ВАФЕЛЬНИЦА

ARESA®

Модель
W-605

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ рецепты вафель

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации вафельницы. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке вафельницы соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная вафельница изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Вафельницу, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Технические характеристики

Параметры	Значение
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	700

Срок службы – 3 года
Гарантийный срок – 12 месяцев

Меры предосторожности при эксплуатации

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления. Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ

ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла, газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Не пользуйтесь устройством в ванных комнатах и около воды. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений. Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы не пользуетесь им.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса устройства. Периодически проверяйте целостность электрического шнура и сетевой вилки.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, это может повредить антипригарное покрытие поверхности.
- Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не допускайте соприкосновения с нагревательным элементом прибора.

- Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте вафельницу во время работы.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.
- Продукт может гореть, поэтому вафельницу не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например занавесками.

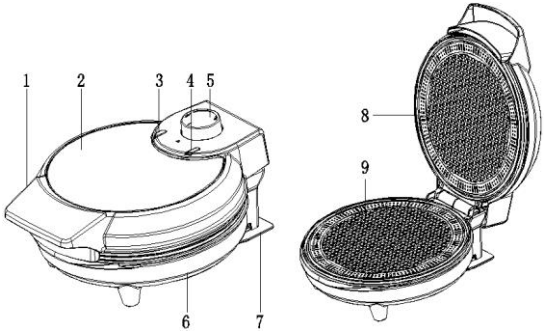
Внимание! Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение продуктов в вафельнице во включенном положении, может привести к их возгоранию.

Комплектность

Наименование	Количество, шт
Вафельница	1
Конус	1
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

Обозначение составных частей

1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Индикатор питания
4. Индикатор нагрева (готовности)
5. Терморегулятор
6. Нижняя часть корпуса
7. Подставка
8. Верхняя пластина
9. Нижняя пластина



Эксплуатация

Перед первоначальным включением вафельницу следует протереть влажной тканью. При первоначальном включении новый нагревательный элемент может испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Перед первым использованием протрите поверхности пластин влажной, а затем сухой тканью или бумажным полотенцем. Смажьте пластины сливочным маслом, маргарином или кулинарным жиром.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Загорится красная индикаторная лампочка.

При помощи регулятора температуры установите необходимый режим нагрева. При этом загорится зеленая индикаторная лампочка. Как только прибор нагреется до необходимой температуры, световой индикатор

погаснет. Откройте прибор и налейте требуемое количество заранее приготовленного теста на нижнюю форму. Закройте прибор за верхнюю ручку и сожмите формы для равномерного распределения теста. Наливайте небольшое количество теста (примерно 2 ст.л.), чтобы оно не выливалось за края. Выпекайте вафлю примерно 3 минуты, в зависимости от выбранного температурного режима и желаемой степени поджарки. Откройте прибор и извлеките готовую вафлю с использованием пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить поверхность нагревательных элементов. При необходимости продолжить выпечку вафель, сразу залейте очередную порцию теста и повторите вышеописанную процедуру.

Для приготовления вафельных трубочек в комплект входит конус, с его помощью будет легко свернуть трубочку (сворачивать необходимо сразу после вынимания, так как вафля быстро затвердевает).

ВНИМАНИЕ! При выполнении описанной выше операции между пластин будет выходить горячий пар; будьте осторожны и избегайте контакта пальцев с паром или горячими металлическими поверхностями.

ПРИМЕЧАНИЕ. В процессе приготовления индикатор питания будет включаться и выключаться в зависимости от работы термореле, которое регулирует температуру вафельницы.

После завершения приготовления извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть, оставив его открытым.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

• При превышении необходимого количества теста будет невозможно полностью сомкнуть верхнюю и нижнюю формы, в этом случае необходимо удалить излишки теста и полностью сомкнуть формы.

• Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.

• Во время работы индикатор нагрева (4) будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о том, поддерживается ли заданная температура рабочих форм (8,9).

– Примерно через 1-2 минуты проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю форму, держась за ручку (1). Если вафли не готовы, закройте вафельницу и подождите некоторое время. Время приготовления вафель может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.

– После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовые вафли, используя пластиковую или деревянную лопаточку.

- Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.п.), чтобы вынуть вафли из формы, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм.

Чистка и хранение

После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока вафельница остынет.

Удалите остатки теста, протрите внутренние поверхности и края пластин салфеткой, бумажным полотенцем или мягкой тканью.

В случае если сложно удалить остатки какой-то начинки, нанесите на пластины немного кулинарного жира, оставьте его на 5 минут и, после того как остатки начинки размякли, удалите их. Протрите наружные поверхности, слегка увлажненной тканью, убедившись, что в отверстия для охлаждения не попала влага, масло или начинка.

Для очистки внутренних или наружных поверхностей не используйте кухонные губки с абразивной поверхностью и металлические мочалки, поскольку это приведет к повреждению покрытий.

Храните вафельницу в вертикальном или горизонтальном положении.

Условия гарантийного обслуживания

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

Гарантия не распостраняется

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.

2.Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).

3.Расходные материалы и аксессуары (фильтры, ножи, сетки, мешки, насадки, щетки, и т.п.).

4.Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5.Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6.Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7.Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8.Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9.Внесение технических изменений.
10.Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11.Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Бестар Индастриал Кампани Лимитед (301, Сингуанг Роад, Гуагхай Вэй Таун, Цышы, провинция Чжецянг, КНР)

Импортер в Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Ленинская, д.27-29 (почтовый адрес: 212030, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38)

Дата изготовления: апрель 2014

Товар сертифицирован: № ТС RU C-CN.АИ30.В.00101, Серия RU № 0026943, срок действия с 24.12.2012г. по 23.12.2015г. "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" ООО "ИВАНОВСКИЙ ФОНД СЕРТИФИКАЦИИ", 153032, г. Иваново, ул. Станкостроителей, дом 1.

АИ30

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоптторг», 212030, Беларусь, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: (+375)-222-26-43-23

Список сервисных центров может изменяться. Если контактная информация по Вашему населенному пункту из данного списка не соответствует действительности, пожалуйста, получите обновленную информацию в Головном сервисном центре по телефону (0222) 26-43-23 или на сайте www.aresa-techno.ru

Список сервисных центров в Республике Беларусь

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Барановичи	И.П. Рацкевич В.Э.	ул. Кирова, 56А	(0163) 47-07-04
Бобруйск	Рембыттехника	ул. Чонгарская, 44	(0225) 52-22-25
Браслав	ЧТРУП «Браславсав»	ул. Пионерская, 14/1	(02153) 3-17-09
Брест	ОДО «Золак»	ул. Орловская, 10 (Дом быта)	(0162) 42-63-94, (033) 318-69-39
Витебск	ОДО "Витбытсервис"	ул. Лазо, 107	(0212) 55-30-44, (029) 813-44-55
Гомель	ЧПТУП «Техносити»	ул.Гагарина, 20 ул.Советская, 119	(0232) 74-90-71, (209) 651-90-71, (0232) 57-15-48, (029) 357-15-48
Гродно	ОАО «ГОТТЦ «Гарант»	ул. Ожешко, 42	(0152) 77-04-57, 72-33-99
Гродно	ЧТСУП «Салби-Плюс»	ул. Горького, 72 к.207	(0152) 41-79-99
Жлобин	ЧУП «Империя сервиса»	ул. Речная, 1г	(02334) 5-00-05
Кобрин	ЧПТУП «Радуга-сервис»	ул.Советская, 108	(01642) 2-53-57
Лида	ЧСУП «РемБытТехсервис»	ул. Победы, 37, к.121 (Торгово-сервисный центр)	(01561) 3-25-39
Минск	ОДО «Ресурс-плюс» Сервис-центр «Кнопка»	ул. Жилуновича, 11, ком. 100	(017) 296-22-02
Минск	ИП Храмченко Г.Н.	ул. Бурдейного, 45-216	(017) 258-80-04, (029) 400-69-42
Мозырь	ИП Батуревич В.П.	ул. Калинина, 49-2	(0236) 3-94-64, (033) 652-23-73
Могилев	Сервис-центр ОДО «Белопттторг»	ул. Тимирязевская, 38	(0222) 26-43-23
Молодечно	ОАО «Завод Рембыттехника»	ул. Грамадовская, 47	(0176) 77-09-95
Новогрудок	ЧУП «Перелом»	ул. Мицкевича, д.3, оф.7	(01597) 2-34-05
Новополоцк	ООО «КолибриКлимат»	ул. Блохина, 8	(0214) 53-45-47, (029) 119-45-47, (029) 519-45-47
Пинск	Рембыттехника-Пинск	ул. Завальная, 15	(0165) 32-32-28
Чашники	ИП Непляхович Н.В.	ул. Советская, 24	(02133) 4-25-85, (029) 294 75-91

Список сервисных центров в Российской Федерации

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Брянск	«Техник Гарант» ИП Феськов В.В.	ул. Красноармейская, 156а	(4832) 58-03-58
Белгород	ООО «Выбор-Сервис»	пр. Гражданский, 32	(4722) 32-65-92
Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"	Ленинский пр-т,160	(473)239-37-55, 239-37-53
Калуга	СЦ «Рембыттехника»	ул. Дзержинского, 58	(920) 617-92-31
Клинцы	СЦ «Электроника»	ул.Ленина, 38	(48336) 4-25-16
Курск	СЦ «Маяк»	ул. Сумская, 37«б» ул. Студенческая, 36«а»	(4712) 35-04-91, (4712) 50-85-90
Липецк	ООО «Кварц»	ул. Коммунистическая, 23	(4742) 73-06-00
Орел	СЦ «МастерЪ»	ул. Латышских Стрелков,1	(4862) 731-731
Пенза	ООО «Орбита-Сервис»	ул.Карпинского, 2	(8412) 42-27-26
Рославль	ИП Сахарчук С.В.	ул.Орджоникидзе, 10 (Дом Быта)	(910) 117-33-93
Рязань	ООО «Сервисный центр»	Куйбышевское шоссе, 21	(4912) 210-734, 251-580 251-732, 975-200
Смоленск	СЦ «Рубин»	ул. 25 Сентября, 50	(4812) 62-29-79 (915) 64-55-633
Смоленск	СЦ «Атлант»	ул. Крупской, 44	(4812) 33-09-44 (910) 113-79-05
Тамбов	ООО ТЦ Атлант-Сервис	ул. Московская, 23а	(4752) 72-63-46, 72-66-56
Тверь	ООО «Юмэкс Сервис»	ул. Хромова, 4	(4822) 559-239, 552-304
Тула	СЦ «Рембыттехника»	ул. Кауля, 16	(4872) 37-30-23, 70-21-13
Ярославль	ООО Техно-торговый центр «Гарант»	ул. Угличская, 7	(4852) 21-12-55, 48-66-75

РЕЦЕПТЫ ВАФЕЛЬ

1. СЛАДКИЕ ВАФЛИ

яйца – 4-5 шт.
сахар – 1 стакан
маргарин – 200 гр.
мука – 1 стакан

Яйца взбить с сахаром. Маргарин растопить. Смешать яичную смесь, маргарин и муку. Должно получиться тесто консистенцией сметаны.

2. РАССЫПЧАТЫЕ ВАФЛИ

Картофельная мука — 1 стакан
Маргарин — 100 г.
Сахар — 1/2 стакана
Яйцо — 3 шт.
Лимон — 1шт.

Взбить яйца с сахаром, слегка охлажденный растопленный маргарин влить во взбитые яйца, усиленно перемешивая. Добавить картофель-ную муку, тертую корку лимона и размешать.

3. НЕЖНЫЕ ВАФЛИ

Маргарин — 125 г.
Сахар — 30 г.
Мука — 100 г.
Яйцо — 4 шт.
Сливки —4 ст. ложки
Ванилин — по вкусу

Взбить маргарин, к нему понемногу добавить сахарный песок Яйца взбить до образования пены. Муку засыпать во взбитый маргарин порциями, чередуя с порциями сливок, постепенно перемешивая. В хорошо размешанное тесто вливают взбитые яйца и еще раз хорошо подмешивают.

4. ПРЕСНЫЕ ВАФЛИ

Мука — 1 стакан
Яйцо — 1 шт.
Вода — 1 стакан
Соль, сода — на кончике чайной ложки

Яичный желток соль и соду хорошо перемешать. Добавить полстакана воды, всыпать всю муку и тщательно перемешать, постепенно доливая остальную воду. Для получения сладких вафель добавить 2 столовые ложки сахара.

5. ПЕСОЧНЫЕ ВАФЛИ

Мука — 2 стакана
Сахар — 1/2 стакана
Яйцо — 1 шт.
Масло сливочное — 30 г.
Вода — 0,5 л.
Соль, сода — на кончике чайной ложки
Ванилин — по вкусу

Масло комнатной температуры растереть с сахаром, добавить яйцо, соль, соду, ванилин и хорошо взбить. Добавить половину порции воды, положить муку и тщательно перемешать. Затем постепенно долить остальную порцию.

6. ВАФЛИ НА КЕФИРЕ (не сладкие)

1 1/2 стакана муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соды
1/2 ч. л. соли
2 стакана кефира
1/3 стакана растительного масла
2 яйца
Все смешать

7. ВАФЛИ НА МОЛОКЕ

0,5 л молока
1/2 пачки маргарина
1 яйцо
250 г сахара (я беру меньше - где-то 200 г)
ванилин
Маргарин растопить.
Добавить яйцо, сахар, ванилин, перемешать миксером. Далее есть хитрость: чтобы тесто получилось без комочков, то я вначале добавляю муку и размешиваю, а потом по чуть-чуть добавляю молоко.
Если тесто становится жидким - опять муку, разбавляю молоком. И так, пока примерно 0,5 л молока не израсходуются.
Тесто должно получиться как густая сметана (но не деревенская, где ложка стоит).

8. ВАФЛИ НА СГУЩЁНКЕ

маргарин 200 г;
сгущенное молоко 1 банка;
яйца 2 шт;
крахмал 1 стакан;
мука 1 стакан; сода (1/3 ч. л.), гашеная уксусом.
Маргарин размять, перемешать все ингредиенты, тесто не должно быть жидким. Немного теста класть на основание вафельницы, следить, чтобы вафли не сгорали.
Перед первой вафлей надо смазать вафельницу (обе поверхности), затем масло не нужно. Чтобы вафли были одинаковыми по цвету, слежу по часам с секундной стрелкой. Как только вафля готова, скручиваю ее трубочкой.
Пробовала разные рецепты, но все не нравилось, если за один раз не съешь, вафли становились мягкими, а эти долго остаются хрустящими.

9. ВАФЛИ НА СМЕТАНЕ

Яйца - 5шт.
Сахар - 5ст. л
Масло сливочное - 1ст. л
Сметана - 1/2 стакана
Мука - 1 стакан
Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела, добавить в них растопленное масло (не горячее), сметану; смешать, всыпать муку и хорошо размешать до получения однородной массы.

Ввести в эту массу взбитые в густую пену охлажденные белки и осторожно перемешать сверху вниз.

10. ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЕ

сливочное масло — 125 г
сахар — 3-4 ст. ложки
мука — 1/2 стакана
яйца — 4 шт
сливки — 4 ст. ложки
вода — 1 стакан
ванильный сахар — по вкусу

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром и ванильным сахаром.
Яйца разделить на белки и желтки.
Яичные желтки взбить с солью в однородную массу и переложить в размягченное сливочное масло с сахаром. Получившуюся массу взбить при помощи миксера до образования пены.
Просеянную муку смешать с содой и небольшим количеством воды. Затем переложить в яично-масляную смесь и все тщательно перемешать.
После чего влить оставшуюся воду, сливки и перемешать до однородности.
Охлажденные яичные белки взбить в пышную пену, осторожно ввести в тесто и аккуратно перемешать деревянной лопаткой.
Жарить вафли в разогретой электровафельнице в течение 2-5 минут.

11. ВАФЛИ "МАМИНЫ"

2 стакана (250 г) муки
1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
2 стакана молока
2 яйца
2 ст. л. растительного масла

В большой миске смешать муку, разрыхлитель, соль и сахар. Добавить молоко, яйца и растительное масло, тщательно перемешать.
Вафельницу слегка смазать маслом или сбрызнуть масляным спреем. Налить нужное количество теста на горячую вафельницу. Выпекать, пока вафли не станут золотисто-коричневого цвета.

12. ВАФЛИ "ЦАРСКИЕ"

200 г сливочного масла
75 г сахара (1/3 стакана)
1 пакетик ванильного сахара
щепотка соли
6 яиц
300 г муки (2 стакана)
2 ч. л. разрыхлителя
200 мл сливок
немного газированной воды
масло для смазки вафельницы

1. Взбить размягченное сливочное масло, сахар, ванильный порошок до пышности. По одному вводить яйца, продолжая взбивать.
2. Смешать муку и разрыхлитель. Добавлять в яично-масляную смесь

попеременно со сливками, небольшими порциями. В конце добавьте немного минеральной воды с газом, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, немного гуще чем на оладьи.

13. ВАФЛИ НА ЙОГУРТЕ

3 яйца
1.5 стакана (375 г) ванильного или фруктового йогурта
1.25 стакана (150 г) муки
2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соды
1/2 ч. л. соли
100 г сливочного масла, растопленного

1. Разогреть вафельницу. Взбить яйца в большой миске, затем добавить йогурт, муку, разрыхлитель, соду, соль, растопленное сливочное масло, смешивая до получения однородной массы.
2. Вылить небольшое количество теста на горячую вафельницу. Тесто немного разойдется под крышкой. Пеките, пока не перестанет выходить пар, примерно 5 минут.

14. НЕЖНЫЕ ВАФЛИ С ТВОРОГОМ

3 яйца
0.5 стакана молока
150 г творога
3 ст. л. сахара
3 ст. л. сливочного масла
1/4 ч. л. соли
1 стакан муки
1/2 ч. л. разрыхлителя

1. Отделить белки и желтки.
2. Белок взбить до устойчивых пиков.
3. Муку смешать с солью и разрыхлителем.
4. Желток взбить с сахаром, добавить растопленное масло, молоко и творог.
5. Желтковую смесь смешать с мукой.
6. Добавить аккуратно белки, мешая сверху вниз, чтобы масса не опала.

15. ВАФЛИ К ЗАВТРАКУ

2 1/2 стакана муки
200 г сливочного масла
3 яйца
1/2 стакана сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
щепотка соли

1. Муку смешать с солью. Яйца слегка взбить с сахаром. Добавить к яйцам ванильный экстракт.
2. Сливочное масло растопить. Добавить к маслу яйца с сахаром, хорошо вымесить ложкой.
3. Понемногу всыпать муку. Хорошо смешать до однородности.
4. Выпекать в электро-вафельнице или в вафельнице на плите.

16. БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Маргарин мягкий (масло сливочное) — 125 г
Сахар-песок — 75 г

Ванильный сахар — 1 пакет.
Яйцо куриное — 3 шт
Мука пшеничная — 250 г
Соль (щепотка)
Молоко — 250 мл
Минеральная вода — 125 мл
Разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л.
Отделить белки от желтков. Белки хорошо взбить.
Масло, сахар, ванилин, желтки и соль взбить до растворения сахара.
Смешать муку и разрыхлитель для теста. Влить в муку молоко и добавить масляно-сахарную массу. После этого добавить минеральную воду и взбитые белки.
Все хорошо перемешать. При подаче можно посыпать корицей и сахарной пудрой.

17. ЛЬЕЖСКИЕ ВАФЛИ

Мука — 400 г
Яйцо — 2 шт
Молоко — 140 мл
Сахар (крупный) — 180 г
Масло сливочное — 200 г
Дрожжи (сухие) — 1.5 ч. л.
Сахар ванильный — 1 пакет.
Соль — 0.2 ч. л.
Половину молока подогреть /в микроволновке или на плите/. Добавить дрожжи, накрыть и оставить подниматься на 10 минут.
В оставшееся молоко разбить 2 яйца, добавить соль, все хорошенько взбить венчиком.
В глубокой миске размять муку вместе со сливочным маслом. Добавить сахар, молоко с дрожжами и молоко с яйцами, хорошенько размешать деревянной ложкой или миксером на низкой скорости до состояния липкого теста. Накрыть и оставить подниматься минут на 30.
На рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, разделить тесто на 12 частей. Каждую часть скатать в шарик, обвалять в крупных кусочках сахара.

18. ВЕНСКИЕ ВАФЛИ.

Сахар (можно больше, если хотите послаще) — 100 г
Мука — 350 г
Молоко — 1 стак.
Масло сливочное — 200 г
Яйцо — 3 шт
Сок лимонный — 1 ст. л.
Разрыхлитель теста — 2 ч. л.
Растереть масло с сахаром, добавить молоко и яйца, затем добавляем муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешиваем. Тесто готово!
Аккуратно ложкой выложить тесто на вафельницу и выпекать 3-5 минут до золотистого цвета.

19. ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ "ЗОЛОТИСТЫЕ"

Творог (нежирный) — 125 г
Масло сливочное (растопленное) — 60 г

Сахар — 3 ст. л.
Цедра лимонная (тёртая, 1 лимона)
Мука — 150 г
Молоко — 1/8 л
Яйцо — 3 шт
Творог смешать с растопленным маслом, добавить сахар и цедру лимона. Постепенно добавить муку и молоко. Отделить белки от желтков и добавить желтки в тесто.
Взбить белки в очень крепкую пену и осторожно подмешать в тесто. Выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета.

20. ВАФЛИ КУКУРУЗНЫЕ

Мука кукурузная — 150 г
Яйцо куриное — 2 шт
Масло сливочное — 50 г
Молоко — 200 мл
Мёд жидкий — 4 ст. л.
Миндаль измельчённый (немного)
Разрыхлитель теста — 1 ч. л. Ром (можно без него) — 1 ч. л.
Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя, мёда и рома (если добавляете) замешать тесто и дать ему настояться 10-15 минут.
Добавить миндаль и перемешать. Вафельницу разогреваем (если нужно смазываем маслом) и заливаем тесто. Выпекаем до золотисто-жёлтого цвета.

21. ВАФЛИ КРАХМАЛЬНЫЕ

Масло сливочное (растопить) — 100 г
Сахар-песок — 150 г
Яйцо куриное — 3 шт
Мука пшеничная — 100 г
Крахмал — 100 г
Разрыхлитель для теста — 1 ч. л.
Растопленное масло смешать с сахаром. Добавить яйца, взбить миксером. Добавить муку, крахмал и разрыхлитель. Тесто получается густое. Дать ему постоять минут 30. Выкладывать на смазанную вафельницу 1 ст. л. теста. Выпекать вафли до золотистого цвета. Выход - примерно 12 вафель.

22. ВАФЛИ КОКОСОВЫЕ

Масло сливочное (маргарин) — 150 г
Мука — 300 г
Стружка кокосовая — 100 г
Сахар — 100 г
Ванилин — 1 пакет.
Яйцо — 3 шт
Разрыхлитель — 1,5 ч. л.
Соль (щепотка)
Масло сливочное растопить, добавить сахар и ванилин, перемешать миксером. По одному добавить яйца. Всё перемешать. В нашу смесь добавить соль и кокосовую стружку. Перемешать. А теперь всыпать муку, смешанную с разрыхлителем. Всё тщательно перемешать. Разогреваем нашу электровафельницу, выкладываем тесто.

23. ВАФЛИ "ЛАКОМКА"

Яйцо — 4 шт
Сметана — 5 ст. л.
Мука — 4 ст. л.
Крахмал — 2 ст. л.
Сахар — 0.5 стак.
Соль (щепотка)

Разбить яйца в миску. Добавить сахар и размешать до растворения сахара. Добавить сметану и перемешать при помощи венчика.
Всыпать муку и крахмал, по очереди, мешая венчиком до однородного состояния. Вафельницу разогреть (можно выпекать и в духовке на пергаменте, выкладывая на расстоянии по 1 ст. л.). Вылить 1 ст. л. в форму и сразу же прижать крышкой.

24. ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ.

Яйцо куриное — 4 шт
Маргарин — 200 г
Сахар — 1 стак.
Сахарная пудра — 1 стак.
Мука — 1.5 стак.
Ванилин

Маргарин растопить, немного остудить, добавить сахар, сахарную пудру, яйца, ванилин, муку. Тесто должно быть как сметана. Выкладываем столовой ложкой в вафельницу и печем до желаемого цвета. Скручивать сразу горячими, иначе поломаются.

25. РЕЙНСКИЕ ВАФЛИ.

Масло сливочное — 125 г
Сахар — 0,5 стак.
Мука — 1,5 стак.
Яйцо — 2 шт
Гвоздика (молотая) — 2 г
Корица (молотая) — 2 г
Цедра лимонная (тертая, 1 лимона)

Сначала взбиваем масло (комнатной температуры), к нему понемногу добавляем сахар, желтки, молотую гвоздику, корицу и лимонную цедру. Просеянную муку засыпаем порциями во взбитое масло и постоянно помешиваем. В хорошо размешанное тесто вливаем отдельно взбитые белки и еще раз хорошо перемешиваем. Выпекаем до готовности.

26. ВАФЛИ ПОСТНЫЕ

Сахар-песок — 0.5 стак.
Масло подсолнечное — 1 ст. л.
Мука пшеничная — 1 стак.
Вода — 2/3 стак.
Сода пищевая (на кончике ножа)

Смешать муку с сахаром и содой, влить воду и подсолнечное масло - получится тесто как на оладьи. Выпекать как обычные вафли.
Количество компонентов дано на 1 порцию (примерно 10 тонких вафель). Вафли получаются сладкими и вкусными.

27. ВАФЛИ ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА.

Тесто слоеное — 1 упак.
Мука (Немного)
Пластинки теста разморозить и разрезать на полоски, обвалять слегка в муке (чтоб не прилипали к скалке), раскатать немного.
Положить в вафельницу одну полоску, прижать крышкой и 2 мин. поджарить.
Выложить на блюдо или доску (так же приготовить остальные пласты).

28. ВАФЛИ ШОКОЛАДНЫЕ

1 ст. л. молока взбить с 2 желтками,
2 ст. л. сахара, 1 ст. л. какао(можно заменить корицей) , 2 ст. л. сл. масла, ванилином
и 1.5 ст. муки. Ввести 2 взб. желтка, перемешать. Выпечь вафли.

29. ВАФЛИ НА МАЙОНЕЗЕ

250 гр. майонеза,3 яйца,200 гр. маргарина,
1 стакан крахмала,1,5 стакана сахара,
1 ч. л. соды погашенная уксусом,3 стакана муки.
Всё перемешать и выпекать вафли до золотистого цвета.

30. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

Это вафли из картофельного пюре. Очень нежные, воздушные, мягкие и просто тают во рту. Можно кушать просто так, а можно смазать любым паштетом или начинкой и свернуть в рулетик. Получится замечательная закуска.
Крупный картофель - 4 штуки
Соль - по вкусу
Яйцо куриное - 1 штука
Маргарин сливочный или масло сливочное - 100 грамм
Молоко - 100 мл
Мука пшеничная просеянная - 1 стакан (может пойти чуть меньше, все зависит от муки)
Растительное масло для смазки вафельницы.
Сварить картофель в подсоленной воде. Потолочь. Добавить соль и яйцо, хорошо перемешать. Затем добавить растопленный маргарин и молоко, перемешать. И просеянную муку. Тесто получится, как густая сметана.
На горячую смазанную растительным маслом вафельницу выкладываем 1-2 столовые ложки картофельного теста.
И выпекаем до золотистого цвета. На режиме "5" - где-то минут 5-7.
Очень вкусно! А если немного изменить пропорции и добавить всего 30 г сливочного маргарина (или масла), и молока всего 50 мл, то получатся замечательные картофельные чипсы.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!