

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ
МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1**

MODEL/МОДЕЛЬ: KEN4118



**RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
С РЕЦЕПТАМИ**



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ - МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1

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.

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, сандwichи, гамбургеры, шаурму, венские вафли, блинчики, сырники и запеканку, 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. Регулируемый термостат и таймер позволяют менять параметры в процессе приготовления. Прибор издает звуковой сигнал об окончании работы. Рабочая ручка из литого алюминия с силиконовым рукавом безопасна в эксплуатации. В комплекте к прибору поставляется 4 съемные панели: 2 двухсторонние – рифленая / плоская и 2 односторонние для выпекания вафель. Панели с 3-х слойным высококачественным антипригарным японским покрытием Dakin 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 продажи и продавца). Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. Документация, прилагаемая к прибору, при утрате 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 тую 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 (1A) на рабочей ручке. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, деталям, внутренней части прибора, панелям и нагревательным элементам. Отключите прибор от сети и дайте полностью остывть (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 сырье/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. - Уделите 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 остывть. Извлеките продукты и слейте жидкость из поддона для сбора жира. Несите прибор, обхватив обеими руками. С боков прибора имеются специальные выемки для удобства перемещения (10). Придерживайте электрошнур в одной руке. - Не очищайте работающий / горячий прибор. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остывть 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! - Очищайте прибор после каждого использования. Удаляйте жир, масло и жидкость после каждого использования для предотвращения возгорания. Для очистки используйте бумажное полотенце или чистую влажную ткань. Соблюдайте осторожность при очистке. - 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: 07.2021 / 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

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

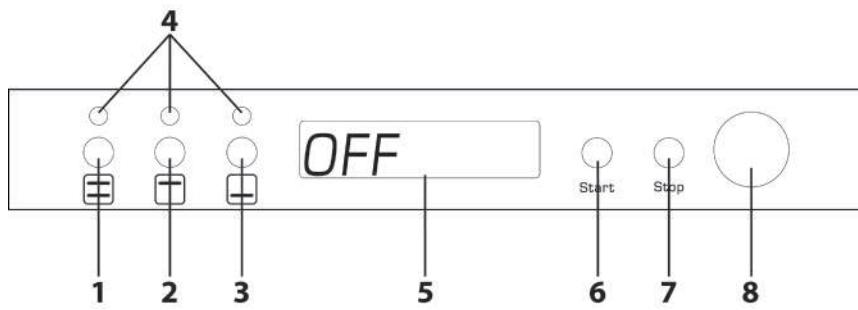
Примечание: при совершении любых манипуляций с горячим прибором беритесь за силиконовый рукав рабочей ручки. / 2. КРЫШКА Примечание: механизм «демпфер» регулирует положение крышки в зависимости от толщины куска приготавливаемого продукта.

3. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
4. СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ
5. КРЕПЕЖ ПАНЕЛЕЙ / 6. КНОПКА РАЗБЛОКИРОВКИ ПАНЕЛЕЙ
7. ОСНОВАНИЕ / 8. ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / 9. СЪЕМНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА / 10. ВЫЕМКА ДЛЯ УДОБСТВА ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПРИБОРА
11. НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. КНОПКА АКТИВАЦИИ ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ
2. КНОПКА АКТИВАЦИИ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ / 3. КНОПКА АКТИВАЦИИ НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ / 4. ИНДИКАТОРЫ
5. ЖК-ДИСПЛЕЙ / 6. КНОПКА START (СТАРТ) / 7. КНОПКА STOP (СТОП/ОТМЕНА)
8. РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ



АКСЕССУАРЫ: СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ, СЪЕМНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ с высококачественным антипригарным покрытием DAKIN (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:

Рифленая поверхность A превосходно подходит для жарки мясных и рыбных стейков, котлет, гамбургеров, курицы, овощей и фруктов гриль. **Плоская поверхность B** 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 C 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.

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 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.

Подключите прибор к сети. Прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее загорятся все индикаторы, а затем погаснут. На дисплее появится надпись OFF (выкл.). Прибор находится в режиме ожидания. 1. Выберите один из трех режимов работы, нажав на соответствующую кнопку. Смотрите **Описание прибора**. **1.Кнопка активации верхней и нижней рабочих поверхностей / 2. Кнопка активации верхней рабочей поверхности 3. Кнопка активации нижней рабочей поверхности.** После нажатия на кнопку индикатор кнопки будет мигать. На дисплее высветятся время и температура по умолчанию. Температура будет мигать. Примечание: Если в течение 30 секунд не производить никаких манипуляций с панелью управления, прибор выключится и на дисплее появится надпись OFF (выкл.).

2. Для выбора температуры покрутите регулятор (8) в любую сторону. Учитывайте следующие

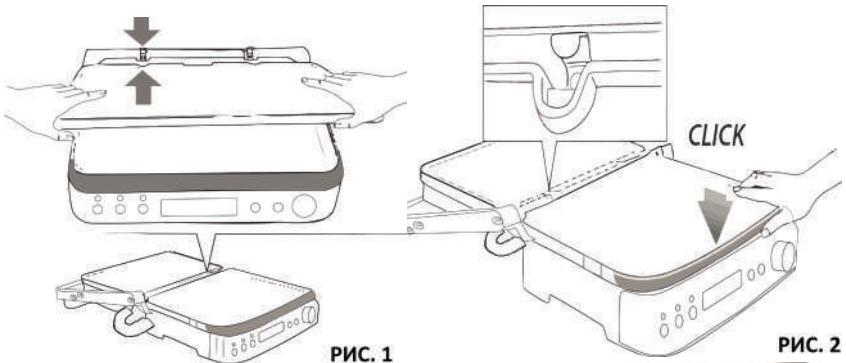


РИС. 1

РИС. 2

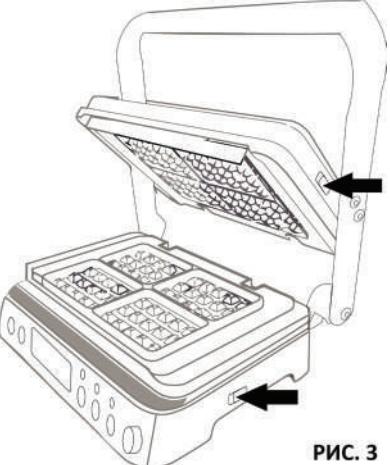


РИС. 3

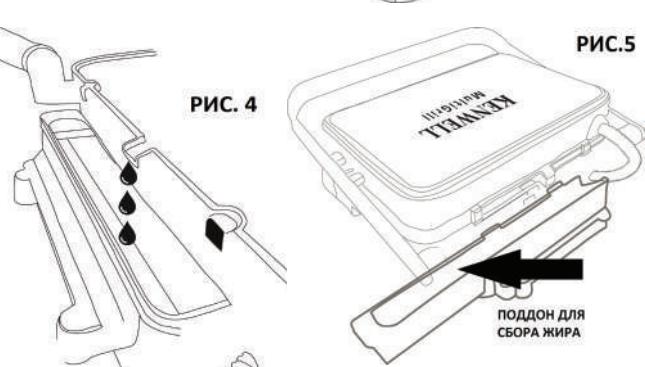


РИС. 4

РИС.5

автоматические установки: диапазон температур: 80-230 °С (шаг в 5 °С).

3. После выбора температуры нажмите на регулятор, температура перестанет мигать, и начнет мигать время.

4. Для выбора необходимого времени покрутите регулятор (8) в любую сторону. Учитывайте следующие автоматические установки: запрограммированное время: 30 секунд – 60 минут (шаг в 30 секунд)

5. Нажмите на кнопку START (старт), прибор перейдет в режим предварительного прогрева. На дисплее высветится надпись «PrE». Индикатор выбранного режима работы будет гореть постоянно. Если используется режим 1 – работа верхней и нижней рабочих поверхностей, то предварительный прогрев должен осуществляться 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.

6. По завершении предварительного прогрева прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, температура и время замигают на дисплее, напоминая о завершении предварительного прогрева и готовности к работе.

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.

7. Выложите продукты на нижнюю рабочую поверхность, закройте крышку и прижмите продукты, не прилагая чрезмерных усилий, и нажмите на кнопку START (старт), после чего прибор начнет обратный отсчет.

Примечание: если вы хотите изменить время и температуру в процессе приготовления, нажмите однократно на регулятор (8). Температура на дисплее замигает. Покрутите регулятор (8) для изменения температуры, затем однократно нажмите на регулятор (8). Температура перестанет мигать, а замигает время. Покрутите регулятор (8) для изменения времени. Повторно нажмите на кнопку Start для продолжения работы.

- По окончании времени прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «donE» (готово).

8. 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 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 «STOP» (СТОП / ОТМЕНА), и на дисплее появится надпись “OFF” (выкл.).

Для продолжения готовки повторите шаги 1-7.

Примечание: при выборе режима на дисплее высвечиваются последние установки температуры и времени.

ТЕМПЕРАТУРА 1. Учитывайте, что при переходе с высокой температуры на низкую, прибору необходимо остывать. Рекомендуем сначала готовить продукты, требующие более низких температур.

2. Если вы продолжаете готовить в пределах предыдущего температурного режима, прибору не требуется предварительный прогрев. После повторения шагов 1-5 (раздел ЭКСПЛУАТАЦИЯ) и нажатия кнопки START (старт) прибор издаст 5-ти кратный звуковой сигнал, температура и время будут мигать на дисплее. Это означает, что прибор готов к работе. Выложите продукты на необходимую рабочую поверхность и нажмите на кнопку START (старт), 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 откроите на 180° (рис. 7). Будьте осторожны при открытии крышки, так как она горячая после предварительного прогрева. Открытый гриль может быть использован для приготовления яичницы, омлетов, бекона, сосисок, панкейков, блинов, гамбургеров, курицы, рыбы, овощей (например, помидоров и лука гриль) и многое другое. 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 предпочтаемой степени прожарки. При таком положении панелей в процессе готовки продукты необходимо переворачивать.

КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ (закрытое положение) Верхняя панель опирается на нижнюю. Механизм «демпфер» регулирует положение крышки в зависимости от толщины куска приготавливаемого продукта. Продукт в таком положении готовиться 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.

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. / - Заполните форму продуктами на 2/3 от общего объема. / - После наполнения формы продуктами, накройте форму фольгой и плотно зажмите края фольги. Смотрите примеры рецептов по приготовлению в форме для запекания в конце инструкции.

РАЗМОРОЗКА В приборе можно размораживать продукты с их последующим приготовлением.

РИС.6

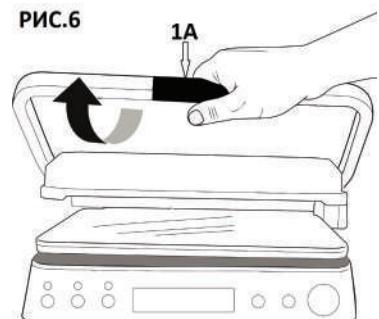


РИС.7

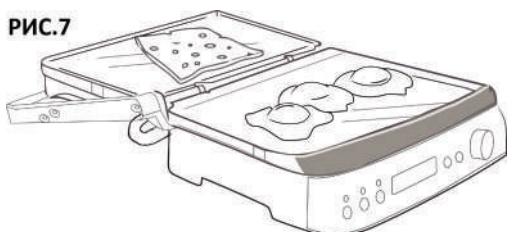
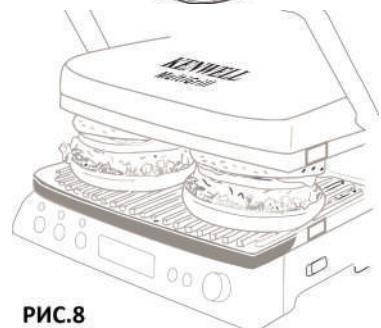


РИС.8



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 °С. 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, подержать 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 изменения 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 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 °C.

ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк Рибай	1,5-2	Средняя про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	2-3	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Стейк Рибай	1,5-2	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	3-4	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Филе (говя- жий толстый край)	2,5	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	3	как следует смажьте продукты маслом
Филе (говя- жий толстый край)	2,5	Средняя про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	4	как следует смажьте продукты маслом
Филе (говя- жий толстый край)	2,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Котлеты	2,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	200	10	как следует смажьте продукты маслом
БАРАНИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ребрышки (ягненок)	2	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	10-11	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Котлета без кости	2- 2,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	5,5-6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Колбаски для жарки (свино-говяжьи)	3,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
ПТИЦА	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Курица (грудка)	1,5-3	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	5-9	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Индейка (грудка)	2,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Котлеты из индейки	2	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	200	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
РЫБА/МОРЕ-ПРОДУКТЫ	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°С	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Стейк семги	2,5	Хорошая про- жарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	200	7	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт

Креветки тигровые 16/20	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	200	3	См. рецепт
ОВОЩИ	ТОЛЩИНА (см)	СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°C	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Ломтики кабачка	1,5	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	230	4,5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Ломтики баклажана	1,5	-			230	6	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Ломтики тыквы	0,5-1				210	5	как следует смажьте продукты маслом См. рецепт
Четвертинки перца	-	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	рифленые	220	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	5	См. рецепт
ПРОДУКТЫ С ХЛЕБОМ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Сандвич	2		КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	200	3	
Тост	4		ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90°	плоские	230	2-3	Переворачивать на половине времени.
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°C	МИН.	РЕКОМЕНДАЦИИ
Яичница (глазунья)	2		ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90°	плоские	190	2,5	Смажьте нижнюю панель маслом
Омлет оригинальный	2	-	ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 90°	плоские	190	3	Смажьте нижнюю панель маслом. См. рецепт.
БЛЮДА В ФОРМЕ ИЗ ФОЛЬГИ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°C	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Творожная запеканка	1	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	165	20	См. рецепт.
Куриная запеканка	1	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	190	20	См. рецепт.
ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ	КОЛ-ВО	-	РЕЖИМ	ПАНЕЛИ	°C	ВРЕМЯ (мин.)	РЕКОМЕНДАЦИИ
Оладьи (диаметр 9 см)	8	-	ОТКРЫТАЯ КРЫШКА НА 180°	плоские	180	6-7	Смажьте обе панели маслом
Вафли	4	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	вафли	155	5	См. рецепт
Песочное печенье	8	-	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	плоские	160	5	См. рецепт

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ



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", типоисполнение 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.21АО21). Протоколы испытаний № 0523-08-20, № 0524-08-20 от 16.07.2020 г. – Испытательный центр электрооборудования ФБУ "Ростовский ЦСМ" (Аттестат аккредитации № RA.RU.21МЕ22). 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

Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации

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



Сергей Александрович
Юзов Александр Вениаминович
(Ф.И.О.)
(Ф.И.О.)

