

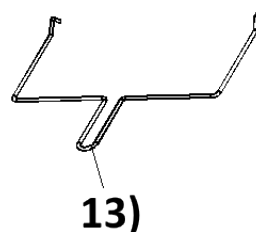
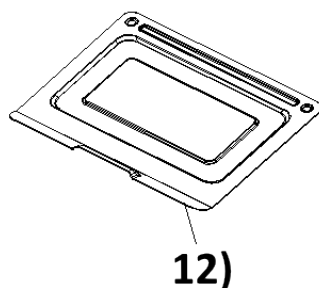
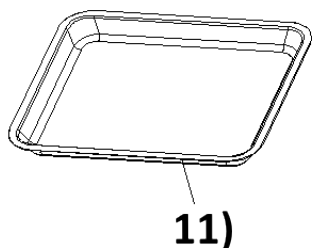
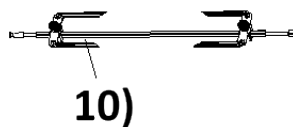
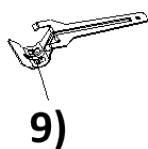
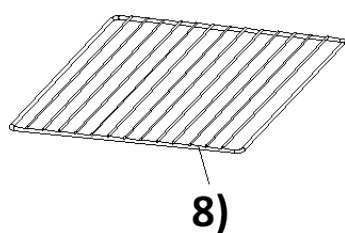
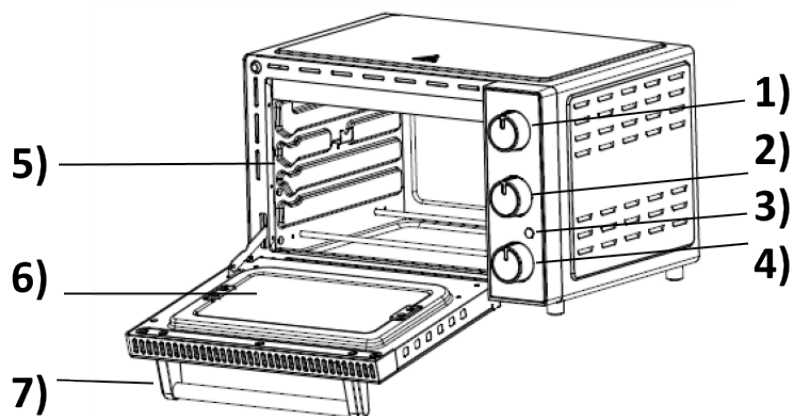


220-240 В ~; 50/60 Гц; 2000 Вт

Электрическая мини-печь

KB M60

Руководство пользователя



- 1 – Термостат
- 2 – Функциональный регулятор
- 3 – Световой индикатор мощности
- 4 – Таймер
- 5 – Уровни полок
- 6 – Стеклопанель
- 7 – Ручка дверцы
- 8 – Решетка для гриля
- 9 – Ручка противня
- 10 – Вертел
- 11 – Противень
- 12 – Поддон для крошек
- 13 – Ручка вертела

Нижний уровень:

Для приготовления при низкой температуре, место для поддона для крошек при приготовлении на гриле

Средний уровень:

Для выпечки и приготовления на гриле толстых кусочков мяса, для приготовления при низкой температуре

Верхний уровень:

Для приготовления на гриле тонких кусочков мяса и для приготовления гратена

Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Очистка настоящего руководства).

Информация по безопасности



- **Горячая поверхность!** Существует опасность прикосновения к горячим поверхностям прибора во время его работы. При установке прибора обязательно соблюдайте минимально необходимое расстояние между задней стороной прибора и стеной в 10 см.
- Подключайте и используйте прибор в соответствии с техническими характеристиками, указанными на заводской табличке прибора.
- Данный прибор не предназначен для встраивания и не должен использоваться таким образом.
- Не используйте прибор, если кабель питания поврежден. Проверяйте кабель перед каждым использованием.
- Не подключайте прибор к сети влажными руками.
- Подключайте кабель питания прибора только к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Чтобы отключить прибор от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.
- Отключайте прибор от сети питания после каждого использования, а также в случае его неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не протягивайте кабель через острые края и не сгибайте его слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



- **Детям до 8 лет, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Запрещается использовать упаковочные материалы в качестве игрушек для детей. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.**
- Детям младше 8 лет следует держаться как можно дальше от прибора и его кабеля питания.
- Следует следить за детьми, чтобы быть уверенными в том, что они не играют с упаковочными материалами (пластиковыми пакетами).
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления!
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.



- Не помещайте ничего на прибор сверху и не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы с каждой стороны вокруг него находилось по 10 см свободного пространства.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, если он упал или был поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не таким образом, как описано в настоящем руководстве либо же, если были допущены ошибки при его использовании.
- Во избежание травм ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. Для ремонта прибора следует использовать только оригинальные запчасти.
- Поскольку прибор во время работы сильно нагревается, всегда охлаждайте его перед перемещением.
- Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве.
- Запрещается оборачивать решетку фольгой (накопление тепла).
- Не следует помещать в прибор бумагу, картон, пластик и т.д.
- Данный прибор подходит для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях, таких, как:

- для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;

- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;

- в отелях типа Bed&Breakfast.

- **Перед первым использованием:** аккуратно очистите все части прибора и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор в течение 15 минут, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус прибора и стекло сильно нагреваются! Опасность ожогов!** Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и устанавливайте его на расстоянии как минимум 70 см от горючих материалов.
- Во время работы прибора появляется пар. Держите руки и лицо подальше от места выхода пара.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм². Кабель всегда должен быть размотан.
- Если используется удлинитель с несколькими гнездами на 16А, он не должен обладать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не могут играть с кабелем прибора во избежание возникновения опасности.
- Прибор следует всегда отключать от сети, если он находится без присмотра, перед сборкой-разборкой или перед чисткой.

- **Внимание:** в связи с тем, что капающий жир может легко воспламенить нагревательный элемент, никогда не жарьте на гриле без противня! При снятии полного противня не допускайте попадания масла или жира на нагревательный элемент.
- Пожалуйста, используйте прилагаемую ручку для того, чтобы вытащить противень или решетку для гриля.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Всегда подставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент.
- **Гигиена:** регулярно производите очистку прибора во избежание роста бактерий и образования плесени.

Чистка



- **Внимание! Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- Из соображений гигиены и пожарной безопасности всегда удаляйте остатки жира и масла.
- Не используйте абразивные средства, спреи для духовки или растворители.
- Очищайте корпус и внутреннее пространство прибора влажной тканью с моющим средством, очищайте стекла прибора средством для очистки стекол и дайте прибору высохнуть.
- Поддон для крошек и другие аксессуары следует очищать в горячей воде и затем просушить. После чего вставьте поддон для крошек на место.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, с плитами). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.

Настройки

Функции (2)



- Режим ожидания



- верхний/нижний нагрев + конвекция



- верхний нагрев + конвекция



- верхний/нижний нагрев



- верхний нагрев + вертел



- верхний/нижний нагрев + вертел + конвекция

Таймер (4)

Поверните часы на 90 минут, а затем установите желаемое время. При установке времени учитывайте время предварительного подогрева (10 минут). Если Ваше блюдо недостаточно подрумянилось, увеличьте время.

Примечание: Прибор работает только при установленном таймере.

Мощность (3)

Световой индикатор мощности указывает на работу прибора. Он начинает гореть, как только таймер установлен и гаснет, когда установленное на таймере время истекло.

Начало работы


- Подключите прибор к сети.
- Если таймер установлен, он загорится:
 - красным – показывает, что прибор готов к работе
 - внутренняя подсветка постоянно горит
- Как только время, установленное на таймере, истечет, прибор издаст звуковой сигнал и все световые индикаторы погаснут.

Важно! Всегда предварительно нагрейте прибор. При первом использовании прибора от него может пойти небольшой дым. Не помещайте в прибор негабаритную еду, чтобы не было контакта с нагревательными элементами. Готовьте очень жирные блюда на уровне 2 на гриле, с противнем на уровне 1. Пожалуйста, всегда устанавливайте вниз поддон для крошек.



- Приготовление на гриле и выпечка с конвекцией


- Для приготовления на гриле или поджаривания колбасок, тонких ломтиков мяса, птицы, рыбы и т. д.
- Распределите продукты по решетке для гриля и поместите в прибор на средний или верхний уровень. Всегда помещайте поддон для крошек на самый нижний уровень.
- Установите желаемую температуру.
- В процессе приготовления продукты следует переворачивать. Приготовление замороженных продуктов занимает больше времени.

- Выберите функцию  или .

- Затем установите желаемое время приготовления. После того, как установленное время приготовления закончится, прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится.



- Приготовление с использованием верхнего/нижнего нагрева



- Для приготовления пиццы, выпечки, тостов, жарки на гриле толстых кусочков мяса и т.д.
- Установите решетку для гриля на средний или нижний уровень и поместите пиццу или сковороду на решетку.
- Установите желаемую температуру.
- Установите функцию .
- Затем установите желаемое время приготовления. После того, как установленное время приготовления закончится, прибор издаст звуковой сигнал и автоматически отключится.



- Приготовление на вертеле

- Для приготовления птицы на вертеле.
- Закрепите вилку на вертеле. Положите связанное мясо или птицу на вертел и закрепите его второй вилкой. Следите за тем, чтобы мясо находилось в центре вертела. Положите вертел с мясом на ручку вертела и вставьте верхнюю часть вертела в отверстие двигателя вертела на правой стороне внутреннего корпуса. Затем поместите другую сторону вертела на держатель вертела.



- Всегда устанавливайте противень на самом нижнем уровне.
- Установите желаемую температуру.
- Выберите функцию  или .
- Выберите желаемое время приготовления. По истечении времени прозвучит звуковой сигнал, и прибор выключится.
- Для того, чтобы извлечь готовое блюдо используйте ручку вертела и ручку противня.

Примечание: После того, как выпечка, приготовление на гриле или размораживание завершены, установите термостат и функциональный регулятор в положение ВЫКЛ (OFF) и установите значение термостата 0.

РЕЦЕПТЫ

Приготовление на плоском гриле

Мясо для приготовления на гриле отбивать не следует, но его следует нежно помять. После этого форма мяса должна восстановиться. Никогда не прокалывайте мясо во избежание вытекания из него сока. В таком случае мясо получится сухим.

Когда мясо стало более нежным или достигло другого аромата, его следует на какое-то время поместить в маринад. Замороженное мясо в маринаде может быть в нем и разморожено. Перед приготовлением на гриле маринад следует удалить с использованием бумажного полотенца.

Сосиски на гриле

Вы можете готовить различные виды сосисок по своему вкусу. Лучше всего подходят для приготовления на гриле тонкие колбаски. Сырые колбаски для гриля следует поместить в горячую воду до того момента, пока их шкурка не станет плотной. Затем ее следует просушить, используя бумажное полотенце. Поместите колбаски на решетку для гриля и установите в прибор.

Плоские митболы на 4 порции

150 г тартара, 100 г мясного фарша, 1 яичный желток, ½ луковицы среднего размера, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Сухую булочку следует замочить в небольшом количестве воды. Затем ее нужно хорошо перемешать с тартаром, фаршем и яичным желтком. Добавить нарезанный лук, мелко порезанную петрушку, давленый чеснок и растительное масло. Затем приправить смесь солью, перцем, паприкой и мускатным орехом. Приправляйте блюдо по своему вкусу, регулируя остроту. Из мясной смеси нужно сформировать мясные шарики. Поместите их в форму для выпечки и запеките на гриле.

Стейк из филе

1 шампур - 150-200 г на человека.

Филе следует натереть маслом с обеих сторон. Поместите его на решетку для гриля и поставьте в духовку. По истечении половины времени переверните стейк. Стейк может быть приготовлен на гриле с кровью, средней прожарки или полностью прожаренным. Результат прожарки можно проверить, слегка надавив на мясо вилкой. Если мясо легко поддается нажиму, значит, стейк еще с кровью. На хорошо прожаренный стейк надавить сложнее. После окончания жарки на гриле добавьте немного соли и перца. Для достижения лучшего вкуса можно добавить сливочное масло, приправленное травами.

(Шашлык)

Важное примечание: Все ингредиенты могут быть нарезаны на кусочки одинакового размера, чтобы добиться равномерной прожарки и готовности.

Смешанный шашлык

На 4 порции

200 г говяжьего филе, 200 г свиного филе, 100 г толстого бекона, 3 луковицы, 2 болгарских перца, соль, перец, порошок паприки, карри, масло, соус для шашлыка (покупной).

Лук нарезать толстыми ломтиками, мясо - кубиками такого же размера. Нанизать мясо вместе с кусочками болгарского перца, ломтиками лука и бекона на шампур и смазать шампуры растительным маслом. После обжаривания шашлык можно приправить и подавать с различными соусами.

Шашлык по-балкански

На 4 порции

400 г смешанного свиного мяса, 4 большие луковицы, 200 г маринованного огурца, 100 г маринованных пеперони, соль, перец, порошок паприки, карри, томатный кетчуп.

Лук следует нарезать четвертинками и тушить в течение короткого времени. Мясо нарезать на кусочки одинакового размера и нанизать на шампур, чередуя с луком, нарезанным огурцом и пеперони. После обжаривания шампуры можно приправить и полить кетчупом.

Шашлык по-кавказски

На 4 порции

400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г толстого бекона, 3 большие луковицы, масло, соль, карри.

Мясо натереть зубчиком чеснока и нарезать на кусочки одинакового размера. Лук нарезать четвертинками, а бекон - ломтиками. Мясо и остальные ингредиенты нанизать на шампур, чередуя. Перед жаркой смажьте шампур растительным маслом. После жарки на шампур следует посыпать соль и карри.

Птица

Мясо птицы идеально подходит для приготовления с помощью инфракрасного тепла. Кожа действует как защитная оболочка, под которой мясо пропитывается жиром.

Важно: перед приготовлением на гриле птицу можно посолить, так как кожа защищает мясо от обезвоживания. Мясо считается готовым после того, когда кожа начинает отходить от костей. При прокалывании мяса вытекающий сок должен быть прозрачным.

Замороженную птицу перед приготовлением на гриле необходимо полностью разморозить. Перед приготовлением на гриле птица должна быть полностью выпотрошена. Особенно в том случае, если маринад содержит порошок паприки или карри, тогда птицу следует покрывать маринадом, используя щеточку и незадолго до окончания процесса приготовления на гриле. В противном случае кожа потемнеет и может появиться горький аромат.

Важно, чтобы мясо птицы употреблялось только после полного приготовления.

Курица по-французски

На 2 персоны

1 курица ок. 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, порошок паприки.

Курицу следует промыть, а затем полностью высушить бумажным полотенцем. Затем ее следует смазать внутри достаточным количеством соли, перца и порошка паприки. Далее нужно растопить сливочное масло, смешать его с эстрагоном и равномерно нанести смесь на курицу.

Рыба

Рыба прекрасно готовится с помощью инфракрасного излучения. Она готовится быстро и почти не содержит жира.

Рыбу следует готовить на высокой мощности, чтобы белок в клетках быстро свернулся, а нежное мясо сохранило сочность. Для такого способа приготовления лучше всего подходит мелкая рыба, например, форель, скумбрия, сельдь, линь, щука, угорь, палтус, лосось, кусочки рыбы.

Золотой окунь или минтай

1 упаковка филе минтай или замороженного минтая, лимонный сок, соль, помидор, растительное масло.

Филе следует вынуть из упаковки и разморозить. Добавьте на рыбу немного лимонного сока и слегка посолите. На противень налейте немного растительного масла. После запекания добавьте немного помидоров для гарнира.

Рыбные палочки

Выложите палочки на решетку для гриля. Добавьте на них немного сливочного масла и приготовьте.

Форель по-миллеровски

1 форель (ок. 300 г) на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для достижения наилучших результатов следует использовать свежую форель. Форель должна быть полностью выпотрошена, а после промывания - полностью высушена. Поместите внутрь рыбы, а также на нее сверху немного лимонного сока и немного посолите. Внутри рыбы можно также добавить немного зелени.

Поместите форель на решетку для гриля и готовьте. Перед подачей полейте форель растопленным сливочным маслом.

Скумбрия

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для пасты: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки рубленой петрушки.

Удалите из скумбрии все внутренности, промойте и высушите. Надрежьте рыбу по диагонали 3 раза с каждой стороны. Затем поместите немного соли и лимонного сока внутрь рыбы и сверху на нее. Добавьте внутрь рыбы пасту. Поместите рыбу на решетку для гриля и готовьте.

Гавайские тосты

На один тост: 1 ломтик ветчины (ок. 20 г), 1 ломтик ананаса, 1 ломтик плавленого сыра, 1 ломтик хлеба для тостов.

Прежде, чем выкладывать на него ингредиенты, хлеб следует поджарить. Затем смажьте поджаренный хлеб сливочным маслом и положите на него ветчину, ананас и сыр. После этого тосты следует положить на решетку и поместить в гриль.

Пицца с грибами и салями

На 4 персоны

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, 2 стакана муки, ½ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для соуса: 1 луковица, ½ банки очищенных от кожицы помидоров, 1 маленькая банка томатной пасты, ½ чайной ложки базилика, ½ чайной ложки орегано, сахар и соль, ½ зубчика рубленого чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла.

Для начинки: 250 г сыра моцарелла, 125 г нарезанной салями, 1 маленькая банка нарезанных грибов.

Дрожжи смешать с водой и сахаром. Поставить смесь в теплое место и накрыть тканью, пока дрожжи не всплывут на поверхность воды. Тем временем просеять в миску муку и соль. Сделать углубление в середине муки и влить в него дрожжи с водой и маслом. Затем полностью перемешайте тесто с помощью крюка для теста. Затем сформируйте тесто в шар. Присыпьте шар мукой, положите его в кухонную салфетку и поставьте в теплое место до тех пор, пока он не увеличится примерно в два раза (около 1 часа).

Поджарьте на сковороде лук до полупрозрачности. Добавьте к нему чеснок, помидоры, томатную пасту и перемешайте. Затем добавьте остальные ингредиенты для соуса и готовьте, накрыв крышкой, около 30 минут на слабом огне. Наличие соуса между тестом и начинкой сделает пиццу более сочной и придаст ей насыщенный вкус. Его можно использовать для приготовления различных видов пиццы.

Смажьте противень оливковым маслом и равномерно распределите тесто по противню. Выложите соус на тесто. Поместите сверху начинку и добавьте на нее несколько капель растительного масла. Затем поставьте пиццу в духовку.

Выпечка

Основной рецепт

Прямоугольная форма для выпечки (около 30 см).

200 г сахара, 200 г муки, 200 г мягкого маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 небольшая порция ванильного сахара, 4 яйца среднего размера, 1 ½ чайной ложки разрыхлителя.

Поместите масло, сахар и ванильный сахар в миску. Смешайте миксером на самой высокой скорости в течение примерно 5 минут до тех пор, пока смесь не станет пенистой. Добавьте яйца и перемешайте до однородности. Теперь просейте через сито в миску муку, разрыхлитель и соль, а затем быстро и тщательно перемешайте. Смажьте сливочным или растительным маслом внутренние стенки формы для выпечки и присыпьте их мукой. Выложите тесто в форму и поставьте форму на решетку. Выпекайте, пока корочка не станет золотистой.

Яблочный пирог

Раздвижная форма для выпечки около 20 см.

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 200 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 небольшая порция ванильного сахара, 1/4 яйца.

Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовые ложки измельченных орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока.

Глазурь: оставшееся яйцо, использованное для теста.

Положите все ингредиенты для приготовления теста в миску и тщательно вымесите до гладкости. Поставьте тесто на некоторое время в прохладное место. Смажьте маслом и посыпьте мукой дно и внутренние стенки формы. Раскатайте 2/3 теста до толщины около ½ см и распределите его по дну и стенкам формы.

Очистите и нарежьте яблоки тонкими ломтиками. Смешайте их с изюмом, сахаром, корицей и лимонным соком и выложите в форму.

Оставшееся тесто раскатайте и нарежьте полосками. Выложите полоски крестом на пирог. С помощью кухонной кисточки нанесите на полоски яичную глазурь.

После выпечки торт следует вынуть из формы, пока он еще теплый.