

DASWERK®

DER KÜCHE

KÜCHE DER KÜCHE DER KÜCHE

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИПЕКАРЬ 6в1 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ MB-2

MULTIBAKER 6 in 1



РЕЦЕПТЫ
ВНУТРИ

art. 456332

FANTASTISCH! DAS IST FANTASTISCH! DAS IST FANTASTISCH!

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор бренда DASWERK.

DASWERK – это уникальные и инновационные товары, обладающие характеристиками, которые раньше не были широко представлены на российском рынке.

Товары **DASWERK** созданы для упрощения жизни, для повышения уровня комфорта. Наши продукты помогают эффективно и приятно выполнять повседневные задачи!

Бренд **DASWERK** призван сделать жизнь ярче и комфортнее, поэтому каждый товар гармонично сочетает в себе оригинальность идеи с простотой использования, надёжный проверенный дизайн со смелостью новаторских решений.



RU/BY

СОДЕРЖАНИЕ:

Благодарим Вас за выбор мультипекаря DASWERK. Уверены, что наша продукция будет Вас радовать своей надежностью и долгой работой. Перед использованием мультипекаря, прочитайте инструкцию.

- I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**
- II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА**
- III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ**
- IV. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**
- V. ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

KZ

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ. МУЛЬТИ-БЕКЕР ЭЛЕКТР МВ-2. МАЗМҰНЫ:

DASWERK мультибәкерін таңдағаныңызға рахмет. Біздің өнімдер сізді сенімділігімен және ұзақ қызмет ету мерзімімен қуантатынына сенімдіміз. Мультипекерді қолданар алдында нұсқауларды оқып шығыңыз.

- I. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ**
- II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ**
- III. ҚҰРЫЛҒЫНЫ КҮТУ**
- IV. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**
- V. ҚҰҚЫҚТЫҚ АҚПАРАТ**

EN

USER MANUAL. MULTI-BAKER ELECTRIC MB-2. CONTENT:

Thank you for choosing the DASWERK multibaker. We are confident that our products will delight you with their reliability and long life. Before using the multibaker, read the instructions.

- I. TECHNICAL SPECIFICATIONS**
- II. OPERATION OF THE DEVICE**
- III. MAINTENANCE OF THE DEVICE**
- IV. SAFETY MEASURES**
- V. LEGAL INFORMATION**

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Модель – МВ-2
- Мощность – 750 Вт
- Напряжение – 220–240 В, 50 Гц
- Материал жарочной поверхности – металл
- Материал корпуса – пластик
- Индикатор готовности к работе
- Индикатор питания
- Габаритные размеры – 238х237х92 мм
- Вес нетто – 2,5 кг

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

Мультипекарь – 1 штука
Комплект панелей «Вафли» – 1 пара
Комплект панелей «Сэндвич» – 1 пара
Комплект панелей «Гриль» – 1 пара
Комплект панелей «Орешки» – 1 пара
Комплект панелей «Пончики» – 1 пара
Комплект панелей «Печенье Мадлен» – 1 пара
Руководство по эксплуатации и рецепты – 1 штука

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА:

1. Поместите прибор на устойчивую и сухую поверхность. Вставьте шнур в розетку. Загорится индикатор, сигнализирующий, что вафельница нагревается.
2. Как только жарочная поверхность достигнет оптимальной температуры, индикатор погаснет. Теперь вы можете начинать приготовление.
3. Откройте крышку прибора.
4. Поместите жидкое тесто на нижнюю жарочную поверхность и закройте крышку. Следите за тем, чтобы емкости панелей не переполнялись. Антипригарное покрытие жарочной поверхности позволяет готовить без использования масла. Однако при желании вы можете нанести на рабочую поверхность небольшое количество растительного или сливочного масла.
5. Прижмите продукты верхней панелью. Если тесто превышает емкость панелей, уменьшите порцию.
6. Через некоторое время откройте крышку прибора. Извлеките готовое блюдо, используя деревянные или силиконовые кухонные лопатки.
7. После приготовления отключите прибор от электросети и дайте ему остыть. Очистите его в соответствии с рекомендациями раздела «Уход за прибором».

III. УХОД ЗА ПРИБОРОМ:

Протирайте корпус прибора влажной мягкой тканью, чтобы влага не попадала во внутрь прибора. Запрещается при очистке использовать губки с абразивным покрытием и любые химические агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Жарочную поверхность очищайте после каждого использования. Не используйте посудомоечную машину.

IV. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

- В процессе работы металлические части прибора нагреваются. Не прикасайтесь к ним, пока устройство подключено к электросети.
- Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора.
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Не включайте прибор без продуктов. Не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
- Продукты могут гореть, поэтому не используйте прибор вблизи или под легковоспламеняющимися материалами.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель.
- Используйте электровафельницу в хорошо проветриваемом помещении, со свободным

пространством не менее 10-15 см с каждой стороны электровафельницы для достаточной циркуляции воздуха.

- Не покрывайте пластины и корпус электровафельницы алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке электровафельницы.
- Не используйте данный прибор для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус электровафельницы в воду или другие жидкости. Если электровафельница упала в воду, немедленно отключите её от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте её из воды, пока она подключена.
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке. Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе — попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и (или) в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.
- Ремонт должен производиться квалифицированным специалистом. Не используйте вафельницу при повреждении питающего кабеля. Не выбрасывайте электроприбор вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации.

ВНИМАНИЕ!

Запрещено использование прибора при любых неисправностях!



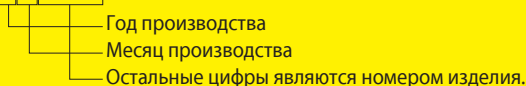
ОСТОРОЖНО!

Горячая поверхность!

V. ПРАВОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Дата изготовления зашифрована в виде цифр серийного номера, расположенного на корпусе изделия.

Пример: SN0000XX0001



Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели для улучшения эксплуатационных свойств без предварительного уведомления.

Вопросы по качеству направлять: ООО «Офис-импэкс» (импортер и дистрибьютор), 394026, Россия, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 261а. **RU/BY.** Мультипекарь электрический. Предназначен для приготовления пищи Особых условий хранения и транспортировки не требует. Безопасен при использовании по назначению. Срок службы 60 месяцев. Гарантийный срок 12 месяцев. Дата изготовления указана на товаре.

Изготовитель: НИНБО ХУАКИ ЭЛЕКТРОНИК ТЕХНОЛОДЖИ КО., ЛТД. Рум 303 Билдинг №12, Синьтяньди Бизнес Билдинг, Цзяндун Дистрикт, Нинбо, Китай. DASWERK DER KÜCHE - DASWERK товары для кухни.



Сделано под контролем Брауберг Брендс ГмбХ, Турн-унд-Таксис-Плац, 6, 60313, Франкфурт-на-Майне, Германия.

KZ ПАЙДАЛАНУШЫ НҮСҚАУЛЫҒЫ. МУЛЬТИ-БЕКЕР ЭЛЕКТР МВ-2.

I. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ:

- Моделі – МВ-2
- Қуат – 750 Вт
- Кернеу – 220–240 В, 50 Гц
- Пісіру бетінің материалы – металл
- Корпус материалы – пластик
- Жұмысқа дайындық индикаторы
- Қуат индикаторы
- Жалпы өлшемдері – 238x237x92 мм
- Таза салмақ – 2,5 кг

ЖИНАҚТАУ:

Мультибакшы – 1 дана
«Вафли» панельдер жинағы – 1 жұп
«Сэндвич» панельдер жинағы – 1 жұп
«Гриль» панельдер жинағы – 1 жұп
«Жаңғақтар» панельдер жинағы – 1 жұп
«Пончиктер» панельдер жинағы – 1 жұп
«Печенье Мадлен» панельдер жинағы – 1 жұп
Пайдалану жөніндегі Нұсқаулық және рецептілер – 1 дана

II. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАУ:

1. Құрылғыны тұрақты және құрғақ бетке қойыңыз. Сымды розеткаға салыңыз. Вафли темірінің қызғанын білдіретін индикатор жанады.
2. Қуыру беті оңтайлы температураға жеткенде, индикатор сөнеді. Енді сіз дайындықты бастай аласыз.
3. Құрылғының қақпағын ашыңыз.
4. Қамырды төменгі қуыру бетіне қойып, қақпағын жабыңыз. Панельдердің сыйымдылығы толып кетпейтініне көз жеткізіңіз. Пісіру бетінің жабыспайтын жабыны майды қолданбай пісіруге мүмкіндік береді. Алайда, қаласаңыз, жұмыс бетіне аз мөлшерде өсімдік немесе май жағуға болады.
5. Өнімдерді жоғарғы панельмен басыңыз. Егер қамыр панельдердің сыйымдылығынан асып кетсе, бөлікті азайтыңыз.
6. Пісіру кезінде қыздыру индикаторы мезгіл-мезгіл жанады. Пісіру уақыты рецепт бойынша, сондай-ақ өнім түрі мен сіздің дәміңізге сәйкес анықталады.
7. Біраз уақыттан кейін құрылғының қақпағын ашыңыз. Ағаштан немесе силиконнан жасалған ас үй пышақтарының көмегімен дайын тағамды алыңыз.
8. Пісіргеннен кейін құрылғыны электр желісінен ажыратып, суытыңыз. Оны "Құрылғыны күту" бөлімінің ұсыныстарына сәйкес тазалаңыз.

III. ҚҰРЫЛҒЫНЫ КҮТУ:

Ылғал құрылғының ішіне енбеуі үшін құрылғының корпусын дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Тазалау кезінде абразивті жабыны бар губкаларды және тамақпен жанасатын заттармен қолдану үшін ұсынылмаған кез келген химиялық агрессивті немесе басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады. Әр қолданғаннан кейін қуыру бетін тазалаңыз. Ыдыс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.

IV. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ:

- Бұл құрылғы тұрмыстық жағдайда тамақ дайындауға арналған көп функциялы электрлік құрылғы.
- Жұмыс барысында құрылғының металл бөліктері қызады. Құрылғы электр желісіне қосылған кезде оларға қол тигізбеңіз.
- Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын, оның кернеуі құрылғының номиналды кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Құрылғының қуат тұтынуына арналған ұзартқышты қолданыңыз-параметрлердің сәйкес келмеуі қысқа тұйықталуға немесе кабельдің өртенуіне әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаларға қосыңыз-бұл электр тогынан қорғаудың міндетті талабы. Ұзартқышты пайдаланып, оның жерге қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны өнімдерсіз қоспаңыз. Қыздырылған құрылғының ішкі беттеріне тигізбеңіз.
- Өнімдер күйіп кетуі мүмкін, сондықтан құрылғыны жанғыш материалдардың жанында немесе астында пайдаланбаңыз.

- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін, сондай-ақ оны тазалау немесе жылжыту кезінде розеткадан өшіріңіз. Штепсельді ұстап тұрып, электр сымын құрғақ қолыңызбен алыңыз.
- Электровафельницу жақсы желдетілетін үй-жайда, еркін ауаның жеткілікті айналымы үшін электр плитасының әр жағынан кемінде 10-15 см кеңістік.
- Электр плиталары мен корпусын алюминий фольгамен немесе басқалармен жаппаңыз жұмыс кезінде материалдар. Бұл электр плитасының қызып кетуіне және бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құралды мұздатылған өнімдерді дайындау немесе еріту үшін пайдаланбаңыз. Пісіру алдында барлық тағамдарды толығымен еріту керек.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған.
- Электр сымын, штепсельді және электр плитасының корпусын суға немесе басқа сұйықтықтар. Егер электр пеші суға түсіп кетсе, оны дереу ажыратыңыз электр розеткасы. Ұстауға болмайды және доставайте оны судан, әзірге ол қосылған.
- Аспапты тек қақпағы жабық болғанда ғана пайдалануға рұқсат етіледі.
- Жұмыс кезінде құрылғыны жаппаңыз. Бұл құрылғының қызып кетуіне және бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Аспапты ашық ауада пайдалануға тыйым салынады-құрылғы корпусына ылғал немесе бөгде заттардың түсуі оның елеулі зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Тазалау алдында аспаптың көз, ол ажыратылған электр желілері толығымен остыл. Құрылғыны тазалау бойынша нұсқауларды қатаң орындаңыз.
- 8 және одан жоғары жастағы балаларға, сондай-ақ дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдарға аспапты тек бақылаумен және(немесе) егер оларға аспапты қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау берілген және оны пайдалануға байланысты қауіптерді түсінген жағдайда ғана пайдалануға болады. Балалар құрылғымен ойнауға болмайды. Құрылғыны және оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрылғыны тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қарауынсыз жүргізбеуі тиіс.
- Қаптама материалы (пленка, полистирол және т.б.) балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Тұншығу қаупі! Оны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Жөндеуді білікті маман жүргізуі керек. Қуат кабелі зақымдалған кезде вафли темірін пайдаланбаңыз. Электр құралын тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Қоршаған ортаға қамқорлық жасаңыз! Ақаулы электр құралын арнайы кәдеге жарату пунктіне тапсыру қажет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құрылғыны кез-келген ақаулар үшін пайдалануға тыйым салынады!



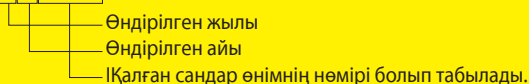
АБАЙЛАҢЫЗ!

Ыстық бет!

V. ҚҰҚЫҚТЫҚ АҚПАРАТ:

Шығарылған күні өнімнің корпусында орналасқан сериялық нөмірдің сандары түрінде шифрланған.

Мысал: SN0000XX0001



Өндіруші алдын ала ескертусіз пайдалану қасиеттерін жақсарту үшін осы модельдің техникалық сипаттамаларына, жинақталуына және конструкциясына өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

KZ. Электрлік мульти-бекер. Пісіруге арналған. Тағайындалуы бойынша пайдаланғанда қауіпсіз. Шығарылған күні өнімде көрсетілген.

Өндіруші: НИНБО ХУАКИ ЭЛЕКТРОНИК ТЕХНОЛОДЖИ КО., ЛТД . Рум 303 Билдинг №12, Синьтяньди Бизнес Билдинг, Цзяндун Дистрикт, Нинбо, Кытай.

EN USER MANUAL. MULTI-BAKER ELECTRIC MB-2

I. TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Model – MB-2
- Power – 750 W
- Voltage – 220–240 V, 50 Hz
- Material of the frying surface – metal
- Housing material – plastic
- Ready-to-work indicator
- Power indicator
- Overall dimensions – 238x237x92 mm
- Net weight – 2,5 kg

EQUIPMENT:

Multibaker – 1 pcs.
Set of plates «Waffles» – 1 pair
Set of plates «Sandwiches» – 1 pair
Set of plates «Grill» – 1 pair
Set of plates «Nuts» – 1 pair
Set of plates «Donuts» – 1 pair
Set of plates «Biscuit Madlen» – 1 pair
User manual – 1 pcs.

II. OPERATION OF THE DEVICE:

1. Place the device on a stable and dry surface. Plug the power cord into the wall outlet. The indicator will light up, indicating that the waffle maker is heating up.
2. As soon as the frying surface reaches the optimal temperature, the indicator will turn off. Now you can start cooking.
3. Open the device cover.
4. Place the batter on the lower frying surface and close the lid. Make sure that the capacities of the panels do not overflow. The non-stick coating of the frying surface allows you to cook without using oil. However, if desired, you can apply a small amount of vegetable or butter to the work surface.
5. Press the products with the upper panel. If the dough exceeds the capacity of the panels, reduce the portion.
6. During cooking, the heating indicator will light up periodically. The cooking time is determined according to the recipe, as well as the type of product and your taste.
7. After a while, open the cover of the device. Remove the finished dish using wooden or silicone kitchen spatulas.
8. After cooking, disconnect the appliance from the power supply and let it cool down. Clean it in accordance with the recommendations of the section "Care of the device".

III. CARE OF THE DEVICE:

Wipe the device body with a damp, soft cloth, making sure that moisture does not get into the device. When cleaning, it is forbidden to use abrasive-coated sponges and any aggressive chemical or other substances that are not recommended for use with objects in contact with food. Clean the frying surface after each use. Do not use the dishwasher.

IV. SECURITY MEASURES:

- This appliance is a multifunctional electrical device for cooking food in domestic conditions.
- During operation, the metal parts of the device heat up. Do not touch them while the device is connected to the power supply.
- Before connecting the device to the power supply, check whether its voltage matches the rated power supply voltage of the device.
- Use an extension cord designed for the power consumption of the device — a mismatch of the parameters can lead to a short circuit or a fire of the cable.
- Connect the device only to outlets that are grounded — this is a mandatory requirement for protection against electric shock. When using an extension cord, make sure that it also has a ground connection.
- Do not turn on the appliance without food. Do not touch the inner surfaces of the heated appliance.
- Products may burn, so do not use the device near or under flammable materials.
- Unplug the appliance from the wall outlet after use, as well as during cleaning or moving it. Remove the electric cord with dry hands, holding it by the plug.

- Unplug the appliance from the wall outlet after use, as well as during cleaning or moving it. Remove the electric cord with dry hands, holding it by the plug.
- Use the electric waffle maker in a well-ventilated room, with a free space of at least 10 -15 cm on each side of the electric waffle maker for sufficient air circulation.
- Do not cover the plates and the body of the electric waffle maker with aluminum foil or other materials during operation. This can lead to overheating and breakage of the electric waffle maker.
- Do not use this appliance for cooking or defrosting frozen food. All food products must be completely thawed before cooking.
- Do not leave the device running unattended. The device is not designed to work with an external timer or a separate remote control system.
- Do not immerse the power cord, the plug and the body of the electric waffle maker in water or other liquids. If the electric waffle maker falls into the water, immediately disconnect it from the electrical outlet. Do not touch or take it out of the water while it is connected.
- It is allowed to use the device only with the lid closed.
- Do not cover the appliance during operation. This can lead to overheating and damage to the device.
- It is forbidden to operate the device in the open air — the ingress of moisture or foreign objects into the device body can lead to serious damage to it.
- Before cleaning the appliance, make sure that it is disconnected from the power supply and completely cooled down. Strictly follow the instructions for cleaning the device.
- Children aged 8 years and older, as well as persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience or knowledge, can use the device only under supervision and/or if they have been instructed about the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its use. Children should not play with the device. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age. Cleaning and maintenance of the device should not be carried out by children without adult supervision.
- The packaging material (film, foam, etc.) may be dangerous for children. Danger of suffocation! Keep it out of the reach of children.
- Repairs must be carried out by a qualified specialist. Do not use the waffle iron if the power cable is damaged. Do not dispose of the appliance together with household waste. Take care of the environment! The faulty electrical appliance must be handed over to a specialized disposal point.

ATTENTION!

It is forbidden to use the device in case of any malfunctions!



CAUTION!

Hot surface!

V. LEGAL INFORMATION:

The date of manufacture is encrypted in the form of digits of the serial number located on the body of the product.

Example: SN0000XX0001

- Production year
- Month of production
- Other digits are the product number.

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical characteristics, configuration and design of this model to improve the operational properties without prior notice.

EN. Electric multibaker. Designed for cooking. Safe when used for its intended purpose. Production date is pointed on the product.

Manufacturer: NINGBO HUAQI ELECTRONIC TECHNOLOGY CO., LTD RM 303 BUILDING #12, XINTIANDI BUSINESS BUILDING, JIANGDONG DISTRICT, NINGBO, CHINA.

Controlled by Brauberg Brands GmbH, Thurn-und-Taxis-Platz, 6, 60313, Frankfurt am Main, Germany.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ



- Маргарин мягкий или масло сливочное – 125 г
- Сахар-песок – 75 г
- Ванильный сахар – 1 пакет
- Яйцо куриное – 3 шт.
- Мука пшеничная – 250 г
- Щепотка соли
- Молоко – 250 мл
- Минеральная вода – 125 мл
- Разрыхлитель для теста – 1/4 чайной ложки

Взбейте масло, сахар, ванилин, желтки и соль до растворения сахара. Смешайте муку и разрыхлитель для теста. Влейте в муку молоко и добавьте масляно-сахарную массу. После этого добавьте минеральную воду и взбитые белки. Все перемешайте до однородной смеси. Выложите тесто на вафельницу и выпекайте до желаемого цвета.

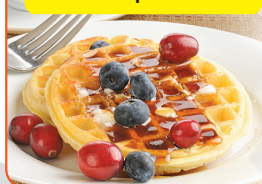
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ



- Сахар – 100 г
- Мука – 350 г
- Молоко – 1 стакан
- Масло сливочное – 200 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сок лимонный – 1 с. л.
- Разрыхлитель теста – 2 чайные ложки

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем муку, разрыхлитель и лимонный сок. Все перемешайте до однородной смеси. Выложите тесто на вафельницу и выпекайте до желаемого цвета.

ХРУСТЯЩИЕ ВАФЛИ



- Яйцо – 4 шт.
- Маргарин – 200 г
- Сахар – 1 стакан
- Сахарная пудра – 1 стакан
- Мука – 1,5 стакана
- Ванилин (по вкусу)

Растопите маргарин и немного остудите. Добавьте сахар, сахарную пудру, яйца, ванилин и муку. Доведите тесто до консистенции сметаны. Выложите тесто на вафельницу и выпекайте до желаемого цвета.



РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ ПАНЕЛЕЙ «СЭНДВИЧ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И КОРЕЙСКОЙ МОРКОВЬЮ



- Морковь по-корейски – 50 г
- Филе куриное отварное – 100 г
- Хлеб белый тостовый – 4 ломтика

Курицу и помидоры нарезать средней соломкой. Выложить в отдельную емкость, добавить морковь и майонез, перемешать. В отдельной емкости смешать морковь, майонез, курицу и помидоры. Полученную начинку выложить на 2 ломтика хлеба, сверху накрыть оставшимися ломтиками. Установить панели «Сэндвич». Включить Мультипекарь, закрыть крышку. Когда загорится индикатор готовности к работе, открыть крышку и выложить сэндвичи. Закрыть крышку.

Время приготовления: 4-8 минут.

СЭНДВИЧ С ТУНЦОМ И СЫРОМ



- Тунец консервированный – 50 г
- Сыр твердый – 50 г
- Хлеб белый тостовый – 4 ломтика
- Майонез – 30 г
- Яйцо вареное – 1 шт
- Лук репчатый – 30 г

Яйцо и сыр натереть на крупной терке. С тунца слить жидкость и размять вилкой. Лук нарезать кубиками по 0,5 см. Яйцо, сыр, тунец, майонез и лук смешать в отдельной емкости. Выложить начинку на два ломтика хлеба, сверху накрыть оставшимся хлебом. Установить панели. Включить Мультипекарь, закрыть крышку. Когда загорится индикатор готовности к работе, открыть крышку и выложить сэндвичи. Закрыть крышку.

Время приготовления: 4-8 минут.

СЛОЙКА С ГРУШЕЙ



- Тесто слоеное бездрожжевое – 100 г
- Груша – 120 г
- Корица – 1 г
- Сахар – 15 г

Грушу очистить кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками и смешать с корицей и сахаром. Тесто разморозить при комнатной температуре. Разделить на две равные части, каждую часть раскатать в пласт размером с панели. Установить панели. Включить Мультипекарь, закрыть крышку. Когда загорится индикатор готовности к работе, открыть крышку, выложить первую часть теста в формы. Сверху выложить начинку и накрыть второй частью теста. Закрыть крышку.

Время приготовления: 8-10 минут.



РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ ПАНЕЛЕЙ «ГРИЛЬ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ



- Креветки – 150 г
- Масло растительное – 10 мл
- Тимьян – 5 г
- Розмарин – 5 г
- Чеснок – 5 г
- Соль (по вкусу)
- Специи (по вкусу)

Тимьян, чеснок и розмарин измельчить. Креветки очистить от панциря, оставив хвостик. Выложить креветки в отдельную емкость, добавить соль и специи, чеснок, розмарин и тимьян, налить масло. Оставить мариноваться на 15 минут. Установить панели. Включить Мультипекер, закрыть крышку. Когда загорится индикатор готовности к работе, открыть крышку и выложить креветки на панели. Закрыть крышку.

Время приготовления: 6-9 минут.

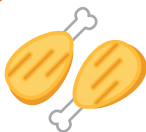
СЕМГА НА ГРИЛЕ



- Семга – 300 г
- Чеснок – 5 г
- Горчица дижонская – 20 г
- Горчица зернистая – 25 г
- Соус соевый – 30 мл
- Масло оливковое – 70 мл
- Перец черный молотый

Чеснок измельчить. Горчицу, оливковое масло, перец, чеснок и соевый соус тщательно перемешать. Семгу обсушить бумажным полотенцем, натереть получившимся маринадом и оставить на 15 минут. Установить панели. Включить Мультипекер, закрыть крышку. Когда загорится зеленый индикатор, открыть крышку, выложить стейк семги. Закрыть крышку.

Время приготовления: 7-10 минут.



РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ ПАНЕЛЕЙ «ОРЕШКИ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

«ОРЕШКИ» классические



- Масло сливочное – 200 г
- Сахар-песок – 120 г
- Ванильный сахар – 8-10 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Мука пшеничная – 500 г
- Соль (щепотка)

Тесто

Взбейте мягкое масло, сахар-песок, ванильный сахар и соль до пышной белой массы. Яйца вводите по одному, продолжая взбивать. Добавьте смешанную с разрыхлителем муку, размешать руками до получения однородной массы. Выпекайте скорлупки орешков до получения золотистого оттенка.

Крем

- Сгущенное молоко – 200 г
- Разрыхлитель для теста – 1/4 чайной ложки
- Грецкие орехи – 100-150 г

Сварите обычную сгущенку или купите готовую вареную сгущенку. Прогрейте «орешки» в духовке при температуре 160° С (около 10 минут). Наполните сгущенкой обе половинки орешка, оставляя небольшую выемку посередине для грецкого ореха. Добавьте грецкий орех и соедините две скорлупки.

«ОРЕШКИ» с заварным кремом



- Масло сливочное – 200 г
- Сахар-песок – 120 г
- Ванильный сахар – 8-10 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Мука пшеничная – 500 г
- Соль (щепотка)

Тесто

Взбить мягкое масло и 120 г сахара, ванильного сахара, соль до пышной белой массы. Яйца вводить по одному, продолжая взбивать до пышной массы. Добавить смешанную с разрыхлителем муку (500 г), размешать руками до получения однородной массы. Выпечь скорлупки «орешков» до получения золотистого оттенка.

Крем

- Сливки 20% – 400 мл
- Яичный желток – 3 шт.
- Сахар-песок – 2-3 ст. л
- Мука пшеничная – 1 ч. л

Яичные желтки смешайте с сахаром, мукой и несколькими ложками сливок. Оставшуюся часть сливок подогрейте и залейте ими желтковую смесь, при этом постоянно ее помешивая, чтобы желтки не свернулись. Подогрейте крем на медленном огне регулярно помешивая, снимите с огня. Начините кремом обе половинки «орешка» и соедините скорлупки между собой.



РЕЦЕПТЫ

ДЛЯ ПАНЕЛЕЙ «ПОНЧИКИ»



ИНГРЕДИЕНТЫ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ПОНЧИКИ ВАНИЛЬНЫЕ



- Масло кукурузное – 20 мл
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука пшеничная – 125 г
- Разрыхлитель теста – 5 г
- Сахар – 50 г
- Сливки 10% – 50 мл
- Экстракт ванильный – 2 мл

Все ингредиенты выложить в отдельную емкость и смешать миксером до однородной массы. Установить панели. Включить Мультипекарь, закрыть крышку. Когда загорится индикатор готовности к работе, открыть крышку и аккуратно выложить тесто в формы. Закрыть крышку. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой или украсить свежими фруктами

Время приготовления: 5-6 минут.

ПОНЧИКИ ШОКОЛАДНЫЕ



- Масло растительное – 60 мл
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Мука в/с – 130 г
- Разрыхлитель теста – 6 г
- Сахар – 50 г
- Сахар коричневый – 50 г
- Кефир – 120 мл
- Кофе – 3 г
- Ванилин – 1 г
- Масло сливочное – 40 г
- Какао-порошок – 35 г
- Шоколад темный – 90 г

Глазурь: сливочное масло с шоколадом растопить на водяной бане. В отдельную емкость поместить яйцо, кефир и растительное масло, перемешать. Добавить муку, какао, сахар, разрыхлитель, кофе и ванилин и снова тщательно перемешать. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок. Установить панели. Включить Мультипекарь, закрыть крышку. Когда загорится зеленый индикатор, открыть крышку, выдавить по 20 г теста в формы. Закрыть крышку. Готовые пончики окунуть в глазурь, оставить до полного застывания.

Время приготовления: 5-6 минут.

ДЛЯ ПАНЕЛЕЙ «ПЕЧЕНЬЕ МАДЛЕН»



ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»



- Мука – 150 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Сахар – 80 г
- Сливочное масло – 90 г

Взбить яйца с сахаром. Добавить растопленное масло, перемешать. Добавить муку, лимонный сок и тщательно перемешать. Смазать панели маслом. Выложить в разогретый мультипекарь на панель «Печенье Мадлен».

Выпекать: 5-7 минут.

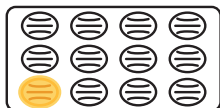


МОИ РЕЦЕПТЫ

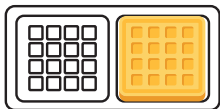
ИНГРЕДИЕНТЫ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ST FA



МОИ ЗАМЕТКИ



ST F

RU/BY/KZ/EN

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

КЕПІЛДІК КАРТАСЫ / WARRANTY CARD

Настоящий талон действителен только при наличии печати и заполнения всех ниже приведенных граф. / Бұл купон сізде мөрі болса және төмендегі барлық өрістерді толтырса ғана жарамды. / This coupon is valid only if there is a seal and filling in all the graphs below.

Изделие / Өнім / Product:

.....

Модель / Модель / Model:

.....

Гарантийный срок / Кепілдік мерзімі / Warranty period :
12 месяцев / 12 ай / 12 months

Дата продажи / Сатылған күні / Date of sale:

.....

Фирма – продавец / Компания – сатушы / The seller:

.....

.....

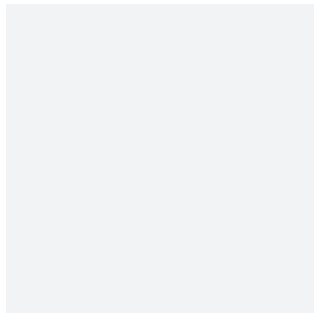
.....

.....

Печать продавца / Сатушының мөрі/
Seller's stamp

С условиями гарантии ознакомлен. К комплектации и внешнему виду претензий нет. / Мен кепілдік шарттарымен таныстым. Конфигурация мен сыртқы келбетке шағымдар жоқ. / I have read the terms of the warranty. There are no complaints about the configuration and appearance.

Подпись / Қолтаңба /Signature





DER KÜCHE DER KÜCHE DER KÜCHE

DASWERK®

DER KÜCHE



FANTASTISCH! DAS IST FANTASTISCH! DAS IST FAN