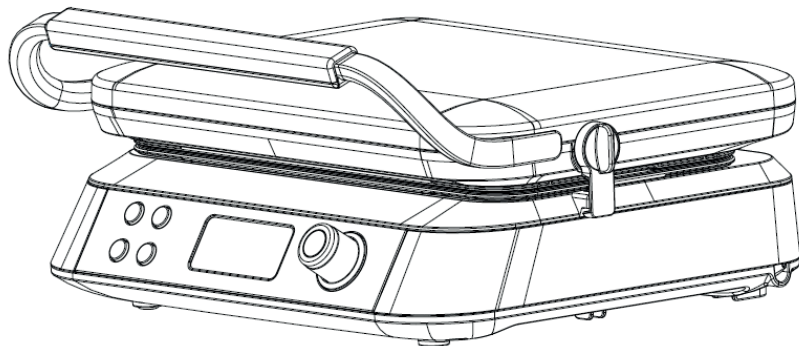


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

VIATTO™

**ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
VIATTO VA-WM4D**



КНИГА РЕЦЕПТОВ



**ГАРАНТИЙНЫЙ
ТАЛОН**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы VA-WM4D!

Электрическая вафельница VA-WM4D предназначена для приготовления ароматных вкусных домашних вафель. Готовить вафли при помощи VA-WM4D просто – выберите одну из 4 автоматических программ – **MENU (Меню): (BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ), CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ), CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ), BUTTERMILK (ПАХТОВЫЕ))**, степень поджаривания и тип вафли, далее интеллектуальный таймер автоматически определит время приготовления, исходя из установленных настроек, и после закрытия крышки запустит обратный отсчет. Вы также можете самостоятельно контролировать время и мощность приготовления, используя программу **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**. Высокая мощность вафельницы 1600 Вт быстро разогревает рабочую поверхность прибора и обеспечивает равномерное приготовление вафель. Также, благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко – достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью.

Данное устройство предназначено для предприятий общественного питания. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы VA-WM4D, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ЭЛЕКТРО-ПРИБОРА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до

комнатной температуры.

- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки, или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10 -15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.
- Не покрывайте пластины и корпус прибор алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

ВНИМАНИЕ! Не используйте этот прибор для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор не по назначению.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

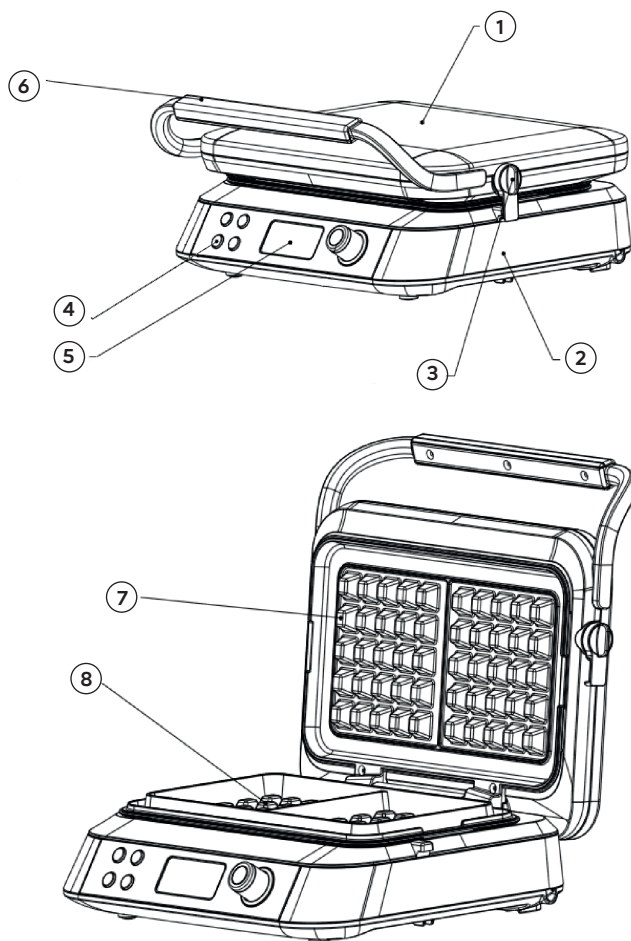
Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.

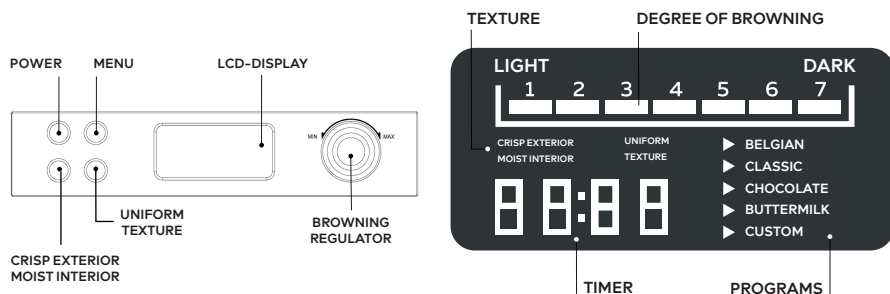
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхний корпус (крышка вафельницы)
2. Нижний корпус
3. Фиксатор крышки
4. Панель управления
5. ЖК-дисплей
6. Ручка
7. Верхняя панель с антипригарным покрытием для выпекания вафель
8. Нижняя панель с антипригарным покрытием для выпекания вафель

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ и ЖК-ДИСПЛЕЙ



- ЖК-Дисплей отображает выбранную программу, текстуру, время и степень поджаривания.
- Кнопка **«POWER (ВКЛ/ВЫКЛ)»**. Нажмите данную кнопку, чтобы включить прибор. Повторное нажатие данной кнопки выключит прибор.
- Кнопка **«CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR (ХРУСТЯЩАЯ СНАРУЖИ И ВЛАЖНАЯ ВНУТРИ)»**. Предустановленная текстура вафли после подключения вафельницы в сеть и включения - хрустящая снаружи и влажная внутри.
- Кнопка **«UNIFORM TEXTURE (ОДНОРОДНАЯ ТЕКСТУРА)»**. Нажмите данную кнопку для выбора текстуры вафли **«Однородная текстура»**.
- Кнопка **«MENU (ПРОГРАММЫ)»**. Нажимайте данную кнопку для выбора одной из 4 автоматических программ **«(BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ), CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ), CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ), BUTTERMILK (ПАХТОВЫЕ))»** или программы **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ/ВАШ РЕЦЕПТ)»**. Предустановленная программа после подключения вафельницы в сеть и включения - **«Belgian (Бельгийские)»** вафли.
- Регулятор степени поджаривания. Поворачивая данный регулятор, можно выбрать **1 из 7 степеней** поджаривания (от **LIGHT (СВЕТЛОЙ (МИН))** до **DARK (ТЕМНОЙ (МАКС))**). Предустановленная степень поджаривания вафли после подключения вафельницы в сеть и включения - **4я**.

ПРОГРАММЫ:

Выберите одну из 4 автоматических программ или используйте программу **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ/ВАШ РЕЦЕПТ)»** для установки собственных настроек.

АВТОПРОГРАММЫ:

- **BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ)**
- **CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)**
- **CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ)**
- **BUTTERMILK (ПАХТОВЫЕ)**


После выбора автопрограммы, степени поджаривания и текстуры вафли интеллектуальный таймер автоматически определит время приготовления и после закрытия крышки запустит обратный отсчет. Оставшееся время приготовления будет отображаться на ЖК-дисплее.


ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ «CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ/ВАШ РЕЦЕПТ)»



После выбора программы **«ВАШ РЕЦЕПТ»**, степени поджаривания, текстуры вафли и закрытия крышки запустится таймер, время будет отображаться на ЖК-дисплее. ЖК-дисплей будет показывать, сколько времени прошло с начала процесса приготовления.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Проверьте работоспособность и комплектность прибора. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов и повреждений.
- Запрещается использовать прибор, если его детали (шнур питания, штепсельная вилка, корпус, поверхность пластин для выпекания и т.д.) повреждены. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
- Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
- Протрите корпус прибора и панели для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо мягкой тряпочкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса прибора.
- Перед включением прибора смажьте пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.

 При первом использовании прибора 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 вафельнице блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные вафли.

 Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания  может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

 Небольшой люфт крышки вафельницы не является дефектом. Вафли при выпечке  увеличиваются в объеме, благодаря небольшому люфту тесто не вытекает, и вафли пропекаются равномерно.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ ТРЕБУЕТ ОПРЕДЕЛЕННОГО НАВЫКА, КОТОРЫЙ БЫСТРО ПРИОБРЕТАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ ТЕСТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ПО 1-У ИЗ РЕЦЕПТОВ ИЗ «КНИГИ РЕЦЕПТОВ» ИЗ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ИСТОЧНИКИ.

- Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
- Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие, и шнур питания не перекручен.
- Подключите прибор к стандартной розетке электросети с напряжением 220 – 240 В и частотой 50–60 Гц.
- Далее нажмите кнопку **«POWER (ВКЛ/ВЫКЛ)»**, прозвучит звуковой сигнал, прибор включится

и загорится ЖК-дисплей, на котором будут отображаться предустановленные настройки – Автопрограмма **«BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ)»** вафли, **4я степень** поджаривания, текстура **«CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR (ХРУСТЯЩАЯ СНАРУЖИ И ВЛАЖНАЯ ВНУТРИ)»**.
 – Нажмите кнопку **«MENU (ПРОГРАММЫ)»** для выбора одной из 4 автопрограмм **«(BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ), CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ), CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ), BUTTERMILK (ПАХТА)»** вафли или пользовательский режим **«CUSTOM (ВАШ РЕЦЕПТ)»**.

Приготовление вафель при помощи АВТОПРОГРАММ:

– Выберите одну из 4 автопрограмм. Ниже приведена таблица времени приготовления вафель в зависимости от выбранной программы, текстуры и степени поджаривания:

Программа	Текстура	Скорость, температура и время							
			степень 1	2	3	4	5	6	MAX
BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ)	Хрустящая снаружи Влажная внутри	рабочая температура	170	180	190	195	200	205	210
		рабочее время	3'10"	3'25"	3'40"	3'55"	4'10"	4'25"	4'40"
	Однородная текстура	рабочая температура	160	165	170	175	180	185	190
		рабочее время	4'30"	5'	5'30"	6'	6'30"	7'	7'30"
CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)	Хрустящая снаружи Влажная внутри	рабочая температура	170	180	190	195	200	205	210
		рабочее время	3'40"	3'55"	4'10"	4'25"	4'40"	4'55"	5'10"
	Однородная текстура	рабочая температура	160	165	170	175	180	185	190
		рабочее время	5'	5'30"	6'	6'30"	7'	7'30"	8'
CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ)	Хрустящая снаружи Влажная внутри	рабочая температура	170	180	190	195	200	205	210
		рабочее время	3'	3'15"	3'30"	3'45"	4'	4'15"	4'30"
	Однородная текстура	рабочая температура	160	165	170	175	180	185	190
		рабочее время	4'20"	4'50"	5'20"	5'50"	6'20"	6'50"	7'20"
BUTTERMILK (ПАХТА)	Хрустящая снаружи Влажная внутри	рабочая температура	170	180	190	195	200	205	210
		рабочее время	3'35"	3'50"	4'05"	4'20"	4'35"	4'50"	5'05"
	Однородная текстура	рабочая температура	160	165	170	175	180	185	190
		рабочее время	4'55"	5'25"	5'55"	6'25"	6'55"	7'25"	7'55"

– Для выбора текстуры вафель нажмите кнопку **«CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR (ХРУСТЯЩАЯ СНАРУЖИ И ВЛАЖНАЯ ВНУТРИ)»** (для получения вафли хрустящей снаружи и мягкой внутри) или кнопку **«UNIFORM TEXTURE (ОДНОРОДНАЯ ТЕКСТУРА)»** (для получения полностью хрустящей вафли).

– Поворотом ручки регулятора поджаривания выберите степень поджаривания **от LIGHT (СВЕТЛОЙ (МИН) до DARK (ТЕМНОЙ (МАКС))** (можно выбрать **1 из 7ми степеней** поджаривания).

– После выбора степени поджаривания прибор начинает предварительный нагрев, индикатор степени поджаривания мигает на ЖК-дисплее. Когда температура достигает заданной величины, предварительный нагрев прекращается, раздается звуковой сигнал, и индикатор степени поджаривания прекращает мигать. Вафельница готова к выпеканию вафель.

– Откройте крышку и налейте тесто, закройте крышку.

ВНИМАНИЕ! НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАПОЛНЕНА ТЕСТОМ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ НА 80%. ЭТО НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ДАТЧИК НАЧАЛ РАБОТАТЬ.

Прибор начинает работу, стартует обратный отсчет времени работы, которое отображается на ЖК-дисплее, и индикатор степени поджаривания последовательно мигает. По окончании работы раздается 6 звуковых сигналов.

– Когда вафли приготовлены, аккуратно поднимите крышку, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.

Примечание! Перед приготовлением следующей партии вафель, обратите внимание на индикаторы на ЖК-дисплее: если индикаторы мигают, закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется, и индикаторы перестанут мигать, после этого можно закладывать следующую партию теста.

Приготовление вафель при помощи программы «CUSTOM (ВАШ РЕЦЕПТ)»:

– Нажмите кнопку **«MENU (ПРОГРАММЫ)»** для выбора программы **«CUSTOM (ВАШ РЕЦЕПТ)»**.

– Для выбора текстуры вафель нажмите кнопку **«CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR (ХРУСТЯЩАЯ СНАРУЖИ И ВЛАЖНАЯ ВНУТРИ)»** (для получения вафли хрустящей снаружи и мягкой внутри) или кнопку **«UNIFORM TEXTURE (ОДНОРОДНАЯ ТЕКСТУРА)»** (для получения полностью хрустящей вафли).

– Поворотом ручки регулятора поджаривания выберите степень поджаривания **от LIGHT (СВЕТЛОЙ (МИН) до DARK (ТЕМНОЙ (МАКС))** (можно выбрать **1 из 7ми степеней** поджаривания).

– После выбора степени поджаривания прибор начинает предварительный нагрев, индикатор степени поджаривания мигает на ЖК-дисплее. Когда температура достигает заданной величины, предварительный нагрев прекращается, раздается звуковой сигнал, и индикатор степени поджаривания прекращает мигать.

– Далее откройте крышку и налейте тесто, закройте крышку.

ВНИМАНИЕ! НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАПОЛНЕНА ТЕСТОМ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ НА 80%. ЭТО НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ДАТЧИК НАЧАЛ РАБОТАТЬ.

Прибор начинает работу, стартует отсчет времени работы, которое отображается на ЖК-дисплее, индикатор степени поджаривания последовательно мигает на ЖК-дисплее.

– Когда вафли приготовлены согласно Вашим предпочтениям, аккуратно поднимите крышку, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления вафель может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов.

– Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель и обнулить таймер, нажмите кнопку **«POWER (ВКЛ/ВЫКЛ)»**, чтобы выключить вафельницу. Нажмите кнопку **«POWER (ВКЛ/ВЫКЛ)»**, чтобы включить вафельницу. НА ЖК- дисплее отобразятся последние заданные параметры приготовления.



ВНИМАНИЕ! Для снятия вафель не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие панелей.

ВНИМАНИЕ! Панели для выпекания, металлические и пластиковые поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Остерегайтесь выхода пара между пластинами для выпекания, не

подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.



ВНИМАНИЕ! Никогда не трогайте прибор за верхнюю крышку во время использования.

Устройство может работать непрерывно – 2 часа, далее устройство автоматически выключается. Если прибор не используется, нажатие кнопки «Wire» позволяет снять сетевой шнур в основании вафельницы.

– По окончании приготовления выключите прибор, нажав на кнопку «POWER (ВКЛ/ВЫКЛ)» и отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите крышку за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

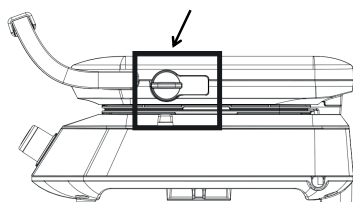
ХРАНЕНИЕ И УХОД

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку корпуса и панелей прибора. Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус и панели прибора слегка влажной мягкой тканью.

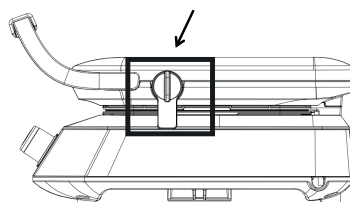
Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие панелей для выпекания и верхний слой отделки корпуса. Для удаления крупных остатков пищи, используйте пластиковую лопатку.

Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости. Запрещено мыть прибор в посудомоечной машине! Вытрите насухо мягкой тканью все поверхности прибора, опустите крышку и зафиксируйте ее в закрытом положении как показано на рисунке ниже.

Ручка разблокировки: отstopорена



Ручка разблокировки: заstopорена



Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на $\pm 5-10\%$.



УТИЛИЗАЦИЯ Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах

Вашего города.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
Во время работы прибора появился посторонний запах	В процессе работы прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы
Вафли получились сырыми	Неоднородное тесто	Ещё раз перемешать тесто венчиком, миксером или иным приспособлением для замешивания теста для достижения однородной консистенции
	Превышено допустимое количество теста	Уменьшить количество теста при следующей закладке
	Устройство не было полностью прогрето	Дать прибору и панелям прогреться до нужной температуры
	Недостаточное время приготовления	Увеличить время приготовления
Таймер не работает	Тесто было заложено раньше, чем сработал сигнал об окончании предварительного прогрева	Тесто необходимо закладывать после сигнала об окончании предварительного прогрева
	Недостаточное количество заложеного теста	Увеличить количество закладываемого теста (пластины должны быть на 80% покрыты тестом)
Прибор неожиданно выключился	Прибор работает более 2 часов подряд	Это нормально. Прибор автоматически выключается после 2х часов непрерывной работы

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Бельгийские вафли

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

Приготовление:

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте сливочное масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Готовьте на программе «**BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ)**». Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

Льежские вафли

- 100 г сахара
- 150 г жемчужного сахара
- 1 щепотка соли
- Дрожжи сухие 7 г
- 250 г сливочного масла
- 100 мл молока
- 3 яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- 500 г пшеничной муки

Приготовление:

В 50 мл молока растворите дрожжи и сахар. Оставшееся молоко взбейте с яйцами миксером, добавьте соль и ванильный экстракт. В миску просейте муку, влейте дрожжевой и яичный коктейль, замесите тесто слабой консистенции. Оставьте бродить на 30 минут. После чего продолжите замешивание и порциями начните добавлять сливочное масло. Оставьте бродить еще на 30 минут. Перед выпечкой добавьте жемчужный сахар. Выпекайте на программе «**BELGIAN (БЕЛЬГИЙСКИЕ)**» и **7-й степени** поджаривания.

Венские вафли

- 100 г сахара
- 350 г муки
- 1 стакан молока
- 200 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 ст.л. сока лимона
- 2 ч.л. разрыхлителя теста

Приготовление:

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем добавьте муку, разрыхлитель

и лимонный сок, все перемешайте. Выпекайте на программе «**CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)**».

Шоколадные вафли

- Яйца куриные 2 шт
- Сахар 100 г
- Какао-порошок 30 г
- Сливочное масло 130 г
- Мука пшеничная 130 г
- Молоко 80 г
- Разрыхлитель 1 ч. л.

Для топинга:

- Темный шоколад 30 г
- Молоко 1 ст.л.

Приготовление:

Яйца разбейте и смешайте в миске сахаром. Добавьте молоко и перемешайте. Масло растопите, добавьте в тесто, перемешайте. Введите в тесто муку, какао-порошок и разрыхлитель. Перемешайте до однородной текстуры. Выпекайте на программе «**CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ)**». Готовые вафли можно украсить топингом из шоколада. Для этого растопите шоколад с молоком в микроволновой печи и полейте топингом.

Шоколадные вафли «Брауни»

- Горький шоколад 150 г
- Сливочное масло 100 г
- Яйцо куриное (крупное) 2 шт.
- Сахарный песок 200 г
- Какао-порошок 1 ст.л.
- Ванильный экстракт 1 ч.л.
- Кофе молотый эспрессо 1 ч.л.
- Соль 0,5 ч.л.
- Мука пшеничная 300 г

Приготовление:

В большой миске из жаропрочного материала растопите шоколад и сливочное масло, расположив миску над кастрюлей с кипящей водой. В другой большой миске смешайте до однородного состояния молотый кофе, какао-порошок, сахар, яйца, соль, ванильный экстракт. Добавьте шоколадно-масляную эмульсию и размешайте. Всыпьте просеянную муку, после чего размешайте до состояния однородной вязкой массы. Выпекайте на программе «**CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ)**» и **7-й степени** поджаривания. Сначала вафли «Брауни» будут очень мягкими, но по мере остывания они становятся хрустящие.

Вафли пряничные

- Мука 300 г
- Сливочное масло 100 г
- Мёд 75 г
- Темный тростниковый сахар 70г
- Сахар 25 г
- Молотая корица 1/2 ч.л.
- Молотая гвоздика 1/2 ч.л.

- Молотый имбирь 1 ч.л.
- Молотый белый перец 1/2 ч.л.
- Разрыхлитель 5 г
- Вода 100 мл
- Соль 1/2 ч.л.

Приготовление:

В большую миску просейте муку с солью и разрыхлителем. Сливочное масло нарежьте кубиками. В сотейник добавьте мед, насыпьте оба вида сахара и все пряности, налейте воды и, постоянно помешивая, доведите ее до кипения. Снимите сотейник с плиты, положите в него сливочное масло и перемешивайте деревянной ложкой, пока масло не растает. Влейте горячую смесь в муку, постоянно размешивая ее деревянной ложкой. Размешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Выпекайте на программе **«CHOCOLATE (ШОКОЛАДНЫЕ)»** и **7-й степени** поджаривания.

Диетические вафли

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 1/2 стакана сахара
- 1 стакан кефира
- 1/4 ч.л. соли
- 1 ст. л. подсолнечного масла

Для украшения: клубника, сахарная пудра.

Приготовление:

В большой ёмкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Выпекайте на программе **«CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)»**. Дайте остыть и украсьте сахарной пудрой с красными ягодами.

Диетические вафли из пхаты

- Мука 400 г
- Пхата 400 мл
- Разрыхлитель 2 ч.л.
- Сливочное масло 200 г
- Соль 1 ч.л.
- Яйцо 2 шт.

Приготовление:

Смешайте яйца и сливочное масло. Добавьте разрыхлитель, муку, соль и пхату. Тщательно перемешайте. Выпекать на программе **«CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)»**.

Сливочные вафли

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г сливочного масла (растопить)
- 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)

Приготовление:

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Выпекайте на программе **«CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)»**. Дайте остыть и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами.

Рассыпчатые вафли

- 200 г картофельной муки
- 100 г маргарина
- 2 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 лимон
- 1 щепотка соли

Приготовление:

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин влейте во взбитые яйца, усиленно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую цедру лимона и размешайте. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**.

Картофельные вафли

- 200 г картофеля
- 75 г сметаны
- 1 яйцо
- 25 г пшеничной муки
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 щепотка соли

Приготовление:

Почистите сырую картошку. Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Выпекайте на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**, рекомендованная текстура **«Однородная текстура»** и не менее **4-й степени** поджаривания.

Вафли из шпината с сыром

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 50 г шпината
- 3 ст.л. муки
- 75 мл кефира

Приготовление:

Измельчите сыр в блендере в мелкую крошку или натрите его на терке. Листья шпината взбейте в блендере вместе с яйцом и отправьте получившуюся массу к сырной крошке. Всё перемешайте и введите муку, а затем влейте кефир. Снова перемешайте. Выпекайте на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**, рекомендованная текстура **«Однородная текстура»** и не менее 4-й степени поджаривания.

Вафли из кабачков

- 350 г кабачков
- 100 г муки
- 3 ст.л. сметаны
- 1 яйцо
- ½ чайной ложки соли

Приготовление:

Кабачок потрите на крупной терке. Если кабачок молодой, то чистить кожу не обязательно. Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте муку. Хорошо размешайте. Выпекайте на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»** рекомендованная текстура **«Однородная текстура»** и не менее **4-й степени** поджаривания.

Сырные вафли

- 200 г минеральной газированной воды
- 150-200 г растопленного сливочного масла
- 2 стакана муки
- 250 г тертого сыра
- 2 яйца
- ½ ложки соли
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста

Приготовление:

Смешайте муку, тертый сыр, яйца, сливочное масло, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты до получения однородной массы. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**.

Творожные вафли «Золотистые»

- 125 г нежирного творога
- 60 г растопленного сливочного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 лимон (цедра тертая)
- 150 г муки
- 125 мл молока
- 3 яйца

Приготовление:

Смешайте творог с растопленным маслом, добавьте сахар и цедру лимона. Постепенно добавляйте муку и молоко. Отделите белки от желтков и добавьте желтки в тесто. Взбейте белки в очень крепкую пену и осторожно подмешайте в тесто. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе **«CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)»**.

Вафли кукурузные

- 150 г кукурузной муки
- 2 яйца
- 50 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 4 ст. л. жидкого меда
- 1 ч.л. разрыхлителя теста
- Миндаль измельченный (немного)

Приготовление:

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного, молока, разрыхлителя и меда замешайте тесто и дайте ему настояться 10-15 минут. Добавьте миндаль и перемешайте. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «**CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)**».

Банановые вафли

- 250 г муки
- 1 ст. л. сахара
- 3 яйца
- 100 мл растительного масла
- 2 банана
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Приготовление:

Взбейте яйца. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «**CUSTOM (ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ)**».

Хрустящие вафли

- 175 гр муки
- Щепотка соли
- 40 г сахара
- 1 г ванилина
- 1 г разрыхлителя
- 225 мл молока
- 85 г сливочного масла

Приготовление:

В глубокую миску просейте муку, добавьте щепотку соли, сахар, ванилин и разрыхлитель теста. Отделите желтки от белков, желтки соедините с молоком и размягченным сливочным маслом. В полученную массу всыпьте сухую мучную смесь, размешайте массу венчиком. Белки взбейте в крепкую пену и введите их в тесто. Выпекайте на программе «**CLASSIC (КЛАССИЧЕСКИЕ)**» и текстура «**Однородная текстура**».

ПРИМЕЧАНИЕ: Готовые вафли в горячем виде мягкие, но когда остывают - становятся хрустящими.