

امنیت شما و دیگران بسیار حائز اهمیت است. دستورهای ایمنی فراوانی را در این دفترچه راهنما و روی دستگاه برای شما تدارک دیده ایم. همیشه این دستورات را مطالعه کرده و از آنها پیروی کنید.

این علامت هشدار خطر است.



این علامت به شما در مورد خطرات بالقوه ای هشدار میدهد که میتواند منجر به آسیب جانی شما یا دیگران شود. تمام دستورهای ایمنی یا بعد از این علامت ظاهر میشوند یا بعد از کلمه "خطر" یا "هشدار". معنی این کلمات عبارت است از:

خطر: خطر مرگ یا جراحت شدید وجود دارد در صورتیکه بلافاصله از دستورالعمل پیروی نشود.

هشدار: ممکن است در صورت رعایت نکردن دستورالعمل خطر مرگ یا جراحت شما را تهدید کند.

تمام دستورات ایمنی شما را از خطرات بالقوه آگاه ساخته، طرز جلوگیری از این خطرات را آموزش میدهند و بیان میکنند که احتمال چه اتفاقی در صورت رعایت نکردن دستورات وجود دارد.

هنگام استفاده از دستگاه های الکتریکی، باید از دستورات ایمنی پیروی کنید تا خطر آتش سوزی، شوک الکتریکی، و یا آسیبهای شخصی کاهش پیدا کنند. این دستورات عبارتند از:

1. دستورالعمل را مطالعه کنید.
2. به سطوح داغ دست نزنید. از دستگیره استفاده کنید.
3. برای جلوگیری از شوک الکتریکی، سیم، دوشاخه و دستگاه را در زیر آب یا مایعات دیگر نگیرید.
4. هنگام استفاده دستگاه توسط کودکان یا در کنار کودکان، حتما از نزدیک مراقبت های لازم را انجام دهید.
5. هنگامی که از دستگاه استفاده نمیکنید، یا قصد تمیز کردن آن را دارید، دستگاه را از برق بکشید. قبل از سوار کردن قطعات یا جدا کردن آنها، منتظر شوید دستگاه خنک شود.
6. اگر سیم یا دوشاخه آسیب دید، یا دستگاه دچار مشکل شد، یا به هر صورت آسیبی به دستگاه رسید، از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز ببرید تا تحت آزمایش و تعمیر قرار بگیرد.
7. استفاده از وسایل جانبی که توسط KitchenAid توصیه نشده است، ممکن است خطرساز باشد.
8. دستگاه را خارج از خانه استفاده نکنید.
9. نگذارید که سیم از لبه میز آویزان باشد یا با سطوح داغ در تماس باشد.
10. دستگاه را در مجاورت گازهای گرم، یا وسایل پخت و پز قرار ندهید.
11. بعد از پختن کیک، دکمه On/Off را فشار دهید تا دستگاه را خاموش کنید. سپس دوشاخه را از پریز بکشید.
12. به غیر از موارد پیش بینی شده، از دستگاه استفاده نکنید.

هشدار: خطر شوک الکتریکی: منبع برق باید دارای اتصال به زمین باشد. از آداپتو نباید استفاده شود، از سیم رابط نباید استفاده شود. عدم رعایت این هشدارها، میتواند منجر به مرگ، آتش سوزی یا شوک الکتریکی شود.

ولتاژ: 120

هرتز: 60



توجه: اگر سه شاخه دستگاه با پریز برق شما تناسب ندارد، با یک متخصص مشورت کنید. از دستگیری سه شاخه خودداری کنید.

یک سیم کوتاه منبع تغذیه برای دستگاه تدارک دیده شده تا خطر ناشی از گره خوردن سیم یا پیچیدن به دور سیم دیگر را کاهش دهیم. از سیم رابط استفاده نکنید. اگر سیم خیلی کوتاه است، از یک الکتریکی بخواهید یک پریز در نزدیکی دستگاه تعبیه کند.

ویژگی های وافل ساز

واحد پخت با طراحی تجاری



واحد پخت چرخنده و دو طرفه با چرخش خود امکان تهیه وافل های یکنواخت با کمترین تخلخل را میدهد. درپوش بیکر ساخته شده از استیل ضدزنگ تراشیده می باشد، دسته های گرماسخت برای تماس با دست شما خنک می مانند.

سینی وافل نچسب



سینی به راحتی با یک دستمال کاغذی یا دستمال خیس پاک میشوند. کانال قطره ای ، حول سینی از ترشح مواد جلوگیری میکند.

پایه فلزی محکم



پایه فلزی بادوام، تکیه گاه محکمی را برای واحد پخت تدارک میبندد.

دماسنج درجه ای

دماسنج روی درپوش وافل ساز، مشخص میکند وافل سرد است، در حال گرم شدن است یا آماده است.



دکمه On/Off

فشاردن دکمه On/Off، دستگاه وافل ساز را خاموش و روشن میکند. هنگام روشن بودن دستگاه، چراغ

نشانگر روشن خواهد بود.



نشانگر گرمایش

چراغ نشانگر تا زمانی که دستگاه به گرمای مناسب برسد، فلاش میزند. هنگامی که درجه مناسب حاصل شد، بوقی شنیده میشود و چراغ نشانگر به صورت مداوم روشن میماند.



درجه تنظیم زمان

درجه را بچرخانید تا زمان پخت را با فواصل 15 ثانیه، از دو دقیقه و سی ثانیه تا ماکزیمم 5 دقیقه و سی ثانیه تنظیم کنید. درجه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان را افزایش دهید، در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان را کاهش دهید.



نمایشگر زمان پخت

باقیمانده زمان پخت را بر حسب دقیقه و ثانیه نشان میدهد.



دکمه START

زمانی که وافل ساز به گرمای مناسب رسید، دکمه START را فشار دهید تا شمارش معکوس ساعت آغاز شود.



دکمه RESET



بعد از فعال شدن زمان پخت، این دکمه را فشار دهید تا شمارش متوقف شود و نمایشگر زمان پخت به حالت پیش فرض برگردد. فشردن این کلید همچنین باعث توقف زنگ هشدار صفر شدن زمان میشود.

نشانگر پختن بیش از حد

وقتی زمان پخت به صفر میرسد، وافل ساز زنگ هشدار را به صدا در می آورد، پس زمینه نمایشگر زمان قرمز می شود، و ساعت زمانی که میگذرد را نشان میدهد. اگر وافل شما آماده نشده است، این زمان به شما کمک میکند کل زمان پخت را تعیین کنید.

خاموشی خودکار

5 دقیقه بعد از صفر شدن ساعت، دستگاه به صورت اتوماتیک خاموش میشود، مگر اینکه زمان سنج ریست شود. بعد از ریست شدن زمان سنج، و در صورتیکه کوک مجددی انجام نشود، دستگاه بعد از 2 ساعت خاموش خواهد شد.

حافظه زمان سنج

زمان سنج دستگاه آخرین زمان تنظیم شده را در حافظه خود ذخیره میکند، حتی اگر دستگاه از پریز کشیده شده باشد.

زنگ های پیام

زنگ های مختلف، وضعیت وافل ساز را مشخص می سازند. بعد از رسیدن به دمای مناسب یک زنگ به گوش میرسد. وقتی زمان سنج صفر میشود، دستگاه یک سری زنگ های مختلف ایجاد می کند.

پخت با دمای ثابت

دستگاه دارای ترموستات قابل تنظیم نمی باشد: وافل ها در دمایی ثابت برای حاصل شدن بهترین نتیجه، پخته میشوند. مقدار پختن وافل با تنظیم زمان، تعیین میگردد.

استفاده از وافل ساز

اولین استفاده از دستگاه

ممکن است در اولین استفاده کمی بو یا دود به مشام برسد. این موضوع کاملاً در فرآیند تولید عادی است. این بو بی خطر بوده و سریع از بین می رود، اما ممکن است کمی طعم وافل را برای پخت اول تغییر دهد. بهتر است این وافل ها را دور بریزیم. در هر بار استفاده از دستگاه بخار تولید میشود و ممکن است رطوبت روی درپوش دستگاه پخت تشکیل شود که کاملاً نرمال است. نکته: همیشه از دستگیره ها برای چرخاندن یا باز کردن درپوش این واحد استفاده کنید.

هشدار: خطر شوک الکتریکی: منبع برق باید دارای اتصال به زمین باشد. از آداپتو نباید استفاده شود، از سیم رابط نباید استفاده شود. عدم رعایت این هشدارها، میتواند منجر به مرگ، آتش سوزی یا شوک الکتریکی شود.



باز کردن وافل ساز

1. کابل برق را به پریز وصل کنید.

2. واحد پخت را بچرخانید تا درپوش دارای دماسنج در رو قرار بگیرد.
3. دکمه On/Off را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. چراغ نشانگر روشن شده و دستگاه شروع به گرمایش میکند.



4. منتظر شوید تا دستگاه به دمای مناسب برسد. وقتی دستگاه به دمای مناسب رسید، زنگی به گوش رسیده و چراغ نشانگر بدون انقطاع روشن می ماند. سوزن درجه دما سنج در حالت "ready" به

معنای آماده، قرار میگیرد.

5. زمان پخت را با چرخاندن درجه تنظیم زمان سنج تنظیم کنید. درجه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان نمایش داده شده بر روی نمایشگر افزایش یابد، و بالعکس. این زمان را میتوان با فواصل 15 ثانیه ای تنظیم کرد. کمترین زمان ممکن 2 دقیقه و 30 ثانیه و بیشتر زمان 5 دقیقه و 30 ثانیه می باشد. هر چه این زمان بیشتر باشد وافل سوخاری تر و تیره تر میشود. برای اولین پخت میتوانید زمان 3 دقیقه و 30 ثانیه را امتحان کنید.



6. درپوش دستگاه را با گرفتن دورترین نقطه دسته، باز کنید. مطمئن شوید که درپوش به طور کامل روی پایه قرار گرفته و سپس آن را رها کنید. در غیر اینصورت، ممکن است واحد پخت بعد از رها کردن دسته، بچرخد.



7. سینی وافل را با خمیر پر کنید. خمیر باید تقریباً سطح برآمده سینی را بپوشاند. درپوش را ببندید.

نکته: از کشیدن ابزار فلزی به دستگاه خودداری کنید، چراکه ممکن است سطح نجسب دستگاه را خدشه دار کند.



8. واحد پخت را بچرخانید تا طرف دیگر در رو قرار بگیرد.

نکته: صرف نظر از اینکه یک یا دو وافل درست میکنید، همیشه بعد از پر کردن سینی، آن را بچرخانید. این کار باعث میشود که هر دو سینی با خمیر پوشیده شوند و نتیجه بهتری حاصل شود.



9. دکمه شروع / استارت را فشار دهید تا شمارش معکوس دستگاه شروع شود.

نکته: شمارش معکوس تا زمانیکه دستگاه به دمای مناسب نرسد، آغاز نمیشود.

10. در صورت تمایل به تهیه دومین وافل، درپوش را باز کرده و سینی را به صورت یکنواخت با خمیر پر کنید. درپوش را ببندید.

11. واحد پخت را بچرخانید تا دماسنج در رو قرار بگیرد.

12. زمانیکه زمان سنج به صفر میرسد، یک سری زنگ به صدا در می آید، پس زمینه زمان سنج قرمز میشود و زمانی که میگذرد به نمایش در می آید.



13. درپوش را باز کرده و وافل را با ابزار غیر فلزی خارج کنید. اگر وافل دیگری در دستگاه است، واحد را بچرخانید، درپوش را باز کنید، و وافل را خارج کنید. اگر به پخت باید ادامه دهید، درپوش را ببندید تا به دمای مناسب برسد.



14. برای تهیه وافل های بیشتر، زمان سنج دستگاه را با فشردن دکمه RESET در حالت اولیه قرار دهید. پس زمینه زمان سنج آبی شده و زمان سنج به تنظیمات قبلی باز میگردد. سپس مراحل 5-13 را تکرار کنید.
نکته: دستگاه 5 دقیقه بعد از صفر شدن تایمر به صورت اتوماتیک خاموش میشود، مگر آنکه زمان سنج ریست شود.



15. با تمام شدن پخت، دکمه On/Off را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود. درپوش را باز بگذارید تا سرد شدن آن، تسریع شود.

کنسل کردن شمارش معکوس زمان سنج

برای کنسل کردن شمارش معکوس زمان سنج، دکمه RESET را فشار دهید. نمایشگر زمان سنج دستگاه به حالت قبلی باز میگردد. بعد از ریست شدن زمان سنج، با استفاده از درجه تنظیم زمان سنج، زمان پخت را تغییر دهید و با فشردن دکمه Start شمارش معکوس را آغاز کنید. اگر در عرض دو ساعت دکمه start فشرده نشود، دستگاه به صورت خودکار خاموش میشود.

راهنمای دستور غذا

- لازم نیست بیش از حد خمیر را میکس کنید. خمیر نرم، وافل را سفت میکند.

- در صورت نگهداری در ظروف در بسته درون یخچال و افل ها یک تا دو روز تازه میمانند. معمولا خمیر های مانده کمسفت میشوند، پس میتوانید به آن کمی آب یا شیر اضافه کرده و دوباره هم بزنید. خمیر سرد را کمی بیشتر باید پخت تا رنگ دلخواه را بگیرد.
- وافل هایی که دارای خمیر، روغن و تخم مرغ هستند نسبت به وافل هایی که بدون این ترکیبات پخته میشوند، راحت تر رنگ میگیرند.
- وافل هایی که کم چربی هستند، کمی سخت تر از سینی جدا میشوند. در اینصورت مقدار خمیر یا روغن آن را بیشتر کنید. بهتر است سینی وافل را با اسپری روغن چرب نکنید. این کار باعث بوجود آمدن لایه ای چسبناک میشوند که تمیز کردنشان سخت است.
- برای درست کردن وافل های سبک این کار را انجام دهید: در صورت استفاده از تخم مرغ، زرده تخم مرغ را به صورت مجزا در خمیر بریزید. سفیده آن را در ظرفی دیگر هم بزنید و قبل از پخت سفیده را به خمیر اضافه کنید.
- برای تشدید طعم وافل، از آرد آسیاب نشده استفاده کنید.
- پودر شیر جایگزین مناسبی برای شیر تازه بوده و نگهداری آن آسان تر است.

نکاتی در مورد پخت و سرو کردن وافل

- همیشه بعد از پر کردن سینی ، واحد پخت را بچرخانید، صرف نظر از اینکه یک یا دو وافل درست میکنید. این کار باعث پوشیده شدن قسمت بالایی و پایینی سینی میشود.
- سینی ها را بیش از حد پر نکنید. خمیر را در مرکز سینی ریخته و سپس به سمت لبه ها پخش کنید. خمیر باید سر برآمدگیها را تقریبا پر کند.
- از چرب کردن و اسپری روغن به سینی خودداری کنید، این کار باعث بوجود آمدن لایه ای چسبناک میشود که تمیز کردن آن سخت است. اگر احساس میکنید وافل به سینی میچسبد، خمیر یا روغن آن را بیشتر کنید.
- ریختن خمیر با پارچ بسیار راحت تر از ملاقه است.
- اگر میخواهید وافل های بیشتری بپزید، درپوش را بلافاصله بعد از برداشتن وافل ببینید تا دمای آن حفظ شود.
- وافل ها اگر روی سطح جامد قرار داده شوند، تردی خود را از دست میدهند. بهترین کار این است که وافل ها را روی یک شبکه فلزی قرار دهیم.
- برای تهیه وافل های زیاد، وافل های آماده شده را در فر گرم نگه دارید. وافل ها را تک تک روی سینی فر قرار دهید. همچنین میتوانید آنها را با قرار دادن در وافل ساز گرم کنید.
- وافل های اضافی را میتوان فریز کرد. ابتدا آنها را با پهن کردن روی سینی خنک کنید، سپس با کاغذ آنها را جدا کنید، و در کیسه فریزر قرار داده و در فریزر قرار دهید. هرزمان که مایل به مصرف آنها بودید، آنها را روی سینی فر قرار داده و در دمای 150 درجه سانتیگراد به مدت 10 دقیقه گرم کنید. وافل های فریز شده را میتوانید در قرار دادن در وافل ساز داغ شده به مدت 2.5 تا 3 دقیقه گرم کنید.

تمیز کردن وافل ساز

1. ابتدا مطمئن شوید که وافل ساز خاموش بوده، از برق کشیده شده و خنک شده باشد.
نکته: وافل ساز را زیر آب نبرید. از پاک کننده یا اسکاچ زیر استفاده نکنید.
2. درپوش را باز کرده و سینی ها را با حوله یا دستمال نم دار تمیز کنید.
3. قسمت خارجی دستگاه را با پارچه گرم و کف دار تمیز کنید، سپس آن را با دستمال نرم و خشک، پاک کنید. از مواد شستشوی ساینده یا اسکاچ زیر استفاده نکنید.

رفع مشکلات

دستگاه در استفاده اول ممکن است کمی دود یا بو ساطع کند. این موضوع کاملاً طبیعی است. این بو بی خطر بوده و سریع از بین میرود، اما ممکن است اولین وافلی که درست میکنید کمی بو بگیرد که توصیه میشود آن را دور بریزد. در هر بار استفاده از دستگاه، بخار تولید شده و روی درپوش ها رطوبت ایجاد میشود که طبیعی است. اگر نمایشگر زمان سنج خاموش ماند و واحد پخت گرم نشد:

پریز و سه شاخه را چک کنید. اگر سیم به برق وصل نیست آن را وصل کنید. اگر باز هم نمایشگر روشن نشد، فیوز مدار الکتریکی وافل ساز را جک کنید و مطمئن شوید مدار بسته است.

- اگر وافل نازک است یا دارای خلل است یا ناهموار است: همیشه واحد پخت را بعد از پر کردن با خمیر بچرخانید. این کار باعث میشود هر دو سینی بالا و پایین با خمیر پوشیده شود.
- اگر وافل ها خیلی روشن یا خیلی تیره هستند: اگر خیلی روشن هستند زمان پخت را افزایش دهید و بالعکس. زمان پخت تحت تاثیر فاکتور های زیاد است مثل: مواد وافل، دمای خمیر، و رطوبت محیط.

اگر مشکل با این اقدامات حل نشد، با خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.

وافل ماکادامیا با کره ماکادامیا سرخ شده

مواد لازم:

2.5 فنجان آرد

1 قاشق (5 میلی گرم) مخمر خشک فعال

1 قاشق (5 میلی گرم) شکر

0.5 قاشق نمک (2 میلی گرم)

0.5 قاشق جوز هندی (2 میلی گرم)

0.5 قاشق زنجفیل (2 میلی گرم)

0.5 فنجان آب (120 میلی گرم)

1.5 فنجان شیر (255 میلی گرم)

0.5 فنجان کره یا مارگارین (120 میلی گرم)

2 عدد تخم مرغ

2 قاشق شکر قهوه ای (30 میلی لیتر)

4/3 فنجان موز خرد شده

0.5 فنجان دانه ماکادامیا نمک خورده، سرخ شده

طرز تهیه:

در یک کاسه، آرد، مخمر، شکر، نمک، جوز و زنجفیل را مخلوط کنید و کنار بگذارید. در یک ماهیتابه آب، شیر و کره بریزید. با حرارت ملایم گرم کنید تا کاملاً داغ شود، و هم بزنید. ترکیب شیر را به مخلوط آرد اضافه کنید و هم بزنید. تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید. با پلاستیک روی آن را بپوشانید. در طول شب در یخچال بگذارید و یا در دمای اتاق برای یک ساعت بگذارید بماند. شکر، موز و دانه ها را اضافه کنید و هم بزنید. زمان دستگاه را برابر 3 دقیقه و 45 ثانیه قرار دهید. یک فنجان خمیر با به قسمت بالایی دستگاه اضافه کنید. دکمه start را فشار داده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را هم پر کرده و واحد پخت را بچرخانید. زمانی که سیگنال به صدا درآمد، اولین وافل را بردارید. و سپس دومین وافل را خارج کنید. به همین منوال باقی خمیر را نیز بپزید و با کره ماکادامیای تفت داده شده سرو کنید.

کره ماکادامیا

یک سوم فنجان کره یا مارگارین (80 میلی لیتر)، 2 قاشق موز خرد شده (30 میلی لیتر)، 2 قاشق دانه ماکادامیا نمک خورده سرخ شده

طرز تهیه:

در یک کاسه، کره و موز را له کنید. دانه ها را اضافه کرده و هم بزنید. حاصل این کار به اندازه 5 وافل کره میدهد (برای هر وافل، 1.5 قاشق کره).

هر وعده: حدود 710 کالری، 14 گرم پروتئین، 66 گرم کربوهیدرات، 45 گرم چربی، 22 گرم چربی ساتوره، 175 میلی گرم کلسترول و 640 میلی گرم سدیم.

وافل خامه ترش آلبالو

2 فنجان آرد (475 میلی لیتر)

2 قاشق شکر (30 میلی لیتر)

1 قاشق بیکنگ پودر (15 میلی لیتر)

نیم قاشق نمک (2 میلی لیتر)

یک فنجان آلبالوی خرد شده خشک

1.5 فنجان شیر (355 میلی لیتر)

نیم فنجان خامه ترش (120 میلی لیتر)

نیم فنجان کره مارگارین آب شده (120 میلی لیتر)

1 قاشق وانیل

2 تخم مرغ

کره و مارگارین ، شکر به صورت دلخواه

در یک کاسه بزرگ، آرد، شکر، بیکنگ پودر، کره، وانیل و تخم مرغ هارا مخلوط کنید و هم بزنید. مشکلی نیست اگر خمیر گوله گوله شود. دستگاه را برای 3 دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را به قسمت بالایی واحد پخت اضافه کنید. واحد را بسته، بچرخانید و قسمت دوم را پر کرده و دوباره واحد را بچرخانید.

با صدا درآمدن دستگاه، اولین وافل را بردارید. وافل دوم را خارج کنید. و برای باقی خمیر نیز همین کار را ادامه دهید. بر روی وافل در صورت تمایل میتوانید کره و شکر اضافه کنید.

این مقدار مواد به اندازه 5 وافل میباشد.

به ازاء هر وعده: حدود 560 کالری، 13 گرم پروتیین، 68 گرم کربوهیدرات، 27 گرم چربی، 16 گرم چربی ساتوره، 150 میلی گرم کلسترول و 790 میلی گرم سدیم.

وافل شکلاتی با خامه شکلاتی

2 فنجان آرد

1 فنجان شکلات نیمه شیرین

2 قاشق شکر

1 قاشق بیکنگ پودر

نیم قاشق نمک

نیم قاشق دارچین

یک و دوسوم فنجان شیر

یک سوم فنجان کره یا مارگارین آب شده

2 عدد تخم مرغ

طرز تهیه:

در یک کاسه بزرگ، آرد، شکر، بیکنگ پودر، شکلات، و دارچین را مخلوط کنید و هم بزنید. مشکلی نیست اگر خمیر گوله گوله شود. دستگاه را برای 3 دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را به قسمت بالایی واحد پخت اضافه کنید. واحد را بسته، بچرخانید و قسمت دوم را پر کرده و دوباره واحد را بچرخانید.

با صدا درآمدن دستگاه، اولین وافل را بردارید. وافل دوم را خارج کنید. و برای باقی خمیر نیز همین کار را ادامه دهید. وافل را با خامه سرو کنید.

طرز تهیه خامه:

مواد لازم:

نیم فنجان خامه، یک قاشق شکر، یک قاشق کاکائو.

تمام مواد را در داخل میکسر ریخته و هم بزنید تا سفت شود. روی آن را پوشانده و تا زمان مصرف در یخچال نگهداری کنید. این مواد برای تهیه 4 وافل مناسب است، و هر وافل یک چهارم فنجان خامه مصرف میکند.

به ازاء هر وعده: حدود 780 کالری، 16 گرم پروتئین، 90 گرم کربوهیدرات، 43 گرم چربی، 25 گرم چربی ساتورده، 195 میلی گرم کلسترول و 910 میلی گرم سدیم.

وافل گردویی با شربت دارچین

یک قاشق کره یا مارگارین، نیم فنجان گردوی خرد شده، یک قاشق شکر قهوه ای، یک هشتم قاشق دارچین، یک هشتم قاشق جوز هندی، یک هشتم قاشق فلفل سیاه، یک هشتم قاشق فلفل قرمز، یک هشتم قاشق میخک آسیاب شده، دو و سه چهارم قاشق پنیک و ارد وافل، یک و نصف فنجان آب، دو عدد تخم مرغ، نیم فنجان کره یا مارگارین آب شده.

طرز تهیه:

در یک ظرف کوچک یک قاشق کره را آب کنید. گردو، شکر قهوه ای، دارچین، جوز هندی، فلفل سیاه و قرمز، و میخک را اضافه کنید. برای 5 تا 7 دقیقه هم زده و بپزید، یا تا زمانی که گردو و دانه ها قهوه ای طلایی شوند. در یک ظرف بزرگ، آرد، آب، تخم مرغ ها، نیم فنجان کره، و گردو را هم بزنید.

زمان دستگاه را روی 4 دقیقه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را روی قسمت بالایی دستگاه ریخته، ببندید start را فشرده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را نیز پر کنید و بچرخانید. با به صدا درآمدن زنگ هشدار، وافل اول و سپس وافل دوم را بردارید. باقی وافل را آماده کنید و با شربت دارچین سرو کنید.

شربت

مواد لازم: نیم فنجان شربت افرا، یک چهارم قاشق دارچین، یک هشتم قاشق فلفل سیاه.

در یک ماهیتابه کوچک، تمام مواد را مخلوط کنید. با حرارت ملایم حرارت دهید تا گرم شود. این مواد برای 4 وافل کفایت میکند.

به ازاء هر وعده: حدود 740 کالری، 11 گرم پروتئین، 88 گرم کربوهیدرات، 38 گرم چربی، 18 گرم چربی ساتورده، 175 میلی گرم کلسترول و 1090 میلی گرم سدیم.

وافل پنیر بری زغال اخته

مواد لازم: 12 میلی لیتر پنیر بری، 3 فنجان آرد، 1 قاشق مخمر، نیم قاشق نمک، یک قاشق شکر، یک چهارم قاشق جوز هندی، یک فنجان زغال اخته خرد شده، 1.5 فنجان شیر، نیم فنجان آب، نیم فنجان کره یا مارگارین آب شده، 2 عدد تخم مرغ و در صورت تمایل شربت تمشک.

پنیر را به صورت قطعات کوچک خرد کنید، روی یک ظرف با فویل پهن کنید، در فریز گذاشته و بعد از یخ زدن روی آن را بپوشانید. در یک کاسه بزرگ، آرد، مخمر، شکر، نمک و جوز هندی را با ذغال اخته مخلوط کنید. و کنار بگذارید.

در یک ماهیتابه متوسط شیر، آب و کره بریزید. با حرارت ملایم و هم زدن آن را داغ کنید. مخلوط شیر و مخلوط آرد را ترکیب کنید و هم بزنید. تخم مرغ اضافه کرده و هم بزنید. با پلاستیک روی مخلوط را پوشانده و برای یک شب در یخچال نگهداری کنید یا در هوای اتاق یک ساعت بگذارید بماند.

پنیر هارا به خمیر اضافه کنید.

دستگاه را در 3 دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را روی قسمت بالایی دستگاه ریخته ، ببندیدف start را فشرده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را نیز پر کنید و بچرخانید. با به صدا درآمدن زنگ هشدار، وافل اول و سپس وافل دوم را بردارید. باقی وافل را آماده کنید و در صورت تمایل با شربت تمشک سرو کنید. این مواد برای 4 وافل کافی است.

به ازاء هر وعده: حدود 800 کالری، 23 گرم پروتئین، 99 کرم کربوهیدرات، 36 گرم چربی، 21 گرم چربی ساتور، 205 میلی گرم کلسترول و 780 میلی گرم سدیم.

وافل با دانه های دلچسب با خمیر عسل

مواد لازم: یک فنجان آرد، نیم فنجا آرد گندم، نیم فنجان دانه بذرك، یک سوم فنجان جودوسر، یک چهارم فنجان دانه گل آفتاب گردان، یک قاشق پودر بیکینگ، یک قاشق شکر قهوه ای، نیم قاشق نمک، یک و دوسوم فنجان شیر، یک سوم فنجان روغن سبزیجات، 2 عدد تخم مرغ.

طرز تهیه:

در یک کاسه بزرگ، آرد همه کاره، آرد گندم، دانه بذرک، جو، دانه گل آفتابگردان، بیکنگ پودر، شکر قهوه ای و نمک را اضافه کرده و به آن شیر، روغن و تخم مرغ اضافه کنید و هم بزنید.

زمان دستگاه را روی سه دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را روی قسمت بالایی دستگاه ریخته ، ببندیدف start را فشرده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را نیز پر کنید و بچرخانید. با به صدا درآمدن زنگ هشدار، وافل اول و سپس وافل دوم را بردارید. باقی وافل را آماده کنید و در صورت تمایل با کره عسل سرو کنید. این مواد برای 4 وافل کافی است.

مواد لازم برای تهیه کره: یک سوم فنجان کره یا مارگارین نرم شده، یک قاشق عسل

در یک کاسه کوچک تمام مواد را ترکیب کنید و کنار بگذارید. این مواد برای 4 وافل کافی است.

به ازاء هر وعده: حدود 730 کالری، 19 گرم پروتئین، 60 گرم کربوهیدرات، 50 گرم چربی، 16 گرم چربی ساتوره، 155 میلی گرم کلسترول و 900 میلی گرم سدیم.

وافل کاربونارا گوجه با کره پارمزان

مواد لازم: 6 قطعه بیکن، 2 قطعه سیر، 2 فنجان آرد، دوسوم فنجان پنیر پارمزان خرد شده، 3 قاشق ریحان تازه خرد شده یا یک قاشق ریحان خشک شده، یک قاشق بیکنینگ پودر، دو قاشق شکر، یک چهارم قاشق نمک، یک چهارم قاشق فلفل سیاه، یک و دو سوم فنجان شیر، دو عدد تخم مرغ، یک سوم فنجان روغن زیتون، یک سوم فنجان گوجه خشک خرد شده در روغن زیتون در یک ظرف کوچک، بیکن را بپزید تا قهوه ای شود. بیکن را برداشته و کنار بگذارید. ظرف را خالی کنید تا فقط یک قاشق از مواد آن باقی بماند. به آن سیر اضافه کنید، و در حرارت ملایم برای یک دقیقه بپزید، هم زده و کنار بگذارید.

در یک ظرف بزرگ، آرد، پنیر، ریحان، بیکنینگ پودر، شکر، نمک و فلفل را مخلوط کرده و به آن شیر، تخم مرغ و روغن، گوجه، بیکن و سیر را اضافه کرده و هم بزنید. زمان دستگاه را روی سه دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را روی قسمت بالایی دستگاه ریخته، بندیدید start را فشرده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را نیز پر کنید و بچرخانید. با به صدا درآمدن زنگ هشدار، وافل اول و سپس وافل دوم را بردارید. باقی وافل را آماده کنید و در صورت تمایل با کره پارمزان سرو کنید

طرز تهیه کره پارمزان

مواد لازم: 6 قاشق کره یا مارگارین نرم شده، یک قاشق مواد باقی مانده از گوجه خشک شده در آفتاب مانده در روغن زیتون، یک چهارم فنجان پنیر پارمزان خرد شده.

در یک ظرف کوچک مواد را مخلوط کنید. این مقدار مواد برای 4 وافل کافی است.

به ازاء هر وعده: حدود 820 کالری، 24 گرم پروتئین، 57 گرم کربوهیدرات، 56 گرم چربی، 22 گرم چربی ساتوره، 185 میلی گرم کلسترول و 1310 میلی گرم سدیم.

وافل چدار آرد ذرت

مواد لازم، یک و یک دوم فنجان آرد، نصف فنجان آرد ذرت، یک و یک سوم فنجان پنیر چدار خرد شده، یک قاشق بیکینگ پودر، دو قاشق شکر، نصف قاشق نمک، یک چهارم قاشق فلفل هندی، یک و دوسوم فنجان شیر، دو عدد تخم مرغ، یک سوم فنجان روغن سبزیجات، دو قاشق فلفل سبز خرد شده، میتوانید سالسا، خامه ترش و پنیر چدار خرد شده نیز به صورت دلخواه اضافه کنید.

در یک ظرف بزرگ، آرد، ذرت، پنیر، بیکینگ پودر، شکر، نمک، و فلفل هندی را مخلوط کنید. شیر، تخم مرغ، روغن و فلفل را اضافه کنید و هم بزنید. زمان دستگاه را روی سه دقیقه و 45 ثانیه تنظیم کنید. یک فنجان خمیر را روی قسمت بالایی دستگاه ریخته، ببندیدف start را فشرده و واحد پخت را بچرخانید. طرف دوم را نیز پر کنید و بچرخانید. با به صدا درآمدن زنگ هشدار، وافل اول و سپس وافل دوم را بردارید. باقی وافل را آماده کنید و در صورت تمایل با سالسا، خامه ترش، و پنیر چدار سرو کنید.

این مواد برای 4 وافل کافی است.

به ازاء هر وعده: حدود 630 کالری، 21 گرم پروتیین، 57 گرم کربوهیدرات، 36 گرم چربی، 14 گرم چربی ساتور، 150 میلی گرم کلسترول و 970 میلی گرم سدیم.

ضمانت نامه

گارانتی KitchenAid شامل موارد زیر می باشد.

طول مدت ضمانت نامه: در ایالات متحده، کلمبیا و کانادا و پرتریکو، دو سال ضمانت محدود برای استفاده خانگی از زمان خرید. قطعات این دستگاه در صورت نیاز توسط نمایندگی تعویض خواهند شد. این گارانتی معتبر نمیباشد اگر:

1. دستگاه برای غیر از مصارف خانگی به کار رود.
2. خسارات ناشی از تصادفات و استفاده نادرست باشد.
3. اگر دستگاه در کشوری خارج از محل خریداری شده استفاده شود.