

Вафельница Artisan от KitchenAid



1. Тип товара: Вафельница

2. Характеристики

- Мощность: 1400Вт
- Напряжение: 220 - 240 В
- Частота: 50-60 Гц
- Диаметр вафли: 19 см
- Высота вафли: 3 см
- Гарантия: 2 года
- Габаритные размеры: 264 × 414 × 236 мм
- Страна-производитель: США

3. Использование устройства

- Техника безопасности при использовании вафельницы

Ваша безопасность и безопасность других стоит на первом месте. В данной инструкции и на вашем устройстве размещено 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:



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



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

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



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки или ручки.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или вафельницу в воду и иные жидкости.
4. Отключайте вафельницу от сети перед очисткой и в то время, когда она не используется. Перед тем как устанавливать или вынимать части из прибора, дайте ему остыть.
5. Не используйте устройство, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, в случае нарушения его нормальной работы, а также после падения или иного повреждения. Отнесите устройство в ближайший авторизованный центр обслуживания для осмотра, ремонта или осуществления электрических или механических настроек.
6. Использование насадок, не рекомендованных и не продаваемых KitchenAid, может повлечь возгорание, электрошок или травмы.
7. Не используйте прибор на открытом воздухе.
8. не допускайте свисания шнура с края стола или с угла. не допускайте касания шнуром горячих поверхностей.
9. не ставьте прибор вблизи газовой или электрической печи, а также в нагретую духовку.
10. После окончания процесса приготовления отключите вафельницу, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, затем вытащите вилку из розетки.
11. не используйте устройство не по назначению.
12. Этот прибор разрешается использовать детям от 8 лет и старше, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или тем, кто незнаком с работой прибора, только под наблюдением и в соответствии с инструкциями; это необходимо для соблюдения техники безопасности и во избежание травм. детям не разрешается играть с устройством. дети не должны использовать или чистить устройство без надзора.
13. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.



➤ Электрические требования



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.
Не удаляйте заземляющий электрод.
Не используйте адаптер.
Не используйте удлинитель.
Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

ПРИМЕЧАНИЕ: в соответствии с рекомендациями производителей медицинских приборов лица с вживляемыми кардиостимуляторами/дефибрилляторами должны соблюдать осторожность при использовании сифонной кофеварки, как и многих других устройств с магнитом, и следить за тем, чтобы кофеварка находилась на расстоянии 30 см от их устройства.

Напряжение: 230-240 VAC
Частота: 50/60 Гц
Мощность: 1400 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ: Вафельница снабжена штепселем с заземлением. Чтобы свести к минимуму возможность поражения электрическим током, штепсель можно вставлять в розетку только одной стороной. Если штепсель не вставляется в розетку, обратитесь за помощью к профессиональному электрику. Не пытайтесь подогнать штепсель к размеру розетки самостоятельно. Не используйте удлинитель. Если шнур питания слишком короткий, необходимо установить розетку возле прибора.



➤ Утилизация изделия

Это оборудование маркировано согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по использованию электрического и электронного оборудования (МЭЕЕ).

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

Знак на устройстве или на документах, сопровождающих товар, указывает, что данное устройство не может быть утилизировано вместе с прочими

бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

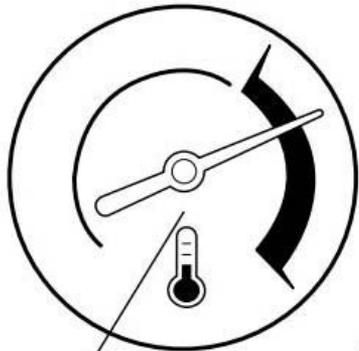
Утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

Для получения более подробной информации об уходе, утилизации и переработке данного прибора,

Пожалуйста, обращайтесь в местные органы власти, службу сбора бытовых отходов или магазин, где вы купили продукт.



➤ Составные части вафельницы



**Шкальный термометр
(на крышке устройства)**

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

**Выпечной блок
промышленного типа**

Двустворчатую вафельницу можно переворачивать, чтобы вафли прожарились равномерно, а тесто распределилось одновременно. Наружное покрытие вафельницы сделано из матовой нержавеющей стали

Литое металлическое основание
Прочное металлическое основание обеспечивает устойчивость выпечного блока.

Ручка выпечного блока

**Противопригарные
выпечные поверхности**
Антипригарное покрытие пластин сделано из керамики. Протрите пластины бумажным полотенцем или влажной тканью. Специальный канал, расположенный по краю формы, предотвращает переполнение и проливы.

Ручка выпечного блока

Панель управления

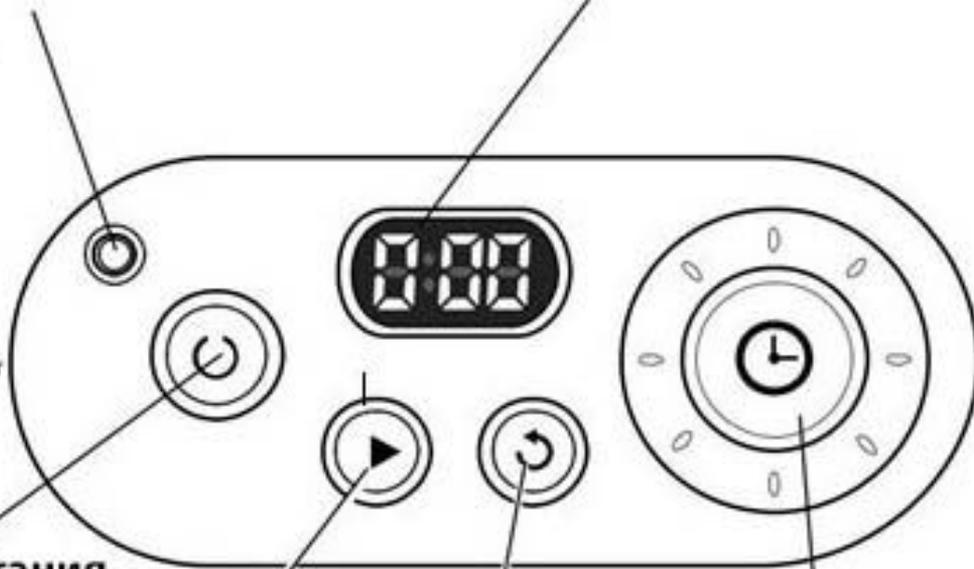
➤ Описание панели управление

**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.

Экран времени приготовления

Отображает оставшееся время готовки в минутах и секундах.



Кнопка питания

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

Кнопка запуска

После выполнения предварительного нагрева нажмите кнопку для начала отсчета таймера.

Кнопка сброса

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

Шкала настройки таймера

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

➤ Использование вафельницы



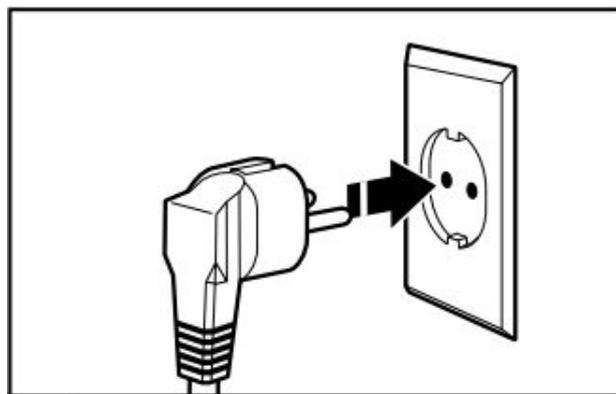
Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.
Не удаляйте заземляющий электрод.
Не используйте адаптер.
Не используйте удлинитель.
Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

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

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

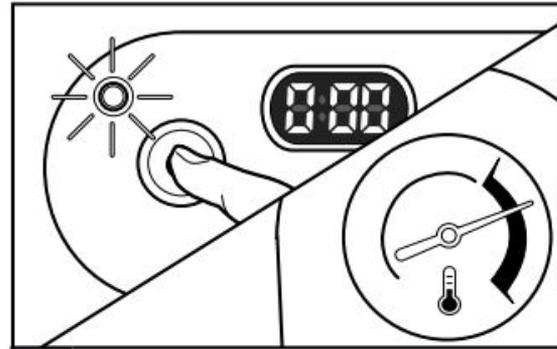
ПРИМЕЧАНИЕ: Следует переворачивать и открывать выпекающий блок только при помощи рукояток.



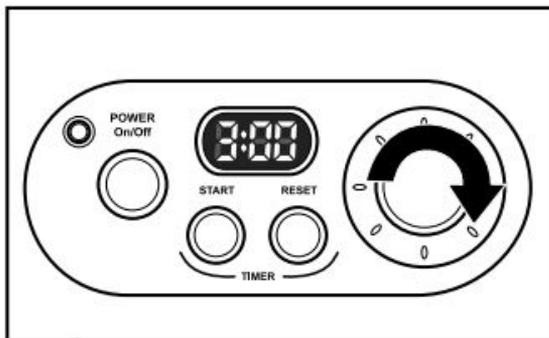
1. Подключите шнур к заземленной розетке.



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



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



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

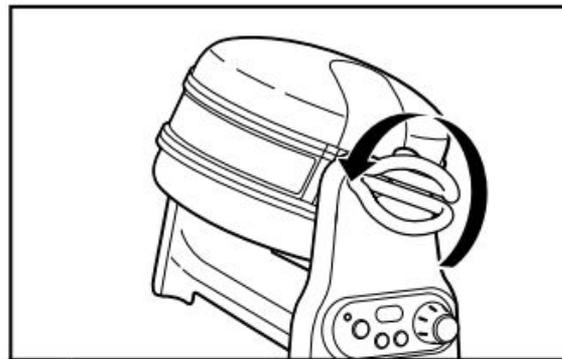


5. Поднимите верхнюю ручку, чтобы открыть вафельницу. Убедитесь, что крышка надежно зафиксирована, прежде чем отпустить ее; в противном случае вафельница может перевернуться.



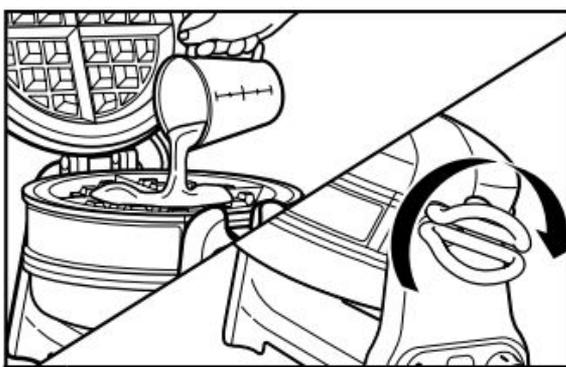
6. Равномерно распределите тесто для вафель, чтобы оно почти закрывало выступающие части пластины.

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

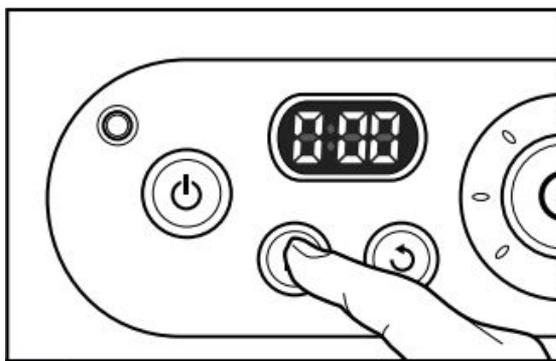


7. Закройте крышку, переверните вафельницу стороной без термометра вверх.

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

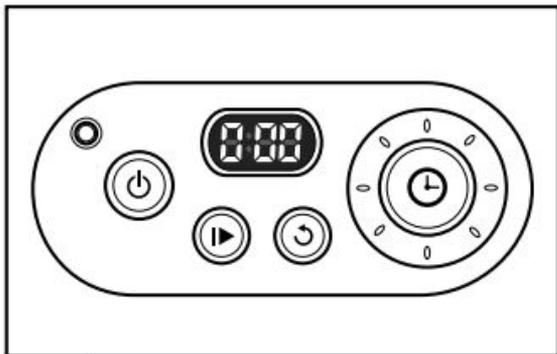


8. Если вы печете несколько вафель, откройте вторую крышку и равномерно распределите тесто по всей пластине. Закройте крышку и переверните вафельницу стороной с термометром вверх.



9. Нажмите кнопку Запуск для начала обратного отсчета времени выпечки.

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

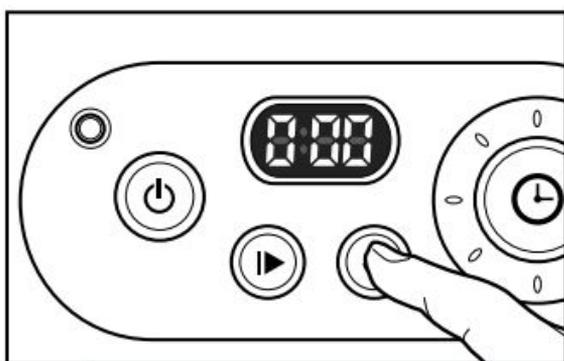


10. После достижения нулевого значения таймера вафельница издаст несколько звуковых сигналов, включится красная подсветка экрана таймера и начнется новый отсчет таймера.

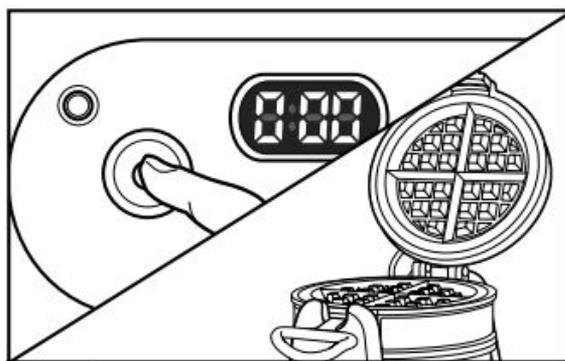


11. Откройте верхнюю крышку и выньте вафлю неметаллическим приспособлением. Если вы выпекали вафли также на другой стороне, переверните вафельницу, откройте нижнюю крышку и выньте вторую вафлю. Если вы выпекаете несколько вафель, закрывайте крышку, чтобы вафельница не остыла.

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

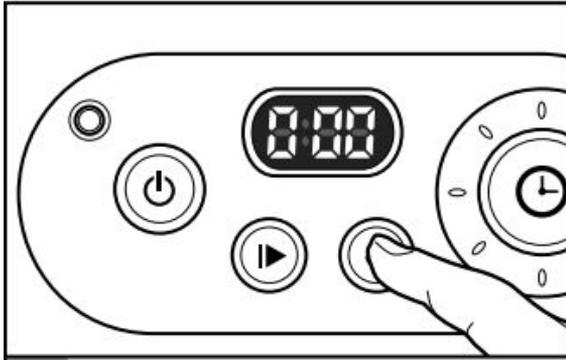


12. Для дальнейшего приготовления вафель сбросьте таймер нажав на кнопку Сброс. Подсветка экрана сменится на синюю и на экране отобразится заданное ранее значение времени. Повторите шаги 4 - 11.

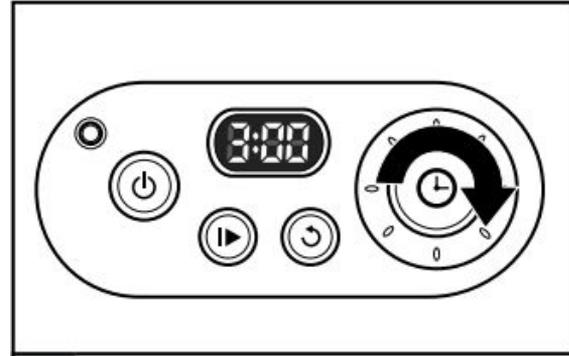


13. После окончания выпекания нажмите кнопку питания для выключения выпечного блока. Оставьте форму открытой, что ускорит охлаждение выпечного блока.

➤ Отмена работы таймера выпечки



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



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

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



➤ Полезные советы

Советы по приготовлению теста

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

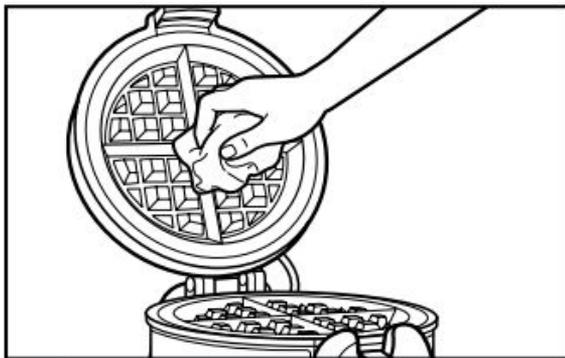
- для получения сильного аромата следует использовать муку из цельных зерен, а не муку высшего сорта.

Советы по выпечке и подаче на стол

- Всегда переворачивайте вафельницу после закрытия крышки, даже если печете вафли только на одной стороне вафельницы. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.
- не переполняйте формы тестом. Выливайте тесто в середину формы и аккуратно распределяйте его при помощи мягкой лопаточки или обратной стороной неметаллической ложки. Тесто должно почти закрывать зубчики выпечной поверхности.
- Используйте поварешку вместо ложки: гораздо проще выливать тесто, чем класть его ложкой.
- Закрывайте форму сразу после удаления вафли. Это позволяет поддерживать необходимую для дальнейшего выпекания температуру.
- Вафли перестанут хрустеть, если складывать их в стопку или на твердую поверхность. рекомендуется укладывать вафли на решетку.
- При приготовлении большого количества вафель следует укладывать готовые вафли в нагретую до 90° С духовку. Время хранения вафель в духовке - до 15 минут. Укладывайте вафли в один слой непосредственно на лист в духовке. Вафли так же можно подогреть, поместив их в нагретую вафельницу на 1 минуту

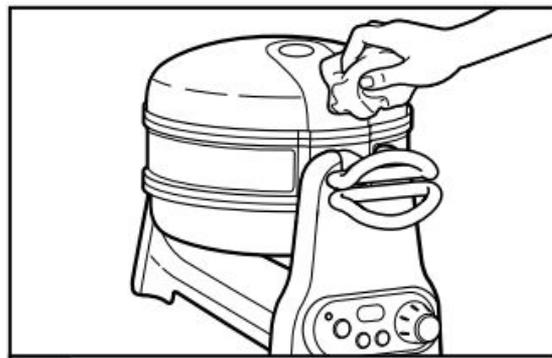
➤ Уход и чистка

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



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

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



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



➤ Рецепты

Горячие бельгийские вафли

250 г
самоподнимающейся
муки
250 мл молока
100 г растопленного
масла
3 пакетика
ванильного сахара
3 яйца (желтки
отдельно от белков)
1 щепотка соли
Сахарная пудра
(дополнительно,
для сервировки)

Используя настольный миксер KitchenAid с лопаткой для смешивания, смешивайте в чаше муку и сахар на скорости 2 в течение 15 секунд. добавьте немного молока и хорошо перемешайте. добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли. Тщательно промешайте яичные белки с тестом. добавьте растопленное масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 30 секунд. налейте 4 ложки теста (каждая ложка по 30 мл) на верхнюю поверхность выпечного блока. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарно й пудрой.

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



Бельгийские вафли

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

разогрейте молоко до максимума (не доводите до кипения), оставьте в сторону. Положите муку, 50 г сахарной пудры и дрожжи в смесительную емкость. Промешайте, пользуясь лопаткой для смешивания, на скорости 1 в течение 30 секунд. добавьте яичные желтки и промешайте на скорости 2 в течение 2 минут. добавьте молоко, сливки и растопленное масло. Замените лопатку на венчик и мешайте на скорости 6 до загустения и однородности теста. накройте тесто крышкой и оставьте постоять при комнатной температуре на 1 час. Смешайте в другой смесительной емкости, используя венчик, яичные белки с щепоткой соли на скорости 8 в течение 30 секунд до загустения яичных белков. добавьте оставшийся сахар и снова тщательно взбейте. Смешайте яичные желтки с тестом, используя лопатку. Установите на прогретой вафельнице время 3 минуты 45 секунд. налейте достаточное количество теста на верхнюю поверхность выпечного блока для приготовления восхитительных вафель. Закройте крышку, запустите таймер и переверните выпечной блок. Заполните вторую форму и вновь переверните выпечной блок. Вытащите первую вафлю после сигнала. Переверните выпечной блок и достаньте вторую вафлю. Вафли считаются готовыми, когда они имеют золотисто-коричневый цвет и хрустящую корочку, а также легко отделяются от вафельницы. Готовьте до полного использования теста. Вафли подаются с кленовым сиропом или сахарной пудрой.

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

➤ Выявление и 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 форм может конденсироваться вода. Это нормально.



Опасность поражения электрическим током

Подключите к заземленной розетке.
Не удаляйте заземляющий электрод.
Не используйте адаптер.
Не используйте удлинитель. Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти, пожару или поражению электрическим током.

1. В том случае, если подсветка экрана не включается и вафельница не нагревается:
Убедитесь в том, что вафельница подключена к заземленной розетке. если вафельница подключена к заземленной розетке, выньте вилку и вновь включите ее в ту же розетку. если экран не загорится, проверьте предохранитель или выключатель цепи подачи питания вафельницы и убедитесь в том, что цепь замкнута.

2. В том случае, если вафли слишком тонкие и с разрывами:
Всегда переворачивайте вафельницу после заполнения формы тестом. Это приводит к равномерному растеканию теста по выпечным поверхностям и улучшает результаты приготовления.

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

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



➤ Гарантия на вафельницу KitchenAid

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



➤ Центры обслуживания

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

В России:

Сервисный центр, 125167, Москва
Красноармейская, дом 11, корпус 2.

Телефон: (495) 956-36-63.

➤ Обслуживание клиентов

В России:

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

Телефон: (495) 956-40-00.

Факс: (495) 956-37-76.

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

4. Комплектация

➤ Вафельница KitchenAid

➤ Инструкция