

# ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

МОДЕЛЬ РМ-1041



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Rolsen**

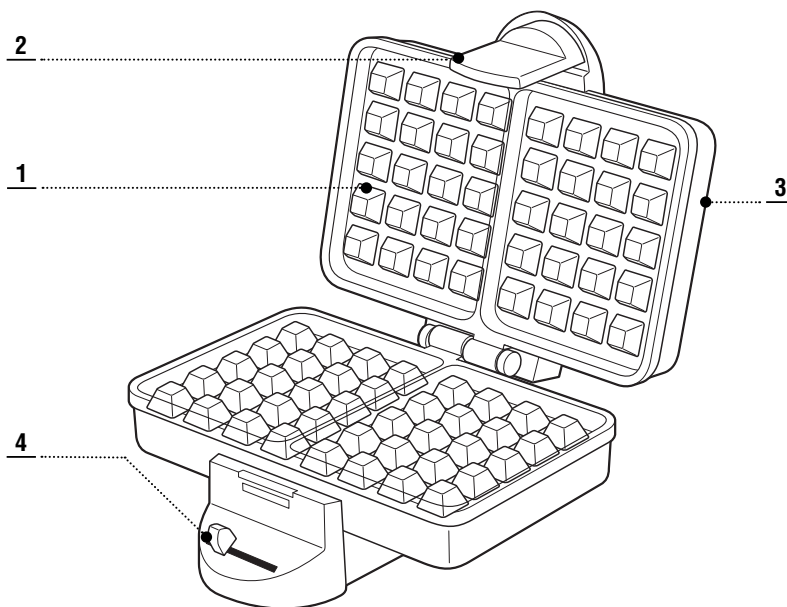
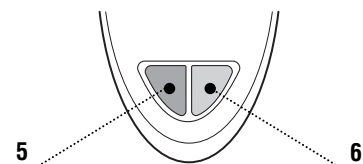


Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электрическую вафельницу Rolsen. Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

## ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

### ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

1. Рабочая поверхность с антипригарным покрытием
2. Фиксатор крышки
3. Корпус
4. Регулятор температуры
5. Индикатор включения
6. Индикатор нагрева



## ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать вафельницу и шнур питания вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте прибор в местах, труднодоступных для детей.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не включайте прибор в сеть электропитания, если не собираетесь его использовать.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, кроме случаев контроля и инструктирования их по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В процессе работы корпус прибора становится горячим, поэтому следует брать его только за ручки. Также рекомендуется использовать рукавички.
- Ни в коем случае не помещайте прибор и шнур питания в воду или другую жидкость. Не допускайте контакта электрических соединений с водой.
- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolser. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Распакуйте прибор. При необходимости удалите рекламные наклейки с корпуса вафельницы.

Откройте прибор и протрите влажной мягкой тканью поверхность нагревательных элементов, затем высушите. Полностью размотайте шнур электропитания.

**ВНИМАНИЕ:** при первом включении прибора может быть легкий запах гари. Это не является неисправностью, запах прекратится после первого использования.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

---

1. Откройте прибор. Смажьте нагревательные элементы небольшим количеством жира (масла).
2. Включите шнур электропитания в сеть. Загорится красная индикаторная лампочка.
3. При помощи регулятора температуры «4» установите необходимый режим нагрева. При этом загорится зеленая индикаторная лампочка.
4. Как только прибор нагреется до необходимой температуры, световой индикатор «6» погаснет. Откройте прибор и залейте тесто. Распределите тесто равномерно по поверхности нагревательного элемента, при этом не допускайте, чтобы оно выливалось за края.
5. Закройте прибор за верхнюю ручку и выпекайте вафлю примерно 3 минуты, в зависимости от выбранного температурного режима и желаемой степени поджарки.
6. 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.
7. При необходимости продолжить выпечку вафель, сразу залейте очередную порцию теста и повторите вышеописанную процедуру.

## **ОЧИСТКА**

---

1. Перед очисткой прибора всегда отключайте его от электросети и дайте остыть.
2. Обработайте корпус прибора и поверхность нагревательных элементов мягкой щеткой или влажной тканью, затем протрите насухо.
3. Не используйте абразивные чистящие средства и острые предметы, чтобы не повредить поверхность прибора.

## ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

---

### 1. ОБЫЧНЫЕ ВАФЛИ

**Ингредиенты (примерно на 18 вафель):**

- 4 яйца
- 1/2 л молока
- 500 г муки
- 150 г масла или маргарина
- 4 ст.л. сахара
- 2 ч.л. разрыхлителя

Отделить белки от желтков. Взбить белки. Растопить маргарин, немного остудить. Просеять муку, добавить сахар, разрыхлитель, растопленный маргарин, постепенно перемешивая. Ввести белки, продолжая перемешивать, затем желтки. Выпекать вафли в предварительно разогретой форме 3 минуты. Готовые вафли можно подавать с джемом, мороженым, сахарной пудрой либо промазать заварным кремом.

### 2. ЛЬЕЖСКИЕ ВАФЛИ

**Ингредиенты:**

- 500 г муки
- 250 г светло-коричневого (или белого) сахара
- 25 г сухих дрожжей (50 г свежих)
- 7 г соли
- 250 г сливочного масла или маргарина
- 2 яйца
- 1 пак ванильного сахара
- 175 мл молока

Смешать все ингредиенты кроме сахара, замесить тесто и оставить на 30 минут. Затем добавить в тесто сахар-песок, дать постоять еще 15 минут и выпекать в разогретой вафельнице.

### 3. БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

**Ингредиенты (примерно 15 вафель):**

- 750 г муки
- 300 г коричневого сахара
- 250 г масла
- 6 яиц
- 20 г свежих дрожжей

- 2 щепотки соли
- 1 ст.л. сахара
- немного молока или легкого пива.

Развести дрожжи в теплом молоке или пиве, добавить столовую ложку сахара, перемешать и оставить на 10 мин. В миске смешать муку с солью. В другой миске взбить желтки с сахаром, отдельно взбить белки. Растопить масло в кастрюльке.

Добавить дрожжи в муку, перемешать, добавить желтки, перемешать, добавить масло, и еще раз все перемешать. Добавить белки и аккуратно перемешать, сделать маленькие шарики из теста и оставить на 30 мин. Выпечь в вафельнице, подавать с теплыми или холодными с гарниром и без (лучше горячими, без гарнира). В вафли можно добавить корицу, ваниль, мед, ромовую эссенцию или ром, имбирь, гвоздику, мускат по вкусу.

#### **4. ВАФЛИ ОСОБЫЕ**

##### **Ингредиенты:**

- 5-6 яиц
- 1 стакан сахара
- 200 г слив. масла
- 0,5 стакана молока
- 1,5-2 стакана муки
- ванилин

Яйца, сахар взбить, добавить растопленное масло, молоко и ванилин. Перемешать. Добавлять муку и перемешивать до консистенции сметаны.

#### **5. ВАФЛИ ЛЮБИМЫЕ**

##### **Ингредиенты:**

- 5 яиц
- 1 стакан сахара
- 200 г маргарина
- 2 стакана муки

Яйца, сахар взбить, добавить растопленное масло. Перемешать. Добавлять муку и перемешивать до консистенции сметаны.

#### **6. ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ**

##### **Ингредиенты:**

- 250 г маргарина

- 5 яиц
- 1 стакан сахара
- муки как на оладьи

Маргарин разогреть, добавить сахар затем яйца. Все хорошо перемешать, добавить просеянную муку. Тесто не должно быть крутым. Вафли после выпечки сворачивать сразу, как только сняли формы. Крем любой.

## **7. ОБЫЧНЫЕ ДОМАШНИЕ ВАФЛИ**

### **Ингредиенты:**

- 250 г маргарина или масла
- 250 г сахара
- 6 яиц
- 500 г муки
- Сода
- Корка лимона
- Ванилин по вкусу
- Молоко

## **8. СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ**

### **Ингредиенты:**

- 125 г маргарина или масла
- 30 г сахара
- 100 г муки
- 4 яйца
- ванилин по вкусу
- 4 стол. ложки сливок
- Вода

## **9. СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ С ЛИМОНОМ**

### **Ингредиенты:**

- 125-250 г муки
- 1 стол. ложка сахара
- 8 яиц
- Щепотка соли
- Лимонная кислота
- 2 стакана горячих сливок
- 

Вафли посыпать сахарной пудрой и употреблять горячими.



**Примечание:**

Время и методы тепловой обработки, указанные в данном руководстве – ориентировочны. Для Ваших предпочтений приготовления блюд и личного вкуса рекомендуем Вам поэкспериментировать со временем и методами работы вафельницы, чтобы получить желаемые результаты.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Питание ..... 220-230В ~ 50Гц

Максимальная мощность ..... 1000Вт

- Корпус из нержавеющей стали
- Регулятор температуры
- Световой индикатор работы
- Рабочая поверхность: металлические пластины определенной формы
- Антипригарное покрытие

## ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

### Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора

### Срок службы прибора 3 года

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель:

«Нингбо Фри Трэйд Зон Флэтт Корп. Лтд.» Нингбо, Восточный Ксинтианди  
Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206

Сертификат соответствия  
РОСС CN.ME10.B10314 от 29.10.2009



### РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства	технический код	серийный номер
****	AA	*****
месяц	год	



Информационный центр ROLSEN-Россия:  
8-800-200-56-01  
125080, Москва, а/я 24  
[www.rolsen.ru](http://www.rolsen.ru) [www.rolsen.com](http://www.rolsen.com)

Rolsen