



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

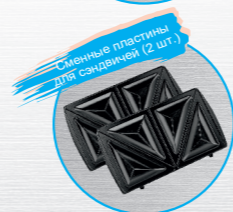


"Vitesse France S.A.R.L."
91 rue du Faubourg Saint Honore
75008 Paris-France
www.vitessehome.com

VITESSE®

Home

MULTI-GRILL МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ГРИЛЬ



ТРИ В ОДНОМ!
ГОРЯЧИЕ СЭНДВИЧИ,
ВЕНСКИЕ ВАФЛИ И
БЛЮДА НА ГРИЛЕ!



VS-290

En

Dear Customer!

You have made an excellent decision. ViTESSE® home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

Extremely versatile due to the three different interchangeable plates (sandwich/waffle/grill plates) e.g. for Belgian waffles and tasty sandwich variations, as well as for quick contact grilling on both sides!

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the Guarantee Card, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- **Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!**
- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.
- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device. Symbols in these Instructions for Use Important information for your safety are specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

SPECIAL SAFETY NOTES

WARNING: Danger of burns!

- During operation the temperature of the exposed surface may be very hot.
- Do not touch the hot parts of the device. If necessary, you should use an oven cloth and hold the device only by the handle or the recessed grip.
- Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.
- Place the device on a non-slip, heat resistant and easy-to clean surface!
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Do not move the device when it is working.
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Allow the device to cool down before cleaning it and putting it away.

SCHEME OF THE UNIT



1. Lid
2. Red control lamp (Power Control Lamp)
3. Green control lamp (Ready Lamp)
4. Interchangeable Plates - Release button
5. "Cool Touch" handle
6. Locking device



- A. Sandwich Plates
- B. Waffle Plates
- C. Grill Plates

USING THE UNIT

BEFORE INITIAL USE

Before you make the first sandwiches for consumption...

- Please remove any packaging that is still present. Unwind the mains lead completely.
- Clean the housing and the baking surfaces with a damp cloth.

CAUTION: In order to remove the protective coating on the heating coil you should operate the device approximately three times without any food inside.

NOTE: Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

Starting-up the unit

- Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time.
- Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see "Using the unit").
- Please do not eat the first pieces of toast/wafers or the first grilled food.
- After the device has cooled down, wipe the baking surfaces off with a paper towel.

Electrical connection

Insert the plug in a duly installed 220-240 V / 50 Hz protective contact socket. The red mains control lamp lights up.

USING THE UNIT

Inserting/changing of the cooking plates: Make sure that the plug is not inserted when inserting or changing the cooking plates.

WARNING: The machine and the baking plates must have cooled down completely!

1. Release the unlocking system (6) and fold the lid (1) upwards.
2. If baking plates have already been inserted into the device, press down the interchangeable plates release buttons (4) on the insides of the handles (5) in order to release the baking plates. Then remove the

- plates.
- Now insert the desired baking plates until they lock in place. Please note the pins on the edge of the baking plates. The device is supplied with one set of baking plates each for sandwiches (A), wafers (B) and for grilling (C).
 - Close the appliance again.

Toasting sandwiches

NOTE: Lightly spread the outside of the bread (the side coming into contact with the toasting surfaces) with butter or margarine. That way your sandwich can be easily removed afterwards from the sandwich toaster.

- Connect the device to a correctly installed 220-240 V, 50 Hz socket with earthing contact. Both control lamps are now lit up. Once the set temperature has been reached the green control lamp (3) goes off. The red control lamp remains on to indicate that the device is switched on.
- Keep the baking surfaces closed during the warm-up period. When the green control lamp (3) goes off the baking temperature has been reached.
- Release the lid catch and fold the lid up until it remains open. Insert a double sandwich into each side. Gently close the cover. Close the lid catch.
- The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature. The baking time depends on your individual taste. The longer the sandwiches remain in the device, the greater the level of browning.
- Open the lid catch carefully and then fold up the lid. Remove the toasted sandwiches with a wooden fork or similar item.
- Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.
- The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

Baking waffles

- Repeat steps 1 and 3, as described under "Toasting Sandwiches".
- Open the lid (1) and place approx. 1 tablespoon of dough in the middle of the lower baking surface. The dough should be filled in quickly as otherwise the wafers will not brown evenly. Please ensure that you measure in the quantity of dough correctly, as excess dough runs over the edges and spoils the device. Gently close the cover. Do not press the handles together.
- Please proceed as described under "Toasting Sandwiches", points 4 to 7.

Recipe for waffles

5 egg yolks, 5 dessertspoons of hot water, 100 g sugar and 1 grated lemon peel should be mixed together until frothy and then a mixture of 1/2 teaspoon baking powder and 150 g flour should be stirred in. Beat the 5 egg whites stiff and fold them into the batter.

Grilling

- Insert the grilling plates as described under "Using the unit".
- Continue proceeding as described under points 1 and 3 "Toasting Sandwiches".
- Place the food to be grilled on the lower grilling plate and then close the lid. Please do not press the handles together. The cooking time depends on your individual taste.
- Once the food has been grilled enough, remove it with a wooden fork. Do not use any pointed, sharp or cutting objects.

CAUTION: Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

SWITCHING OFF

If you would like to interrupt operation or switch the device off, remove the plug from the socket.
The red control lamp goes off.

CLEANING

WARNING: Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.

CAUTION: Do not use any wire brush or other abrasive objects.

- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- Under no circumstances should the device be immersed in water for cleaning.

Baking Surfaces

- Please remove any food residues while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Then remove the plates.
- Wash off the baking surfaces with a soft sponge and soapy water; then wipe with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying please apply a thin film of edible oil to the surface.

Housing

- Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

TECHNICAL DATA

Model Number: VS-290

Power supply: 220-240 V, 50 Hz

Power consumption: 750 W

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.
Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.
Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ru

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение! Торговая марка ViTESSE® представляет Вам гамму высококачественных приборов для комфортного ведения домашнего хозяйства.

Многофункциональный гриль ViTESSE® предназначен для быстрого и простого приготовления и разогрева горячих бутербродов, сэндвичей, поджаривания хрустящих тостов, вафель с разнообразными начинками, а также приготовления блюд на гриле. Благодаря двустороннему нагреву пластин блюда в многофункциональном гриле ViTESSE® готовятся очень быстро и равномерно! И их не надо переворачивать в процессе приготовления.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Внимательно прочитайте данное руководство, ярлыки, наклейки и коробку, прежде чем приступить к эксплуатации прибора. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

При передаче прибора другому пользователю передайте данное руководство вместе с ним.

- Прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Держите прибор на безопасном расстоянии от источников тепла, прямых солнечных лучей.
- Берегите прибор от влажности. Никогда не помещайте прибор в воду или любую иную жидкость! Не касайтесь прибора мокрыми руками. Если на прибор попала влага немедленно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор от электросети, прежде чем приступить к чистке прибора или поместить его на хранение.

- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур! Аккуратно возьмите за вилку и достаньте ее из розетки.
- Каждый раз перед подключением прибора к электросети убедитесь, что прибор и сетевой шнур с вилкой не повреждены. При обнаружении повреждений ни в коем случае не подключайте прибор к электросети.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисный центр.
- Используйте при эксплуатации прибора только оригинальные аксессуары, идущие в комплекте с прибором.
- Не используйте запасные части и комплектующие от других устройств. В случае необходимости замены комплектующих обратитесь к производителю или в специализированный сервисный центр.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Всегда отключайте прибор от сети, если надолго выходите из комнаты.
- Храните прибор, комплектующие и упаковку (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором и упаковкой!
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, зрительными и умственными способностями, а также людьми с недостаточными знаниями и опытом, за исключением тех случаев, когда они должным образом проинструктированы или находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ: опасность ожога!

- Корпус прибора может сильно нагреваться во время эксплуатации. Если вы чувствуете, что корпус сильно нагрелся, воспользуйтесь прихватками.
- Не прикасайтесь к внутренним пластинам с антипригарным покрытием во время эксплуатации прибора!
- Открывайте крышку работающего прибора только за ручку.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО РАЗМЕЩЕНИЮ

- Не управляйте прибором, используя внешний таймер или систему дистанционного управления.
- Разместите прибор на нескользящей, термостойкой поверхности, удобной для чистки.
- Во избежание возгорания не ставьте прибор непосредственно под нагревающимися поверхностями или на полки шкафов. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места.
- Во время работы прибора может наблюдаться небольшой выход пара с разных сторон прибора. Будьте аккуратны во избежание ожога!
- Не перемещайте устройство во время его работы.
- Никогда не используйте прибор вблизи занавесок или иных легковоспламеняющихся материалов.
- Убедитесь, что сетевой кабель не касается горячих частей прибора.
- Дайте устройству полностью остыть перед чисткой или помещением на хранение.

СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Световой индикатор питания (красного цвета)
3. Световой индикатор нагрева (зеленого цвета)
4. Кнопки разблокировки съемных пластин
5. Ненагревающиеся ручки
6. Запорный механизм



- A. Сменные пластины для сэндвичей (2 шт.)
- B. Сменные пластины для вафель (2 шт.)
- C. Сменные пластины для гриля (2 шт.)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Достаньте прибор из коробки. Освободите прибор от упаковки, снимите все наклейки и ярлыки.
2. Внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.
3. Протрите корпус и внутренние съемные пластины чистой мягкой влажной тканью, а затем насухо.

ВНИМАНИЕ: ни в коем случае не погружайте корпус прибора и сетевой шнур в воду!

4. Снимите запорный механизм ручки (6) и откройте крышку прибора. Убедитесь, что съемные пластины установлены или установите их (см. раздел **УСТАНОВКА ПЛАСТИН**).
5. Слегка смажьте внутренние пластины маслом или жиром.
6. Закройте крышку и включите прибор в сеть.
7. Оставьте включенный прибор на 10 минут. Не открывайте крышку!

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении может появиться легкий запах дыма, сопровождающий выгорание заводской смазки. Это временное явление и не является поломкой или дефектом. Через некоторое время запах исчезнет.

8. Откройте крышку и заполните съемные пластины продуктами (тестом для вафель, ломтиками хлеба и др.)
9. Закройте крышку и подождите 10 минут.
10. Откройте крышку и аккуратно достаньте готовое блюдо, стараясь не повредить антипригарное покрытие.

ВНИМАНИЕ: не употребляйте в пищу первое приготовленное блюдо.

11. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
12. Протрите внутренние пластины влажной тканью, а затем вытрите насухо.
13. Прибор готов к первому использованию!

УСТАНОВКА ПЛАСТИН

Устанавливайте съемные пластины каждый раз перед подключением прибора к сети.

ВНИМАНИЕ: не используйте прибор без вставленных пластин!

1. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.
2. Если в приборе уже установлены пластины, нажмите на кнопки разблокировки на внутренней стороне ручки многофункционального гриля (4) и вытащите их.
3. Вставьте нужные пластины до щелчка. Убедитесь, что они надежно зафиксированы в приборе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Прежде чем подключить прибор к сети подготовьте тесто или те продукты, которые хотите запечь. Вы можете воспользоваться одним из рецептов, приведенных в конце данного буклета или воспользоваться своим рецептом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЭНДВИЧЕЙ (ГОРЯЧИХ БУТЕРБРОДОВ)

1. Вставьте в прибор пластины для приготовления сэндвичей (А).
ВНИМАНИЕ: прежде чем поставить или заменить съемные пластины убедитесь, что устройство отключено от сети, и пластины полностью остыли.
2. Слегка смажьте пластины небольшим количеством масла или жира.
ПРИМЕЧАНИЕ: количество масла для смазывания зависит от его количества в продуктах, которые хотите приготовить. Если Ваши продукты содержат большое количество масла (жира), то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.
3. Закройте крышку и зафиксируйте с помощью устройства блокировки на ручке.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.

ВНИМАНИЕ: не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.

5. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!
6. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.
7. Положите 2 бутерброда внутрь прибора.
ВНИМАНИЕ: следите за тем, чтобы размер бутербродов соответствовал размеру пластин.
8. Аккуратно закройте крышку до щелчка.
ВНИМАНИЕ: Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе термостата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.
9. Подождите 5-7 минут, а затем аккуратно откройте крышку.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления зависит от ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное время бутерброды находятся в гриле, тем более поджаристыми они будут.
10. Достаньте готовые сэндвичи, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.
ВНИМАНИЕ: Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать готовое блюдо. Никогда не режьте на пластинах!
11. Вы можете приготовить новую партию сэндвичей, вновь обратившись к пункту 7 данного раздела. При необходимости слегка смажьте пластины перед каждой новой партией.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.
12. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ

1. Вставьте в прибор пластины для приготовления вафель (B).
ВНИМАНИЕ: прежде чем поставить или заменить съемные пластины убедитесь, что устройство отключено от сети, и пластины полностью остыли.
2. Слегка смажьте пластины небольшим количеством масла или жира.
ПРИМЕЧАНИЕ: количество масла для смазывания зависит от его количества в тесте. Если Вы приготовили тесто с высоким содержанием масла, то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.
3. Закройте крышку и зафиксируйте с помощью устройства блокировки на ручке.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.
ВНИМАНИЕ: не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.
5. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!
6. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.
7. Положите по 3 столовые ложки теста внутрь каждой формы на нижнюю часть многофункционального гриля. Распределите тесто равномерно по поверхности пластины.
ВНИМАНИЕ: Не допускайте избытка теста и его выливания за пределы пластин во избежание порчи
8. Аккуратно закройте крышку. Не защелкивайте крышку и не прижимайте ручки друг к другу! Это позволит вафлям подойти (увеличиться в объеме) во время приготовления.
ВНИМАНИЕ: Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе термостата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.
9. Подождите 7-10 минут, а затем аккуратно откройте крышку и проверьте готовность вафель.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления зависит от ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное

время вафли находятся в гриле, тем более поджаристыми они будут.

10. Достаньте готовые вафли, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.
ВНИМАНИЕ: Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать готовое блюдо. Никогда не режьте на пластинах!
11. Вы можете приготовить новую партию вафель, вновь обратившись к пункту 7 данного раздела. При необходимости слегка смажьте пластины перед каждой новой партией.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.
12. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

1. Вставьте в прибор пластины для приготовления блюд на гриле (C).
ВНИМАНИЕ: прежде чем поставить или заменить съемные пластины убедитесь, что устройство отключено от сети, и пластины полностью остыли.
2. Слегка смажьте пластины небольшим количеством масла или жира.
ПРИМЕЧАНИЕ: количество масла для смазывания зависит от его количества в продуктах. Если Вы хотите приготовить продукты с высоким содержанием жира, то можете отказаться от дополнительного смазывания пластин.
3. Закройте крышку и зафиксируйте с помощью устройства блокировки на ручке.
4. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. При этом загорятся световые индикаторы на крышке прибора: красный световой индикатор работы и зеленый световой индикатор нагрева.
ВНИМАНИЕ: не подключайте прибор к сети, если ее параметры не соответствуют указанным на приборе.
5. Дождитесь, пока погаснет зеленый световой индикатор нагрева это означает, что достигнута температура, необходимая для приготовления. Не открывайте крышку во время нагрева прибора!
6. Снимите запорный механизм ручки и откройте крышку прибора.

7. Положите подготовленные продукты на нижнюю часть пластин.
ВНИМАНИЕ: следите за тем, чтобы размер продуктов соответствовал размеру пластин.
8. Закройте крышку. Не старайтесь притянуть ручки друг к другу, если не позволяет объем продуктов, во избежание порчи прибора.
ВНИМАНИЕ: Зеленый световой индикатор нагрева периодически включается и выключается в процессе выпечки. Это не является свидетельством того, что выпечка готова и говорит только о работе термостата, отвечающего за оптимальный нагрев и экономию электроэнергии.
9. Подождите 7-10 минут, а затем аккуратно откройте крышку и проверьте готовность продуктов.
ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления зависит от вида продуктов и Ваших индивидуальных вкусовых предпочтений. Чем более длительное время продукт находится в гриле, тем больше он поджаривается.
10. Достаньте готовый продукт, используя для этого деревянные, термостойкие пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.
ВНИМАНИЕ: Во избежание порчи антипригарного покрытия не используйте острые или твердые предметы, ножи или вилки, чтобы достать готовое блюдо. Никогда не режьте на пластинах!
11. Вы можете приготовить в гриле новую партию продуктов, вновь обратившись к пункту 7 данного раздела. При необходимости слегка смажьте пластины перед каждой новой партией.
ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы хотите сделать паузу в приготовлении, держите крышку прибора закрытой.
12. Если вы желаете завершить процесс приготовления, отсоедините прибор от электросети, аккуратно потянув за вилку сетевого шнура. Красный световой индикатор работы при этом погаснет.

УХОДИ И ХРАНЕНИЕ

Для продления срока службы Вашего прибора проводите процедуру чистки после каждого использования прибора.

1. Отключите прибор от сети, потянув за вилку сетевого шнура.
ВНИМАНИЕ: Обращайтесь с сетевым шнуром аккуратно! Не перегибайте его!
2. Полностью откройте крышку прибора, и оставьте до полного остывания прибора.
3. Аккуратно достаньте съемные пластины из прибора и вымойте их в теплой мыльной воде, а затем вытрите насухо. Если на съемных пластинах остались остатки продуктов, удалите их, используя силиконовую или пластиковую кухонную лопаточку.
ВНИМАНИЕ: Не используйте жесткие щетки, абразивные средства или агрессивные химические вещества для чистки прибора!
4. Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью. Затем вытрите насухо.
ВНИМАНИЕ: Ни при каких обстоятельствах не погружайте прибор и сетевой шнур в воду!
5. Поместите прибор на хранение на устойчивую ровную поверхность в недоступное для детей место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: VS-290
 Мощность: 750 Вт
 Напряжение: 220-240 В
 Частота: 50 Гц

ВНИМАНИЕ: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель оставляет за собой право вносить технологические изменения в прибор без дополнительного уведомления.



Срок службы товара не менее 2-х лет при соблюдении условий эксплуатации.

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом Вы сможете сохранить окружающую среду.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАФЕЛЬ

НЕМЕЦКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| - 250 г муки | - 300 мл молока |
| - 50 г сахара | - 40 г сливочного масла |
| - 1 пакетик ванильного сахара | - 2 яйца |
| - 2 ч. ложки сухих дрожжей | - щепотка соли |

Приготовление:

1. Смешать муку с сахаром, солью и ванилью.
2. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с мучной смесью до однородного гладкого теста. Оставить на 10 минут.
3. Масло растопить и смешать с желтками (масло должно быть теплым, а не горячим, чтобы не свернулись желтки). Добавить эту смесь в тесто и оставить на 20 минут.
4. Белки взбить до устойчивых пиков и аккуратно вмешать в тесто.
5. Поставить пластины для выпечки вафель в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Выпекать на смазанных маслом пластинах для приготовления вафель 5-7 минут.
7. Подавать вафли теплым с шоколадом, медом, мороженым.
ПРИМЕЧАНИЕ: Такие вафли можно запечь впрок, а перед подачей просто подогреть.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| - 125 г маргарина (сливочного масла) | - 250 мл молока |
| - 75 г сахара | - 125 мл минеральной воды |
| - 1 пакетик ванильного сахара | - 1/4 ч. ложки разрыхлителя |
| - 3 яйца | - щепотка соли |
| - 250 г муки | |

Приготовление:

1. Отделить белки от желтков. Белки хорошо взбить.
2. Размягченное масло (маргарин), сахар, ванилин, желтки и соль взбить миксером до растворения сахара.
3. Смешать муку и разрыхлитель для теста.
4. Влить в муку молоко и добавить масляно-сахарную массу. После этого добавить минеральную воду и взбитые белки. Все хорошо перемешать.
5. Поставить пластины для выпечки вафель в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Выпекать на смазанных маслом пластинах для приготовления вафель 5-7 минут.
7. При подаче можно посыпать вафли корицей и сахарной пудрой.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- | | |
|---|------------------------------------|
| - 2 стакана муки | - пакетик ванильного сахара |
| - 2 стакана крахмала | - 1 стакан теплого молока (сливок) |
| (это обязательный ингредиент венских вафель, придающий характерный хруст) | - 2 ст. ложки растительного масла |
| - 1 ч. ложка разрыхлителя | - щепотка соли |
| - 150 г сахара | - сахарная пудра по вкусу |

Приготовление:

1. Отделить белки от желтков.
2. Взбить желтки с половиной сахара и щепоткой соли до белого цвета.
3. Белки взбить с другой половиной сахара в плотную пену.
4. Аккуратно смешать белки с желтками. Добавить ванильный сахар.
5. Просеять муку и соединить с крахмалом и разрыхлителем.
6. Помешивая яичную смесь, постепенно ввести муку. Влить теплое молоко. Замесить жидкое тесто.
7. Накрыть емкость с тестом салфеткой и оставить на полчаса.
8. Поставить пластины для выпечки вафель в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
9. Выпекать вафли 5-7 минут до золотистого цвета.
ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется их укладывать одну вафлю на другую, пока они не остыли!

ВАФЛИ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

Ингредиенты:

- 1 1/2 стакана молока
- 4 ст. ложки маргарина (сливочного масла)
- 2 яйца
- 2 ст. ложки меда
- 1 стакан пшеничной муки
- 1/2 стакана цельнозерновой муки
- 1/4 стакана крахмала
- 1 ст. ложка разрыхлителя
- щепотка соли

Приготовление:

1. В чашу блендера сложить сливочное масло, яйца, налить мед и молоко. Тщательно смешать.
2. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и соль. Взбить до однородного состояния.
3. Дать тесту постоять в течение 5 минут.
4. Поставить пластины для выпечки вафель в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Выпекать вафли 5-7 минут до золотистого цвета.
6. Подавать вафли с соусом или сиропом по вкусу.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

Ингредиенты:

- французский багет
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 зубчик чеснока

Приготовление:

1. Нарезать багет на тонкие ломтики.
2. Смазать каждый ломтик оливковым маслом с обеих сторон.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Обжаривать ломтики на гриле 3-5 минут до золотистого цвета.
5. Готовые гренки посыпать или натереть чесноком.
6. Подавать к супам и бульонам.

ДОМАШНЯЯ ШАУРМА

Ингредиенты:

- армянский лаваш (тонкий)
- 300 г колбасы / отварного или копченого мяса
- 50 г моркови по-корейски
- 150 г капусты
- 100 г помидоров
- свежая зелень
- горчица / майонез / кетчуп (по вкусу)

Приготовление:

1. Мелко шинковать капусту. Помидоры нарезать тонкими колечками. Свежую зелень порубить.
2. Нарезать колбасу и мясо (не очень мелко).
3. Лист лаваша смазать соусами по вкусу, выложить нарезанные овощи, мясо и зелень.
4. Свернуть лаваш в плотный рулет, чтобы начинка не высыпалась.
5. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Обжарить шаурму на гриле, пока лаваш не станет чуть хрустящим по краям.
7. Готовое блюдо сразу подавать к столу

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ К ЗАВТРАКУ

Ингредиенты:

- 200 г холодного отварного картофеля
- 25 г сливочного масла
- черный перец
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Отварной картофель размять в миске.
2. Добавить в картофель размягченное сливочное масло, перец и соль.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Сформировать из картофельной смеси 2 котлеты по размеру пластин.
5. Обжарить котлеты на гриле до золотистой корочки (примерно 9 минут).
6. Подавать к столу с тостами и жареными яйцами.

БАНАНОВЫЙ ТОСТ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

Ингредиенты:

- 2 ломтика хлеба из цельнозерновой муки
- 10 г сливочного масла
- 1 спелый банан
- 1 ч. ложка кленового сиропа

Приготовление:

1. Намазать ломтики хлеба маслом с одной стороны.
2. Банан очистить от кожуры и нарезать кружочками.
3. Положить кусочки банана на хлеб с той стороны, которая не смазана маслом.
4. Сбрызнуть банан кленовым сиропом и накрыть вторым ломтиком хлеба (маслом вверх).
5. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
6. Обжаривать тост до золотистой корочки 3-5 минут.

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 100 г ветчины
- 100 г сыра
- щепотка соли
- специи по вкусу
- свежая зелень

Приготовление:

1. Взбить яйца в пену. Посолить и добавить специи.
2. Сыр натереть на терке. Ветчину и зелень мелко порезать.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Налить на нижнюю пластину гриля половину яичной смеси. Сверху положить тертый сыр, ветчину и зелень. Залить сверху второй половиной яичной смеси.
5. Закрывать крышку и готовить омлет 4-5 минут, пока омлет не станет пышным и золотистым.
6. Подавать к столу, посыпав тертым сыром и зеленью.

ОМЛЕТ «ФРИТТАТА»

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 1 ст. ложка молока
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки свежей петрушки
- 2 ломтика черствого белого хлеба
- 20 г тертого сыра «Пармезан»
- 3 пера зеленого лука
- соль и специи по вкусу

Приготовление:

1. С черствого хлеба срезать корки. Зелень и чеснок измельчить.
2. Взбить яйцо с молоком, добавить чеснок и травы.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Окунуть ломтики хлеба в яичную смесь и дать хлебу хорошо пропитаться.
5. Положить яичный хлеб на нижнюю пластину. Закрывать крышку гриля и готовить 4-5 минут до готовности.
6. Подавать к столу сразу, посыпав сыром «Пармезан».

ХРУСТЯЩИЕ БУРРИТОС

Ингредиенты:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| - 2 лепешки тортильяс | - 2 ст. ложки соуса «Сальса» |
| - 2 ст. ложки мясного фарша | - 10 г сыра |
| - 2 ст. жареной фасоли | - молотый чили |

Приготовление:

1. Жареную фасоль растереть до получения однородной массы.
2. Сыр порезать на мелкие кусочки или потереть на терке.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. На лепешки тортильяс положить по ложке мясного фарша, фасоль, соус «Сальса» и сыр. Свернуть лепешку в рулет.
5. Положить подготовленные рулеты на пластины разогретого гриля, закрыть крышку.
6. Обжаривать бурритос 7-10 минут, пока лепешки не подрумянятся.

ПОРΟΣЯТА В ОДЕЯЛЕ

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| - 2 стакана муки | - 60 г сливочного масла |
| - 3 яйца | - 1/2 ч. ложки соды |
| - 1 стакан сметаны | - щепотка соли |
| - 2 ст. ложки сахара | - сосиски |

Приготовление:

1. Смешать миксером все ингредиенты, кроме сосисок.
2. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Налить немного теста на нижнюю пластину, в тесто положить сосиски. Сверху налить еще немного теста.
4. Закрывать крышку. Запекать 4-5 минут.
5. Подавать горячими.

ЗАКРЫТАЯ ПИЦЦА

Ингредиенты:

- 150 г вареной колбасы или ветчины
- 200 г сыра (твёрдый или плавленый по вкусу)
- 4 ломтика белого хлеба
- кетчуп
- майонез
- лук репчатый

Приготовление:

1. Нарезать колбасу небольшими кусочками, сыр натереть на терке. Лук мелко порезать.
2. Намазать ломтики хлеба кетчупом и майонезом. Сверху положить колбасу, лук, посыпать тертым сыром. Накрывать вторым кусочком хлеба.
3. Поставить пластины для приготовления на гриле в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить заготовки для пиццы на пластины, закрыть крышку.
5. Готовить 5-7 минут до хрустящей корочки.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЭНДВИЧЕЙ / БУТЕРБРОДОВ

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Ингредиенты:

- 50 г сыра (по вкусу)
- 4 ломтика хлеба

Приготовление:

1. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
2. Положить сыр между двумя ломтиками хлеба.
3. Бутерброды положить на разогретые пластины, закрыть крышку, обжаривать 3-5 минут до золотистой корочки.

Простые бутерброды с сыром можно разнообразить вкусными начинками:

- сыр и консервированная фасоль в томате (50 г сыра и 3 ст. ложка фасоли в томате)
- сыр с ананасом (50 г сыра и 50 г консервированного ананаса)
- сыр с помидором (50 г сыра и 1 помидор, нарезанный на кусочки)
- сыр с салями (50 г сыра и 25 г салями, нарезанной кусочками)
- сыр и чили (50 г сыра и 1/2 ч л измельченного свежего перца чили)
- сыр и ветчина (50 г сыра и 1 кусок ветчины)
- сыр и лук (50 г сыра и 1 ст. ложка нашинкованного репчатого лука)
- сыр и горчица (50 г сыра и 1 ч. ложка горчицы)

СЭНДВИЧИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Ингредиенты:

- 10 ломтиков хлеба
- 50 мл оливкового масла
- 150 г брынзы
- 400 г куриного филе
- 80 мл майонеза
- свежая петрушка
- растительное масло

Приготовление:

1. Куриное филе нарезать на мелкие кусочки. Зелень петрушки измельчить.
2. К филе добавить брынзу, зелень и тщательно перемешать. Добавить майонез и снова перемешать.
3. Ломтики хлеба смазать оливковым маслом, сверху выложить приготовленную массу и накрыть вторыми ломтиками.
4. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Положить сэндвичи на решетку гриля. Жарить в течение 4-5 минут.
6. Сэндвичи подавать к столу горячими.

ТРЕУГОЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - 20 г сливочного масла | - 1/2 ч. ложки соды |
| - 1 яйцо | - 200 г муки |
| - 100 мл молока | - горсть изюма |
| - 50 г сахара | - яблоко |

Приготовление:

1. Яблоко очистить от кожуры и семян. Натереть на крупной терке. Изюм вымыть и обсушить.
2. Взбить яйцо с молоком и сахаром. Добавить соду и муку. Аккуратно вмешать изюм и тертое яблоко.
3. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить по 2 столовые ложки теста в каждую из ячеек в нижней пластине.
5. Закрыть крышку и поджаривать оладьи в течение 3-4 минут, пока оладьи не поднимутся.
6. Подавать с сиропом и вареньем по вкусу.

ОЛАДЬИ С ПРИПЕКОМ

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------|---|
| - 150 мл молока | - 2 яйца |
| - 100 мл воды | - 1 ст. ложка готового картофельного пюре |
| - 250 г муки | - 70 г колбасы |
| - 2 ст. ложки сахара | - 100 г сыра |
| - 1 ч. ложка соли | - масло растительное |
| - 1 ч. ложка сухих дрожжей | |

Приготовление:

1. Воду подогреть, влить молоко, добавить сахар и дрожжи, размешать. Дать постоять 15 минут для поднятия дрожжей.
2. Вбить в молочную смесь яйца, размешать, добавить соль и постепенно всыпать просеянную муку. Затем вмешать картофельное пюре. Тесто должно получиться по консистенции как густая сметана. Дать тесту подойти в течение 25-30 мин.
3. Колбасу и сыр нарезать мелким кубиком или соломкой. Добавить в тесто.
4. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Налить по 2 столовые ложки теста в каждую секцию на нижней пластине. Закрыть крышку и обжаривать оладьи 3-5 минут.
6. Подавать со сметаной.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ПОМИДОРАМИ И БЕКОНОМ

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------|-------------------|
| - 2 полоски бекона | - свежая зелень |
| - 1 помидор | - 4 ломтика хлеба |

Приготовление:

1. Мелко нарезать бекон, помидор и петрушку. Перемешать.
2. Намазать хлеб маслом с одной стороны.
3. Положить начинку на сторону хлеба без масла, сверху накрыть вторым ломтиком хлеба.
4. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Положить бутерброды в бутербродницу, закрыть крышку и готовить 3-4 минуты.

НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ СЭНДВИЧИ

Ингредиенты:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| - 1 ст. ложка обезжиренного майонеза | - молотый черный перец |
| - 2 ст. ложки кунжутных семечек | - 2 веточки свежей петрушки |
| - 1 помидор | - 4 ломтика цельзернового хлеба |
| - 1/2 красной луковицы | |

Приготовление:

1. Помидор и лук мелко нарезать. Зелень порубить. Смешать все ингредиенты для начинки.
2. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
3. Положить кусочки хлеба в ячейки нижней пластины. Сверху выложить начинку и накрыть вторыми кусочками хлеба.
4. Закрыть крышку и готовить 3-5 минут до хрустящей корочки.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ингредиенты:

- | | |
|----------------------------------|---|
| - 4 ломтика зернового хлеба | - 1 крупный шампиньон |
| - 1/2 ст. ложки оливкового масла | - щепотка соли |
| - 1 перо зеленого лука | - черный перец молотый |
| - 1/4 красного болгарского перца | - 1 ст. ложка томатного соуса с травами |

Приготовление:

1. Грибы, лук и болгарский перец мелко порезать.
2. Обжарить лук и перец на оливковом масле в сковороде, затем добавить грибы и жарить еще 3 минуты. Посолить и поперчить. Добавить томатный соус и отставить начинку в сторону.
3. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
4. Положить в каждую из ячеек нижней пластины по ломтику хлеба, сверху начинку и еще по кусочку хлеба.
5. Закрыть крышку и готовить 4-5 минут до хрустящей корочки.

БУТЕРБРОДЫ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Ингредиенты:

- 2 ломтика зернового хлеба
- 3 ст. ложки хумуса
- 50 г печеных сладких перцев из банки
- перо зеленого лука
- 3 веточки свежей кинзы

Приготовление:

1. Перец, зеленый лук и кинзу мелко нарезать. Перемешать.
2. Намазать 2 ломтика хлеба хумусом, положить смесь перцев, лука и зелени. Накрыть вторыми кусочками хлеба.
3. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом. Лишнее масло удалить бумажными салфетками.
4. Положить в бутерброды на пластины, накрыть крышкой. Готовить 3 минуты до хрустящей корочки.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С БРИ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Ингредиенты:

- 4 ломтика белого хлеба
- 50 г сыра Бри
- 1 ч. ложка желе из красной смородины или клюквы
- несколько веточек кресс-салата
- черный молотый перец

Приготовление:

1. Нарезать сыр на небольшие кусочки.
2. Намазать ломтики хлеба желе из красной смородины или клюквы. Сверху положить сыр, посыпать кресс-салатом и перцем. Накрыть вторым ломтиком хлеба.
3. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
4. Положить бутерброды на пластины, закрыть крышку и готовить 3 минуты до хрустящей корочки.

БУТЕРБРОДЫ В ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ

Ингредиенты:

- 4 ломтика итальянского хлеба
- 1 ст. ложка майонеза
- 1 ст. ложка горчицы
- 1/2 помидора
- 30 г ветчины
- 30 г швейцарского сыра
- 1 ст. ложка оливкового масла
- соль и специи по вкусу

Приготовление:

1. Смешать майонез и горчицу. Помидор и ветчину нарезать тонкими ломтиками.
2. Ломтики хлеба смазать майонезно-горчичным соусом. Сверху положить ветчину, кусочки томата и сыр.
3. Вторые ломтики хлеба смазать оливковым маслом и посыпать специями. Положить кусочки хлеба на сыр маслом вверх.
4. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
5. Положить бутерброды на пластины. Закрыть крышку и обжаривать 5-7 минут до хрустящей корочки.

БУТЕРБРОДЫ С БАНАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

- 4 ломтика хлеба
- 30 г шоколадного масла
- 20 г сливочного масла
- 1 спелый банан
- 2 ст. ложки кленового сиропа
- 2 ст. ложки меда

Приготовление:

1. Ломтики хлеба намазать с одной стороны шоколадным маслом, а с другой сливочным маслом.
2. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить ломтики хлеба на разогретые пластины сливочным маслом вниз.
4. Разрезать банан на 4 части и положить по 2 кусочка на хлеб. Сверху сбрызнуть кленовым сиропом и медом. Накрыть вторыми ломтиками хлеба.
5. Закрыть крышку и обжаривать 3-5 минут.

БУТЕРБРОДЫ С КРЕВЕТКАМИ И КАРРИ

Ингредиенты:

- 70 г очищенных консервированных креветок
- 4 ломтика хлеба
- 2 ст. ложки смеси специй «Карри»
- 1 ст. ложка майонеза

Приготовление:

1. Смешать смесь карри с майонезом, добавить креветки, перемешать.
2. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить ломтики хлеба на нижнюю пластину, сверху положить начинку из креветок и накрыть вторыми ломтиками хлеба.
4. Закрыть крышку и готовить 4-6 минут.

БУТЕРБРОДЫ-ПИЦЦЫ

Ингредиенты:

- 2 ломтика хлеба
- томатный соус (кетчуп)
- грибы
- салями
- 1 помидор
- 50 г ветчины
- 1 ст. ложка майонеза
- сыр Моцарелла

Приготовление:

1. Намазать 2 ломтика хлеба с одной стороны томатным соусом, а с другой - маслом.
2. Поставить пластины для приготовления сэндвичей в многофункциональный гриль VITESSE, прогреть гриль, смазать пластины маслом.
3. Положить маслом вниз и сверху выложить начинку (грибы, салями, помидор, ветчину, майонез).
4. Сверху положить по кусочку сыра моцарелла, посолить, поперчить и накрыть другими ломтиками хлеба.
5. Закрыть крышку и запекать 3 минуты до хрустящей корочки.