

• CUPCAKE MAKER •

•КЕКСНИЦА•

MODEL  
МОДЕЛЬ

V-TO-3 / V-TO-4  
V-TO-3 / V-TO-4

**VES**electric



**VES ELECTRIC SPAIN**

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания  
адрес: c/ Diputacio 237,  
5 1 08 007  
Barcelona, Spain  
Завод-производитель: Rotwein S.L., Бельгия

INSTRUCTION MANUAL  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VES ELECTRIC SPAIN

КЕКСНИЦА

МОДЕЛЬ: V-TO-3 / V-TO-4

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	10
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	11
ОПИСАНИЕ	13
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	14
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ	15
ЧИСТКА	16
ХРАНЕНИЕ	16

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	V-TO-3 / V-TO-4
Номинальное напряжение, В	~ 220 - 240
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	1400

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Пожалуйста, прочитайте данную инструкцию перед использованием прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- Используйте прибор только на ровной устойчивой горизонтальной термостойкой поверхности.
- Перед использованием прогрейте прибор.
- Никогда не оставляйте работающий прибор при выходе из дома. Убедитесь, что прибор отсоединен от сети.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется. Не тяните за шнур.
- Перед перемещением прибора отключите его от сети и охладите.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не разрешайте детям играть или пользоваться прибором.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется вблизи детей.
- **ОСТОРОЖНО!** Корпус прибора нагревается во время работы. Во избежание ожогов, не касайтесь горячих поверхностей. Оперируйте только рукояткой.
- При открытии крышки будьте осторожны. От выпечки может исходить пар.
- Держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.
- Никогда не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- Не накрывайте прибор какими-либо предметами (одеяло, полотенце и др.) во избежание повреждения прибора или возникновения пожара.
- Не вставляйте в прибор посторонние предметы.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- Если корпус прибора поврежден, отсоедините его от сети во избежание электрического шока и обратитесь в авторизованный

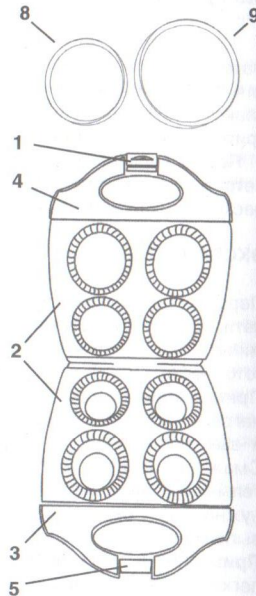
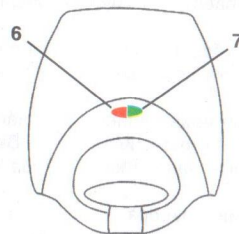
сервисный центр.

- Во избежание повреждения покрытия нагревательных панелей, не используйте металлические и царапающие предметы.
  - Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.
  - Никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
  - Никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
  - Никогда не пользуйтесь прибором в помещениях с повышенной влажностью (ванная комната и др.)
  - Никогда не погружайте прибор или сетевой шнур в воду.
  - Если прибор упал в воду, немедленно отсоедините его от сети. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.
  - Никогда не эксплуатируйте прибор с туго натянутым сетевым шнуром.
  - Перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
  - Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой.
  - Никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой.
  - Никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.
  - Никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
  - Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
  - Никогда не используйте для чистки прибора абразивные, химические или алкоголь содержащие чистящие средства, полироль и т.д.
  - Очищайте прибор после каждого использования. Не допускайте скопления пригоревших крошек на нагревательных панелях.
  - Дайте прибору остыть перед чисткой.
  - Используйте прибор только по его прямому назначению.
  - Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. **Не ремонтируйте прибор самостоятельно!**
- В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.**
- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю
- При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

## ОПИСАНИЕ

1. Защелка
2. Нагревательные панели
3. Корпус
4. Крышка
5. Рукоятка
6. Индикатор работы (красный)
7. Индикатор готовности (зеленый)
8. Малое формовочное кольцо
9. Большое формовочное кольцо



РУССКИЙ



V-TO-3 на 4 кекса



V-TO-4 на 8 кексов

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора. Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой тканью.

Перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед использованием прогрейте прибор. Подсоедините прибор к сети. Загорится индикатор работы. Прогрейте его в течение 3-4 минут. При готовности прибора к работе включится индикатор готовности.

**Примечание:** В процессе работы прибор регулирует температуру нагрева, при этом индикатор готовности периодически включается и выключается.

Смажьте маслом (растительное, маргарин, сливочное) нагревательные панели с помощью мягкой кисточки или губки. Вам не нужно будет смазывать нагревательные панели каждый раз перед выпечкой.

**Примечание:** При первом включении прибора может появиться легкий запах и незначительное количество дыма. Это нормальное

РУССКИЙ

явление, т. к. испаряется защитная смазка с внутренних элементов.

- Откройте крышку прибора. Поместите тесто в углубления нижней нагревательной панели (можете использовать любое тесто). Если тесто жидкое, заполните им углубления примерно на 2/3.

- Плотно закройте и защелкните крышку.

**Примечание:** Не рекомендуется открывать крышку прибора во время готовки, так как это может повлиять на результат выпечки.

- Примерно через 8-10 минут откройте прибор для проверки готовности выпечки. В случае необходимости продлите выпекание. Следите, чтобы тесто не пригорело. Используйте пластиковую или деревянную лопатку для извлечения изделий из прибора. Не используйте металлические предметы во избежание повреждения антипригарного покрытия нагревательных панелей.

**Примечание:** В процессе выпечки из прибора может выходить горячий пар со свистящим звуком, т.к. тесто содержит большое количество влаги. Будьте осторожны, берегите руки и другие части тела от ожога горячим паром.

Выпечка полужидкого теста требует особого внимания. Проверить изделия на готовность можно опустив в него спичку. Если спичка выйдет с остатками теста, значит изделие сырое.

- Отсоедините прибор от сети.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

Используйте формовочные кольца для вырезки нижней и верхней частей изделия. Малое формовочное кольцо для верхней части изделия, большое - для нижней. Раскатайте тесто. Поместите формовочное кольцо на тесто и, надавив на него, вырежьте круг. Поместите нижнюю часть из теста в углубление нижней нагревательной панели и выложите в тесто начинку. Накройте нижнюю часть верхней частью и зажмите края изделия.

**Примечание:** Если Вы желаете испечь тарталетки, выпекайте их без верхней части.

**ЧИСТКА**

1. Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Протрите прибор влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо. Не используйте жесткие щетки, металлические губки для чистки нагревательных панелей.

**Внимание!** Не мойте прибор под струей воды.

3. Если на нагревательных панелях прибора остались пригоревшие остатки теста, можете очистить его следующим способом:

а) Смешайте 2 столовые ложки соды с 2 чайными ложками воды.

б) Прогрейте прибор около 1-2 минут.

в) Отсоедините прибор от сети.

г) Смажьте приготовленным раствором нагревательные панели и оставьте прибор на 1 - 2 часа. Затем, протрите панели мягкой влажной тканью или губкой.

**Примечание:** После данной чистки необходимо смазать нагревательные панели прибора маслом.

**ХРАНЕНИЕ**

Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. Храните прибор в сухом, чистом месте, вдали от детей. Во избежание повреждения прибора не храните его под давлением тяжелых предметов. Для удобства прибор можно хранить вертикально.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

**РЕЦЕПТЫ**

**Внимание!** Время и способ выпечки, описанные в данной инструкции, носят ознакомительный характер. Вы можете выпекать изделия по собственному рецепту.

**Примечание:** Для проверки изделия из полужидкого теста на готовность используйте спичку. Воткните спичку в изделие. Если спичка выйдет мокрой, значит выпечка не готова, если сухой - выпечка готова.

**Тарталетки с креветками**

тесто: слоеное

яйца (вкрутую) - 3 шт.

креветки (очищенные готовые) - 50 г

маслины (нарезанные) - 10 шт.

майонез - 2 ст.л.

соль, перец, тимьян - по вкусу

Мелко нарежьте яйца, смешайте их с креветками, маслинами и майонезом. Наполните готовые тарталетки начинкой.

**Тарталетки с тунцом**

тесто: слоеное

консервированный тунец - 400 г

лук репчатый - 2 шт.

масло из консервов - 2 ст.л.

шампиньоны (вареные) - 130 г

сливки - 1/2 стакана

крахмал

петрушка

дольки лимона

Тунец откинуть на дуршлаг и дать стечь маслу. В этом масле пассировать нарезанный кубиками лук, затем добавить мелко нарезанные шампиньоны, сливки, довести до кипения и загустить полученный соус крахмалом. Рыбу крупно нарезать, выложить в соус, еще немного подогреть. Готовым рагу наполнить тарталетки и перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и дольками лимона.

**Тарталетки с луком**

тесто: слоеное

оливковое масло - 2 ст.л.

лук репчатый - 4 шт.

сахар - 2 ст.л.

соль, черный перец (молотый) - по вкусу

яйцо - 2 шт.

молоко - 180 мл

Обжарьте мелко порезанный лук на оливковом масле, добавьте сахар. Посолите и поперчите. Молоко взбейте с яйцами. Используя большое формовочное кольцо, вырежьте нижнюю часть для тарталеток. Поместите ее в прибор. В тесто положите начинку, залейте молоком с яйцами и выпекайте 5-8 минут.

**Классический яблочный пирог**

тесто: слоеное

яблоки (порезанные на маленькие кусочки) - 4 шт.

корица - 1/2 ч.л.

мед - 1 ч.л.

лимонная цедра - 1 ч.л.

Смешайте все ингредиенты для начинки. Используя формовочные кольца, вырежьте из теста нижнюю и верхнюю части изделия. Поместите нижнюю часть в углубление прибора. Поместите в середину теста заранее готовую начинку. Накройте изделия верхней частью из теста. Прижмите края пирога. Закройте крышку прибора. Готовьте в течение 5-8 минут.

**Тарталетки с грибами**

тесто: слоеное

сливочное масло - 25 г

чеснок (измельченный) - 1 зубчик

шампиньоны (небольшие, целые) - 175 г

сметана - 4 ст.л.

яйцо (взбитое) - 1 шт.

соль, перец - по вкусу

зеленый лук и листья салата - для украшения.

Грибочки разрежьте пополам. Растопите сливочное масло. Добавь-

те чеснок, грибы и тушите на среднем огне в течение 5 минут. Снимите с огня, смешайте со сметаной, приправьте солью и перцем по вкусу. Украсьте листьями салата, сверху присыпьте нарезанным зеленым луком.

**Курник из песочного теста**

тесто: песочное

курица - 400 г

лук репчатый - 2-3 шт.

соль

перец

бульон - 0,5 стакана

яичный желток - для смазывания пирогов

Отварите курицу. Охладите и порежьте на мелкие кусочки. Лук мелко порежьте и обжарьте в растительном масле. Смешайте лук с курицей и добавьте немного куриного бульона (чтобы начинка не получилась очень жидкой).

Используя формовочные кольца, вырежьте из теста нижнюю и верхнюю части изделия. Поместите нижнюю часть в углубление прибора. Поместите в середину теста заранее готовую начинку. Накройте изделия верхней частью из теста. Прижмите края пирога. Закройте крышку прибора. Готовьте в течение 5-8 минут.

**Маффины**

мука - 200 г

разрыхлитель - 2 ст.л.

сахар - 100 г

ванильный сахар - 1 пакетик

яйца - 2 шт

масло сливочное - 80 г

соль

вода - 200 мл

Растопите масло и смешайте с сахаром. Добавьте остальные ингредиенты. Наполните углубления примерно на 2/3. Выпекайте 5-7 минут.

**Кексы "Бабочка"**

мука - 1 3/4 стакана  
 сахар - 3/4 стакана  
 молоко - 2/3 стакана  
 яйца, слегка взбитые - 2 шт.  
 сливочное масло плавленое, охлажденное - 125 г  
 ванильный сахар - 1/2 ч.л.  
 взбитые сливки - 300 мл  
 разрыхлитель - 1 ч.л.

Смешайте ингредиенты. Не взбивайте очень сильно. Выложите тесто в углубления прибора примерно на 2/3. Закройте крышкой и готовьте в течение 5-7 минут. Охладите кексы перед поливкой сиропом. Срежьте верхушку у каждого кекса и на срез выдавите порцию масляной глазури. Каждую верхушку разрежьте пополам и половинки воткните в глазурь, чтобы получились «крылья бабочки». Посыпьте сахарной пудрой.

Глазурь:

темный шоколад - 200 г  
 сливки - 1/2 стакана

1. Смешайте шоколад со сливками в небольшой кастрюле. Помешивая, на медленном огне приготовьте шоколадную смесь пока она не станет однородной.

2. Перелейте шоколадную смесь в стеклянную посуду и поставьте ее в холодильник, периодически помешивая, до загустения.

Варианты:

Белая шоколадная глазурь: замените темный шоколад 220 г белого шоколада.

Молочная шоколадная глазурь: замените темный шоколад 200 г молочного шоколада.

**Творожные кексы**

масло сливочное - 250 г  
 сахар - 200 г  
 творог - 300 г  
 цедра 1 лимона  
 разрыхлитель - 0,5 пакетика  
 яйца - 4 шт.  
 мука - 300 г

Сливочное масло (или маргарин) размягчите и смешайте со 100 г сахара. Творог также смешайте еще со 100 г сахара. Все соедините. Натрите на мелкой терке цедру лимона, добавьте разрыхлитель. По одному добавьте яйца, хорошо размешивая. Яйца можно чуть подсолить. В творожное тесто всыпьте муки. В тесто положите горсть изюма без косточек. Выложите тесто в углубления прибора примерно на 2/3. Выпекайте творожные кексы 5-7 минут или пока спичка при проверке теста на готовность не будет чистой. Испеченные творожные кексы охладите, посыпьте сахарной пудрой.

**Кексы Шарлотка**

яйцо - 3 шт.  
 сахар - 1 стакан  
 мука - 1 стакан  
 кефир - 0,5 стакан  
 кисло-сладкое яблоко - 2-3 шт.  
 сахарная пудра для украшения  
 Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку и кефир. Все хорошо перемешайте. Тесто получится жидковатое. Яблоки очистите от сердцевины и мелко порежьте, выложите в углубления и залейте тестом примерно на 2/3. Готовьте 5-7 минут.