

ELECTRIC GRILL - MULTIGRILL 3 IN 1
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ - МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1

MODEL/МОДЕЛЬ: F8908

VESelectric

EN MANUAL USER WITH
COOKING RECIPES
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
С РЕЦЕПТАМИ



Dear customer!

Congratulations on the purchase of VES ELECTRIC household appliances. We guarantee high quality, perfect functioning and safety of the device you purchased, while observing all the rules of its operation. Please read these instructions carefully before using the device.

Technical specifications: Power: 1370 W max.

Voltage: 220 - 240 V~ / Frequency: 50/60 Hz

Device size: 29,3*23,3*11, 7 cm

Plate size: 27.8*14.5 cm

Device weight without plates: 1817 g

3 in 1 VES ELECTRIC multigrill combines 3 devices – contact grill, sandwich maker and waffle maker. The elegant modern design will fit well into the interior of any kitchen. The multigrill has a compact size and does not take up much space due to vertical storage in a convenient place. It will become your indispensable assistant in the preparation of delicious and varied dishes like in a restaurant. With this device, you can easily cook juicy meat and fish steaks, cutlets, grilled vegetables and fruits, sandwiches, Viennese waffles (vegetable, cottage cheese, chocolate, healthy and so on), omelets, puffs, and also delights with a variety of culinary masterpieces. It is comfortable to use the device, thanks to the simple control via the temperature controller. The device is supplied with 6 removable plates: 2 ribbed (grill) plates, 2 sandwich plates and 2 waffle plates. The plates are coated with high-quality Xylan Plus non-stick coating on one side and are easy to clean after cooking.

Recommendations to the buyer

When buying a device, it is necessary to check it for the absence of mechanical damage to the structure, exterior design and packaging, for functioning, for completeness. It is necessary to check the availability of the warranty card. It is necessary to keep the cash receipt, the operating manual, and the warranty card until the end of the warranty period. The documentation attached to the device will not be renewed in case of loss. If it is impossible to determine the date of purchase, the warranty period will be determined starting from the date of manufacture of the product.

SAFETY PRECAUTIONS

- This appliance is intended for household use only. It shouldn't be used for commercial purposes. Improper use releases the manufacturer from liability and warranty obligations.
- Failure to take precautions may result in life-threatening electric shock.
- Use the device only on a hard, flat, dry and heat-resistant surface.
- Always place the appliance away from the edge of the work surface to avoid tipping over.
- **ATTENTION!** Use the device in a well-ventilated room with a free space of at least 30 centimeters on all sides of the device to ensure sufficient air circulation.
- Do not place a working appliance under cabinets, blinds or curtains to avoid fire hazards.
- Do not block the ventilation openings of the appliance. Do not cover the appliance during operation, as this may cause a fire!
- To avoid electric shock, do not insert foreign objects into the appliance.
- To avoid fire, do not allow the appliance to come into contact with flammable materials such as curtains, draperies, sofa, walls, etc.
- Do not use the appliance outdoors or near water.
- Before connecting the device to the mains for the first time, make sure that the voltage indicated on the device corresponds to the voltage in your network.
- Before using the extension cord, make sure that it is suitable for such a load, otherwise it may overheat and cause a fire hazard.
- The device cannot be switched on via an external timer or via a remote-controlled system.
- To avoid a short circuit, do not connect two powerful appliances to the same electrical outlet.
- Make

sure that the power cord does not come into contact with parts of the appliance that heat up during operation. - Do not use the device in rooms where explosives or flammable liquids (solvents, gasoline and varnishes) are stored.- - Do not install the appliance/accessories on or near heating appliances and surfaces. - Do not allow the power cord to bend at an acute angle and touch hot surfaces. - Do not operate the appliance with a tightly stretched power cord. - Connect/disconnect the device to/from the mains only with dry hands, holding the plug of the device. Do not pull the cord when unplugging from the mains. Make sure that the plug and cord are always clean and dry. - Use original plates. The use of additional devices and accessories not recommended by the manufacturer may result in damage to the device or coating and the risk of injury. The above will void the warranty on the device. - Never use the appliance without plates. - Do not use the device with one plate! - Install only clean, dry plates in the device. - Do not place the following materials in the device: paper, cardboard, plastic, wood, etc. - Attention! This device does not contain user-serviceable parts. Repair the device only at an authorized service center. Do not repair the device yourself! If an opening of the device is detected, the warranty for the device will be canceled. - Do not use the device after a malfunction, or if it has fallen or been damaged in any way. - Do not expose the device to shocks and falls. - Do not drop or hit the plates! Do not rub the plates against each other to avoid damage to the non-stick coating. - Do not use the appliance with wet or damp hands. - Use kitchen mittens when installing or removing plates from a hot appliance. - Use wooden/silicone kitchen appliances to turn over/extract the food. Do not use sharp kitchen appliances, as they can damage the non-stick coating. Do not cut food directly on the plates! - The temperature of some parts of this appliance is high during cooking and for some time after using it. Do not touch hot surfaces, parts, the inside of the appliance, plates and heating elements. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before any manipulation. Use caution when removing hot plates. - Hot steam comes out of the device during operation. Be careful. Do not expose body parts to the escaping steam! Do not bend over the appliance while removing products or checking their degree of readiness. - ATTENTION! Do not pour liquids, oil or grease on the plates! If you decide to use oil, mix the products with oil in a separate container, then carefully put the products to the plates, or lubricate or spray the plates or products with oil using a silicone brush before or during cooking. - Do not leave/store raw/finished products in the appliance. - When using the device for the first time, a slight odor or a small amount of smoke may appear. This is a normal phenomenon and is not a defect of the device. The remnants of the production lubricant will burn out after a short time, and the smoke and smell will disappear. - Do not allow the appliance to overflow with food. Overfilling can cause liquid and oil from the products to overflow onto the heating elements. - Do not leave the appliance running/hot unattended. - Pay special attention if the device is used in the presence of children. - Do not allow children to use or play with the appliance. - If the electrical cord of the device is damaged, immediately stop using the device and contact an authorized service center to replace it. Do not repair the device yourself. - Do not turn the connected/working/hot appliance upside down. - Do not use a damaged appliance or an appliance with a damaged cord/plug. - Do not connect the appliance to a damaged wall outlet. - Do not move the working or hot appliance, as well as with food. Before moving, turn off the appliance, unplug it from the wall outlet and allow it to cool completely. Remove the food, clean the plates from grease and oil. - Clean the device after each use and before the next food load. Remove grease, oil and liquid after each use to prevent fire. To clean, use a paper multi-layer towel or a clean multi-layer damp cloth. Be careful when cleaning. – After use, disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before cleaning. - Do not use abrasive, chemical or alcohol-containing cleaners, polishes, washcloths, metal sponges and sharp objects for cleaning. Do not expose the plates to sudden temperature changes. If the plate is hot, it cannot be washed under cold water. This action degrades the quality of the non-stick coating and shortens its service life. - Do not immerse the cord, plug and appliance in water or any other liquid. Do not pour water into the appliance! - This appliance is intended for cooking and should not be used for other purposes, and should not be modified or opened in any way. - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.- Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the connection line. - Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years older and supervised. - Keep the appliance clean in its original packaging in a cool, dry place out of the reach of children. Do not store any objects on the top of the appliance during storage.

Note. The manufacturer reserves the right to make changes to the design, configuration or manufacturing technology of the product without prior notice to the buyer in order to improve its properties.



Disposal Dispose the appliance in an environmentally friendly manner. It should not be disposed with the normal household waste. Please dispose it at a recycling center for used electrical and electronic devices. You can obtain more information from your local authorities.

SAVE THIS INSTRUCTION

Electric Grill - Multigrill 3 in 1 Model: F8908 / Production date: 08.2024 / Shelf life: unlimited.

For any questions, please contact the technical support by phone number: 8(926)883-33-67;

e-mail: ves-opt@inbox.ru

DESCRIPTION OF THE DEVICE



BEFORE THE FIRST USE

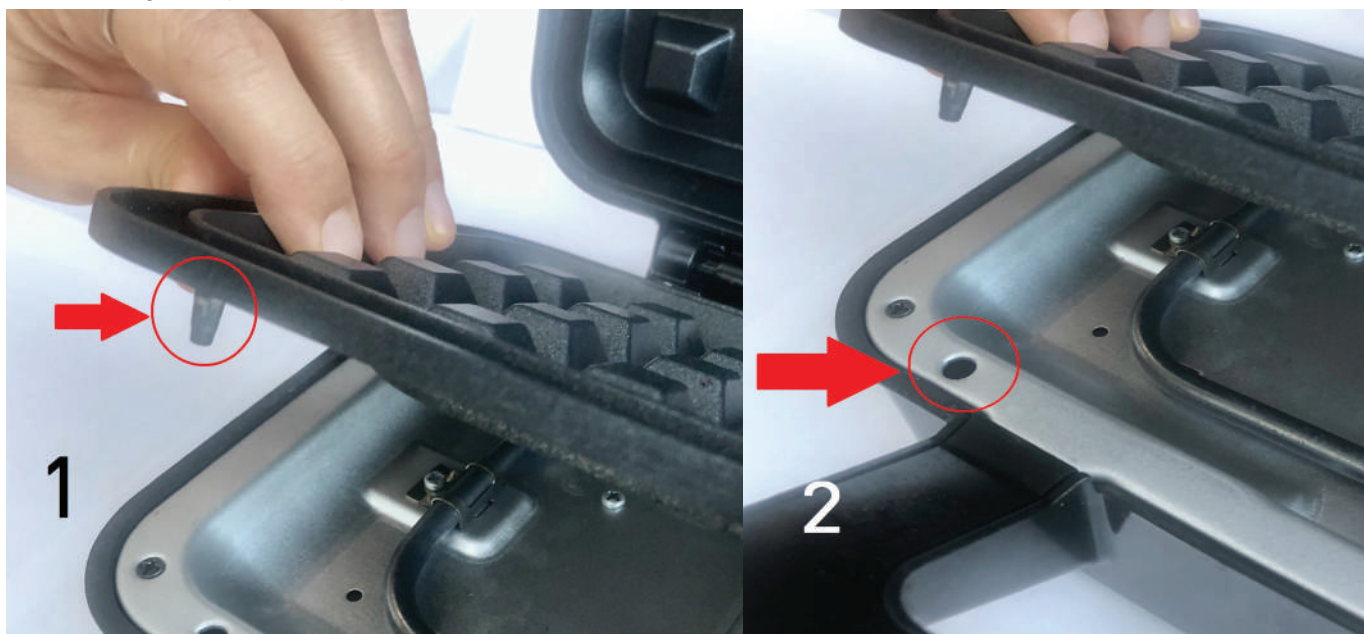
Remove the device from the packaging. After transporting at low temperatures, the device must be left in a warm room for 2 hours before use. Wipe the appliance body and heating elements with a damp cloth, then dry with dry cloth. Warning: Never immerse the appliance, electric cord and plug in water or any other liquids! Remove the detachable plates and rinse in warm water with a soft sponge using ordinary liquid dishwashing detergent. Do not use abrasive, alkaline, chemical or alcohol-containing cleaners, polishes, washcloths, metal sponges and sharp objects to clean the appliance and plates. Dry the plates thoroughly before installing into the appliance. Place the device on a hard, flat, dry and heat-resistant surface away from the edge of the surface to avoid tipping over.

Before connecting the appliance to the mains completely unwind the power cord. Connect the appliance to a grounded outlet. There are ventilation holes in the bottom of the body, which must not be blocked.

Plates installation

Open the lid of the appliance. Each detachable plate has a side protrusion (rod). See Picture 1. There is a hole for this protrusion (rod) in the device body down and in the lid. See Picture 2.

Align the protrusion (rod) with the hole and press the plate against the housing. You will hear a click on securing the plate in place.



Removing of detachable plates

Disconnect the appliance from the mains and wait for cooling down completely. For faster cooling, open the lid of the appliance (at about 105 degrees) and leave it out of the reach of children. Do not touch the hot appliance with bare hands!

Top plate detaching

Open the lid completely (at 105 degrees), hold the plate with one hand so that it does not fall, press the plate release button (8) with the other hand, hook the plate with your finger and pull it out. In this way, the plate will come out of the fixture. Remove the plate from the device. If the lid is open at 45 degrees, hold the plate with one hand so that it does not fall off, and press the plate release button with the other hand. The plate will fall into your hand by itself. Remove the plate from the device.

Bottom plate detaching

Open the lid completely (at 105 degrees), press the plate release button (8), a click will be heard and

the plate will come out of the attachment point by itself. Remove the plate from the device. Be careful when removing hot plates, as there is a risk of burns! Remove or change the plates when the appliance cools down, with kitchen gloves. Attention! Do not drop or hit the plates! Do not rub the plates against each other to avoid damage to the non-stick coating.

Note: Use only the same types of plates. Do not combine different kinds of plates.

THE USE

Place the device on a hard, flat, dry and heat-resistant surface away from the edge of the surface to avoid tipping over. Install the same pair of plates in the device, close the lid, and connect the device to the mains. The red power indicator will light up on the cover of the device. Turn the temperature regulator to the desired position depending on the recipe - the green heating indicator will light up on the lid of the device. During operation of the device, the green heating indicator periodically turns off and lights up. The thermostat built into the device maintains an optimal temperature by alternately turning on and off the heating of the heating elements.

Note: When using the device for the first time, light smoke and odor may occur, which should not frighten you. This is the evaporation of residual lubricants and oils used in production. Use the appliance in a well-ventilated area (you can use it under a range hood or in a balcony). After a few cooking cycles, the smoke and smell will disappear.

During the operation of the device, the heating elements heat up and their color may change, which is not a defect of the device. Wait for the green heating indicator to turn off and only then put the food on the bottom plate. Close the appliance cover. You can change the heating temperature during cooking process by setting the temperature regulator to the desired position. Please mind that the temperature change will not occur immediately, but gradually as the temperature goes up.

Keep in mind that when switching from a high temperature to a low temperature, the device needs to cool down. We recommend preparation of food that requires lower temperatures first.

Temperature range

Marking on the temperature regulator	Temperature range
0	-
1	86-120
2	120-153
3	150-180
4	180-205
5	215-250

Note: Temperatures may deviate from those indicated in the table due to overheating of the device during long operation or due to cooling when working with the lid open or opening the lid frequently.

Place only an adequate amount of food on the bottom plate when the lid can be closed tightly.

Do not overfill the appliance with food, especially the one containing large amount of moisture and fat. Moisture and grease can spill over the edge of the plate onto the working surface and under the plates onto the heating elements, as well as penetrate into the device. Do not pour too much dough on the waffle plates. The dough can rise and pour out of the appliance. Follow the recommendations in the recipes.

During cooking, the lid of the appliance sweats due to the evaporation of liquid from the products. This is a common occurrence and is not a defect in the device.

Cooking fatty food (fatty meat, cutlets, sausages, etc.) During cooking, small splashes of fat, oil and liquid may come out of the appliance.

Preparation of moisture-containing food (zucchini, eggplants, sweet pepper, vegetable waffles, omelet, etc.) During cooking, steam may come from the appliance, whistling and hissing can be heard. When cooking time finished, open the lid of the appliance by holding the handle. Be careful, as small splashes of oil and grease may come out of the device, and steam may escape. Remove the ready food using silicone or wooden kitchen utensils. Do not use metal utensils that can damage the non-stick coating of the plates. Do not cut the ready food directly on the plates. Note: Clean the plates after each use. Remove leftovers, crumbs, fat, oil and liquid using a multi-layer paper towel or a clean, damp cloth folded in several layers. Be careful when cleaning hot plates!

After plates cleaning, close the lid of the appliance, wait for the green heating indicator to go out and safely put the next portion of food on the bottom plate. If the top of the food is not as browned or ruddy as the bottom, turn the food over to the other side, close the lid and cook for another 1-2 minutes. For meat, cook about 1.5 - 2 minutes, for pastry - about 1-1,5 minute. After cooking, remove the food from the appliance and disconnect the appliance from the mains. Open the lid, clean the plates with a paper towel and let the appliance cool down.

Tips for using the device

- **If you want to cook several kinds of food, then they must necessarily have the same thickness so that the lid is pressed evenly against the products.**
- **Different cooking times are required to prepare one or more servings. To cook different ingredients at the same time, make sure that the temperature and time for each type are the same.**
- **Cooking of different ingredients with the same temperature but different time: first place the products that take longer time to cook, and then the products that require a short cooking time.**
- **The food should be no more than 3 cm thick.**

CLEANING AND STORAGE

- Disconnect the appliance from the mains before cleaning and allow it to cool completely.
- To clean the plates, use a sponge, warm water and ordinary liquid dishwashing detergent.
- Do not use cold water to cool the plates. Do not wash hot plates in cold water. These manipulations worsen the non-stick properties of the coating.
- After cooling the plates, keep them in warm soapy water for 1 hour, then rinse with a soft sponge with ordinary liquid dishwashing detergent to remove food residues. Use a nylon sponge to clean residues from the surface.
- The plates are suitable for washing in the dishwasher only in the following modes: ECO, Express, Quick wash (temperature range: 40-50 °C) using biodegradable tablets for dishwashers without chlorine and phosphates. At the end of the washing cycle, remove the plates from the dishwasher, dry them before storage. Do not leave the plates in the dishwasher to prevent stains from conditioned moisture. Do not use caustic tablets for dishwashers! Strictly follow the recommendations for cleaning the plates. Mind that as a result of regular exposure to concentrated detergents for the dishwasher, the outer surface of the plates may fade, as well as the effectiveness of the non-stick coating will decrease. The plates have a non-stick coating on one side only. The uncoated side of the plates may be oxidized by the alkali of the dishwasher tablets and may change color. Color change of the uncoated side is not a defect and does not affect the quality of the device. To extend the service life of the coating, wash the plates manually with a soft sponge with dishwashing detergent.
- Do not use abrasive, alkaline, chemical or alcohol-containing cleaners, polishes, hard washcloths, metal sponges and sharp objects to clean the appliance, panels and tray. Dry the plates thoroughly before installing them into the appliance.
- Gently wipe the outside of the appliance with a damp cloth or paper towel. Never immerse the appliance, cord and plug in water or any other liquid.
- Wipe completely cooled heating elements with a damp soft cloth, then wipe dry.
- Keep the appliance clean and assembled in

a cool, dry place away from children. • Do not put any objects on the appliance during storage. • Wrap the power cord around the brackets on the backside of the device (see Picture 3). • The device can be stored vertically (see Picture 4). Close the lid with lock before storage.



WARRANTY

The warranty does not cover damages resulting from: - improper use - falls, intentional breakage, use of sharp, metal objects; - improper cleaning - use of non-recommended detergents and cleaning modes. The warranty does not apply to natural changes in the external properties of accessories that have occurred during operation: mechanical damage to the external or internal surface (scratches, scuffs, etc.), natural discoloration of metal or coating, stains, lime dots resulting from the use of hard water, etc.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ - МУЛЬТИГРИЛЬ 3 В 1 МОДЕЛЬ: F8908

Уважаемый покупатель!

Поздравляем с приобретением бытовой техники торговой марки VES ELECTRIC. 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:

Мощность: 1370 Вт макс.

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

Размер прибора: 29,3*23,3*11,7 см

Размер панели: 27,8*14,5 см

Вес прибора без панелей: 1817 г

Мультигриль 3 в 1 VES ELECTRIC совмещает в себе 3 устройства – контактный гриль, сэндвичницу и вафельницу. Элегантный современный дизайн выгодно впишется в интерьер любой кухни. Мультигриль имеет компактный размер и не займет много места за счет вертикального хранения в удобном для Вас месте. 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, овощи и фрукты гриль, сэндвичи, венские вафли (овощные, творожные, шоколадные, ПП и

т.д.), омлеты, слойки, а также порадуете семью разнообразными кулинарными шедеврами. Пользоваться прибором комфортно, благодаря простому управлению через температурный регулятор. В комплекте к прибору поставляется 6 съемных панелей: 2 ребристые (гриль) панели, 2 панели для сэндвичей и 2 панели для выпекания вафель. Панели с одной стороны покрыты высококачественным антипригарным покрытием Xylan Plus и легко очищаются после готовки.

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. Необходимо сохранить кассовый или электронный 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 работающий 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 панели. 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. - **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. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, деталям, внутренней части прибора, панелям и нагревательным элементам. Отключите прибор от сети и дайте полностью остыть, 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! 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 нормальное явление и не является дефектом прибора. Остатки производственной смазки выгорят через короткое время, и дым, и запах исчезнут. - Не допускайте переполнения прибора продуктами. Переполнение может привести к переливу жидкости и масла от продуктов на нагревательные элементы. - 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 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. Перед перемещением выключите прибор, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему полностью остыть. Извлеките продукты, очистите панели от жира. - Очищайте прибор после каждого использования и перед очередной закладкой продуктов. Удаляйте жир, масло и жидкость после каждого использования для предотвращения возгорания. Для очистки используйте бумажное многослойное полотенце или чистую многослойную влажную ткань. Соблюдайте осторожность при очистке. - По окончании 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. Если панель горячая, ее нельзя мыть под холодной водой. Данное действие ухудшает качество антипригарного покрытия и сокращает срок его службы. - Не погружайте шнур, вилку и прибор в воду или любую другую жидкость. Не наливайте в прибор воду! - 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 гриль - Мультигриль 3 в 1 Модель: F8908

Дата производства: 08.2024 / Срок хранения: не ограничен.

По всем вопросам обращайтесь в тех. поддержку по тел.: 8(926)883-33-67;

e-mail: ves-opt@inbox.ru

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1. КОРПУС ПРИБОРА
- 2. КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР СЕТИ
- 2. ЗЕЛЕНЫЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА
- 4. ЗАМОК НА РУЧКЕ
- 5. РУЧКА КРЫШКИ
- 6. ПЛАВНЫЙ
- ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГУЛЯТОР

- 7. СЪЕМНЫЕ РЕБРИСТЫЕ (ГРИЛЬ) ПАНЕЛИ
- 8. КНОПКИ ОТСОЕДИНЕНИЯ ПАНЕЛЕЙ
- 9. РЕЗИНОВЫЕ НОЖКИ
- 10. СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ
- 11. СЪЕМНЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 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.

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 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 и панелей. Тщательно просушите панели перед установкой в прибор.

Установите прибор на твердой, плоской, сухой и **термостойкой** поверхности подальше от края поверхности во избежание опрокидывания.

Перед подключением прибора к сети полностью размотайте сетевой шнур. Подключайте прибор к заземленной розетке.

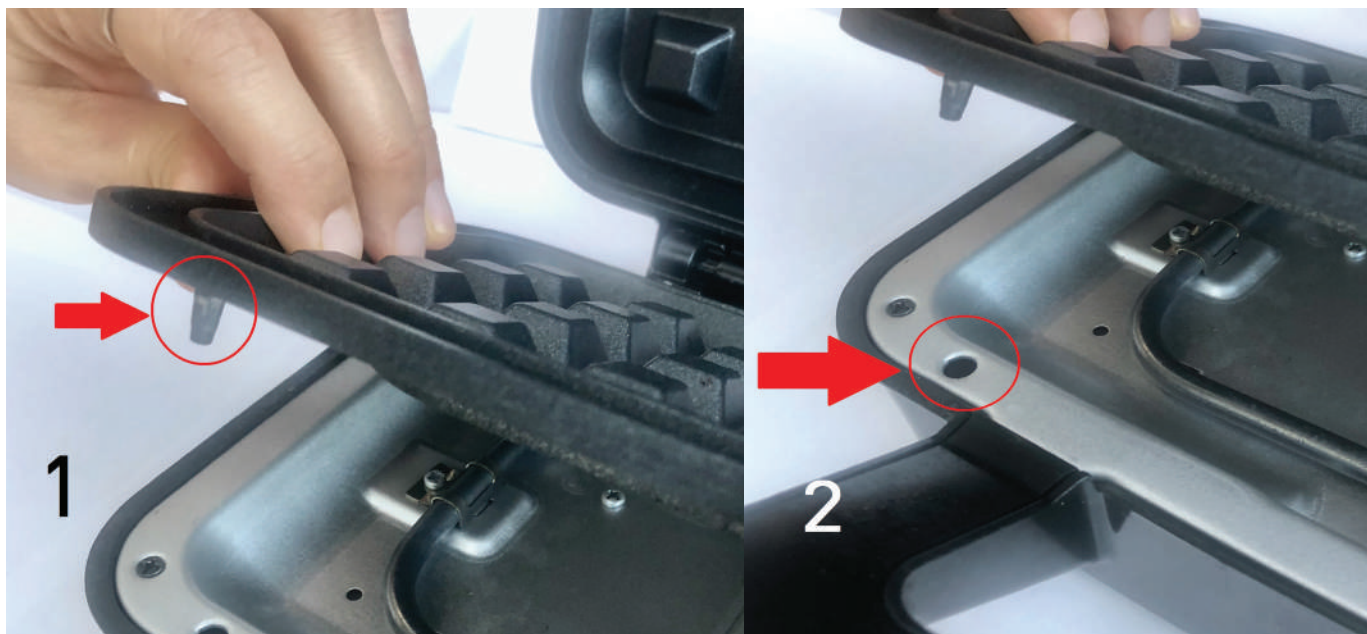
В днище основания имеются вентиляционные отверстия, которые запрещается блокировать.

Установка съемных панелей

Откройте крышку прибора.

На каждой съемной панели имеется боковой выступ (стержень). См. Рис 1.

В корпусе прибора сверху и снизу имеется отверстие для данного выступа (стержня). См. Рис 2.



Совместите выступ (стержень) с отверстием и прижмите панель к корпусу. Послышится щелчок о закреплении панели на место.

Снятие съемных панелей

Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания. Для более быстрого охлаждения откройте крышку прибора до конца (примерно под 105 градусов) и оставьте в недоступном для детей месте. Не прикасайтесь к горячему прибору голыми руками!

Верхняя панель

Если крышка открыта до конца (под 105 градусов), одной рукой необходимо придерживать панель, чтобы она не упала, другой рукой нажать на кнопку отсоединения панели (8), подцепить пальцем панель и потянуть на себя. Таким образом панель выйдет из места крепления. Снимите панель с прибора.

Если крышка открыта под 45 градусов, одной рукой необходимо придерживать панель, чтобы она не упала, другой рукой нажать на кнопку отсоединения панели. Панель сама упадет в руку. Снимите панель с прибора.

Нижняя панель. Если крышка открыта до конца (под 105 градусов), нажать на кнопку отсоединения панели (8), послышится щелчок и панель сама выйдет из места крепления. Снимите панель с прибора.

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.

Примечание: Используйте только одинаковые виды панелей. Не комбинируйте разные виды панелей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установите прибор на твердой, плоской, сухой и **термостойкой** поверхности подальше от края поверхности во избежание опрокидывания.

Установите в прибор одинаковую пару панелей, закройте крышку, подключите прибор к сети. На крышке прибора загорится красный индикатор сети. Переведите температурный регулятор в необходимое положение в зависимости от рецепта - на крышке прибора загорится зеленый индикатор нагрева.

Во время работы прибора зеленый индикатор нагрева периодически гаснет и загорается.

Встроенный в прибор терморегулятор поддерживает оптимальный температурный режим, попеременно включая и выключая нагрев нагревательных элементов.

Примечание: При первом использовании прибора возможны легкий дым и запах, которые не должны Вас пугать. Это испарение остаточной заводской смазки и масел, используемых в производстве. Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении (можно под вытяжкой или на балконе). Через несколько циклов готовки дым и запах исчезнут.

В процессе эксплуатации прибора нагревательные элементы обгорают и допускается изменение их цвета, что не является дефектом прибора.

- **Дождитесь выключения зеленого индикатора нагрева и только потом выкладывайте еду на нижнюю панель. Закройте крышку прибора.**
- **Можно изменять температуру нагрева в процессе готовки, устанавливая температурный регулятор в необходимое положение. Надо учитывать, что изменение температуры произойдет не сразу, а постепенно по мере набора температуры.** Учитывайте, что при переходе с высокой температуры на низкую, прибору необходимо остыть. Рекомендуем сначала готовить продукты, требующие более низких температур.

Диапазон температур

Маркировка на температурном регуляторе	Диапазон температур
0	-
1	86-120
2	120-153
3	150-180
4	180-205
5	215-250

Примечание: Допустимо отклонение температур от указанных в таблице вследствие перегрева

прибора при долгой эксплуатации или из-за охлаждения при работе с открытой крышкой или частом открытии крышки.

- **Выкладывайте на панель только такое количество продуктов, при котором можно плотно закрыть крышку.**
- **Не переполняйте прибор продуктами, особенно содержащими большое количество влаги, жира. Влага и жир могут перелиться через край панели на рабочую поверхность и под сами панели на нагревательные элементы, а также проникнуть внутрь прибора.**
- **Не наливайте слишком много теста на панели для выпечки вафель. Тесто может подняться и вытечь из прибора. Соблюдайте рекомендации в рецептах.**
- **В процессе готовки крышка прибора потеет вследствие испарения жидкости из продуктов. Это обычное явление и не является дефектом прибора.**
- **Приготовление жирных продуктов (жирное мясо, котлеты, колбаски и т.д.) В процессе готовки из прибора могут лететь мелкие брызги жира, масла и жидкости.**
- **Приготовление влажосодержащих продуктов (кабачок, баклажан, перец, овощные вафли, омлет и т.д.) В процессе готовки из прибора может идти пар, будет слышен свист и шипение.**

По окончании времени готовки (следите за временем, указанным в рецептах) откройте крышку прибора, взявшись за ручку. Соблюдайте осторожность, так как из прибора могут лететь мелкие брызги масла и жира, может выходить пар. Извлеките готовые продукты с помощью силиконовых или деревянных кухонных принадлежностей. Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие панелей. Не разрезайте продукты непосредственно на панелях для снятия пробы или проверки степени готовности. Это нужно делать на тарелке.

Примечание: 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 горячих панелей!

После очистки панелей закройте крышку прибора, дождитесь угасания зеленого индикатора нагрева и смело выкладывайте очередную порцию еды на панели.

- Если верх продуктов не такой поджаристый или румяный как низ, переверните продукты на другую сторону, закройте крышку и готовьте еще 1-2 минуты. Для мясных продуктов примерно 1,5 -2 минуты, для выпечки примерно 1-1,5 минуты.

По окончании готовки удалите продукты из прибора и отсоедините прибор от сети. Откройте крышку, очистите панели бумажным полотенцем и дайте прибору остыть.

Советы по использованию прибора

- **Если вы хотите приготовить несколько различных продуктов, то они должны обязательно иметь одинаковую толщину, чтобы крышка была прижата к продуктам равномерно.**
- **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.**
- **Продукты должны быть толщиной не более 3 см.**

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте полностью остыть.
- Для очистки панелей 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 панелей, 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. • Панели 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 панели 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 панелей может потускнеть, а также уменьшится эффективность антипригарного покрытия. Панели имеют антипригарное покрытие только с одной стороны. Сторона панелей, не имеющая покрытия, окисляется под воздействием щелочи таблеток для посудомоечной машины и меняет цвет. Изменение цвета некрашеной стороны не является дефектом и не влияет на качество работы прибора. Для продления срока службы покрытия мойте панели вручную мягкой губкой моющим средством для мытья посуды. • 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 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. • Оберните электрошнур вокруг скоб на задней части прибора для хранения (см. Рис.3). • Можно хранить прибор вертикально (см. Рис. 4).



Гарантия

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.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД носят 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.

ПАНЕЛИ РЕБРИСТЫЕ (ГРИЛЬ)

СТЕЙК РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Кол-во: 1 шт. / Вес: 160 г / Толщина: 2 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 4,5 мин.

Степень: полная 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. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните стейк на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.

После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5 минут.



СТЕЙК ЧАК РОЛЛ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Кол-во: 1 шт. / Вес: 285 г / Толщина: 2 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 7 мин.

Степень: полная 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. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить мясо на середину нижней панели и положить сверху кусочек сливочного масла. Закрыть крышку. По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните стейк на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.

После приготовления извлечь стейк из прибора, накрыть листом фольги и дать отдохнуть 5 минут.



СВИНОЙ СТЕЙК НА КОСТОЧКЕ

Кол-во: 1 шт. / Вес: 253 г / Толщина: 2,8-3 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 5 мин.

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. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ

Кол-во: 2 шт. в 1 загрузку / Вес 1 шт: 76 г / Толщина: 2 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 6,5 мин.

Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.



КУПАТЫ (СВИНЫЕ, В НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКЕ)

(размер 1 шт.: 11*3,5 см)

Кол-во: 5 шт. / Общий вес: 400 г / Диаметр: 3,5 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 6 мин.

Проколоть купаты вилкой или зубочисткой в нескольких местах. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности. По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ (охлажденный)

Кол-во: 1 шт. / Вес: 300 г / Толщина: 2 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 4,5 - 5 мин.

Смесь для натирки: соль, черный перец, специи для рыбы, растительное масло без запаха. Промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью, черным молотым перцем, специями и смазать маслом перед приготовлением.

Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.



СТЕЙК ИЗ ГОРБУШИ (охлажденный)

Кол-во: 2 шт. / Общий вес: 230 г / Толщина: 2,5 см

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 4,5-5 мин.

Смесь для натирки: соль, черный перец, специи для рыбы, растительное масло без запаха. Промокнуть бумажными полотенцем для удаления лишней влаги. Натереть солью,



черным молотым перцем, специями и смазать маслом

перед приготовлением. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.

МОЛОДОЙ КАБАЧОК

Кружочки толщиной 1,5-2 см

Полная загрузка нижней панели (вес не указан, так как диаметр кабачков бывает разный)

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 6,5 - 7 мин.

Кабачки посолить, поперчить, посыпать сушеной паприкой, добавить 1 ст.л. растительного масла без запаха, размешать. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты.

Заметка: если кабачки нарезаны тонко, они не будут доставать до верхней панели. Поэтому через 3-4 минуты после начала готовки необходимо проверить их готовность и перевернуть на другую сторону и пожарить еще 1,5 минуты.



ШАМПИНЬОНЫ

Размер грибов: средний

Полная загрузка нижней панели: 155 г

Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 7 мин.

Грибы посолить, поперчить, добавить 1 ст.л. растительного масла без запаха, размешать.

Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева. Выложить на нижнюю панель, закрыть крышку и жарить до готовности.

По окончании готовки: если верх менее поджаристый, переверните на другую сторону и жарьте еще 1-1,5 минуты

Заметка: если грибы размером меньше среднего, они не будут доставать до верхней панели. Поэтому через 4 минуты после начала готовки необходимо проверить их готовность и перевернуть на другую сторону и жарить еще 1,5 минуты.



ОМЛЕТ

Ингредиенты: яйцо (С1) – 2 шт., молоко - 1 ст.л., соль, перец по вкусу. **Маркировка на температурном регуляторе 4, время приготовления: 1,5 мин.**

В миску разбить яйца и размешать вилкой. Добавить соль, перец, молоко и размешать. Прогреть прибор с закрытой крышкой, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, открыть прибор, слегка смазать нижнюю панель растительным маслом и вылить смесь на нижнюю панель. Во время приготовления омлет поднимается и из прибора может



слышаться свист. Это нормальное явление, так как идет активное испарение жидкости и расширение смеси для омлета. После приготовления, откройте крышку прибора, сверните омлет в рулет и извлеките на тарелку.

Заметка: если вы используете 2 яйца категории СО - молоко добавлять не нужно, так как смесь при увеличении объема может вытечь.

ПАНЕЛИ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

СЭНДВИЧИ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты: тостовый хлеб - 4 кусочка, ветчина - 2 тонких кружка или квадрата (зависит от изготовителя), сыр (нарезка) - 2 тонкие пластины.

Маркировка на температурном регуляторе 4, время приготовления: 2,5 мин.

Собираем сэндвич: на хлеб кладем пластину сыра, на сыр ветчину, сверху хлеб. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева и выложить два сэндвича на нижнюю пластину, закрыть крышку и выпекать до готовности.

Заметка:

- Сэндвичи с добавлением овощей выпекаются чуть дольше по времени, примерно 3-3,5 минуты.
- Для более поджаристой корочки используйте нагрев 5.



СЛОЙКИ С БАНАНОМ И ВИШНЕЙ (выход: 4 шт.)

Совет: во время выпечки не рекомендуется открывать крышку прибора.

Ингредиенты: готовое дрожжевое тесто - 1 пластина - 245 г, вишня без косточки - 4 ч.л., сахар песок - 2 ч.л., банан средний - 1/4 часть (нарезать тонкими колечками), желток 1 яйца для смазки.

Маркировка на температурном регуляторе 4, время приготовления: 10 мин.

Раскатать пласт теста под размер двух панелей и разрезать пополам. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, накрыть нижнюю панель одним пластом теста. В каждое из 4 углублений выложить по чайной ложке вишни (не кладите много вишни. Она дает сок, который может вытечь.) и по 3 кружка банана, накрыть вторым пластом теста, смазать верх желтком яйца, закрыть крышку и выпекать до готовности.



ПАНЕЛИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ

Советы:

- Во время выпечки не рекомендуется открывать крышку прибора.
- Если тесто налипает, смазывайте обе панели растительным маслом.

ВАФЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ (ВЕНСКИЕ)

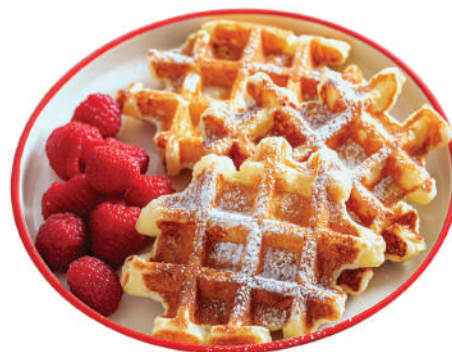
Ингредиенты: Мука белая – 200 г / Масло сливочное (размягченное, жирность 82,5%) – 120 г / Сахар песок - 100 г / Яйцо - 2 шт. / Молоко - 100 мл / Ванильный сахар - щепотка / Соль - щепотка / Разрыхлитель - 1,5 ч.л. **Маркировка на температурном регуляторе 4, время приготовления: 5 мин. - 1 вафля / 6 мин. - 2 вафли.**

Мягкое сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца и молоко, взбить. Смешать муку с разрыхлителем и добавить в жидкую массу. Все тщательно перемешать. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, выложить по 2 столовые ложки теста с горкой на середину каждой ячейки - не разравнивать тесто. Закрывать крышку и выпекать до готовности.



ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты: Творог 5 % рассыпчатый - 280 г / Мука белая – 150 г / Масло сливочное (размягченное, жирность 82,5%) – 40 г / Яйцо С1 - 2 шт. / Сахар - 4 ст.л. / Молоко - 120 мл / Соль - щепотка / Сода 1/2 ч.л. гашеная лимонным соком или разрыхлитель - 1 ч.л. **Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 5 мин.** Все ингредиенты пробить блендером/комбайном. Если блендера нет, растереть сливочное масло с сахаром, добавить яйца, молоко, взбить, добавить творог, гашеную соду и муку. Перемешать хорошенько до однородности. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, выложить по 2 столовые ложки теста с горкой на середину каждой ячейки - не разравнивать тесто.. Закрывать крышку и выпекать до готовности.



ВАФЛИ КАБАЧКОВЫЕ С СЫРОМ

Ингредиенты: Кабачки - 250 г (чистый вес) / Яйцо - 1 шт. Сыр 45% жирности- 120 г / Сметана - 1 ст.л. с горкой / Мука белая - 120 г / Разрыхлитель - 1 ч.л. / Соль - щепотка **Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 5 мин.** Молодые кабачки и сыр натереть на крупной терке в одну миску. Воду от кабачка не сливать. Добавить остальные ингредиенты и хорошенько перемешать. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, положить по 2 столовые ложки теста с горкой на середину каждой ячейки - не разравнивать тесто.. Закрывать крышку и выпекать до готовности.



ВАФЛИ ИЗ ОВСЯНОЙ МУКИ С ЯБЛОКОМ И ИЗЮМОМ

Ингредиенты: Мука овсяная – 230 г / Масло сливочное (размягченное, жирность 82,5%) – 20 г / Яйцо С1 - 2 шт. / Сахар - 4 ст.л. / Молоко - 70 мл / Соль - щепотка / Разрыхлитель - 1 ч.л. / Среднее яблоко - 1/2 / Изюм- 2 ст.л. **Маркировка на температурном регуляторе 5, время приготовления: 4 мин.** Яблоко очистить и мелко нарезать. Изюм промыть и замочить в теплой воде 10 минут. Воду слить и просушить на полотенце.



Яйца взбить с сахаром, добавить сливочное масло, молоко, размешать, добавить яблоко, изюм, разрыхлитель и муку. Перемешать хорошенько и дать настояться 10-15 минут. Прогреть прибор, дождаться, когда погаснет зеленый индикатор нагрева, положить по 1 столовой ложке теста с горкой на середину каждой ячейки - не разравнивать тесто. Закрыть крышку и выпекать до готовности.

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", 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.21АЮ21). 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	ПО 26.07.2020
ВКЛЮЧИТЕЛЬНО	
Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации	Иванов Сергей Александрович (Ф.И.О.)
Эксперт (эксперт-аудитор) (эксперты (эксперты-аудиторы))	Югов Александр Вениаминович (Ф.И.О.)

РУССКИЙ

