

ViLgrand



VSG0750M

СЕНДВИЧНИЦЯ

СЕНДВИЧНИЦЯ

**КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
РУКОВОДСТВО ПО ЕКСПЛУАТАЦИИ**

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	VSG0750M
НОМІНАЛЬНА НАПРУГА	220-240 В
НОМІНАЛЬНА ЧАСТОТА	50/60 Гц
ПОТУЖНІСТЬ	750 Вт
СИСТЕМА ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕГРІВУ	+
РІВНОМІРНИЙ ПРОГРІВ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ	+
ЗМІННІ ДЕКО З АНТИПРИГАРНИМ ПОКРИТТЯМ	гриль, вафельниця, горішниця, сендвічниця
СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР РОБОТИ	+
СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР НАГРІВУ	+
РУЧКИ, ЩО НЕ НАГРІВАЮТЬСЯ	+
МАТЕРІАЛ КОРПУСУ	пластик, нержавіюча сталь
ГАБАРИТИ ВИРОБУ	240x231x105 мм
МАСА НЕТТО	2,45 кг

КОМПЛЕКТНІСТЬ

МУЛЬТИПЕКАР	1 шт
ЗМІННІ ДЕКО	4 комплекта
ІНСТРУКЦІЯ	1 шт
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН	1 шт
УПАКОВКА	1 шт

*Виробник залишає за собою право вносити зміни в зовнішній вигляд, комплектацію, технічне або програмне забезпечення виробу без попереднього повідомлення.

ОПИС

1. Ручки
2. Світловий індикатор роботи
3. Світловий індикатор нагріву
4. Корпус
5. Кнопки фіксації змінних пластин
6. Фіксатор кришки
7. Комплект змінних деко



Шановний покупцю!**Дякуємо Вам за придбання товару Торгової Марки ViLgrand.****Наші вироби - вірні і надійні помічники у Вашому домашньому господарстві.****Дякуємо за Ваш вибір!**

Для правильного користування та уникнення непорозумінь уважно ознайомтеся з даною Інструкцією з експлуатації. Вона містить важливу інформацію з техніки безпеки і користування приладом.

Невиконання правил та рекомендацій, викладених в даній інструкції, може призвести до пожежі, вибуху, удару електричним струмом, опіків або інших серйозних травм.

Зберігайте це керівництво з експлуатації, щоб мати можливість звернутися до нього в майбутньому або передати його, якщо знадобиться, наступному власникові разом з приладом.

При дотриманні правил експлуатації та техніки безпеки термін експлуатації приладу складає 5 років.

При купівлі приладу переконайтеся в наявності дати продажу, підпису і штампі продавця. Вимагайте від продавця перевірки у Вашій присутності справності і повної комплектності приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ

Цей прилад призначений виключно для застосування в домашніх умовах для приготування та підігріву продуктів. Не для комерційного використання!

Застосування приладу з іншою метою небезпечно і повністю виключено. Виробник / продавець не несуть відповідальності за шкоду, спричинену користувачем в результаті використання ним приладу не за призначенням або неправильного його обслуговування. Дозволяється використовувати прилад тільки згідно з пунктами, наведеними в цій інструкції. Тому суворо дотримуйтеся наступних вказівок.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

Прочитайте інструкцію з техніки безпеки перед використанням приладу вперше: будь-яке використання, яке не відповідає даній інструкції, звільняє виробника і продавця від будь-якої відповідальності.

1. Перед використанням перевірте прилад (корпус, мережевий шнур, штепсель та інші комплектуючі) на наявність видимих пошкоджень. Не намагайтеся вмикати і використовувати прилад при наявності пошкоджень, а також не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад! Зверніться в авторизований сервісний центр.
2. Перед увімкненням даного пристрою переконайтеся, що характеристики мережі відповідають характеристикам приладу. Вмикайте прилад тільки в розетку з заземленням.
3. Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними здібно-

стями чи розумовими вадами, або з нестачею досвіду та знання, якщо вони розуміють можливі небезпеки, або за ними здійснюється контроль відповідальною особою, щоб забезпечити безпеку використання приладу.

4. Діти віком від 3 до 8 років можуть тільки вмикати/вимикати прилад за умови, якщо прилад розміщено/встановлено у нормальному передбаченому для нього робочому положенні. Крім того, дітям має бути надано інструкції та відповідний нагляд відповідальною та дорослою особою щодо безпечного користування приладом. Необхідно переконатися, що вони усвідомили ризики небезпеки, які можуть виникнути під час використовування приладу.

Діти віком від 3 до 8 років не повинні під'єднувати прилад до мережі електроживлення (штепсельної розетки), регулювати і чистити прилад чи виконувати роботи з технічного обслуговування, що здійснює користувач.

5. Не залишайте прилад під відкритим небом, оберігайте від прямого впливу вологи і не занурюйте в рідини.

6. Не піддавайте прилад дії високих температур і хімічно агресивних рідин.

7. Не допускайте звисання мережевого шнура з краю столу, стежте щоб шнур не торкався поверхонь, що нагріваються, гострих предметів, не допускайте заплутування шнура.

8. Виймайте вилку з розетки електромережі, беручись не за шнур, а за вилку. Не торкайтеся корпусу, шнура живлення або вилки мокрими/вологими руками.

9. Прилад категорично забороняється вмикати, якщо:

- пошкоджений мережевий з'єднувальний шнур / вилка,
- на приладі є видимі пошкодження,
- перед цим прилад впав.

Зверніться в авторизований сервісний центр для діагностики або ремонту.

10. Ніколи не залишайте пристрій працювати без нагляду. Перед очищенням, доглядом, наповненням, а також при виникненні несправностей слід вимкнути всі вимикачі на приладі і вийняти вилку з розетки.

11. Встановлюйте прилад лише на суху та рівну поверхню.

12. Ніколи не використовуйте прилад в приміщеннях, де зберігаються легкозаймисті матеріали або утворюються вибухонебезпечні гази.

13. З метою безпеки всі роботи з ремонту та обслуговування приладу, крім чистки, повинні виконуватися тільки представниками авторизованих сервісних центрів компанії ViLgrand.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Перед першим вмиканням змастіть форми вершковим маслом або маргарином.

2. Увімкніть прилад і дайте йому 10 хвилин попрацювати в закритому стані.

3. Вимкніть прилад, дайте йому охолонути, а потім протріть вологою чистою тканиною робочу поверхню приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Встановіть форми, необхідні для приготування потрібної Вам страви.
 2. Під'єднайте прилад до мережі живлення. При цьому прилад почне нагріватися, і загоряться червоний та зелений індикатори роботи.
 3. Коли зелений індикатор згасне (необхідна температура досягнута), можна починати приготування.
 4. Не відкривайте прилад під час прогріву.
 5. Покладіть інгредієнти для приготування на нижню нагрівальну поверхню, закрийте кришку. Слідкуйте за тим, щоб ємності пластин не переповнялися.
 6. Зафіксуйте кришку приладу за допомогою фіксатора ручки.
- УВАГА: Будьте обережні, в процесі приготування можливий вихід невеликої кількості пара!
7. Час приготування визначається видом продукту і Вашим смаком. В середньому процес приготування займає 6-8 хвилин.
 8. Через 6-8 хвилин відкрийте кришку і дерев'яною лопаткою дістаньте готову страву. Щоб не пошкодити антипригарне покриття, не використовуйте для цього гострі металеві предмети.
 9. Щоб зберегти тепло для приготування наступного блюда, закрийте кришку.
 10. Після закінчення роботи виньте вилку приладу з розетки.

РЕЦЕПТИ

Для пластин гриль:

ОМЛЕТ

Інгредієнти:

Яйце – 50 г/1 шт, молоко – 50 мл, сіль, спеції, олія.

Спосіб приготування:

В окремі ємності збиваємо молоко з яйцем, сіллю і спеціями до однорідної маси.

Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку і закриваємо на замочок до клацання. Коли зелений індикатор згасне, виливаємо омлетну масу на робочу поверхню. Закриваємо кришку, готуємо 3 - 5 хвилин.

РУБЛЕНИЙ БІФШТЕКС

Інгредієнти:

Яловичина (філе) - 200 г, цибуля ріпчаста - 50 г, яйце - 50 г / 1 шт, часник - 5 г, сіль, спеції за смаком, олія.

Спосіб приготування:

М'ясо промити, нарізати і разом з цибулею і часником подрібнити за допомогою м'ясорубки. У м'ясний фарш додати 1 яйце, сіль, спеції, перемішати і вибити. Сформувати біфштекси по 50-60 г. Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку

і закриваємо на замочок до клацання. Коли зелений індикатор згасне, відкриваємо кришку, викладаємо 2 біфштекса. Прикриваємо кришку, не закриваючи замок, готуємо 5-7 хвилин. Решту біфштексів посмажити так само.

КУПАТИ ГРИЛЬ

Інгредієнти:

Купати п/ф 4-6 шт, олія.

Спосіб приготування:

Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку і закриваємо на замочок до клацання. Коли зелений індикатор згасне, відкриваємо кришку, викладаємо купати. Прикриваємо кришку, не закриваючи замок, готуємо 4-6 хвилин.

СИРНИКИ

Інгредієнти:

сир домашній 9% - 200 г, яйце – 50 г/ 1 шт, цукор – 50 г, борошно пшеничне – 80 г, ванілін – 5 г, олія, борошно для панірування.

Спосіб приготування:

В окремій ємності розтираємо сир з цукром, так щоб не було грудочок. У сирну масу додаємо яйце, борошно, ванілін та перемішуємо до однорідної консистенції. З отриманої маси формуємо заготовки по 40-50 г і паніруємо їх в борошні, надаючи форму сирників.

Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку і закриваємо на замочок до клацання. Коли зелений індикатор згасне, відкриваємо кришку, викладаємо 2-3 сирника. Закриваємо кришку і замок, готуємо 5 - 7 хвилин. Решту сирників посмажити так само.

КУРЯЧА ГРУДКА БАРБЕКЮ

Інгредієнти:

Філе куряче – 400 г, соус барбекю – 100 г, олія.

Спосіб приготування:

Куряче філе промити, обсушити, зробити насічки і замаринувати в готовому соусі барбекю на 30-40 хвилин. Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку і закриваємо на замочок до клацання. Коли зелений індикатор згасне, відкриваємо кришку, викладаємо філе. Прикриваємо кришку, не закриваючи замок, готуємо 6-8 хвилин.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА

Інгредієнти:

Форель райдужна (тушка) - 150-200 г, сік лимона, білий перець, сіль, олія.

Спосіб приготування:

Рибу промити, обсушити, при необхідності розрізати на порційні шматки. Підготовлену форель натерти сіллю, перцем і збризнути лимонним соком. Робочу поверхню приладу змащуємо олією, вмикаємо прилад, закриваємо кришку і закриваємо на замочок до

кляцання. Коли зелений індикатор згасне, відкриваємо кришку, викладаємо рибу. Прикриваємо кришку, не закриваючи замок, готуємо 5-7 хвилин.

Для пластин «вафельниця»:

ВАФЛІ БЕЛЬГІЙСЬКІ

Інгредієнти:

Молоко - 225 мл, борошно - 175 г, яйце - 2 шт, вершкове масло - 85 г, цукор - 60 г, розпушувач - 5 г, ванілін - 5 г.

Спосіб приготування:

Вершкове масло розтопити. Жовтки відокремити від білків. Жовтки збити з цукром. Додати до жовтків вершкове масло і збити. Додати молоко і ванілін, перемішати. Додати розпушувач і борошно, вимісити тісто. Збити білки з сіллю до стану піни і акуратно вмішати в тісто. Під'єднати вафельницю в мережу. Закрити кришку. Дочекатися, коли зелений індикатор згасне. Відкрити кришку. Викласти по 2 столових ложки тіста на кожную половину панелі. Закрити кришку. Готувати 8 хвилин. Таким же чином приготувати тісто, що залишилося.

Для пластин «горішниця»:

ГОРІШКИ ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ

Інгредієнти:

Яйця - 2 шт, цукор - 120 г, ванільний цукор - 8-10 г, вершкове масло - 200 г, борошно - 500 г, розпушувач - ¼ ч.л., щіпка солі.

Спосіб приготування:

У глибокій чаші перемішуємо вінчиком яйця з цукром, ванільним цукром і сіллю.

Додаємо розтоплене масло і перемішуємо до однорідності. Всипаємо борошно, змішане з розпушувачем, і вимішуємо руками до однорідної маси (недовго). Від загальної маси відщипуємо по шматочку тіста (приблизно 8 г) і заповнюємо форму. Випікаємо горішки в розігрітій горішниці до золотистого кольору.

Для начинки: згущене молоко - 1-1,5 банки, волоські горіхи - 100-150 г.

Час приготування того чи іншого продукту може відрізнятись від заявленого в рецепті через можливу різницю використовуваних інгредієнтів.

Інгредієнти в запропонованих рецептах можуть бути замінені на аналоги.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед чищенням від'єднайте прилад від електромережі.
2. Дайте приладу повністю охолонути.
3. Поверхні і краї жарильних пластин слід витирати паперовим рушником або м'якою тканиною.
4. При прилипанні продуктів, налейте на пластину трохи олії і прогрійте її протягом 1-2 хвилин. Вимкніть прилад і через 5 хвилин, коли забруднення розм'якшиться, витріть пластину.

5. Зовнішні частини приладу необхідно чистити вологою тканиною, стежачи при цьому, щоб в прилад не потрапила вода, масло або жир.
6. Ніколи не занурюйте виріб у воду або іншу рідину.
7. Прилад не можна мити в посудомийній машині.
8. Не використовуйте для очищення абразивні засоби, органічні розчинники і агресивні рідини.

ВАШ ВНЕСОК У ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Утилізація транспортної упаковки

Просимо Вас, по можливості, здати упаковку в пункт прийому вторсировини після закінчення гарантійного терміну.

Утилізація приладу

Електричні та електронні прилади, що відпрацювали свій строк, часто містять шкідливі речовини необхідні для їх роботи і безпеки. При неправильній утилізації приладів та їх потраплянні в побутове сміття такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини і навколишньому середовищу. Тому не рекомендується викидати прилади, що відпрацювали свій строк, разом зі звичайним побутовим сміттям.

Рекомендуємо Вам здати такий прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів.

До моменту відправлення на утилізацію прилад повинен зберігатися в безпечному місці.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	VSG0750M
НОМИНАЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ	220-240 В
НОМИНАЛЬНАЯ ЧАСТОТА	50/60 Гц
МОЩНОСТЬ	750 Вт
СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРЕВА	+
РАВНОМЕРНЫЙ ПРОГРЕВ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	+
СМЕННЫЕ ПРОТИВНИ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ	гриль, вафельница, орешница, сендвичница
СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР РАБОТЫ	+
СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА	+
НЕНАГРЕВАЮЩИЕСЯ РУЧКИ	+
МАТЕРИАЛ КОРПУСА	пластик, нержавеющая сталь
ГАБАРИТЫ ИЗДЕЛИЯ	240x231x105 мм
МАССА НЕТТО	2,45 кг

КОМПЛЕКТНОСТЬ

МУЛЬТИПЕКАРЬ	1 шт
СМЕННЫЕ ПРОТИВНИ	4 комплекта
ИНСТРУКЦИЯ	1 шт
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	1 шт
УПАКОВКА	1 шт

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения во внешний вид, комплектацию, техническое или программное обеспечение изделия без предварительного уведомления.

ОПИСАНИЕ

1. Ручки
2. Световой индикатор работы
3. Световой индикатор нагрева
4. Корпус
5. Кнопки фиксации сменных пластин
6. Фиксатор крышки
7. Комплект сменных противней



Уважаемый покупатель!**Благодарим Вас за покупку изделия Торговой Марки ViLgrand.****Наши изделия - верные и надежные помощники в Вашем домашнем хозяйстве.****Спасибо за Ваш выбор!**

Для правильной эксплуатации и во избежание недоразумений, внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. В нем содержатся важные указания по технике безопасности и пользованию прибором.

Невыполнение правил, изложенных в данном руководстве по эксплуатации, может привести к пожару, взрыву, удару электрическим током, ожогам или другим серьезным травмам. Сохраняйте данное руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем или передать его, если понадобится, следующему владельцу вместе с прибором.

При соблюдении правил эксплуатации и техники безопасности срок службы прибора составляет 5 лет.

При покупке прибора убедитесь в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина.

Требуйте от продавца проверки в Вашем присутствии исправности и комплектности прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Этот прибор предназначен исключительно для применения в домашних условиях для приготовления и разогрева пищи. Не для коммерческого использования!

Применение для других целей опасно и полностью исключено. Производитель/продавец не несет ответственности за ущерб, причиненный пользователю в результате использования им прибора не по назначению или неправильного обслуживания. Разрешается использовать прибор только согласно пунктам, приведенным в данном руководстве по эксплуатации. Поэтому строго соблюдайте приведенные ниже указания.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Прочитайте инструкцию по технике безопасности перед использованием прибора впервые: любое использование, которое не соответствует данной инструкции, освобождает производителя и продавца от любой ответственности.

1. Перед использованием проверьте прибор (корпус, сетевой шнур, штепсельную вилку и другие комплектующие) на наличие видимых повреждений. Не пытайтесь включать и использовать прибор при наличии повреждений, а также не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

2. Перед включением данного устройства убедитесь, что характеристики сети соответствуют характеристикам прибора. Включайте прибор только в заземленную розетку.

3. Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными способностями и умственными недостатками, или с недостатком опыта и знания, если они понимают возможные опасности, либо за ними осуществляется контроль ответственным лицом, чтобы обеспечить безопасность использования прибора.

4. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут только включать / выключать прибор при условии, если прибор размещен / установлен в нормальном предусмотренном для него рабочем положении. Кроме того, детям должны быть предоставлены инструкции и соответствующий присмотр ответственным и взрослым лицом по безопасному пользованию прибором. Дети в возрасте от 3 до 8 лет не должны подключать прибор к сети электропитания (штепсельной розетки), регулировать и чистить прибор или выполнять работы по техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем.

Необходимо убедиться, что они осознали риски опасности, которые могут возникнуть во время использования прибора.

5. Не оставляйте прибор под открытым небом, предохраняйте от прямого воздействия влаги и не погружайте в жидкости.

6. Не подвергайте прибор действию высоких температур и химически агрессивных жидкостей.

7. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, следите чтобы шнур не касался нагреваемых поверхностей, острых предметов, не допускайте запутывания шнура

8. Вынимайте вилку из розетки электросети, берясь не за шнур, а за вилку. Не притрагивайтесь к корпусу, шнуру или вилке мокрыми/влажными руками.

9. Прибор категорически запрещается включать, если:

- поврежден сетевой соединительный шнур/штепсельная вилка,
- на приборе имеются видимые повреждения,
- перед этим прибор упал.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики или ремонта.

10. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Перед очисткой, уходом, а также при возникновении неисправностей следует выключить все выключатели на приборе и вынуть вилку из розетки электросети.

11. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность.

12. Никогда не эксплуатируйте прибор в помещениях, где хранятся легковоспламеняющиеся материалы или образуются взрывоопасные газы.

13. В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями авторизованных сервисных центров компании ViLgrand.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Перед первым включением смажьте формы сливочным маслом или маргарином.
2. Включите прибор и дайте ему 10 минут поработать в закрытом состоянии.
3. Отключите прибор, дайте ему остыть, а затем протрите влажной чистой тканью рабочую поверхность прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Установите формы, необходимые для приготовления нужного Вам блюда.
2. Подключите прибор к сети питания. При этом прибор начнет нагреваться, и загорятся красный и зелёный индикаторы работы.
3. Когда зелёный индикатор погаснет (необходимая температура достигнута), можно начинать приготовление.
4. Не открывайте прибор во время прогрева.
5. Положите ингредиенты для приготовления на нижнюю нагревательную поверхность, закройте крышку. Следите за тем, чтобы емкости пластин не переполнялись.
6. Зафиксируйте крышку прибора с помощью фиксатора ручки.

ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны, в процессе приготовления возможен выход небольшого количества пара!

7. Время приготовления определяется видом продукта и Вашим вкусом. В среднем процесс приготовления занимает 6-8 минут.
8. Через 6-8 минут откройте крышку и деревянной лопаткой достаньте готовое блюдо. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не используйте для этого острые металлические предметы.
9. Чтобы сохранить тепло для приготовления следующего блюда, закройте крышку.
10. По окончании работы выньте вилку прибора из розетки.

РЕЦЕПТЫ

Для пластин гриль:

ОМЛЕТ

Ингредиенты:

Яйцо – 50 г/1 шт, молоко – 50 мл, соль, специи, масло растительное.

Способ приготовления:

В отдельной емкости взбиваем молоко с яйцом, солью и специями до однородной массы. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зелёный индикатор погаснет, выливаем омлетную массу на рабочую поверхность. Закрываем крышку, готовим 3 – 5 минут.

РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС

Ингредиенты:

Говядина (филе) - 200 г, лук репчатый - 50 г, яйцо - 50 г / 1 шт, чеснок - 5 г, соль, специи по вкусу, масло растительное.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать и вместе с луком и чесноком измельчить при помощи мясорубки. В мясной фарш добавить 1 яйцо, соль, специи, перемешать и выбить. Сформировать бифштексы по 50-60 г. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем 2 бифштекса. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 5–7 минут. Остальные бифштексы пожарить также.

КУПАТЫ ГРИЛЬ

Ингредиенты:

Купаты п/ф 4-6 шт, масло растительное.

Способ приготовления:

Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем купаты. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 4–6 минут.

СЫРНИКИ

Ингредиенты:

творог 9% - 200 г, яйцо – 50 г/ 1 шт, сахар – 50 г, мука пшеничная – 80 г, ванилин – 5 г, масло растительное, мука для панировки.

Способ приготовления:

В отдельной емкости растираем творог с сахаром, так чтобы не было комочков. В творожную массу добавляем яйцо, муку, ванилин и перемешиваем до однородной консистенции. Из получившейся массы формируем заготовки по 40–50 г и панируем их в муке, придавая форму сырников. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем 2-3 сырника. Закрываем крышку и замок, готовим 5–7 минут. Остальные сырники пожарить также.

КУРИНАЯ ГРУДКА БАРБЕКЮ

Ингредиенты:

Филе куриное – 400 г, соус барбекю – 100 г.

Способ приготовления:

Куриное филе промыть, обсушить, сделать насечки и замариновать в готовом соусе барбекю на 30–40 минут. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным

маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем филе. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 6–8 минут.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

Ингредиенты:

Форель радужная (тушка) – 150-200 г, сок лимона, белый перец, соль, растительное масло.

Способ приготовления:

Рыбу промыть, обсушить, при необходимости разрезать на порционные куски. Подготовленную форель натереть солью, перцем и сбрызнуть лимонным соком. Рабочую поверхность прибора смазываем растительным маслом, включаем прибор, закрываем крышку и защелкиваем на замок. Когда зеленый индикатор погаснет, открываем крышку, выкладываем рыбу. Прикрываем крышку, не закрывая замок, готовим 5–7 минут.

Для пластин «вафельница»:

ВАФЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ

Ингредиенты:

Молоко - 225 мл, мука - 175 г, яйцо - 2 шт, сливочное масло - 85 г, сахар - 60 г, разрыхлитель - 5 г, ванилин - 5 г.

Способ приготовления:

Сливочное масло растопить. Желтки отделить от белков. Желтки взбить с сахаром. Добавить к желткам сливочное масло и взбить. Добавить молоко и ванилин, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, вымесить тесто. Взбить белки с солью до состояния пены и аккуратно вмешать в тесто.

Включить вафельницу в сеть. Закрывать крышку. Дождаться, когда зеленый индикатор погаснет. Открыть крышку. Выложить по 2 столовых ложки теста на каждую половину панели. Закрывать крышку. Готовить 8 минут. Таким же образом приготовить оставшееся тесто.

Для пластин «орешница»:

ОРЕШКИ СО СГУЩЕННОЙ

Ингредиенты:

Яйца — 2 шт, сахар — 120 г, ванильный сахар — 8-10 г, сливочное масло — 200 г, мука — 500 г, разрыхлитель - ¼ ч.л., щепотка соли.

Способ приготовления:

В глубокой чаше перемешиваем венчиком яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью. Добавляем растопленное масло и перемешиваем до однородности. Всыпаем муку, смешанную с разрыхлителем, и вымешиваем руками до однородной массы (недолго). От

общей массы отщипываем по кусочку теста (примерно 8 г) и заполняем форму. Выпекаем орешки в разогретой орешнице до золотистого цвета.

Для начинки: сгущенное молоко — 1-1,5 банки, грецкие орехи — 100-150 г.

Время приготовления того или иного продукта может отличаться от заявленного в рецепте из-за возможной разности используемых ингредиентов.

Ингредиенты в предложенных рецептах могут быть заменены на аналоги.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
2. Дайте прибору полностью остыть.
3. Поверхности и края жарочных пластин следует вытирать бумажным полотенцем или мягкой тканью.
4. При прилипании продуктов, налейте на пластину немного растительного масла и прогрейте ее в течение 1-2 минут. Выключите прибор и через 5 минут, когда загрязнение размягчится, вытрите пластину.
5. Наружные части прибора необходимо чистить влажной тканью, следя при этом, чтобы в прибор не попала вода, масло или жир.
6. Никогда не погружайте изделие в воду или другую жидкость.
7. Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.
8. Не используйте для очистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.

ВАШ ВКЛАД В ЗАЩИТУ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация транспортной упаковки

Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приёма вторсырья после окончания гарантийного срока.

Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат необходимые для их работы и безопасности вредные вещества. При неправильном обращении с отслужившими приборами и их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приёма и утилизации электрических и электронных приборов.

До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном месте.

ViLgrand

ЗНИЖКИ, ОНЛАЙН-МАГАЗИН
ТА ІНСТРУКЦІЇ



ПОДАРУНКИ, РЕЦЕПТИ
ТА КОРИСНІ ПОРАДИ

