте переходники. Не используйте удлинители. В противном случае существует риск гибели, пожара или поражения электрическим током.</p>

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


При использовании электрических бытовых приборов следует всегда соблюдать основные указания по технике безопасности, что уменьшит риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или травмирования людей. Данные указания включают в себя следующее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или рукоятки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или вафельницу в воду и иные жидкости.
4. Всегда присматривайте за детьми, которые используют вафельницу или находятся рядом с ней.
5. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед разборкой или сборкой следует дать вафельнице остыть.
6. Не используйте бытовые приборы с поврежденными вилками или шнурами, а так же после возникновения неисправностей или повреждений устройств. Передайте бытовой прибор в ближайший сервисный центр на обследование, починку или регулировку.
7. Использование не рекомендованных KitchenAid дополнительных приспособлений может привести к травмам.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. Не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
10. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
11. После окончания процесса приготовления отключите вафельницу, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, затем вытащите вилку из розетки.
12. Не используйте устройство не по назначению.
13. Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.

### НЕ ВЫБРАСЫВАЙТЕ ДАННЫЕ УКАЗАНИЯ

Данное устройство промаркировано в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС по списанным электрическим и электронным устройствам (WEEE). Выбрасывая подобные устройства по правилам вы можете предотвратить потенциально вредное воздействие на здоровье человека и окружающую среду, которое будет наблюдаться в том случае, если подобная продукция будет утилизироваться неправильно.



Знаки  на продукции, упаковке и/или сопроводительных документах обозначают, что данное устройство нельзя

утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Данное устройство следует сдавать на специальный сборный пункт по утилизации электрических и электронных устройств. Утилизацию следует проводить в соответствии с местным законодательством по утилизации отходов. Более подробную информацию по сбору, утилизации и переработке данного устройства можно получить у местных властей, службы утилизации отходов или в точках продажи подобных устройств.

## Функции вафельницы



Модель 5KWB100  
Вафельница Artisan™



### Выпечной блок промышленного типа

Двухсторонний раскладной выпечной блок можно вращать, что обеспечивает

отсутствие на вафлях пузырьков и разрывов. Выпечные формы выполнены из нержавеющей стали; термоотвержденные ручки из фенольной пластмассы обстаются холодными в процессе приготовления.



### Противопригарные выпечные поверхности

Поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой. Специальный канал, расположенный по краю формы, предотвращает переполнение и проливы.



### Литое

### металлическое основание

Прочное металлическое основание обеспечивает устойчивость выпечного блока.



### Шкальный термометр

Термометр на выпечной форме указывает состояние блока: «ХОЛОДНЫЙ», «разогревающийся», «готовый к использованию».

## Функции вафельницы



### Кнопка питания (⏻)

Нажатие кнопки питания (⏻) включает и выключает нагревательные

элементы выпечного блока. При выключении питания загорается соответствующий индикатор.



### 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.



### 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.



### 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.

### 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

Последняя установка таймера сохраняется в памяти даже при отключении 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



Вафельницы оборудована нерегулируемым термостатом: вафли выпекаются при постоянной температуре, оптимально подходящей для достижения наилучших результатов. Обжаривание вафель управляется при помощи таймера выпекания.

## Использование вафельницы

### При первом включении

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 форма может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

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

 <b>ВНИМАНИЕ</b>

<p><b>Опасность поражения электрическим током.</b> <b>Подключайте только к заземленной розетке.</b> <b>Не удаляйте заземление.</b> <b>Не используйте переходники.</b> <b>Не используйте удлинители.</b> <b>В противном случае существует риск гибели, пожара или поражения электрическим током.</b></p>

### Работа с вафельницей

1. Подключите шнур питания к заземленной розетке.



2. Поверните выпекающий блок таким образом, чтобы крышка с термометром располагалась сверху.
3. Нажатие кнопки питания (⏻) для включения выпечного блока. Индикатор начнет мигать, и вафельница начнет нагреваться.



## Использование вафельницы

4. Подождите, пока вафельница нагреется. По достижении рабочей температуры раздастся звуковой сигнал, и индикатор начнет гореть



ровно. Стрелка термометра будет находиться в диапазоне «готова к работе».

5. Установите значение таймера выпекания при помощи рукоятки (Ⓒ). Поворот рукоятки по часовой стрелке увеличивает временной промежуток, поворот против часовой стрелки уменьшает время приготовления. Поворачивая рукоятку можно настроить время выпечки от 2 минут 30 секунд (2:30) до 5 минут 30 секунд (5:30). Шаг настройки – 15 секунд. Более долгое выпекание дает более темные и хрустящие вафли. (Первые вафли рекомендуется выпекать в течение 3 минут 30 секунд.)



6. Откройте вафельницу, потянув за верхнюю ручку. До отпускания ручки следует надежно зафиксировать форму в открытом положении: если этого не сделать, форма может неожиданно закрыться при отпускании ручки.



7. Заполните форму тестом. Тесто должно почти закрывать зубчики выпечной поверхности. Закройте форму.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не используйте металлические лопаточки. Металл может поцарапать антипригарное покрытие вафельницы.



## Использование вафельницы



8. Поверните выпекающий блок таким образом, чтобы сверху оказалась противоположная крышка.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Вне зависимости о количества выпекаемых вафель следует всегда проворачивать выпечной блок после заполнения его тестом. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.



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. Если выпекается вторая вафля, следует открыть крышку и заполнить тестом вторую форму. Закройте форму.

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

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

13. Откройте вафельницу и вытащите вафлю при помощи неметаллической лопатки.



Если выпекается вторая вафля, поверните выпекающий блок таким образом, чтобы сверху оказалась противоположная крышка, откройте форму и вытащите вафлю. Если выпекание будет продолжено, закройте форму для сохранения тепла.

## Использование вафельницы



14. 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 5 – 13.

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

15. После окончания выпекания нажмите кнопку питания (⏻) для выключения выпечного блока. Оставьте форму открытой, что ускорит охлаждение выпечного блока.  
**Отмена работы таймера выпечки**

Для сброса отсчета времени нажмите кнопку Сброс (↺). На экране отобразится предыдущее значение времени выпекания. После сброса таймера в случае необходимости задайте новое значение времени при помощи рукоятки (⊖), затем нажмите кнопку Запуск (▶) для начала нового отсчета времени выпекания. Если новый отсчет не будет начат в течение 2 часов, вафельница автоматически выключится.

## 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.
- Не разбрызгивайте на выпекающие поверхности растительное масло или его заменители. В результате образуется пленка, которую будет сложно удалить.
- 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.
- Для приготовления вафель вместо молока можно воспользоваться молочным порошком. Необходимо следовать указаниям, приведенным на упаковке с молочным порошком.

## Советы по выпечке и подаче на стол

- Вне зависимости от количества выпекаемых вафель следует всегда проворачивать выпечной блок после заполнения его тестом. 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.
- Не разбрызгивайте на выпекающие поверхности растительное масло или его заменители. В результате образуется пленка, которую будет сложно удалить. Если вафли прилипают к форме, следует добавить в тесто растительного или сливочного масла.
- 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 переложите вафли калькой и поместите их в пакет для заморозки или другой герметичный контейнер. После этого уберите вафли в морозильник. Перед подачей следует разложить вафли в один слой на противень и поместить в нагретую до 140 ° С духовку на 10 минут. Замороженные вафли можно разогреть, поместив их в нагретую вафельницу на время от 2 ½ до 3 минут.

## Очистка вафельницы

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

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

2. Откройте формы и протрите выпечные поверхности бумажным полотенцем или влажной тряпкой.

Вытрите вафельницу снаружи тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде. После этого очистите вафельницу влажной тряпкой и протрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие тряпки.

## Устранение неисправностей

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 форма может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

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

⚠ ВНИМАНИЕ	
	
<b>Опасность</b>	<b>поражения</b>
<b>электрическим</b>	<b>током.</b>
<b>Подключайте</b>	<b>только к</b>
<b>заземленной розетке.</b>	
<b>Не удаляйте заземление.</b>	
<b>Не используйте переходники.</b>	
<b>Не используйте удлинители.</b>	
<b>В противном случае существует</b>	
<b>риск гибели, пожара или</b>	
<b>поражения электрическим током.</b>	

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.

• **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.

• **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.

Если проблему устранить не удалось, обратитесь к разделу Обслуживание и гарантия на странице 17\*.

\* Не возвращайте вафельницу продавцу – он не занимается сервисным обслуживанием.

## Вафли с бананами и грецким орехом

---

600 г муки  
1 чайная ложка сахара  
½ чайной ложки соли  
1 столовая ложка сухих дрожжей  
½ 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

В большой емкости смешайте муку, сахар, соль и имбирь. Отставьте в сторону. В среднюю кастрюльку вылейте воду, молоко, масло и дрожжи. Часто помешивая нагревайте смесь на медленном огне до температуры в 47°C - 52°C. Перелейте смесь в большую 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. Положите 3 – 4 ложки теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста. Посыпьте сахаром по вкусу.  
Количество вафель: 8 круглых вафель

---

## 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  
½ чайной ложки соли  
1 чайная ложка корицы по желанию  
400 мл молока  
80 г масла или маргарина, жидкого  
4 яйца  
Взбитые шоколадные сливки (для украшения)

В большой емкости смешайте муку, гранулированный сахар, пекарский порошок и корицу. Добавьте молоко и яйца; хорошо перемешайте до достижения однородности. Может остаться несколько комков. Добавьте шоколадную крошку. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. Положите 2 – 3 ложки теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок.

Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста. Украсьте взбитыми шоколадными сливками.

Количество вафель: 8 круглых вафель

---

## Горячие бельгийские вафли

---

250 г самоподнимающейся муки  
250 мл молока  
100 г жидкого масла  
3 пакетика ванильного сахара  
3 яйца, отделить желтки от белков  
1 щепотка соли  
Сахарная пудра (по желанию для украшения)

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд. Положите 3 – 4 ложки теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок.

Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарно пудрой.

Количество вафель: 8 круглых вафель

## Сливочные вафли

---

200 г муки	Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки.
250мл холодного молока	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд. Положите 3 – 4 ложки теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок.
6 желтков	Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой)
200г жидкого масла	Количество вафель: 8 круглых вафель
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)	

## Вафли Льеж

---

1 кг муки	В большой емкости смешайте муку, ванильный сахар, щепотку соли и мягкое масло. Добавьте свежие дрожжи к теплomu молоку и перемешайте. Перелейте молоко к смеси муки/масла/яиц. Дайте постоять 1 час. Добавьте гранулированный сахар.
350 мл теплого молока	Разделите тесто на порции по 100 г. Выложите на посыпанную мукой ткань и оставьте на 15 минут.
50 г свежих дрожжей	Установите на прогретой вафельнице время 4 минуты 15 секунд. Положите 4 равных порции теста в верхнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок.
4 яйца	Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю.
1 щепотка соли	Количество вафель: 8 круглых вафель
2 пакетика ванильного сахара	
500 г мягкого масла	
500 г гранулированного сахара	

## Вафли с корицей

---

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

Смешайте муку с коричневым сахаром, дрожжами и корицей в большой емкости. Сделайте ямку в середине и поместите туда мягкое масло, яйца и немного теплого молока. В течение короткого времени понемногу добавляйте муку и оставшееся молоко.

Дайте постоять 1 час.

Разделите тесто на порции по 100 г. 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 вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала.

Вытащите вторую вафлю.

Количество вафель: 8 круглых вафель

## Вафли 4/4

---

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

Смешайте муку с сахаром. Добавьте мягкое масло или маргарин и желтки четырех яиц. Хорошо перемешайте. Добавьте щепотку соли в белки и взбейте до пены. Добавьте к смеси ванильный сахар или цедру лимона и осторожно вмешайте взбитые белки.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. Положите 4 равных порции теста в верхнюю часть вафельницы.

Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала.

Вытащите вторую вафлю.

Количество вафель: 8 круглых вафель



## Мягкие ванильные вафли

---

500г самоподнимающейся муки	Расплавьте маргарин или масло. Добавьте щепотку соли, вбейте 325 г сахарной пудры и 5 взбитых как для омлета яиц.
300300 г маргарина или масла	Затем добавьте 5 пакетиков ванильного сахара и кружку воды.
1 щепотка соли	Постепенно добавляйте муку, хорошо перемешайте.
325 г сахарной пудры	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. Положите 3 – 4 ложки теста в верхнюю часть вафельницы.
5 яиц	
5 пакетиков ванильного сахара	
240 мл (1 кружка) воды	

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

Количество вафель: 8 круглых вафель

## Вафли с миндалем

---

500 г самоподнимающейся муки	Поместите муку в емкость. Добавьте соль, сахар и миндаль.
300 г сахарной пудры	Сделайте в середине углубление. Постепенно добавляйте муку и взбитые яйца. Добавьте жидкое масло и воду.
300 г жидкого масла	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд. Положите 4 больших столовых ложки теста в верхнюю часть вафельницы.
50 г измельченного миндаля или миндальных хлопьев	Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.
4 яйца (небольших)	
100 мл воды	
1 щепотка соли	

Количество вафель: 8 круглых вафель

## 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 жидкого масла

Поместите все ингредиенты кроме масла в большую посуду и перемешивайте до тех пор, пока тесто не станет однородным. Оставьте на 30 минут и добавьте 125 г жидкого масла непосредственно перед приготовлением.

Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. Положите 4 больших столовых ложки теста в верхнюю часть вафельницы, чтобы получить вкусные толстые вафли.

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

Количество вафель: 8 круглых вафель

## Гарантия на вафельницу KitchenAid® Household Artisan™

Гарантийный период:	Гарантией покрывается:	Гарантией не покрывается:
<b>Европа и Австралия:</b> Два года с момента покупки <b>Иные страны:</b> Один год с момента покупки	Замена деталей и услуги по ремонту, исправляющему неисправности материалов или выполненных работ. Обслуживание должно выполняться официальным сервисным центром KitchenAid.	А. Ремонт неисправностей, возникших при использовании вафельницы не для приготовления пищи в домашних условиях. В. Повреждения, вызванные авариями из-за внесения изменений в конструкцию, неправильного использования или установки/использования не в соответствии с местными нормативными документами по использованию электрооборудования.

**КITCHENAID НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КОСВЕННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ.**

### Сервис-центры

Обслуживание должно выполняться МЕСТНЫМ официальным сервисным центром KitchenAid. Обратитесь к дилеру за информацией о ближайшем сервисном центре.

#### **В Великобритании:**

По телефону: 0845 6011 287

#### **В Ирландии:**

Отдел обслуживания M.X. ELECTRIC 25  
Alymer Crescent

Kilcock, CO.KILDARE

По телефону: 1 679 2398/87 2581574

Факс: 1 628 4368

#### **В Австралии:**

По телефону: 1800 990 990

#### **В Новой Зеландии:**

По телефону: 0800 881 200

**Комментарий:** В разделе «Служба технической поддержки внесите следующие изменения:

**В Великобритании и Северной Ирландии:** (жирным шрифтом)  
бесплатная телефонная линия 0800 988 1266

(звонки с мобильных телефонов оплачиваются по стандартным тарифам Вашего оператора)

**В Южной Ирландии:** (жирным шрифтом)

Номер технической поддержки

+44 (0) 20 8616 5148

**Адрес:** (жирным шрифтом)

**KitchenAid Europa, Inc.**

**PO BOX 19**

**B-2018 ANTWERP 11**

**BELGIUM**

**www.KitchenAid.co.uk** (жирным шрифтом)

*www.KitchenAid.com (жирным шрифтом)*

## **Служба технической поддержки**

---

**В Ирландии и Великобритании:** Бесплатный телефон 00800 38104026  
**Адрес:** KitchenAid Europa, Inc. PO BOX 19 B-2018 ANTWERP 11 BELGIUM

**[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)**

**[www.KitchenAid.co.uk](http://www.KitchenAid.co.uk)**



ВЫ ОЦЕНИТЕ КАЧЕСТВО ИСПОЛНЕНИЯ.™

® Зарегистрированный торговый знак KitchenAid, США.  
™ Торговый знак KitchenAid, США  
© 2007. Все права защищены.

**Технические параметры могут быть изменены без предварительного уведомления.**

(6087AdZw1207)