



ROMMELSBACHER

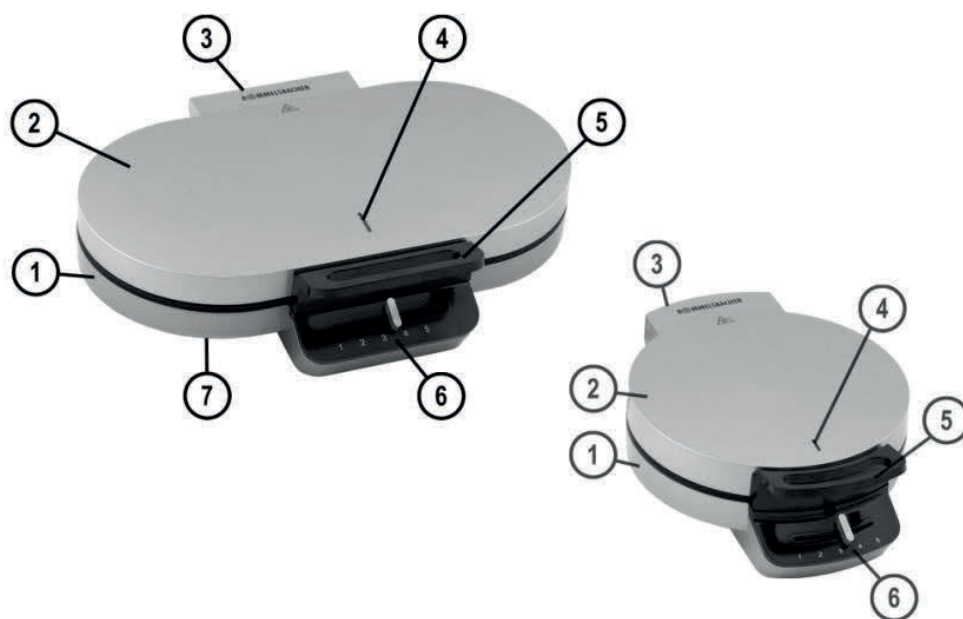
Руководство по експлуатации



WA 750 & WA 1200 Family

ВАФЕЛЪНИЦА

Описание продукта



1	Нижняя часть корпуса
2	Верхняя часть корпуса
3	Гибкий шарнир
4	Индикатор выпекания Контрольная лампа „красная“ = нагревание Контрольная лампа „зеленая“ = готово
5	Теплоизолированная ручка
6	Ползунковый регулятор для настройки температуры 1 = короткое время выпекания (светлые, мягкие вафли) 5 = долгое время выпекания (темные, хрустящие вафли)
	<i>WA 1200:</i> Устройство для намотки кабеля на нижней стороне прибора

Руководство по эксплуатации

Введение



Мы рады, что Вы решили приобрести этот автомат для выпекания вафель. Благодарим Вас за оказанное доверие. Мы уверены, что простота, безопасность и разносторонние возможности использования вдохновят Вас. Чтобы Вы могли с радостью пользоваться своим прибором долгое время, просим Вас внимательно прочесть нижеприведенные указания и соблюдать их. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу, передавайте вместе с ним и все документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для выпекания вафель в домашнем хозяйстве. Другое использование прибора, а также изменения прибора считаются использованием не по назначению и представляют опасность серьезных травм и повреждений. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению.

Технические характеристики

Прибор должен подключаться к розетке с заземляющим контактом, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на типовой табличке. Прибор разрешается подключать только к источнику переменного тока.

	WA 750	WA 1200
Номинальное напряжение:	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	750 Вт	1200 Вт
Класс защиты:	I	I

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Упаковку из бумаги, картона и гофрокартона сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



В примерах маркировки пластмасс используются следующие обозначения:

PE - полиэтилен, маркировка 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP для полипропилена, PS для полистирола.

Для Вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Прочтите все указания по безопасности и рекомендации. Невыполнение данных указаний по безопасности и рекомендаций может привести к удару током или тяжелым травмам!

Общие указания по безопасности

- Не подпускайте детей в возрасте младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Детям в возрасте старше 8 лет разрешается выполнять работы по очистке и уходу за прибором только под контролем взрослых.

- Детям в возрасте старше 8 лет, лицам, имеющим недостаточный опыт и/или знания для его использования, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями прибор разрешается использовать только под контролем или руководством ответственного за них лица. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Не допускайте попадания упаковочных материалов, например, пакетов из пленки, в руки детей.
- Не используйте прибор в сочетании с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на предмет безупречного состояния. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В этом случае прибор следует отсоединить от сети и вызвать профессионального электрика для проверки.
- Сетевую кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться об него, это позволит избежать случайного стягивания прибора вниз.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не испытывал механическую нагрузку. Регулярно проверяйте сетевую кабель на предмет повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отсоединить прибор от сети, всегда тяните за штекер, ни в коем случае не тяните за кабель!
- Ни в коем случае не погружайте прибор, сетевую кабель и сетевую штекер в воду для очистки.
- Не храните прибор вне помещения или в помещениях с высокой влажностью.
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. В случае повреждения прибора или сетевого кабеля необходимо немедленно вытащить сетевую штекер. Ремонт разрешается выполнять только авторизованным специализированным предприятиям или нашей заводской сервисной службе. Ремонт, осуществленные неквалифицированными лицами, может привести к существенной опасности для пользователя.
- Ненадлежащая эксплуатация и несоблюдение указаний, содержащихся в руководстве по эксплуатации, ведет к потере гарантии.

Указания по безопасному использованию прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травмирования или ожога!
Поверхности корпуса, пластины для выпекания и другие принадлежности во время работы прибора нагреваются.
Горячие поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора!

Поэтому работайте с осторожностью:

- Для защиты мы рекомендуем использовать прихватки и соответствующие кухонные принадлежности из дерева или пластмассы!
- Не используйте верхнюю сторону прибора как поверхность для складирования или рабочую поверхность, так как при использовании прибора она нагревается! В целях предотвращения опасности пожара не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, пластмассы и других легко воспламеняющихся материалов!
- Никогда не накрывайте пластины для выпекания алюминиевой фольгой во время использования!
- Не транспортируйте прибор в горячем состоянии. Для очистки и транспортировки прибор сначала должен полностью остыть!

- **При установке прибора необходимо соблюдать следующие указания:**
 - Установите прибор на теплостойкую, стабильную и ровную рабочую поверхность (не на лакированную поверхность или скатерть).
 - Установите прибор в недоступном для детей месте.
 - Пространство над прибором должно быть свободным. Во избежание повреждений вследствие высоких температур или пара, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 20 см свободного места со всех сторон от прибора. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
 - Не используйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т.д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы.
- Чтобы обеспечить безопасное и надежное выключение прибора, отсоединяйте его от сети после каждого использования.
- Не используйте прибор в качестве отопительного прибора.

Перед первым использованием

- Мы рекомендуем перед первым использованием протереть обе пластины для выпекания с антипригарным покрытием влажной салфеткой.
- Перед первым выпеканием смажьте пластины для выпекания небольшим количеством масла (растительного или сливочного).
- Во избежание повреждения покрытия не используйте острые предметы.
- Во время выпекания может возникать легкий дымок или запах, не стоит обращать на это внимание!
- **Важно!** Покрытие пластин для выпекания легко царапается. Поэтому не прикасайтесь к пластинам для выпекания острыми предметами. Учтите также указания по очистке.

Эксплуатация прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травмирования или ожога! Поверхности корпуса, пластины для выпекания и другие принадлежности во время работы прибора нагреваются. Горячие поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора!

1. Нагревание прибора

- Для включения прибора вставьте сетевой штекер в розетку. Прибор начнет нагреваться, и загорится красная контрольная лампа индикатора выпекания.
- Откройте прибор и смажьте обе пластины для выпекания небольшим количеством масла с помощью кисточки. Пластины для выпекания оснащены антипригарным покрытием, поэтому их нужно смазать маслом только перед первым выпеканием; повторять процедуру, как правило, не требуется. Закройте прибор.
- Установите регулятор температуры в центральное положение. Как только заданная температура будет достигнута, цвет индикатор выпекания изменится с красного на зеленый. Прибор готов к выпеканию.

2. Наполнение тестом

- Откройте прибор.
- Положите немного теста в центр нижней пластины для выпекания. Постарайтесь правильно определить необходимое количество теста.
Обратите внимание: Если количество теста будет больше необходимого, оно вытечет из прибора и испачкает его.

- Закройте прибор, слегка сжав рукоятку.

3. Выпекание вафель

- Через несколько секунд после наполнения прибора тестом индикатор выпекания изменит цвет на красный. Начнется процесс выпекания.
С помощью бесступенчатого регулятора температуры можно задать степень подрумянивания. Если задать более низкую температуру, получатся светлые вафли, если задать более высокую температуру, - темные вафли.
Указание: Возьмите результаты выпекания индикатора выпекания за основу и поэкспериментируйте с возможностями настройки температуры, пока не найдете предпочтительную для себя степень подрумянивания.
- Когда процесс выпекания завершится, индикатор выпекания вновь изменит цвет на зеленый. Одновременно прекратится нагревание прибора. Процесс выпекания окончен.
- Как только Вы достанете вафли, прибор снова можно наполнить тестом. Удостоверьтесь, что перед новым наполнением прибора индикатор выпекания снова загорелся зеленым.

4. Выключение прибора

- **После выпекания всегда отсоединяйте прибор от сети!**
Только после этого прибор выключится и больше не будет нагреваться.

Очистка и уход



**ВНИМАНИЕ: Опасность травмирования или ожога!
Перед очисткой обязательно отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть!**



- Не погружайте прибор в воду и следите за тем, чтобы в него снизу не попали пар или вода!
- Ни в коем случае не мойте прибор в воде или под струей воды.
- Лучше всего выполнять очистку теплых пластин для выпекания мягкой щеткой или влажной салфеткой.
- Ни в коем случае не используйте острые предметы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.
- После того, как прибор остынет, протрите корпус влажной мягкой салфеткой. После этого вытрите его насухо.
- **Ни в коем случае не используйте стальную вату, абразивные губки, абразивные чистящие средства или растворители, а также спреи для духовки!**
- Прибор нельзя обрабатывать пароочистителем.

Рецепты

Нижеприведенные рецепты дадут Вам несколько идей и отличный стимул для творчества. Основные рецепты можно изменять в соответствии со своим вкусом и фантазией, меняя разные ингредиенты. Разумеется. Вы можете воспользоваться рецептами из кулинарных книг или выдумать свои собственные рецепты. Вафли - вкуснейшая закуска для любого случая: для дня рождения, детского праздника, их можно подавать к чаю или кофе, пиву или вину. Пробуйте с удовольствием! Приятного аппетита!

Сладкие вафли (смотри рецепты № 1 – 9)

В эту категорию вафель можно добавить щепотку соли, молотую гвоздику, дробленые орехи и миндаль, а также изюм, очень мелко нарезанные яблоки, корицу, кардамон, анис, молотый имбирь, кориандр, натертую лимонную цедру Koriander или лимонный сок и т.д.

Добавив немного алкоголя, Вы улучшите вкус любых вафель. Особенно хорошо для этого подходят пальмовая водка, ром и вишневая наливка. Вафли традиционно подают, посыпая сахарной пудрой или сахаром и корицей.

Вафли очень вкусны с клубникой и взбитыми сливками, теплой малиной или вишней, смородиной, яблочным муссом, яблочным компотом и т.д.

Пикантные вафли (смотри рецепты № 10 – 11)

В эту категорию вафель можно добавить следующие приправы и ингредиенты (обязательно хорошо измельченные): ветчина, сырая или вареная, салями, миндаль, орехи, яблоки, лук, огурцы, стручки красного перца, филе анчоуса,

оливки, каперсы, лосось, мидии, основания корзинки артишока, шампиньоны, тертый сыр (швейцарский, итальянский, мягкий голландский), крабы, свежие томаты, разрезанные пополам и нарезанные очень тонкими пластинками. Вафли можно приправить перцем, солью, паприкой, орегано, готовой приправой для пиццы, горчицей, томатной пастой, тмином, чесноком и т.д.
В качестве гарнира подойдут различные салаты, пикантный зерненный или обычный творог.

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 мелкозернистого крахмала, 2 чайные ложки без горки пекарского порошка, 1/8 л молока

Приготовление:

Взбить сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром, добавить яйца, ром, просеянную муку вместе с крахмалом и пекарским порошком. Развести тесто молоком до густо-текучей консистенции. Примерно на 10 порций

2. Швабские тонкие 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:

Отделить белки от желтков. Взбить белки в крепкую пену (перед загустеванием добавить 1 столовую ложку сахара). Взбить сливочное масло / маргарин, постепенно добавляя желтки, сахар и ванильный сахар. Поочередно подмешать просеянную муку и сливки. Затем аккуратно подмешать взбитые белки. Примерно на 8 порций

3. Яблочные вафли

Ингредиенты:

250 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, немного натертой лимонной цедры, 4 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 1/8 л тепловатого молока, 300 г яблок, очищенных от кожуры и порезанных мелкими кубиками, 50 г тертого миндаля или других орехов, 1/2 чайной ложки корицы, 1 столовая ложка рома

Приготовление:

Порезанных мелкими кубиками яблоки смешать с корицей, сахаром, ромом и молотыми орехами, дать немного постоять. Взбить сливочное масло / маргарин, добавить натертую лимонную цедру и яйца. Смешать муку с пекарским порошком, просеять, подмешивать в тесто, чередуя с тепловатым молоком. Осторожно подмешать яблочно-ореховую смесь.

Готовые вафли посыпать сахаром с корицей, подавать теплыми. Примерно на 8 порций

4. Миндальные вафли

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить белки в крепкую пену (перед загустеванием добавить 1 столовую ложку сахара). Взбить желтки с сахаром и ванильным сахаром, затем медленно добавить растопленное сливочное масло / маргарин. Просеянную муку, смешанную с пекарским порошком, подмешивать в тесто, чередуя с тепловатым молоком. Затем подмешать миндаль и взбитые белки.

Чтобы вкус миндаля полностью раскрылся, эти вафли нужно по возможности 1 день подержать в плотно закрытом контейнере (жестяной банке). Примерно на 10 порций

5. Творожные вафли

Ингредиенты:

100 г сливочного масла, 125 г творога, отжатого, 40 г сахара, натертая цедра 1/2 лимона, 150 г муки, ок. 1/4 л молока, 4 яйца

Приготовление:

Отделить белки от желтков. Взбить белки в крепкую пену (перед загустеванием добавить 1 столовую ложку сахара). Взбить желтки с сахаром, добавить творог, сливочное масло и натертую лимонную цедру. Поочередно добавлять муку и молоко (тепловатое). Затем аккуратно подмешать взбитые белки.

Примерно на 12 порций

6. Песочные вафли

Ингредиенты:

250 г маргарина или сливочного масла, 150 г муки и 100 г мелкозернистого крахмала, 4 яйца, 150–200 г сахара, 1 маленький стаканчик шварцвальдской вишневой наливки или виноградной водки, по вкусу анис, лимон, молотый имбирь или кориандр

Приготовление:

Маргарин или сливочное масло растопить, не нагревать. Взбить сахар с яйцами, медленно добавить растопленное масло или маргарин. Через тонкое сито постепенно просеять муку, смешанную с мелкозернистым крахмалом. Затем добавить шварцвальдскую вишневую наливку или виноградную водку. Посыпать сахарной пудрой. Примерно на 8 порций

7. Сливочные вафли

Ингредиенты:

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

Приготовление:

как швабские тонкие вафли (2.)

Готовые вафли посыпать сахаром с корицей, подавать теплыми. Примерно на 20 порций

8. Дрожжевые вафли

Ингредиенты:

150 г сливочного масла, 75 г сахара, 4 яйца, 1 щепотка соли, натертая цедра одного лимона, 375 г муки, 25 г дрожжей, 1/8 л сметаны

Приготовление:

дрожжи, ок. 75 см³ тепловатой воды, 1 столовую ложку муки и немного сахара смешать до консистенции сметаны, дать подойти. Все ингредиенты смешать в легкое дрожжевое тесто, вновь дать тесту подойти. Готовые вафли подаются горячими, посыпаются сахаром и корицей. Примерно на 14 порций

9. Вафли с манной крупой – наша особая рекомендация

Ингредиенты:

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

Компот: 500 г клубники, 5 столовых ложек клубничного варенья, 3 столовых ложек апельсинового сока, 1 сл вишневой наливки, сахарная пудра

Приготовление:

Взбить сливочное масло или маргарин с сахаром и лимонной цедрой. Отделить белки от желтков, постепенно добавить в тесто желтки. Смешать манную крупу, пекарский порошок и мелкозернистый крахмал, вместе со сливками добавить в смесь из масла и яиц. Взбить белки с лимонным соком в крепкую пену, затем осторожно подмешать под тесто для вафель. Для компота подготовить клубнику, порезать кусочками. Перемешать клубничное варенье с апельсиновым соком и вишневой наливкой до однородной массы, затем добавить кусочки клубники.

Посыпать вафли сахарной пудрой. Подавать с компотом. Примерно на 12 порций

10. Вафли-пицца

Ингредиенты:

125 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 150 г муки, 1/2 чайной ложки пекарского порошка, около 1/8 л тепловатой воды, 100 г вареной ветчины, порезанной тонкими полосками, 2 яблока, нарезанных мелкими кубиками, 50г грецких или лесных орехов, мелко натертых, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль, 2 столовые ложки приправы для пиццы

Приготовление:

Взбить сливочное масло или маргарин, постепенно добавляя яйца. Смешать муку с пекарским порошком, просеять, подмешивать в тесто, чередуя с тепловатым молоком. Добавить ветчину, яблоки и орехи, приправить томатной пастой, перцем, солью и приправой для пиццы.

Тесто сразу же испечь.

Ингредиенты можно взять любые, например, шампиньоны и сыр, оливки, огурцы и т.д.

Примерно на 10 порций

11. Вафли с ветчиной

Ингредиенты:

150 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, 250 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, около 1/8 л тепловатой воды, 125 г сырой ветчины, порезанной кубиками, 1-2 маринованных огурчика, мелко порезанных, 2-3 филе анчоуса, разобранное на куски, 1 головка репчатого лука, порезанного кубиками, соль, паприка, 1 щепотка сахара, перец по вкусу, орегано, 1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

как вафли-пицца (10.)

Ингредиенты можно взять любые, например, каперсы, оливки, салями. Примерно на 8 порций

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Тел. 09851/57 58 0
Факс 09851/57 58 59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах данный прибор нельзя выбрасывать в обычный мусор. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в муниципальном или городском управлении.

R-07/14