

KitchenAid™

ARTISAN® WAFELMACHINE
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER ARTISAN®
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN® WAFFELEISEN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

WAFFLE BAKER ARTISAN®
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

GOFRERA ARTISAN®
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN® VÅFFELJÄRN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN® VAFFELJERN
INSTRUKSJONER OG OPPSKRIFTER

ARTISAN® VOHVELIRAUTA
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

ARTISAN® -VAFFELBAGER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

ARTISAN® WAFFLE BAKER
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN® VÖFFLUJÁRN
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ
ARTISAN®
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ВАФЕЛЬНИЦА ARTISAN®
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И
РЕЦЕПТЫ

GOFROWNICA ARTISAN™
INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY

VAFLOVAČ ARTISAN™
NÁVOD A RECEPTY

ARTISAN™ - فرن الكيك



Вафельница Artisan
Модель 5KWB100

Оглавление

Техника безопасности при использовании вафельницы	265
Требования к электроснабжению	265
Важные указания по технике безопасности	266
Функции вафельницы	267
Использование вафельницы	269
При первом включении	269
Работа с вафельницей	269
Отмена работы таймера выпечки	272
Советы по приготовлению теста	272
Советы по выпечке и подаче на стол	273
Очистка вафельницы	273
Устранение неисправностей	274
Рецепты	
Вафли с бананами и грецким орехом	275
Вафли с шоколадной крошкой	276
Горячие бельгийские вафли	276
Сливочные вафли	277
Вафли Льеж	277
Вафли с корицей	278
Вафли 4/4	278
Мягкие ванильные вафли	279
Вафли с миндалем	279
Вкусные вафли с пивом	280
Бельгийские вафли	280
Информация по гарантии и обслуживанию	
Гарантия на вафельницу KitchenAid™ Artisan	281
Сервис-центры	281
Служба технической поддержки	282

Техника безопасности при использовании вафельницы

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:



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



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.

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.

ОПАСНО

Опасность поражения электрическим током

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.

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. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед разборкой или сборкой следует дать вафельнице остыть.
5. 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.
6. Использование не рекомендованных KitchenAid дополнительных приспособлений может привести к травмам.
7. Не используйте на открытом воздухе.
8. Не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. Не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
9. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в 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. Настоящий электроприбор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они работают под наблюдением или прошли инструктаж по эксплуатации прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
13. Внимательно следите за детьми и не позволяйте им играть с электроприбором.
14. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

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.



Литое металлическое основание

Почное металлическое основание обеспечивает устойчивость выпечного блока.



Противопригарные выпечные поверхности

Поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой. Специальный

канал, расположенный по краю формы, предотвращает переполнение и проливы.



Шкальный термометр

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

Функции вафельницы



Кнопка питания (I/O)

Нажатие кнопки питания (I/O) 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 раздается звуковой сигнал и индикатор начнет гореть ровно.



Шкала настройки таймера (C)

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 (I/▶)

После выполнения предварительного нагрева нажмите кнопку (I/▶) для начала отсчета таймера.



Кнопка сброса (C)

После запуска таймера выпечки нажмите кнопку сброса (C) 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 издает 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 рукоятки.

ОПАСНО



Опасность поражения электрическим током

Подключайте только к заземленной розетке.

Не удаляйте заземление.

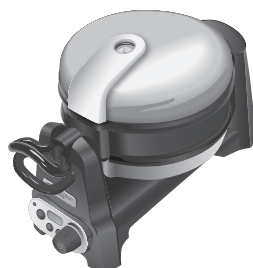
Не используйте переходники.

Не используйте удлинители.

В противном случае существует риск гибели, пожара или поражения электрическим током.

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.)



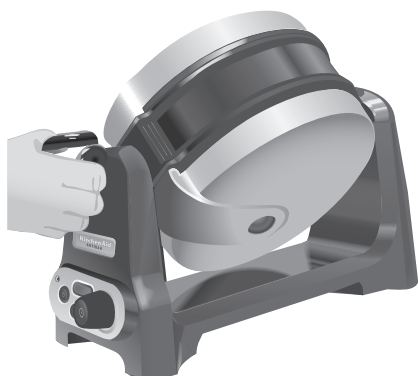
6. Откройте вафельницу, потянув за верхнюю ручку. До отпущения ручки следует надежно зафиксировать форму в открытом положении: если этого не сделать, форма может неожиданно закрыться при отпуске ручки.



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 издает 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 повешку 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 тряпочкой.
3. Вытрите вафельницу снаружи тряпочкой, 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:**

ОПАСНО



Опасность поражения электрическим током

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.

- 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 281*.

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

Вафли с бананами и грецким орехом

600 г муки	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
1 чайная ложка сахара	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.
1/2 чайной ложки соли	
1 столовая ложка сухих дрожжей	
1/2 чайной ложки имбиря	
120 мл воды	
355 мл обезжиренного молока	Добавьте коричневый сахар, бананы и грецкий орех; хорошо перемешайте.
120 г масла или маргарина, кубиками	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.
4 яйца	Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте вафельницу, запустите таймер и переверните выпечный блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечный блок.
2 столовых ложки коричневого сахара	Вытащите первую вафлю после сигнала. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.
320 г порезанных кубиками бананов	Посыпьте сахаром по вкусу.
120 г перемолотых грецких орехов	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.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. 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: 6 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.

Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли на скорости 10 в течение 10 минут.

Добавьте жидкое 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 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.

Поддавайте вафли теплыми, посыпанными сахарно пудрой.

Количество вафель: 6 круглых вафель

Сливочные вафли

- 200 г муки
 250 мл холодного молока
 6 желтков
 200 г жидкого 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)*

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. 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 вафельницу, запустите таймер и переверните выпечный блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечный блок. 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).

Количество вафель: 8 круглых вафель

Вафли Льеж*

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

В большой емкости смешайте муку и дрожжи. 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, размягченный маргарин 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 обсыпку и тщательно перемешайте ее с тестом с помощью 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 равные части теста на верхнюю поверхность вафельницы. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечный блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечный блок. После звукового сигнала выньте первую вафлю. Переверните выпечный блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.

Количество вафель: 10 круглых вафель

* Не может применяться в Великобритании. Поскольку «жемчужный» сахар в Соединенном Королевстве отсутствует, рецепт не может быть полностью соблюден.

Вафли с корицей

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

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 и воду.

Дайте постоять 1 час.

Разделите тесто на порции по 60 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: 6 круглых вафель

Вафли 4/4

- 250 г муки
 250 г сахарной пудры
 250 г мягкого масла или маргарина
 4 яйца, отделить желтки от белков
 1 щепотка соли

ванильного сахара по вкусу.

(Лимон может заменить ваниль. Для этого возьмите цедру лимона и добавьте ее к тесту).

Смешайте в большой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли на скорости 10 в течение 1 минуты до загустения.

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.

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 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: 4 круглых вафель

Мягкие ванильные вафли

500 г самоподнимающейся муки	Расплавьте маргарин или масло.
300 г маргарина или масла	Добавьте щепотку соли, взбейте 325 г сахарной пудры и 5 взбитых как для омлета яиц. Затем добавьте 5 пакетиков ванильного сахара и кружку воды. Постепенно добавляйте муку, хорошо перемешайте.
1 щепотка соли	
325 г сахарной пудры	Поставьте на 10 минут в холодильник.
5 яиц	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд.
5 пакетиков ванильного сахара	Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. 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.
240 мл (1 кружка) воды	Количество вафель: 7 круглых вафель

Вафли с миндалем

500 г самоподнимающейся муки	Разбейте 4 яйца в большую смесительную емкость.
300 г сахарной пудры	Поместите муку в емкость. Добавьте соль, сахар и миндаль. Сделайте в середине углубление. Постепенно добавляйте муку и взбитые яйца. Добавьте жидкое масло и воду.
300 г жидкого масла	Поставьте на 5 минут в холодильник.
100 г измельченного миндала или миндальных хлопьев	Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд.
4 яйца (небольших)	Положите 4 больших столовых ложки теста в верхнюю часть вафельницы.
100 мл воды	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. Вытащите вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста.
1 щепотка соли	Количество вафель: 6 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.

Налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока для приготовления восхитительных толстых вафель. 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: 5 круглых вафель

Бельгийские вафли

- 250 г муки
- 300 мл молока
- 200 мл сливок для взбивания
- 70 г сахарной пудры
- 1 чайную ложку 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)

Нагрейте молоко и сливки, не доводя до кипения, и отложите в сторону. Положите муку, 50 г сахарной пудры и дрожжи в смесительную емкость. Промешайте, пользуясь плоской лопаткой, 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. После звукового сигнала выньте первую вафлю. 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: 8 круглых вафель

Гарантия на вафельницу KitchenAid™ Artisan

Гарантийный период:	Гарантией покрывается:	Гарантией не покрывается:
Европа и Австралия: Два года с момента покупки Иные страны: 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.

KITCHENAID 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 России:
тел.: +7 495 956 3663

Служба технической поддержки

В России:

Звонить: +7 495 956 3663

Бесплатно по России: 8 800 200 4000

e-mail: service@busrus.ru

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

www.mixer.ru

Русский



FOR THE WAY IT'S MADE.

® Зарегистрированный торговый знак KitchenAid, США.

™ Торговый знак KitchenAid, США

© 2012. Все права защищены.

Технические параметры могут быть изменены без предварительного уведомления.