Электрическая вафельница BREVILLE Duraceramic VST072X предназначена для приготовления 2 квадратных венских или бельгийских вафель размером около 10 см. Также можно готовить драники, оладьи из кабачков и другие продукты для правильного питания, творожные, сырные, овсяные вафли без использования масла. Антипригарное покрытие пластин и технология равномерного прогрева с обеих сторон позволяют приготовить как мягкие, так и хрустящие вафли. Ручки с защитой от ожога. Датчики: Термостат. Бельгийские, Венские, Гонконгские, Тонкие. Время приготовления одной порции составляет около 5-6 минут, рекомендуется использовать тесто консистенции жирной сметаны, которое должно быть тягучим, но не жидким.Информация приведена для ознакомления; уточнённые данные следует сверять с официальными источниками. Изображения созданы ИИ исключительно для иллюстрации и могут не совпадать с реальным внешним видом устройства.

Электровафельница BREVILLE DuraCeramic VST072X Инструкция на русском языке

Пожалуйста, прочтите и сохраните эти важные инструкции по технике безопасности.

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее, квитанцию и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если вы передаете этот прибор другим людям, пожалуйста, передайте им также инструкцию по эксплуатации.

Символы в руководстве пользователя

Важная информация, касающаяся вашей безопасности, отмечена специальным знаком. Важно соблюдать эти инструкции во избежание несчастных случаев и повреждения устройства:

(!) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Этот знак предупреждает вас об опасности для ваше здоровье и указывает на возможный риск получения травм.

(!) ВНИМАНИЕ: Этот знак указывает на возможную опасность для машины или других предметов.

(!) ПРИМЕЧАНИЕ: На этом знаке указаны советы и информация

-

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, прочтите эти инструкции перед началом эксплуатации прибора и сохраните их для дальнейшего использования.

Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

Дети не должны играть с прибором.

Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром.

Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет.

Никогда не используйте прибор под шкафами, занавесками или другими легковоспламеняющимися материалами.

Никогда не включайте прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Не прикасайтесь к металлическим частям прибора во время использования, так как они могут сильно нагреться.

Никогда не используйте этот прибор не по назначению. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

Не используйте его на открытом воздухе.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисной службой. Во избежание возникновения опасности обратитесь к специалисту.

• Всегда следите за тем, чтобы руки были сухими, прежде чем вынимать вилку из розетки или включать прибор.

• Всегда используйте прибор на устойчивой, безопасной, сухой и ровной поверхности.

• При использовании прибора на поверхностях, которые могут быть повреждены при нагревании, необходимо соблюдать осторожность. Рекомендуется использовать изолирующую прокладку.

• Запрещается устанавливать прибор на потенциально горячие поверхности (например, на газовую или электрическую плиту) или вблизи них.

• Никогда не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края рабочей поверхности, касался горячих поверхностей, а также чтобы он не запутывался, не захватывался и не пережимался.

• Не пользуйтесь прибором, если он был уронен или если имеются какие-либо видимые признаки повреждения.

• Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электрической розетки после использования, перед извлечением или заменой вафельных формочек и перед чисткой.

• Всегда давайте прибору остыть перед чисткой или хранением.

• Не погружайте корпус, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.

• Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.

--

ОБОЗНАЧЕНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. Защелка
2. Ручка
3. Установочные пазы
4. Нагревательные элементы

5. Индикатор включения (зеленый)
6. Индикатор готовности (желтый)
7. Кнопки фиксатора форм

8. Вафельные формы с покрытием "ДюраКерамик" (x2)
9. Штифты для позиционирования

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте вафельницу. Возможно, вы захотите сохранить упаковку для дальнейшего использования.

• Достаньте и тщательно вымойте вафельные формы, чтобы удалить все загрязнения и остатки технического масла, которые могут остаться в процессе изготовления (следуйте инструкциям в разделе "Очистка").

• Протирайте вафельницу снаружи мягкой влажной тканью. Крышку можно протереть мягкой сухой тканью.

(!) Обратите внимание, что при первом использовании вафельницы вы можете почувствовать легкий запах гари и немного дыма. Это совершенно нормально и скоро исчезнет.

ОСОБЕННОСТИ

Вафельные пластины с покрытием DuraCeramic

Вафельные пластины имеют эксклюзивное покрытие DuraCeramic. Это специальное натуральное керамическое покрытие предназначено для более быстрой и эффективной передачи тепла по сравнению со стандартными антипригарными покрытиями

- сокращает время приготовления ваших вкусных домашних закусок
- покрытие DuraCeramic устойчиво к царапинам
- это долговечный продукт. Безопасность достигается благодаря тому, что покрытие DuraCeramic" не содержит PTFE и PFOA, и это эксклюзивное покрытие долговечно и легко моется.

Покрытие "ДюраСерамик" предназначено для того, чтобы с легкостью выдерживать все нагрузки во время приготовления пищи.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАФЕЛЬНИЦЕЙ

(!) Соблюдайте осторожность при работе с горячими поверхностями. Вафельные пластины сильно нагреваются. НЕ прикасайтесь ни к каким деталям и не пытайтесь вынимать или заменять вафельные пластины, пока они полностью не остынут.

(!) Во время приготовления из-под вафельницы может выходить пар. Никогда не оставляйте вафельницу без присмотра во время ее использования.

1. Подключите вафельницу к электрической розетке и при необходимости включите ее. Загорится зеленый индикатор питания и вафельница начнет разогреваться.

2. Когда вафельница полностью нагреется, загорится желтая лампочка готовности. Эта лампочка во время приготовления они будут то загораться, то гаснуть.

3. Снимите защелку с ручки и откройте крышку.

4. Аккуратно вылейте смесь для теста на нижнюю форму для вафель. Для получения идеальных вафель мы рекомендуем наливать половник (примерно 75 мл) в центр каждой решетки вафельницы. Следите за тем, чтобы вафельная масса не переполняла форму, так как смесь может перелиться через края формы.

5. Закройте крышку. НЕ закрывайте защелку во время приготовления. Это позволит вафлям подняться и выпустить пар (вы можете заметить, что по мере поднятия вафель крышка слегка приподнимается). Готовьте вафли в соответствии с указанным в рецепте временем.

6. Когда вафли будут готовы, откройте крышку. Следите за тем, чтобы из них не выходил пар - мы рекомендуем использовать кухонное полотенце или перчатки для запекания. Извлеките вафли неметаллической лопаткой. Не используйте металлическую лопатку, так как это может повредить "дюракерамическую" поверхность формочек.

7. Отключите вафельницу от электросети. Если вафельница не используется, не включайте ее в розетку.

ЧИСТКА И УХОД

(!) Перед чисткой выньте вилку из розетки и выключите вафельницу, дайте ей полностью остыть. Никогда не погружайте корпус, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.

Никогда не используйте для чистки вафельницы стальную вату, губки для мытья посуды, абразивные чистящие средства или металлические инструменты.

1. Протирайте вафельные формы впитывающей бумагой или мягкой влажной тканью.

2. Протирайте вафельницу снаружи мягкой влажной тканью. Крышку можно протереть мягкой сухой тканью.

3. Снимайте по одной пластине за раз. Нажмите соответствующую кнопку и отодвиньте пластину от нагревательного элемента.

4. Опустите формы в теплую воду с мылом. Промойте чистой водой. Вытрите насухо мягкой тканью.

(!) Примечание: Мы рекомендуем мыть формы для запекания только вручную, в для сохранения "дюракерамического" покрытия.

5. Заменяйте по одной тарелке за раз. Вставьте установочные выступы в пазы, расположенные на шарнирной стороне вафельницы. Слегка надавите на форму, чтобы зафиксировать ее на нагревательном элементе.

(!) Примечание: Нижняя форма на несколько сантиметров меньше верхней. Каждая форма устанавливается только в соответствующее положение на вафельнице (снизу или сверху).

ХРАНЕНИЕ

1. Перед отправкой на хранение дайте вафельнице полностью остыть и убедитесь, что прибор чистый.

2. Зафиксируйте вафельные пластины вместе, защелкнув защелку. Оберните шнур в месте для хранения шнура.

3. Храните прибор вертикально. В качестве альтернативы, поставьте его на ровную поверхность, подальше от края и там, где его нельзя легко опрокинуть.

ПОДСКАЗКИ

• При приготовлении классического вафельного теста приготовьте убедитесь, что вы не слишком сильно размешали его. В идеале тесто должно получиться слегка комковатым. Если тесто получится однородным, вафли получатся тягучими и плохо поднимутся.

• Если вы готовите более 1 порции вафель, подержите их в духовке теплыми, пока не будут готовы остальные. Выложите в один слой на противень и поставьте в духовку на умеренный огонь. Таким образом, все желающие смогут насладиться горячими вафлями одновременно.

• Замораживать и разогревать вафли очень просто. Дайте им полностью остыть, а затем выложите 2 вафли, застелив каждую пергаментом для выпечки. Заверните в пищевую пленку или пакет для заморозки и отправте в морозильную камеру. Чтобы разогреть, просто положите замороженные вафли в тостер или под гриль.

Рецепты вафель

Классические вафли - на 12 порций

• 280 г обычной муки
• 2 ч.л. разрыхлителя
• 50 г сахарной пудры
• 1 ч.л. соли
• 425 мл молока
• 1 ч.л. ванильного экстракта
• 3 крупных яйца
• 125 г растопленного сливочного масла

1. Смешайте в миске муку, разрыхлитель, сахар и соль.

2. Взбейте молоко, ванильный экстракт и яйца в отдельной миске/

3. Сделайте углубление в сухих ингредиентах и добавьте молочную смесь вместе со сливочным маслом. Взбивайте до тех пор, пока тесто не станет однородным, но в нем все равно останутся небольшие комочки. Не перемешивайте слишком тщательно. Для достижения наилучшего результата оставьте тесто на несколько минут.

4. Разогрейте вафельницу до тех пор, пока не загорится индикатор готовности.

5. Смажьте обе вафельные пластины небольшим количеством кулинарного спрея на масляной основе, затем разлейте примерно равномерно распределите 75 мл теста по центру каждой формы для выпечки.

6. Опустите крышку, но не закрывайте защелкой. Готовьте около 7 минут до образования золотистой корочки.

Очень вкусные вафли с греческим йогуртом, свежими ягодами и капелькой меда. Количество вафель "Люкс" - 12 штук

• 250 г обычной муки
• 2 ч.л. разрыхлителя
• 1 ст.л. сахара
• 1 ч. л. соли

• 3 яичных желтка, взбитых
• 3 яичных белка, тщательно взбитых
• 400 мл молока
• 115 мл растительного масла

1. Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль в миске.

2. Взбейте молоко, яичные желтки и растительное масло в отдельной миске.

3. Сделайте углубление в сухих ингредиентах и добавьте молочную смесь. Взбивайте до получения однородной массы, тесто все равно будет слегка комковатым. Не перемешивайте слишком сильно.

4. Аккуратно добавьте взбитые белки, пока они не станут однородными, не перемешивайте слишком сильно.

5. Разогрейте вафельницу до тех пор, пока не загорится индикатор готовности.

6. Смажьте обе вафельные формы небольшим количеством кулинарного спрея на масляной основе, затем разлейте примерно равномерно распределите 75 мл жидкого теста по центру каждой решетки вафельной формы.

7. Опустите крышку, но не закрывайте ее защелкой. Готовьте около 7 минут до образования золотистой корочки.

Почему бы не попробовать приготовить вафли для пирога с лимонным безе? Сверху выложите лимонный творог, измельченное безе и взбитые сливки.

Шоколадные вафли – на 12 порций

• 200 г обычной муки
• 100 г сахарной пудры
• 45 г какао-порошка
• 1 ч.л. соли
• 1/2 ч.л. соды
• 450 мл молока
• 1 ч.л. ванильного экстракта
• 3 крупных яйца
• 60 г растопленного сливочного масла, остудить
• 110 г обычной шоколадной стружки

1. Смешайте муку, сахар, какао-порошок, соль и соду в миске.

2. Взбейте молоко, ванильный экстракт и яйца в отдельной миске.

3. Сделайте углубление в сухих ингредиентах и добавьте молочную смесь вместе со сливочным маслом. Взбивайте до получения однородного теста.

4. Всыпьте шоколадную крошку.

5. Разогревайте вафельницу до тех пор, пока не загорится индикатор готовности к приготовлению.

6. Смажьте обе вафельные формы небольшим количеством кулинарного спрея на масляной основе, затем равномерно влейте примерно по 75 мл смеси для теста в центр каждой решетки вафельницы.

7. Опустите крышку, но не закрывайте защелкой. Готовьте около 7 минут.

Почему бы не попробовать посыпать ванильным мороженым, измельченными фисташками и свежей малиной?

Многозерновые вафли с Чиа – 6 порций

• 250 мл пахты
• 190 мл молока
• 50 г лукового чатни
• 1 взбитое яйцо
• 2 ст.л. семян чиа
• 1 ч.л. ванильного экстракта
• 160 г пшеничной муки
• 40 г овсяных хлопьев
• 25 г молотого миндаля
• 2 ч.л. разрыхлителя
• 2 ч.л. сахара
• 1/4 ч.л. соли

1. Смешайте пахту, молоко, луковый чатни, яйцо, семена чиа и ванильный экстракт в миске среднего размера. Оставьте на 2 минуты, чтобы семена чиа пропитались и загустели.

2. Смешайте муку, овсяные хлопья, молотый миндаль, разрыхлитель, сахар и соль в отдельной миске.

3. Сделайте углубление в сухих ингредиентах, добавьте молочную смесь и взбивайте, пока не получится густое однородное тесто.

4. Разогрейте вафельницу до тех пор, пока не загорится индикатор готовности.

5. Смажьте обе вафельные формы небольшим количеством кулинарного спрея на масляной основе, затем равномерно вылейте примерно по 75 мл смеси для теста в центр каждой решетки вафельной формы.

6. Опустите крышку, но не закрывайте ее на защелку. Готовьте около 7 минут до образования золотистой корочки.

Если вы хотите вкусно перекусить в любое время, почему бы не подать эти вафли с вяленым шпинатом и яйцом-пашот всмятку?

Картофельные вафли – на 6 порций

• 2 ст.л. сливочного масла
• 1 луковица, мелко нарезанная
• 1 ч.л. мелко нарезанного чеснока
• 360 г картофельного пюре
• 30 г обычной муки
• 2 яйца
• 1/4 ч.л. соли
• 1/4 ч.л. молотого черного перца

1. Слегка обжарьте лук и чеснок на сливочном масле до мягкости (около 5-7 минут).

2. Выложите картофельное пюре в миску и добавьте луковую смесь, муку, яйца и приправы. Хорошо перемешайте, чтобы получилось однородное густое тесто.

3. Разогрейте вафельницу до тех пор, пока не загорится индикатор готовности.

4. Смажьте обе вафельные формы небольшим количеством кулинарного спрея на масляной основе, затем равномерно влейте примерно по 75 мл смеси для теста в центр каждой решетки вафельницы.

5. Опустите крышку, но не закрывайте ее защелкой. Готовьте в течение 7 минут до золотистой корочки.

Почему бы не подать картофельные вафли с тонко нарезанным стейком, рукколой и бальзамическим соусом?