



# ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по  
эксплуатации



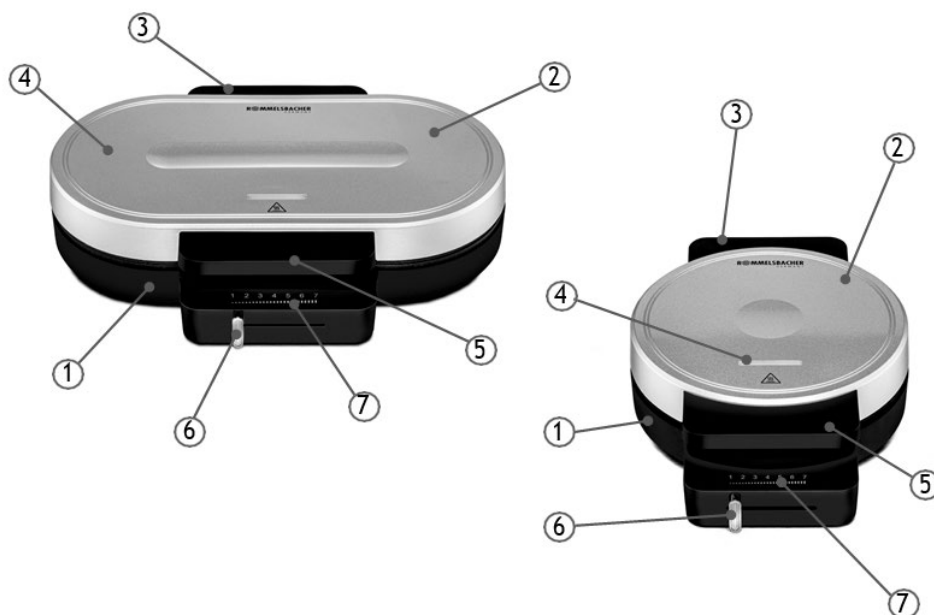
WA 850




WA 1250

Вафельница

## Описание прибора



1	Базовый блок
2	Верхняя пластина
3	Петля (шарнир)
4	Световая индикация приготовления: красный = нагрев активен зеленый = процесс приготовления завершен
5	Термоизолированные ручки
6	Слайдер для установки температуры: 1 - для легких, мягких вафель 7 - для темных хрустящих вафель
7	<p style="text-align: center;"> <span style="font-size: 2em;">1 2 3 4 5 6 7</span>                        Шкала                 </p>
8	Не показано на рисунке: отсек для кабеля на дне прибора

## Введение



Мы рады, что Вы приобрели эту прекрасную вафельницу, и хотели бы поблагодарить Вас за оказанное доверие. Данная вафельница проста в эксплуатации и имеет широкий спектр применения, что, несомненно, порадует Вас. Для того, чтобы Вы могли пользоваться этим прибором в течение длительного времени, внимательно прочитайте следующие инструкции и соблюдайте их. Храните данное руководство по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу обязательно передайте и настоящее руководство. Большое спасибо.

### Использование по назначению

Данный прибор предназначен для домашнего использования, а также для использования в аналогичных областях, таких, как:

- На кухнях для персонала в магазинах, офисных помещениях и т.п.;
- В фермерских хозяйствах;
- Для гостей в отелях, мотелях и других подобных организациях;
- На завтраках в пансионатах и т.д.

Иное использование прибора, а также его модификация, запрещены, поскольку существует опасность несчастного случая. За ущерб, возникший в результате любого ненадлежащего использования прибора, производитель ответственности не несет.

Настоящий прибор предназначен для разогрева, подогрева и приготовления вафель. Он не пригоден для коммерческого использования.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

	<b>WA-850</b>	<b>WA-1250</b>
Номинальное напряжение	220-240 В, ~ 50/60 Гц	220-240 В, ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность	800-1000 Вт	1100-1300 Вт
Габариты	20 x 8,5 x 26 см	34,5 x 8 x 25 см
Вес	1,8 кг	2,4 кг

### Комплект поставки

Сразу после распаковки проверьте полученный прибор на комплектность и проверьте качество полученного товара (см раздел Описание прибора настоящего Руководства).

## Для Вашей безопасности



**ОСТОРОЖНО: Внимательно прочтите все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!**

### Важные советы по безопасности:

- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Детям до 8 лет и лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми младше 8 лет находящимися без присмотра.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не пригоден для использования со сторонними пультами дистанционного управления и таймерами.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.

- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- При отключении прибора от сети всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- В случае обнаружения повреждения кабеля питания его следует немедленно заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре во избежание опасности.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

## Советы по безопасности при использовании прибора



### **ВНИМАНИЕ: Опасность ожогов и травм!**

- **Корпус прибора, пластины и готовый продукт нагреваются во время работы!**
- **Горячие поверхности прибора остаются горячими какое-то время после выключения прибора!**

Таким образом, используйте прибор с осторожностью:

- Рекомендуем использовать при работе с прибором кухонные прихватки, рукавицы или полотенца.
- Прибор можно безопасно открывать и закрывать во время работы за теплоизолированную ручку.
- Не используйте верхнюю часть прибора для хранения чего-либо или рабочей поверхности, поскольку она нагревается во время работы прибора! В целях защиты от пожара не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов!
- **Внимание! Опасность пожара!** Сильно нагретые жиры и масла могут воспламениться. Поэтому продукты, содержащую жиры и масла, следует готовить только под присмотром! Хлеб, поджариваемый слишком долго, также может воспалиться!
- Не следует перемещать горячий прибор. Перед очисткой либо перемещением прибор должен полностью остыть!
- **При установке прибора соблюдайте следующее:**
  - Полностью размотайте кабель питания.
  - Устанавливайте прибор на термостойкую, устойчивую и ровную поверхность (не используйте для установки прибора лакированные поверхности, скатерти и т. д.).
  - Размещайте прибор вне досягаемости детей.
  - При установке прибора обязательно обеспечьте свободное пространство для вентиляции не менее 10 см со всех сторон и 1 м над прибором, чтобы избежать повреждений окружающей среды от тепла или брызг жира и обеспечить беспрепятственную рабочую зону. К прибору также должна быть обеспечена беспрепятственная подача воздуха.
  - Не используйте прибор вблизи источников тепла (печь, газовое пламя и т. д.) или во взрывоопасных средах, где находятся горючие жидкости или газы.

- Для обеспечения безопасности отключайте прибор от электрической сети после каждого использования!
- Не используйте вафельницу в качестве обогревательного прибора.

## Перед первым использованием

- Снимите с прибора и аксессуаров защитную пленку, рекламные материалы и упаковочные материалы. Очистите прибор и аксессуары в соответствии с информацией, указанной в настоящем Руководстве.
- Перед первым использованием прибора прогрейте его в течение нескольких минут.
- После того, как прибор остынет, протрите пластины влажной тканью, а затем тщательно высушите.
- Перед первым приготовлением слегка смажьте верхние и нижние пластины (маслом или сливочным маслом)!

Примечание: при первом использовании прибора на короткое время может появиться легкий дым и запах, вызванный нагревом некоторых компонентов. Не следует беспокоиться, просто убедитесь, что в это время помещение, в котором находится прибор, хорошо проветривается.

## Антипригарное покрытие

Пластины прибора оснащены высококачественным антипригарным покрытием. Покрытие легко моется и предотвращает прилипание пищи к поверхности.



**ВНИМАНИЕ:** Не царапайте и не режьте поверхность пластин. При работе с прибором никогда не используйте кухонные аксессуары из металла, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие.

На повреждения пластин прибора в результате несоблюдения данного правила гарантия не распространяется.

Для получения дополнительной информации обратитесь к соответствующему разделу настоящего Руководства.

## Эксплуатация прибора



**ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**

Корпус, пластины и другие компоненты прибора нагреваются во время использования и остаются горячими какое-то время после выключения!

### 1) Нагрев

- Подключите прибор к розетке переменного тока. Прибор начнет нагрев. Загорается красный световой индикатор.
- Откройте прибор и слегка смажьте кисточкой обе пластины. Поскольку пластины имеют антипригарное покрытие, их необходимо смазывать жиром только при каждом первом приготовлении, далее обычно в этом нет необходимости. Закройте прибор.
- Установите регулятор температуры в среднее положение. Как только будет достигнута заданная температура, цвет индикатора изменится с красного на зеленый. Прибор готов к работе.

### 2) Наполнение тестом

- Откройте прибор.
- Поместите немного теста в середину нижней пластины. Убедитесь, что Вы использовали нужное количество теста.
- Обратите внимание: если налить слишком много теста, оно перельется и загрязнит прибор.
- Закройте прибор легким нажатием на ручку.

### 3) Приготовление

- Через несколько секунд после того, как тесто налито на пластины, световой индикатор загорится красным. Прибор начинает процесс приготовления. С помощью бесступенчатого регулятора температуры Вы можете выбрать степень поджаренности вафель. При более низкой температуре Вы получите более светлые вафли, а при более высокой— более темные. Между ними есть различные градации. Пробуйте!
- После извлечения вафли прибор можно снова заполнить тестом, как только световой индикатор станет зеленым.

### 4) Выключение



- Всегда вынимайте вилку прибора из розетки по окончании процесса приготовления!
- Только после этого действия прибор считается полностью выключенным

## Чистка и обслуживание



**ВНИМАНИЕ: Риск травмы/пожара!**  
**Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!**



**Не погружайте прибор, кабель питания и вилку прибора в воду и не очищайте их под проточной водой!**



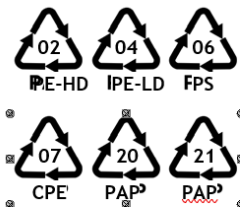
**Всегда давайте прибору остыть перед очисткой!**

- Очищайте прибор после каждого использования. Наилучших результатов можно достичь, когда прибор еще немного теплый.
- Протирайте корпус прибора мягкой влажной тканью с добавлением моющего средства. Благодаря антипригарному покрытию панели прибора очень легко мыть. Протрите их влажной тканью и высушите.
- Смажьте стойкие остатки пищи небольшим количеством масла и дайте ему впитаться в течение 5 минут. Затем снова протрите панели влажной тряпкой.
- Никогда не погружайте прибор в воду и следите за тем, чтобы пар или вода не попали внутрь прибора.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства, растворители или острые предметы!
- Никогда не используйте губки из стальных волокон или абразивные губки! Никогда не используйте для очистки прибора спреи для духовки!
- Никогда не обрабатывайте прибор и аксессуары с помощью пароочистителя!

## Утилизация

### Упаковочные материалы

Утилизируйте упаковочные материалы правильно, не выбрасывайте их как обычный мусор. Обязательно доставьте упаковку из бумаги, картона и гофрокартона в специальные пункты сбора. Также утилизируйте пластиковую упаковку и фольгу в специальных пунктах сбора.



Печатная или рельефная маркировка указывает на используемые материалы:

PE означает полиэтилен (код 02 означает PE высокой плотности, 04 означает PE низкой плотности), PS означает полистирол и CPE означает хлорированный полиэтилен. PAP 20 означает гофрированный картон, а PAP 21 – другой картон.

Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Их также очень легко перерабатывать, и поэтому они могут оказывать меньшее воздействие на окружающую среду, чем аналогичная картонная упаковка.

## Утилизация/переработка



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его в соответствующие лицензированные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.

**Совет:** отдавайте технику, которая Вам больше не нужна, но все еще работает, на благотворительные цели (например, в качестве пожертвования).

Это не только способствует вторичному потреблению, но и является важной социальной ответственностью.



Компания Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH является членом немецкого фонда Elektro-Altgeräte Register (EAR), который отвечает за соблюдение закона Германии об электрическом и электронном оборудовании.

Федеральное агентство по охране окружающей среды Германии возложило на фонд задачу обеспечения организации отслужившей бытовой техники, что позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду.

Повышение экологической безопасности за счет профессиональной утилизации и повторного использования ценных ресурсов также находится в центре нашего внимания — это подчеркивает нашу приверженность принципам устойчивого развития.

## Рецепты

Приведенные ниже рецепты являются базовыми и предоставляют Вам большой простор для творчества.

Вы можете разнообразить их различными ингредиентами в зависимости от своего вкуса и воображения. Также Вы можете использовать и другие кулинарные рецепты из различных источников или создавать собственные.

Вафли – это угощение на все случаи жизни – дни рождения, детские праздники, полдник или кофе, к пиву или вину. Приятного аппетита!

### Сладкие вафли

К рецептам сладких вафель Вы можете добавить щепотку соли, молотую гвоздику, измельченные или тертые орехи и миндаль или изюм, очень мелкие кусочки яблока, корицу, кардамон, семена аниса, порошок имбиря, кориандр, тертую лимонную цедру или лимонный сок и т. д.

Вы также можете смазать каждую вафлю небольшим количеством алкоголя. Для этого особенно подходят аррак, ром и вишневая водка (кирш). Подавайте вафли с сахарной пудрой или посыпав сахаром и корицей.

### Несладкие вафли

К рецептам несладких вафель Вы можете добавить следующие ингредиенты (всегда хорошо нарезанные): ветчина, сырая или вареная, салями, миндаль, орехи, яблоки, лук, огурцы, перец, филе анчоусов, оливки, каперсы, лосось, мидии, артишоки, грибы, тертый сыр (швейцарский, итальянский, мягкий голландский), креветки, свежие помидоры.

Приправьте вафли перцем, солью, паприкой, орегано, готовой приправой для пиццы, горчицей, томатной пастой, тмином, чесноком и т. д.

В качестве гарнира подойдут различные салаты, острый творог или творог.

### **Сладкие вафли**

#### **Вафли по-домашнему (хрустящие, сладкие)**

##### **примерно на 10 вафель**

Ингредиенты:

- 125 грамм сливочного масла
- 75 граммов сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 столовая ложка рома
- 125 г муки
- 125 г мелкого кукурузного крахмала
- 2 ч. л. разрыхлителя без горки
- 1/8 л молока

Приготовление:

- Взбейте вместе масло с сахаром и ванильным сахаром.
- Добавьте яйца, ром, просеянную муку вместе с кукурузным крахмалом и разрыхлителем.
- Смешайте жидкие ингредиенты в мерном стакане.
- Добавляйте в тесто молоко до тех пор, пока оно не станет густым.

### **Несладкие вафли**

#### **Вафли-пицца**

##### **примерно на 10 вафель**

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла или маргарина
- 4 яйца
- 150 г муки
- ½ чайной ложки разрыхлителя
- около 1/8 л теплой воды
- 100 г вареной ветчины, нарезанной тонкими полосками
- 2 яблока, мелко нарезанных
- 50 г грецких орехов или фундука, мелко натертых
- 1 столовая ложка томатной пасты
- перец соль
- 2 столовые ложки готовой смеси приправ для пиццы

Приготовление:

- Взбейте сливочное масло (маргарин)
- По одному введите яйца.
- Всыпьте муку, смешанную с разрыхлителем и просеянную, а также чуть теплую воду.
- Добавьте ветчину, яблоки и орехи.
- Приправьте томатной пастой, перцем, солью и смесью приправ для пиццы.
- Выпекайте сразу.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18

91550 Dinkelsbühl

Deutschland/Germany

Телефон +49 9851/57 58 0

Веб-сайт: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)