

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ
МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1 (с 6 предустановленными программами)**

МОДЕЛЬ: KEN4118


KENWELL

**RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
С РЕЦЕПТАМИ**



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ - МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1
С 6 ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫМИ ПРОГРАММАМИ
МОДЕЛЬ: KEN4118**

Уважаемый покупатель!

Поздравляем с приобретением бытовой техники торговой марки KENWELL. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Технические характеристики:

Напряжение: 220 - 240 В~ / Частота: 50/60 Гц

Мощность: 2000-2400 Вт макс.

6 предустановленных программ (работа двух рабочих поверхностей одновременно)

2 режима работы: работа нижней рабочей поверхности / работа двух рабочих поверхностей одновременно

Мультигриль KEN4118 совмещает в себе 3 устройства – контактный гриль, барбекю-гриль, и вафельницу. Элегантный современный дизайн выгодно впишется в интерьер любой кухни. Мультигриль при своих средних размерах имеет вместительные съемные панели и не займет много места даже на самой маленькой кухне. Он станет вашим незаменимым помощником в приготовлении изысканных и разнообразных блюд как в ресторане. С данным прибором вы с легкостью приготовите сочные мясные и рыбные стейки, котлеты, морепродукты, шашлык, овощи и фрукты гриль, сэндвичи, гамбургеры, шаурму, венские вафли, блинчики, сырники и запеканки, а также порадуете семью разнообразными завтраками. Пользоваться прибором очень просто и комфортно благодаря удобной цифровой панели управления. Большой и яркий цифровой дисплей отображает всю необходимую информацию. Вы можете использовать 6 предустановленных программ приготовления или выбрать один из режимов и установить температуру и время самостоятельно. Регулируемый термостат и таймер позволяют менять параметры в процессе приготовления. Прибор издает звуковой сигнал о готовности к работе и об окончании работы. Рабочая ручка из литого алюминия с силиконовым рукавом безопасна в эксплуатации. В комплекте к прибору поставляется 4 съемные панели из литого алюминия: 2 двухсторонние панели – одна сторона рифленая, другая плоская и 2 односторонние панели для выпекания вафель. Панели с высококачественным антипригарным японским покрытием Daikin можно мыть в посудомоечной машине. В приборе установлен съемный поддон для сбора жира, который так же можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендации покупателю

При покупке прибора необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Необходимо проверить наличие гарантийного талона и правильность его заполнения (наличие печати продавца и покупателя). Если гарантийный талон не заполнен, вы можете предоставить чек (кассовый или в электронном виде) при обращении в сервисный центр за обслуживанием. Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. Документация, прилагаемая к прибору, при утере не возобновляется. Если невозможно определить дату покупки, то гарантийный срок определяется, начиная с даты производства изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Он не должен использоваться в коммерческих целях. Ненадлежащее использование освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств. - Несоблюдение мер предосторожностей может стать причиной поражения электрическим током, опасным для жизни. - Используйте прибор только на твердой, плоской, сухой и термостойкой поверхности. - Всегда располагайте прибор подальше

от края рабочей поверхности, во избежание опрокидывания. - **ВНИМАНИЕ!** Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 30 сантиметров со всех сторон прибора, для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. - Не ставьте прибор под шкафы, жалюзи или шторы, во избежание пожароопасных ситуаций. - Не блокируйте вентиляционные отверстия прибора. Не накрывайте прибор во время эксплуатации, так как это может привести к возгоранию! - Во избежание поражения электрическим током не вставляйте инородные предметы в прибор. - Во избежание пожара, не допускайте соприкосновения прибора с легко воспламеняющимися материалами, как шторы, драпировка, диван, стены и т.п. - Не используйте прибор на открытом воздухе или вблизи воды. - Перед первым подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в вашей сети. - Перед использованием удлинителя убедитесь, что он подходит для такой нагрузки, иначе он может перегреться и вызвать опасность пожара. - Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с дистанционным управлением. - Во избежание короткого замыкания не подключайте два мощных прибора к одной электрической розетке. - Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с частями прибора, которые нагреваются во время его работы. - Не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.). - Не устанавливайте прибор / аксессуары на или возле нагревательных приборов и поверхностей. - Не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей. - Не эксплуатируйте прибор с туго натянутым сетевым шнуром. - Подключайте /отключайте прибор к/от сети только сухими руками, взявшись за вилку прибора. Не тяните за электрошнур при отключении от сети. Следите, чтобы вилка и электрошнур были всегда чистыми и сухими. - Используйте оригинальные аксессуары. Использование дополнительных приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению прибора или покрытия и риску получения травм. Это также аннулирует гарантию на прибор. - Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без съемных панелей. - Не используйте прибор с одной панелью! - Устанавливайте в прибор только чистые сухие съемные панели. - Не помещайте в прибор следующие материалы: бумагу, картон, пластик, дерево и т.п. - В приборе можно использовать фольгу и формы для выпечки из фольги. - **Внимание!** Данный прибор не содержит обслуживаемых пользователем деталей. Ремонтируйте прибор только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно! При обнаружении вскрытия прибора гарантия на прибор будет аннулирована. - Не используйте прибор после неисправности, или если он упал или был поврежден каким-либо образом. - Не подвергайте прибор ударам и падениям. - Не роняйте и не ударяйте панели! Не трите панели друг о друга, во избежание повреждения антипригарного покрытия. - Не используйте прибор мокрыми или влажными руками. - Используйте кухонные рукавицы или прихватки при установке или извлечении панелей из горячего прибора. - Используйте деревянные/силиконовые кухонные приборы для переворачивания / извлечения продуктов питания. Не используйте острые кухонные приборы, т.к. они могут повредить антипригарное покрытие. Не разрезайте пищу непосредственно на панелях! - Температура некоторых частей данного прибора высока во время приготовления пищи и в течение некоторого времени после его использования. Для открытия крышки беритесь за силиконовый рукав (1А) на рабочей ручке. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, деталям, внутренней части прибора, панелям и нагревательным элементам. Отключите прибор от сети и дайте полностью остыть (как минимум 30 минут), перед любыми манипуляциями. Соблюдайте осторожность при извлечении горячих панелей. - Во время эксплуатации из прибора идет горячий пар. Соблюдайте осторожность. Не подставляйте части тела под выходящий пар! Не склоняйтесь над прибором во время изъятия продуктов или проверки их степени готовности. - **ВНИМАНИЕ!** Не наливайте жидкости, масло или жир на панели, кроме жидкого теста для выпечки! Если же вы решили использовать масло, смешайте продукты с маслом в отдельной таре, затем аккуратно переложите продукты на панели, либо смазывайте или сбрызгивайте панели, или продукты маслом,

используя силиконовую кисточку до или в процессе приготовления. - Не оставляйте/храните сырые/готовые продукты в приборе. - При первом использовании прибора может появиться легкий запах или небольшое количество дыма. Это нормально явление и не является дефектом прибора. Остатки производственной смазки выгорят через короткое время, и дым, и запах исчезнут. - Не используйте прибор без съемного поддона для сбора жира. - Не допускайте переполнения поддона для сбора жира выше отметки MAX. - Не оставляйте работающий/горячий прибор без присмотра. - Уделяйте повышенное внимание, если прибор используется в присутствии детей. - Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором. - Если электрошнур прибора поврежден, немедленно прекратите использование прибора и обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены. Не чините прибор самостоятельно. - Не переворачивайте подключенный / рабочий / горячий прибор вверх дном. - Не обматывайте электрошнур вокруг корпуса прибора для хранения. Это может повредить оплетку шнура. - Не используйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным электрошнуром / вилкой. - Не подключайте прибор к поврежденной сетевой розетке. - Не перемещайте рабочий или горячий прибор, а также с продуктами и с жидкостью в поддоне для сбора жира. Перед перемещением выключите прибор, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему полностью остыть. Извлеките продукты и слейте жидкость из поддона для сбора жира. Несите остывший прибор, обхватив обеими руками. С боков прибора имеются специальные выемки для удобства перемещения (10). Придерживайте электрошнур в одной руке. - Очищайте прибор после каждого использования перед новой закладкой продуктов. Некоторые продукты питания могут содержать большое количество жидкости, которая активно выделяется в процессе приготовления. Не допускайте скопления жира и сока на панелях! Удаляйте жир, масло и жидкость после каждого использования для предотвращения возгорания. Для очистки используйте многослойной бумажное полотенце или чистую влажную многослойную ткань. Можно использовать силиконовые принадлежности. Соблюдайте осторожность при очистке. - После использования отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть перед очисткой. - Не используйте для очистки абразивные, химические или спиртосодержащие чистящие средства, полироли, мочалки, металлические губки и острые предметы. - Не подвергайте панели резким температурным перепадам. Не погружайте горячие панели в холодную воду. Данное действие ухудшает качество антипригарного покрытия панелей и сокращает срок службы покрытия. - Не погружайте шнур, вилку и прибор в воду или любую другую жидкость. Не наливайте в прибор воду! Аксессуары прибора пригодны для очистки в посудомоечной машине. См. раздел ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ. - Данный прибор предназначен для приготовления пищи и не должен использоваться для иных целей, и никаким образом не должен ни модифицироваться, ни вскрываться. - Этот прибор может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, или при отсутствии опыта и знаний при условии, что за этими людьми ведется постоянный контроль, они знают о том, как безопасно пользоваться прибором и о рисках, связанных с прибором. - Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет и без надзора за ними. - Храните прибор чистым в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте, недоступном для детей. При хранении не ставьте на прибор какие-либо предметы.



ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, так как электроприбор содержит электрические и электронные компоненты не пригодные для утилизации с бытовым мусором. Сдавая прибор на утилизацию, вы сохраняете природу. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство.

ВНИМАНИЕ! Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его свойств.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Электрический контактный гриль - Мультигриль 3 в 1 Модель: KEN4118

Дата производства: 02.2024 / Срок хранения: не ограничен. По всем вопросам и жалобам обращаться в информационный центр. Тел.: 8(925)507-74-46; e-mail: ves-opt@inbox.ru
Телефон технолога для консультаций по использованию прибора: +79268833367

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1А.СИЛИКОНОВЫЙ РУКАВ (СЪЕМНЫЙ) / 1. РАБОЧАЯ РУЧКА ИЗ ЛИТОГО АЛЮМИНИЯ

Примечание: при совершении любых манипуляций с горячим прибором беритесь за силиконовый рукав 1А рабочей ручки. / 2. КРЫШКА Примечание: механизм «демпфер», встроенный в крышку регулирует положение крышки в зависимости от толщины куска приготавливаемого продукта. / 3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ / 4.СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ

5. КРЕПЕЖ ПАНЕЛЕЙ

6. КНОПКА РАЗБЛОКИРОВКИ

ПАНЕЛЕЙ / 7. ОСНОВАНИЕ ПРИБОРА / 8. ЦИФРОВАЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / 9. СЪЕМНЫЙ ПОДДОН

ДЛЯ СБОРА ЖИРА / 10. ВЫЕМКА ДЛЯ УДОБСТВА ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПРИБОРА (с обеих сторон корпуса)

11. НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ / 12. СКОБА ДЛЯ НАКЛОНА ПРИБОРА

СКОБА ДЛЯ НАКЛОНА ПРИБОРА (используйте скобу по своему желанию) в закрытой крышкой, либо с крышкой открытой на 90 градусов. Установленная в днище прибора металлическая скоба способствует более эффективному вытеканию жира и жидкости в поддон для сбора жира. Поднимите скобу до упора (смотрите рис. 1 и 2). Установите прибор на плоскую, горизонтальную, жаропрочную, нескользкую поверхность, подальше от края поверхности.

Обратите внимание! С выдвинутой скобой прибор может скользить по рабочей поверхности при совершении различных манипуляций с прибором. Упритесь пальцами одной руки в основание прибора (7), другой рукой открывайте или закрывайте крышку (смотрите рис. 3). Бегеритесь выходящего из прибора горячего пара, брызг и т.п.! При использовании прибора с выдвинутой скобой, следует также протирать панели от остатков жира, масла и сока сразу же после изъятия готовой пищи и перед новой закладкой продуктов. Вовремя очищайте поддон для сбора жира. Не допускайте переполнения жидкостью выше отметки MAX!



РУССКИЙ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РЕГУЛЯТОР МЕНЮ ДЛЯ ВЫБОРА ОДНОЙ ИЗ 6 ФУНКЦИЙ / 2. КНОПКА АКТИВАЦИИ ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ / 3. КНОПКА АКТИВАЦИИ НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ / 4. СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР КНОПКИ АКТИВАЦИИ ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ / 5. СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР КНОПКИ АКТИВАЦИИ НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ / 6. ЖК ДИСПЛЕЙ / 7. ИНДИКАТОР ТАЙМЕРА / 8. ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ / 9. КНОПКА СТАРТ / 10. КНОПКА СТОП (ОТМЕНА) / 11. РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

АКСЕССУАРЫ: 4 СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ, 1 СЪЕМНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ с высококачественным антипригарным покрытием DAIKIN (Япония). Данное покрытие позволяет в большинстве случаев готовить продукты без масла, однако если это необходимо, можно слегка смазать панели растительным или сливочным маслом.

2 ДВУХСТОРОННИЕ ПАНЕЛИ: одна СТОРОНА рифленая, другая СТОРОНА плоская

Рифленая поверхность А превосходно подходит для жарки мясных и рыбных стейков, котлет, гамбургеров, курицы, овощей и фруктов гриль. **Плоская поверхность В** подходит для приготовления яичницы, тостов, сэндвичей, панини, блинов и оладьев, грудинки, морепродуктов и т.д. Плоская панель также используется для запекания в форме, разморозки и разогрева продуктов.

2 ОДНОСТОРОННИЕ ПАНЕЛИ С для выпечки превосходных вафель.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ Извлеките прибор из упаковки. После транспортировки прибора при низких температурах прибор необходимо оставить в теплом помещении на 2 часа перед использованием. При необходимости удалите рекламные наклейки. Протрите корпус прибора и нагревательные элементы влажной, а затем сухой тканью. Предупреждение: никогда не погружайте прибор, электрошнур с вилкой в воду или любые другие жидкости! Извлеките съемные панели, поддон для сбора жира и промойте в теплой воде мягкой губкой с использованием обычного жидкого моющего средства для посуды. Не используйте абразивные, щелочные, химические или спиртосодержащие чистящие средства, полироли, мочалки, металлические губки и острые предметы для очистки прибора, панелей и поддона. Тщательно просушите панели и поддон перед установкой в прибор. Перед подключением прибора к сети полностью размотайте сетевой шнур. Установите прибор на твердой, плоской, сухой и **термостойкой** поверхности, подальше от края, во избежание опрокидывания.

В днище основания имеются вентиляционные отверстия, которые запрещается блокировать.

Вставка панелей в прибор

- Установите прибор в открытое положение (рис 1.). Вставляйте панели по одной в крепления (рис 2.), прижмите до характерного щелчка. Каждая панель может быть вставлена в верхнее или нижнее место для установки. / **Извлечение панелей из прибора**

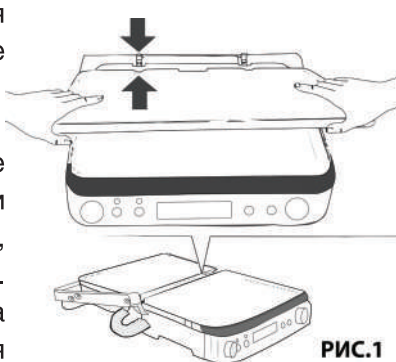


РИС.1

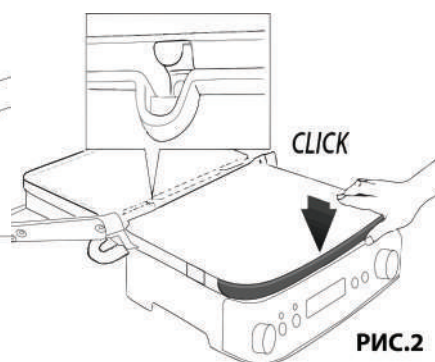


РИС.2

Откройте крышку гриля примерно на 60° (см. рис.3). С усилием нажмите на кнопку разблокировки (6), и панель выйдет из крепления основания. Возьмитесь за панель двумя руками и извлеките из прибора. Для изъятия панели из крышки с усилием нажимайте на кнопку разблокировки (6) одной рукой и одновременно придерживайте панель другой рукой для предотвращения падения панели. Извлеките панель. **Соблюдайте осторожность при изъятии горячих панелей, так как существует опасность ожогов! Снимайте или меняйте панели, когда прибор остынет или посредством прихваток или кухонных перчаток. Внимание! Не роняйте и не ударяйте панели! Не трите панели друг о друга, во избежание повреждения антипригарного покрытия.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед эксплуатацией убедитесь, что поддон для сбора жира установлен в прибор. В процессе готовки жир и сок сливаются в поддон через канавки съемных панелей (рис.4). Не допускайте переполнения поддона выше отметки MAX. При наполнении вовремя сливайте жидкость. Для изъятия поддона для сбора жира выдвиньте его из посадочного места в сторону (рис.5). По окончании эксплуатации очистите поддон и просушите перед установкой в прибор.

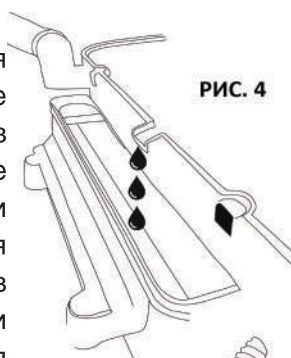


РИС. 4

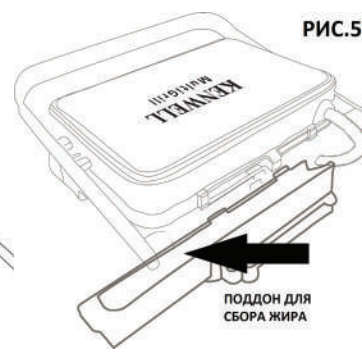
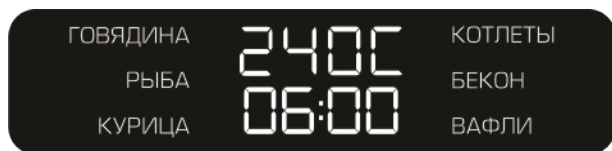


РИС.5

Подключите прибор к сети. Прибор издаст однократный звуковой сигнал, на дисплее загорятся все индикаторы, а затем погаснут. На дисплее появится надпись OFF (выкл.). Прибор находится в режиме ожидания.



6 ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ

Покрутите **РЕГУЛЯТОР МЕНЮ (1)** для выбора одной из 6 предустановленных программ. На дисплее будет мигать программа. Крутите регулятор (1) в любую сторону для выбора программы.

Ознакомьтесь с таблицей 1 для установки времени и температуры.

Таблица 1

ПРОГРАММА	ТЕМПЕРАТУРА, °C (по умолчанию)	ВРЕМЯ, мин. (по умолчанию)	ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР, °C	ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ, мин.
ГОВЯДИНА	240	6	200-240 (шаг в 5 °C)	3-10 (шаг в 30 секунд)

РЫБА	200	7	200-240 (шаг в 5 °С)	3-10 (шаг в 30 секунд)
КУРИЦА	240	6	200-240 (шаг в 5 °С)	3-10 (шаг в 30 секунд)
КОТЛЕТЫ	200	6	200-240 (шаг в 5 °С)	3-10 (шаг в 30 секунд)
БЕКОН	190	3	180-240 (шаг в 5 °С)	3-10 (шаг в 30 секунд)
ВАФЛИ	175	6	150-220 (шаг в 5 °С)	4-20 (шаг в 30 секунд)

Примечание: приведенные в инструкции рецепты по программам были апробированы по времени и температуре по умолчанию.

НАГРЕВ

для 6 ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ ПРОИСХОДИТ НАГРЕВ ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ ПАНЕЛЕЙ ОДНОВРЕМЕННО. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР С ЗАКРЫТОЙ КРЫШКОЙ.

Для изменения температуры и времени покрутите **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)**. Покрутите регулятор для изменения температуры (шаг в 5 °С), затем нажмите на регулятор. На дисплее замигает время. Покрутите регулятор для изменения времени (шаг в 30 секунд).

Примечание: Если в течение 10-15 секунд не производить никаких манипуляций с панелью управления, прибор перейдет в режим ожидания и на дисплее появится надпись OFF (выкл.).

Если вы выбрали какую-либо программу, нажмите на **КНОПКУ СТАРТ (9)**. Прибор перейдет в режим предварительного прогрева. На дисплее будет гореть название программы и надпись «PrE» - означает - прогрев. **Осуществляйте прогрев с закрытой крышкой!**



Примечание: При первом использовании прибора может появиться легкий запах или небольшое количество дыма. Это нормальное явление и не является дефектом прибора. Остатки производственной смазки выгорят через короткое время, и дым, и запах исчезнут.

В процессе прогрева функционирует только **КНОПКА СТОП (10)**. Если нажать на **СТОП** на дисплее появится надпись **OFF (выкл.)**. Прибор перейдет в режим ожидания.

По завершении предварительного прогрева прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал о готовности к работе. Надпись PrE будет мигать. Название программы будет гореть постоянно.

*Примечание: Если в течение 30 минут не производить никаких манипуляций с панелью управления, прибор выключится и на дисплее появится надпись **OFF (выкл.)**. Прибор перейдет в режим ожидания.*

Выложите продукты на нижнюю панель, закройте крышку, прижмите продукты, не прилагая чрезмерных усилий, и нажмите на кнопку **СТАРТ**. На дисплее высветятся выставленная температура и время. Название программы будет гореть постоянно. Прибор начнет обратный отсчет.

*Примечание: если вы хотите изменить время и температуру в процессе приготовления, нажмите однократно на **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)**. Температура на дисплее замигает. Покрутите **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)** в любую сторону для изменения температуры, затем однократно нажмите на **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)**. Замигает время. Покрутите **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)** в любую сторону для изменения*

времени. После установки цифры перестанут мигать. Таймер начнет обратный отсчет. По окончании времени прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «donE» (готово).

Откройте крышку прибора, взявшись за силиконовый рукав (1А) на рабочей ручке. Извлеките продукты с помощью силиконовых или деревянных кухонных принадлежностей. Не используйте металлические приборы!

ВНИМАНИЕ! Очищайте панели сразу после каждого использования. Удаляйте остатки пищи, крошки, жир, масло и жидкость, используя многослойное бумажное полотенце или чистую влажную ткань, свернутую в несколько слоев. Соблюдайте осторожность при очистке!

Для отключения или продолжения работы с прибором нажмите на **КНОПКУ СТОП** и на дисплее появится надпись “OFF” (выкл.).

Память

Прибор запоминает ваши последние настройки. При очередном использовании на дисплее высветятся последние настройки температуры и времени. Если вы хотите стереть свои настройки, нажмите на **КНОПКУ СТОП** и удерживайте 3 секунды, прибор издаст однократный звуковой сигнал, на дисплее будет гореть OFF. При следующем использовании прибор будет высвечивать заводские настройки по умолчанию (смотрите таблицы 1 и 2).

СВОБОДНАЯ УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ

Выберите один из двух режимов работы, нажав на соответствующую кнопку.

Смотрите Описание прибора: **Кнопка активации верхней и нижней рабочих поверхностей (2) Кнопка активации нижней рабочей поверхности (3).**

После нажатия на одну из кнопок индикатор кнопки будет мигать. На дисплее высветятся установленные по умолчанию температура и время. Смотрите таблицу 2

Таблица 2

РЕЖИМ НАГРЕВА	ТЕМПЕРАТУРА, °С (по умолчанию)	ВРЕМЯ, мин. (по умолчанию)	ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР, °С	ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ, мин.
ВЕРХ-НИЗ	240	5	80-240 (шаг в 5 °С)	30 секунд - 60 минут (шаг в 30 секунд)
НИЗ	180	10	80-220 (шаг в 5 °С)	30 секунд - 60 минут (шаг в 30 секунд)

Примечание: Если в течение 10-15 секунд не производить никаких манипуляций с панелью управления, прибор выключится и на дисплее появится надпись OFF (выкл.). Прибор перейдет в режим ожидания.

Для выбора температуры покрутите **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)** в любую сторону. Учитывайте следующие диапазоны температуры: 80-240 °С (шаг в 5 °С). После выбора температуры нажмите на **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ(11)**, температура перестанет мигать, и начнет мигать время. Для выбора необходимого времени покрутите **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11)** в любую сторону. Учитывайте установки времени: 30 секунд – 60 минут (шаг в 30 секунд). Нажмите на кнопку START (старт), прибор перейдет в режим предварительного прогрева. На дисплее высветится надпись «PrE». Индикатор кнопки будет гореть постоянно.



Примечание: Если используется режим верх-низ – работа верхней и нижней рабочих поверхностей, то предварительный прогрев должен осуществляться с закрытой крышкой.

По завершении предварительного прогрева прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал о готовности к работе. Надпись PrE будет мигать.

Примечание: Если в течение 30 минут не производить никаких манипуляций с панелью управления,

прибор выключится и на дисплее появится надпись OFF (выкл.). Прибор перейдет в режим ожидания. Выложите продукты на нижнюю панель, закройте крышку, прижмите продукты, не прилагая чрезмерных усилий, и нажмите на кнопку СТАРТ. На



дисплее высветятся выставленная температура и время. Прибор начнет обратный отсчет.

Примечание: если вы хотите изменить время и температуру в процессе приготовления, нажмите однократно на РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11). Температура на дисплее мигает. Поверните РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11) в любую сторону для изменения температуры, затем однократно нажмите на РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11). Мигает время. Поверните РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ (11) в любую сторону для изменения времени. После установки цифры перестанут мигать. Таймер начнет обратный отсчет. По окончании времени прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «done» (готово).

Откройте крышку прибора, взявшись за силиконовый рукав (1A) на рабочей ручке. Извлеките продукты с помощью силиконовых или деревянных кухонных принадлежностей. Не используйте металлические приборы!

ВНИМАНИЕ! Очищайте панели сразу после каждого использования. Удаляйте остатки пищи, крошки, жир, масло и жидкость, используя многослойное бумажное полотенце или чистую влажную ткань, свернутую в несколько слоев. Соблюдайте осторожность при очистке!

Для отключения или продолжения работы с прибором нажмите на **КНОПКУ СТОП** и на дисплее появится надпись “OFF” (выкл.).

ТЕМПЕРАТУРА 1. Учитывайте, что при переходе с высокой температуры на низкую, прибору необходимо остыть. Рекомендуем сначала готовить продукты, требующие более низких температур. 2. Если вы продолжаете готовить в пределах предыдущего температурного режима, прибору не требуется предварительный прогрев (если прибор не долго остывал). После нажатия кнопки СТАРТ прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, PrE будут мигать на дисплее. Это означает, что прибор готов к работе. Выложите продукты на необходимую рабочую поверхность и нажмите на кнопку СТАРТ еще раз, после чего прибор начнет обратный отсчет.

Советы по использованию прибора

Мультигриль KEN4118 (3 в 1) можно эксплуатировать 7 способами.

1. Контактный гриль с рифлеными панелями / 2. Контактный гриль с плоскими панелями
 3. Контактный гриль с рифленой и плоской панелями / 4. Открытый гриль с рифлеными панелями (барбекю) / 5. Открытый гриль с плоскими панелями (барбекю) / 6. Открытый гриль с рифленой и плоской панелями (барбекю) / 7. Вафельница
- КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ (приготовление на обеих рабочих поверхностях):**

После завершения предварительного прогрева поднимите ручку, взявшись за силиконовый рукав 1A (рис. 6), приблизительно на 120°, наденьте рукавицу для духовки, выровняйте верхнюю крышку с ручкой, придерживая крышку и ручку откройте на 180° (рис. 7). Будьте осторожны при открытии крышки, так как она горячая после предварительного прогрева. Открытый гриль может быть использован для приготовления яичницы,

РИС.6

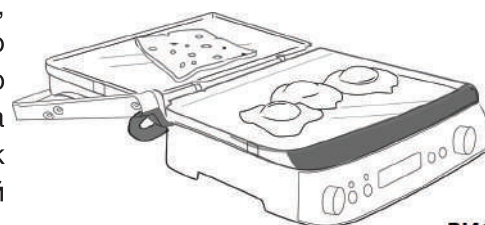
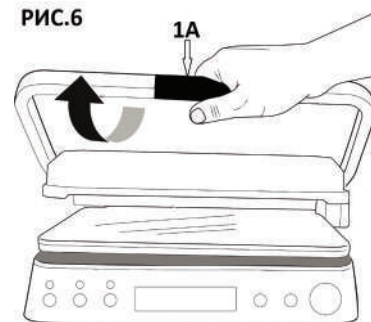


РИС.7

омлетов, бекона, сосисок, панкейков, блинов, гамбургеров, курицы, рыбы, овощей (например, помидоров и лука гриль) и многого другого. Данный режим позволяет использовать прибор для приготовления разнообразных продуктов, не смешивая их вкусы или готовить большее количество одного и того же продукта. Открытое положение панелей позволяет жарить мясо различного размера и толщины до предпочитаемой степени прожарки. При таком положении панелей в процессе готовки продукты необходимо переворачивать.

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (закрытое положение) (Рис.8) Верхняя панель опирается на нижнюю. Механизм «демпфер» регулирует положение крышки в зависимости от толщины куска приготавливаемого продукта. Продукт в таком положении готовится быстро и одинаково с двух сторон. Контактный гриль может быть использован для приготовления сочных стейков, котлет, шашлыка, овощей гриль и бутербродов, запеканок, рагу, лазаньи и т.д.

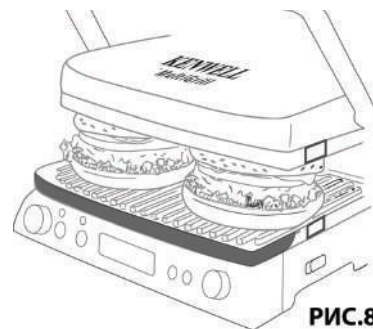


РИС.8

Примечание: если вы хотите приготовить несколько различных продуктов, то они должны обязательно иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижата к продуктам равномерно.

Заметка

-Для приготовления одной или нескольких порций требуется разное время приготовления.

-Для приготовления различных ингредиентов одновременно, убедитесь, что температура и время для каждого типа одинаковые.

-Приготовление различных ингредиентов с одинаковой температурой, но разным временем: сначала поместите продукты, которые готовятся дольше, а затем продукты, требующие короткого времени приготовления.

ЗАПЕКАНИЕ Для запекания различных блюд можно использовать металлические формы для выпечки с антипригарным покрытием и формы из фольги. Части форм, соприкасающиеся с панелями гриля, должны быть гладкими и иметь скругленные (не острые) края для предотвращения повреждения антипригарного покрытия панелей.

- Используйте форму размером не более 28*19*4,5 см. / - Заполняйте форму продуктами на 2/3 от общего объема. / - После наполнения формы продуктами, накройте форму фольгой и плотно зажмите края фольги. Смотрите пример рецепта по приготовлению в форме для запекания в конце инструкции.

РАЗМОРОЗКА В приборе можно размораживать продукты с их последующим приготовлением. Установите в прибор плоские панели. Выставьте температуру 80°C и время от 5 – 30 минут в зависимости от вида, количества и толщины продукта. Заложите продукты в прибор. По окончании времени извлеките продукты в отдельную тару, очистите прибор и панели от конденсата. Установите в прибор необходимые панели, выставьте необходимые параметры и готовьте размороженные продукты. Заметка: для облегчения очистки прибора размораживаемый продукт можно завернуть в фольгу или поместить в форму для запекания.

Пример: котлета без кости (свинина), кол-во: 2 шт. / вес 1 шт.: 200 г / толщина: 2,5 см - время разморозки 6-7 минут.

РАЗОГРЕВ Для разогрева еды используйте температуры 90-100 °C. Установите в прибор плоские панели. Выставьте нужную температуру и время от 5 – 30 минут в зависимости от вида, количества и толщины продукта. Продукты можно разогревать в металлических формах для выпечки или в формах из фольги.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ • Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте остыть не менее 30 минут! • Для очистки панелей и поддона для сбора жира используйте губку, теплую воду и обычное жидкое средство для мытья посуды. • Не используйте холодную воду для охлаждения панелей. Не мойте горячие панели в холодной воде. Данные манипуляции ухудшают антипригарные свойства покрытия. • Для очистки сложных загрязнений рекомендуем: после остывания аксессуаров,

поддерживать их в теплой мыльной воде 1 час, после чего промыть мягкой губкой с обычным жидким средством для мытья посуды для удаления остатков еды. Для отделения трудных остатков продукта от поверхности используйте нейлоновую губку. • Аксессуары пригодны для мытья в посудомоечной машине только на следующих режимах: ЭКО, Экспресс, Быстрая мойка (температурный диапазон: 40-50°C) с использованием биоразлагаемых таблеток для посудомоечных машин без хлора и фосфатов. По окончании цикла извлеките аксессуары из посудомоечной машины, просушите перед хранением. Не оставляйте панели в посудомоечной машине для предотвращения появления пятен от кондиционной влаги. Не используйте едкие таблетки для посудомоечных машин! Строго следуйте рекомендациям по очистке панелей. Следует иметь в виду, что в результате регулярного воздействия концентрированных моющих средств для посудомоечной машины, внешняя поверхность аксессуаров может потускнеть, а также уменьшится эффективность антипригарного покрытия.

- Не используйте абразивные, щелочные, химические или спиртосодержащие чистящие средства, полироли, жесткие мочалки, металлические губки и острые предметы для очистки прибора, панелей и поддона. Тщательно высушите панели и поддон перед установкой в прибор. • Аккуратно протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью или бумажным полотенцем. Никогда не погружайте прибор, электрошнур и вилку в воду или любую другую жидкость. • Протрите полностью остывшие нагревательные элементы влажной мягкой тканью, затем протрите насухо.
- Храните прибор чистым в собранном виде в прохладном, сухом месте вдали от детей. • Не ставьте тяжелые предметы на прибор во время хранения. • Не оборачивайте электрошнур вокруг прибора для хранения.

Гарантия на аксессуары

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате:

- неправильного использования - падения, преднамеренная поломка, использование острых, металлических предметов;
- неправильной очистки - использование не рекомендованных моющих средств и режимов очистки. Гарантия не распространяется на естественные изменения внешних свойств аксессуаров, возникших в процессе эксплуатации: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости и пр.), естественные изменение цвета металла или покрытия, пятна, точки извести, возникающие в результате использования жесткой воды, и прочее.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК / КОДЫ ОШИБОК 1. E1, E2: неполадки с верхним нагревательным элементом. / 2. E3, E4: неполадки с нижним нагревательным элементом. Пожалуйста, обратитесь к технологу или в авторизованный сервисный центр для устранения неполадок с прибором.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД носит рекомендательный характер. Результаты могут существенно варьироваться в зависимости от используемых продуктов, размера кусочков, объема приготавливаемых продуктов и индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий. Всегда проверяйте блюдо на степень готовности и, если необходимо корректируйте время и температуру. Продукты готовились при напряжении в сети 220 В и температуре окружающей среды 25 °С.

ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Чак Ролл Стейк	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Чак Ролл Стейк	2-2,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Филе (говяжий толстый край)	2,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт

Филе (говяжий толстый край)	3-3,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	8	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Котлеты телячьи	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	200	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
БАРАНИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ребрышки (ягненок)	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	11	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк свиной на косточке	1-1,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Колбаски для жарки (свино-говяжьи)	3,5-4	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	7	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Бекон	-	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	190	3-4	См. рецепт
ПТИЦА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Курица (грудка)	1,5-2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Курица (грудка)	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	240	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Куриные крылышки	1,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	200	5,5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Индейка (грудка)	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	230	4,5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Котлеты из индейки	2	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	200	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
РЫБА/МОРЕ-ПРОДУКТЫ	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк семги	2-2,5	Хорошая прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	200	7	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Сибас Морской окунь	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	200	5-8	См. рецепты
Креветки	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	200	2-3	См. рецепты
ОВОЩИ	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ломтики кабачка с маслом	1,5	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	230	4,5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Ломтики кабачка без масла	1,5	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленные	180	5-5,5	См. рецепт

Ломтики баклажана	1,5	-			230	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Четвертинки перца	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	220	8-8,5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Молодая спаржа	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	3	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Грибы (шампиньоны)		-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	6	См. рецепт
ПРОДУКТЫ С ХЛЕБОМ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	МИН.	КОММЕНТАРИИ
Сендвич	2	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	190	2	Использовался Нарезной батон
Тост	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	190	2	Использовался Нарезной батон
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Яичница (глазунья) без масла	2	-	ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90°	плоские	180	3,5	По готовности выложить на блюдо.
Яичница (глазунья) с маслом	2	-	ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90°	плоские	190	3	Смажьте нижнюю панель маслом перед приготовлением.
БЛЮДА В ФОРМЕ ИЗ ФОЛЬГИ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Творожная запеканка	1	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	165	21	См. рецепт.
ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Оладьи (диаметр 10-11 см)	4	-	ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 180°	плоские	190	6	Смажьте обе панели маслом. Переворачивайте оладьи на половине времени.
Вафли классические 1	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	175	6	См. рецепт
Вафли яблочно-морковные	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	170	4	См. рецепт
Вафли из рисовой муки	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	185	4,5	См. рецепт
Вафли классические 2	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	175	5	См. рецепт
Вафли творожно-банановые	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	170	5	См. рецепт
Вафли творожные	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	170	5	См. рецепт
Вафли кабачковые с сыром	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	175	5	См. рецепт

Песочное печенье	8	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	160	5	См. рецепт
Слоеный пирог с бананом	1	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	200	7	См. рецепт
Торт «Медовик»	1	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	170	4,5	См. рецепт

ПРИМЕЧАНИЕ -для мясных и рыбных блюд были использованы свежие или охлажденные продукты
ЧАК РОЛЛ СТЕЙК (ГОВЯДИНА) ПРОГРАММА ГОВЯДИНА

Кол-во: 1 шт. / Вес: 280 г / Толщина: 2-2,5 см

Температура: 240°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.

ЧАК РОЛЛ СТЕЙК (ГОВЯДИНА) Кол-во: 1 шт. / Вес: 250 г

Толщина: 2 см Температура: 240°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка.



ФИЛЕ (ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ) Кол-во: 1 шт. / Вес: 200 г

Толщина: 2,5 см / Температура: 240°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л. Мясу дать настояться 20 мин при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5-7 минут.



ФИЛЕ (ГОВЯЖИЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ) Кол-во: 1 шт. / Вес: 405 г

Толщина: 3-3,5 см / Температура: 240°C, время приготовления: 8 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка.

КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ПРОГРАММА КОТЛЕТЫ

Кол-во: 6 шт. / Вес 1 шт: 75 г / Толщина: 2 см

Температура: 200°C, время приготовления: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели) Степень готовности: хорошая прожарка. Смазать нижнюю панель и верх котлет маслом перед приготовлением.



РЕБРЫШКИ (ЯГНЕНОК) Кол-во: 6 шт. / Вес: 530 г

Толщина: 2 см / Температура: 240°C, время приготовления: 11 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для баранины), растительное масло без запаха - 2 ст.л.



СТЕЙК СВИНОЙ НА КОСТОЧКЕ Кол-во: 3 шт. / Общий вес: 400 г

Толщина: 1-1,5 см Температура: 240°C, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки:

хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для мяса), растительное масло без запаха - 1 ст. л.

Мясу дать настояться 20 мин. при комнатной температуре, промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением (если стейк с жирком, маслом смазывать не надо). Выложить мясо на нижнюю панель и закрыть крышку.



ШАШЛЫК СВИНОЙ (ИЗ ШЕЙКИ)

Кол-во: 4 Шпажки / Вес мяса: 400 г / Лук репчатый (средний размер): 1 шт./Перец болгарский (средний размер): 1/2./ Температура: 230°C, время приготовления:

11мин./ РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая. Нарезать мясо и овощи размером 3*3 см. Смесь для натирки: специи для шашлыка/маринад по вкусу, растительное масло без запаха. Перед приготовлением смазать маслом. Поднять скобу в вертикальное положение перед приготовлением.



КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ (СВИНО-ГОВЯЖЬИ)

Кол-во: 4 шт. / Вес: 400 г / Диаметр: 3,5-4 см

Температура: 240 °С, время приготовления: 7 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Степень прожарки: хорошая прожарка.



БЕКОН (СЫРОКОПЧЕНЫЙ) Программа БЕКОН

Вес: 150 г / Температура: 190°C, время приготовления: 3-4 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Степень прожарки: хорошая прожарка

Если вам нравится более зажаристый бекон, готовьте до 4-х минут.



КУРИЦА (ГРУДКА) Программа КУРИЦА

Кол-во: 2 шт. / Вес: 650 г / Толщина: 2 см / Температура: 240°C, время

приготовления: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для курицы гриль), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КУРИЦА (ГРУДКА)

Кол-во: 1 шт. / Вес: 240 г / Толщина: 1,5-2 см / Температура: 240 °С, время приготовления: 5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Кол-во: 10-11 шт. / Вес: 500 г / Толщина: 1,5 см / Температура: 200°C, время приготовления: 5 мин. 30 сек. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки:

специи для курицы гриль, растительное масло без запаха. Крылья промыть, разделить ножом на три части. Готовить только 2 мясистые части. Натереть специями, дать настояться 10-15 минут, смазать маслом перед приготовлением.



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

Кол-во: 4 Шпажки / Вес продукта: 400 г / Температура: 240°C, время приготовления: 3 мин. 30 сек. / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая. Смесь для натирки / маринад по вкусу, растительное масло без запаха. Перед приготовлением смазать маслом. Поднять скобу в вертикальное положение перед приготовлением.



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК

Кол-во: 6 шпажек / Вес продукта: 500 г / Температура: 230°C, время приготовления: 8 мин. / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) / Степень прожарки: хорошая. Смесь для натирки / маринад по вкусу, растительное масло без запаха. Сердечки тщательно промыть и просушить на салфетке. Удалить жировые части. Перед приготовлением смазать маслом. Поднять скобу в вертикальное положение перед приготовлением.



ИНДЕЙКА (ГРУДКА) Кол-во: 2 шт. / Вес 1 шт.: 225 г / Толщина: 2 см

Температура: 230°C, время приготовления: 4 мин. 30 сек. / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели) Степень готовности: хорошая прожарка

Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для индейки), растительное масло без запаха - 2 ст. л. Грудку промыть, просушить бумажными полотенцем. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ Программа КОТЛЕТЫ

Кол-во: 6 шт. / Вес 1 шт.: 75 г / Толщина: 2 см Температура: 200°C, время

приготовления: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Степень готовности: хорошая прожарка. Смазать нижнюю панель и верх котлет маслом перед приготовлением.



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Программа РЫБА Кол-во: 1 шт. / Вес: 330 г

Толщина: 2-2,5 см / Температура: 200°C, время приготовления: 7 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели). Степень готовности: хорошая прожарка. Смесь для натирки: соль, черный перец (можно использовать специи для рыбы), растительное масло - 2 ст. л.

Промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем и смазать маслом перед приготовлением.



СИБАС Кол-во: 1 шт. / Вес: 230 г / Температура: 200°C, время

приготовления: 5 минут / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).

Натереть специями по вкусу, смазать растительным маслом (2 ст.л.)

МОРСКОЙ ОКУНЬ Кол-во: 2 шт. / Общий вес: 450 г / Температура: 200°C, время приготовления: 8 минут / РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели). Натереть специями по вкусу, смазать растительным маслом (2-3 ст.л.)



КРЕВЕТКИ (ТИГРОВЫЕ 16/20) Общий вес: 350 г / Температура: 200°C,

время приготовления: 3 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Маринад: соевый соус - 1,5 ст.л., растительное масло без запаха - 2 ст. л., кисло-сладкий соус - 1,5 ст. л., соль, перец по вкусу. Мариновать креветки 20 минут при комнатной температуре.

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ (ВАРЕНОМОРОЖЕННЫЕ 50/80)

Вес: 300 г / Температура: 200°C, время приготовления: 2 минуты

Маринад любой по вкусу.



КАБАЧОК (ломтики) Вес: 460 г / Температура: 230°C, время: 4,5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели).

Промыть, просушить полотенцем и нарезать кружками толщиной 1,5 см.

Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 2 ст. л, 2 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу.

КАБАЧОК (ломтики) без масла: 180°C, время: 5-5,5 мин.

БАКЛАЖАНЫ

Вес: 360 г / Температура: 230°C, время: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ

(рифленные панели) Смесь для маринования: растительное масло без запаха - 3 ст. л., 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу. Промыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см и замариновать в смеси на 30 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить баклажаны, смазать баклажаны маслом перед закрытием крышки.



ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ (четвертинки)

Кол-во: 2 шт. / Общий вес: 340 г / Температура: 220°C, время: 8-8,5 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 1 ст.л. бальзамического уксуса, 2 ст.л. растительного масла, соль, перец по вкусу. Очистить от сердцевинки и нарезать на четвертинки и замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением. Смазать маслом нижнюю панель, уложить перец, смазать перец маслом перед закрытием крышки.



МОЛОДАЯ СПАРЖА

Кол-во: 10 шт. / Общий вес: 120 г / Температура: 230°C, время: 3 мин.

Смесь для маринования: 2 ст.л. оливкового масла, соль, перец по вкусу. Замариновать в смеси на 15 минут перед приготовлением.

Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой спаржи.



ШАМПИньОНЫ

Вес: 300 г. среднего размера / Температура: 230°C, время: 6 мин.

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (рифленные панели)

Смесь для маринования: 2 ст.л. растительного масла, 1,5 ст.л. сметаны 20 % жирности, 3 зубчика чеснока (выдавить через пресс), соль, перец по вкусу, 2 веточки петрушки (измельчить) для украшения готового блюда.

Грибы промыть, смешать со смесью и оставить на 20-30 минут в холодильнике. Смазать маслом нижнюю панель перед закладкой грибов.



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Температура: 165°C, время: 21 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: творог (5 % жирности) - 300 г., яйцо (СО) - 2 шт., сахар-песок – 60 г., ванилин - 5 г, манная крупа - 4 ст.л., сметана (15% жирность) - 100 г., изюм красный – 50 г., соль – щепотка, разрыхлитель – 10 г. Сливочное масло, растительное масло и 1,5 столовой ложки сметаны для смазывания. Использовалась форма для запекания из фольги размером 22,5*17,7*4,5. Смазать внутреннюю часть формы сливочным маслом и обсыпать манкой. Перед приготовлением теста установить в прибор плоские панели, выставить температуру и время и прогреть прибор. Изюм хорошенько промыть горячей водой и воду слить. Поместить творог в емкость и размять вилкой. В отдельной емкости взбить яйца с сахаром до пышной пены. В яичную смесь добавить сметану, творог, изюм, ванилин и соль и аккуратно размешать. В смесь добавить манку и разрыхлитель и размешать до однородности. Выложить смесь в форму для запекания, смазать сметаной верх теста. Затем накрыть форму листом фольги. Края фольги плотно прижать к форме и защепить. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигает PrE, открыть крышку и уложить форму для запекания на середину нижней панели, закрыть крышку прибора, слегка прижав к форме для запекания. Нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. По окончании времени приготовления извлечь форму для запекания с помощью прихваток и, не открывая фольги, дать запеканке остыть.

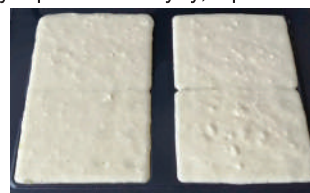


ВАФЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ 1 ПРОГРАММА ВАФЛИ

Температура: 175°C, время: 6 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% - 125 г, яйцо (СО) – 3 шт., сахар – 100 г, молоко 3 % - 250 мл, мука белая (просеянная) – 250 г, крахмал кукурузный - 50 г, разрыхлитель – 10 г, ванилин – щепотка. Выход: 10-11 шт. Сливочное масло комнатной температуры размять вилкой в миске примерно 1 минуту (не растапливайте масло

на сковородке). В отдельную тару разбить яйца, добавить соль и перемешать. Взбить яйца с сахаром и влить молоко комнатной температуры, добавить сливочное масло, ванилин и размешать. Муку просеять. Муку, крахмал и разрыхлитель смешать в отдельной таре и добавить в жидкую смесь. Размешать до однородности. Установить в контактный гриль панели для выпечки вафель. Выставить параметры: 175 °С, 6 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку и залить тесто в каждую ячейки (используйте половник), так, чтобы тесто покрыло ячейку полностью (смотрите фото). Мало теста не кладем! Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки.



Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной закладкой в прибор.

Во вторую выкладку наливайте теста чуть меньше, чем в первый раз, так как тесто успеет подняться во время выпечки первой партии вафель.

ВАФЛИ ЯБЛОЧНО-МОРКОВНЫЕ С ИЗЮМОМ

Температура: 170°С, время: 4 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Овсяная мука — 200 г / Яйцо (СО) — 2 шт. / Морковь — 2 шт. средний размер (вес 194 г) / Яблоки — 2 шт. средний размер (вес 326 г) / Изюм желтый (golden) или коричневый (малаяя) — 60 г. / Молоко — 250 мл / Растительное масло — 2 ст. ложки / Сахар — 1 ст. ложка (можно без сахара) / Соль — 1 щепотка / Разрыхлитель для теста — 10 г / Щепотка корицы / Выход: 12-13 шт.

Изюм промыть, выложить в чашку. Залить изюм горячей водой и оставить на 5 минут. Затем воду слить. Выложить изюм на полотенце. Очищенную морковь натереть на мелкой терке, яблоки — на крупной терке. В глубокую чашку разбить яйца. Добавить щепотку соли и взбить. Затем в чашку добавить молоко. Перемешать. Смешать овсяную муку с разрыхлителем и добавить в миску. Перемешать массу. Добавить корицу и перемешать.

Добавить тертые яблоки, морковь и распаренный изюм. Перемешать массу. Тесто готово. Дать тесту настояться 10-15 минут, чтобы овсяная мука разбухла. Установить в контактный гриль панели для выпечки вафель. Выставить параметры: 170 °С, 4 минуты и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку и выложить в каждую секцию по 2 ст. л. с горкой теста (см. фото). Мало теста не кладем! Сверху



слегка посыпать овсяной мукой, закрыть крышку и нажать на кнопку СТАРТ. По готовности аккуратно открыть крышку и выложить вафли на блюдо. Вафли получаются золотистыми и мягкими. Для вкуса полейте вафли медом и посыпьте толченым грецким орехом. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.

ВАФЛИ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ

Температура: 185°С, время: 4 мин 30 сек. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли) Ингредиенты: Рисовая мука — 300 г / Яйцо (СО) — 2 шт. / Сахар — 2 ст. ложки / Соль — 1 щепотка / Молоко — 220 мл / Разрыхлитель для теста — 1,5 чайных ложки Ванилин — по вкусу / Сливочное масло 82,5% — 50 г Выход: 7-8 шт. Взбить яйца с солью, потом добавить сахар и взбить, добавить ванилин. Масло надо растопить, остудить и соединить с молоком. Смешать рисовую муку с разрыхлителем. Соединить все в одной миске. Хорошо перемешать. Тесто должно получиться густым, кремообразным.

Выставить параметры: 185°С, 4 минуты 30 секунд и прогреть прибор. Как



только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, выложить в каждую секцию примерно по 2 ст.л. с горкой. Тесто после выкладки не расплзается. Закрывать крышку и нажать кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Готовые вафли получаются с хрустящей золотистой корочкой. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ 2

Температура: 175°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Яйцо (С1) - 2 шт. / Сахар - 1/2 стакана или 80 г. / Ваниль - на кончике ножа / Мука - 170 г / Молоко - 170 мл / Масло сливочное 82,5 % - 60 г / Разрыхлитель - 1 ч.л. с горкой / Соль – щепотка / Выход: 6-7 шт.

Яйца взбить с солью, потом постепенно добавить сахар в процессе взбивания. Добавить молоко, размягченное сливочное масло. Смешать. Муку соединить с разрыхлителем и всыпать в жидкую смесь, перемешать. Выставить параметры: 175°C, 5 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, половником залить тесто в каждую ячейку, так, чтобы тесто покрыло ячейку полностью. Мало теста не кладем! Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Готовые вафли получаются мягкими. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ ТВОРОЖНО-БАНАНОВЫЕ

Температура: 170°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Творог рассыпчатый (9%) - 375 г / Яйцо (С1) - 2 шт. / Сахар – 3 ст.л. / Мука пшеничная - 6 ст.л. (с горкой) / Банан (средний) – 1/2 часть / Масло растительное – 0,5 ст.л. / Разрыхлитель - 0,5 ч.л. / Соль – щепотка / Выход: 7 шт.

Творог, яйца, банан, сахар и соль смешать в блендере (можно пробить погружным блендером в отдельной таре). Добавить растительное масло, муку и разрыхлитель. В тесто можно положить замороженную ягоду (черная / красная смородина или клюква) - 1-1,5 ст.л. Хорошо перемешать. Выставить параметры: 170°C, 5 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, выложить в каждую секцию примерно по 2,5 столовые ложки теста с горкой (смотрите фото). Мало теста не кладем! Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Вафли получаются мягкими и воздушными. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ ТВОРОЖНЫЕ

Температура: 170°C, время: 5 мин.

(Вторая и последующая партии выпекаются 5 минут 30 секунд)

РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Творог мягкий (жирность 5-9%) - 150 г / Яйцо (С1) - 3 шт. / Сахар – 4 ст.л. / Масло сливочное (размягченное) - 3 ст.л. / Молоко (3,2% жирности)-100 мл / Мука пшеничная - 175 г / Разрыхлитель - 1 ч.л. / Соль – щепотка / Ванильный сахар (можно ванилин на кончике ножа) - щепотка / Выход: 7 шт.

Яйца разбить в отдельную тару, добавить соль, перемешать, добавить сахар и взбить. Добавить творог, молоко, сливочное масло, ванильный сахар и перемешать. Добавить муку и разрыхлитель. Хорошенько перемешать. Выставить параметры: 170°C, 5 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, выложить в каждую секцию примерно по 2-2,5 столовые ложки



теста с горкой (смотрите фото). Мало теста не кладем! Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Вафли получаются мягкими и воздушными. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ВАФЛИ КАБАЧКОВЫЕ С СЫРОМ

Температура: 175°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (вафли)

Ингредиенты: Кабачки - 250 г (чистый вес) / Яйцо (СО) - 1 шт. / Сыр (45 % жирности) – 120 г / Сметана (15% жирности) – 1 ст.л. с горкой / Мука пшеничная – 120 г / Разрыхлитель - 1 ч.л. / Соль – щепотка

Выход: 8 шт.

Молодые кабачки и сыр натереть на крупной терке в одну тару. Воду от кабачка не сливать. Добавить остальные ингредиенты и хорошенько перемешать. Выставить параметры: 175°C,

5 минут и прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, слово PrE будет мигать, открыть крышку, выложить в каждую секцию примерно по 2 столовые ложки теста (смотрите фото). Мало теста не кладем! Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки. Готовые вафли получаются нежными и с хрустящей корочкой. Украсить сметаной, зеленью, икрой. Примечание: Всегда перемешивайте тесто перед очередной выкладкой в прибор.



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (С КУНЖУТОМ)

Температура: 160°C, время: 5 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: сливочное масло 82,5% (комнатной температуры) - 115 г, яйцо СО (желток) – 1 шт., сахар (пудра) – 50 г, мука белая – 160 г, соль – 1/4 ч.л., кунжут / мак - 1 - 1,5 ч.л. Выход: 16-18 шт. Сливочное масло комнатной температуры размешать ложкой около 1 минуты, чтобы масло стало кремообразным, гладким

и однородным. Просеять к маслу сахарную пудру и добавить соль, размешать несколько минут, до однородности. Отделить белок от желтка. Желток добавить в масло и тщательно перемешать. В полученную массу просеять муку, добавить кунжут (черный или белый) и замесить песочное тесто. Сформировать из теста бревно, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час. По окончании

времени, извлечь из холодильника, освободить от пленки и сформировать 16-18 шариков. Установить в контактный гриль плоские панели. Выставить параметры: 160 °C, 5 минут, прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигает PrE, открыть крышку и выложить на нижнюю панель 8 шариков, сохраняя небольшое расстояние между шариками. Закрывать крышку и нажать на кнопку СТАРТ. По окончании времени, открыть крышку и подождать 1 минуту, чтобы печенье затвердело. Аккуратно извлеките печенье из прибора силиконовой или деревянной спатулой.



СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С БАНАНОМ (тонкий)

Температура: 200°C, время: 7 мин. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: слоеное бездрожжевое тесто - 200 г. / банан (очищенный) - 90 г, / яйцо маленькое (С3) – 1 шт., сахар (песок) – 2-3 ч.л., мука белая для посыпки - 1 ст.л. / растительное масло для смазывания. Выход: 1 шт.

Банан нарезать тонкими кусочками и смешать в миске с яйцом и сахаром. Раскатать тесто в круг диаметром не более 27 см. Выложить банановую начинку на одну половинку, сверху накрыть второй половинкой (как чебурек), защипить

края пирога. Выставить параметры: 200 °C, 7 минут, прогреть прибор. Как только прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее замигает PrE, открыть крышку, смазать нижнюю плоскую панель растительным маслом, выложить пирог на панель, смазать верх пирога растительным маслом, закрыть крышку и нажать на



кнопку СТАРТ. Выпекать до готовности. Рекомендуем не открывать крышку в процессе выпечки

ТОРТ “МЕДОВИК”

Температура: 170°C, время: 4 мин 30 сек. РЕЖИМ: КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (плоские панели)

Ингредиенты: **Тесто:** Яйцо (СО) – 2 шт. / Мед – 2 ст.л. / Сахар – 220 г. / Мука – 500 г. / Сливочное масло (82,5%) – 150 г. / Сода – 0,5 ч.л. / Соль – щепотка

Крем (невероятно легкий и чуть с кислинкой): Сметана (20 %) – 450 г. / Маскарпоне – 250 г. / Сахар – 200 г. Примечание: можете использовать свой крем по желанию.

Тесто В отдельной металлической емкости смешать масло, мед и сахар. Поставить на плиту, на паровую баню (на медленный огонь) и помешивать до растворения кристаллов сахара. Снять с бани и остудить. В отдельную емкость разбить яйца, добавить соль и взбить. Смешать яйца со сладкой массой, добавить соду и всыпать муку в 2-3 подхода. Вымесить тесто. Тесто будет мягким и эластичным. Скатать 5 шариков весом примерно 200 г каждый. Шарики уложить на блюдо и убрать в холодильник на 15-20 минут.

Сделать лист из фольги (фольгу свернуть в два – три слоя). Размер листа - 290*220 мм. (Лист фольги сформировать на плоской панели – как на фото)

На этом листе будут раскатываться все коржи. Один лист рассчитан на 5 коржей. Лист выбросить после раскатки последнего коржа.

Скалкой раскатать шарик теста на листе из фольги. Можно помогать пальцами для равномерного распределения теста. Вилкой проколоть корж по всей площади. Дырочки необходимы для эффективного впитывания крема.

На дисплее выставить температуру 170 °С, время 4 минуты 30 секунд. По окончании прогрева уложить лист фольги с коржом на нижнюю панель и закрыть крышку гриля и нажать на кнопку СТАРТ. Выпекать до готовности. (Извлекайте корж с листом вместе - не пытайтесь снять корж с листа- он поломается.)

Корж получается мягкий. Снизу корж коричневый, сверху местами коричневый (как на фото) (корж тонкий и не достает до верхней панели, но он хорошо пропечен). Снять корж с листа фольги (на весу потянуть за узкий край – корж очень легко снимается с листа) над подносом, где вы будете собирать ваш торт. И пока корж не остыл, надо выровнять его края, срезав неровности обычными ножницами. Срезанные участки пойдут на посыпку. На том же листе фольги раскатываем очередной корж. По окончании выпечки всех коржей их необходимо остудить.

Взбиваем крем миксером или венчиком. Можете использовать свой крем. Собираем торт, пропитывая каждый корж кремом.

Совет: при пропитке оставляйте края 4 коржей без крема (примерно 1 см). При укладке коржей друг на друга, крем с середины дойдет до краев коржей. Последний пятый корж смазываем кремом полностью. Смазываем кремом бока торта. Посыпка: к срезанным остаткам коржей можно добавить 6-7 половинок грецкого ореха и растолочь в миске. Посыпать верх торта и бока посыпкой и украсить торт по желанию (конфеты шоколадные, шоколадная крошка, декоративная посыпка –как на фото).



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



№ ЕАЭС RU С-НК.БЛ08.В.01038/20

Серия **RU** № **0233174**

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Орган по сертификации "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" Общества с ограниченной ответственностью "Ивановский Фонд Сертификации"; Место нахождения (адрес юридического лица): 153032, Россия, Ивановская область, город Иваново, улица Станкостроителей, дом 1, помещение 169, этаж 4; Адрес места осуществления деятельности: 153032, Россия, Ивановская область, город Иваново, улица Станкостроителей, дом 1; Телефон: +7 (4932) 77-34-67; Адрес электронной почты: info@i-f-s.ru; Аттестат аккредитации № RA.RU.11БЛ08 от 24.03.2016 г.

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "Т.К. Инкомтехпром", Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 127018, РОССИЯ, город Москва, улица Сущевский вал, дом 5, строение 28, этаж 0, комната 5, ОГРН 1037739354113, номер телефона +79255077442, адрес электронной почты info@ltd-ves.ru

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Фирма "VES ELECTRIC LIMITED", Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: ГОНКОНГ, Unit 1301, 13/F, Chung Nam Building 1 Lockhard RD, Wanchai, Hong Kong. Адреса мест осуществления деятельности по изготовлению продукции (см. Приложение – бланк № 0741657).

ПРОДУКЦИЯ Бытовые переносные электрические приборы для приготовления пищи торговых марок "VES electric", "CAMRY", "KENWELL", "TZ FIRST", типоразмер и модели (см. Приложение – бланки № 0741658, 0741659). Изготовлена в соответствии с Европейскими директивами 2014/35/EU, 2014/30/EU Серийный выпуск

КОД ТН ВЭД ЕАЭС 8516607000

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ Протоколы испытаний № 200619/П-01И от 19.06.2020 г., № 200623/П-01И, № 200623/П-02И, № 200623/П-03И, № 200623/П-04И, № 200623/П-05И от 23.06.2020 г. – Испытательная лаборатория "Ивановский Центр Сертификации" ООО "Ивановский Фонд Сертификации" (Аттестат аккредитации № RA.RU.21AЮ21). Протоколы испытаний № 0523-08-20, № 0524-08-20 от 16.07.2020 г. – Испытательный центр электрооборудования ФБУ "Ростовский ЦСМ" (Аттестат аккредитации № RA.RU.21ME22). Акт анализа состояния производства № 20050604/ТРТС/РА от 24.07.2020 г., выдан ОС "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" ООО "Ивановский Фонд Сертификации" (Аттестат аккредитации № RA.RU.11БЛ08). Эксплуатационные документы. Схема сертификации 1с

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (см. Приложение – бланк № 0741660)

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 27.07.2020 **ВКЛЮЧИТЕЛЬНО**

ПО 26.07.2020

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты (эксперты-аудиторы))

(подпись)

(подпись)



Уткин Сергей Александрович (ф.и.о.)

Югов Александр Вениаминович (ф.и.о.)

РУССКИЙ

