ГРАНДШЕФ

ОТКРОЙТЕ НОВЫЙ УРОВЕНЬ ПРОСТОТЫ В ПРИГОТОВЛЕНИИ С ГРАНДШЕФОМ!



НАЦИОНАЛЬНАЯ АССОЦИАЦИЯ КУЛИНАРОВ
ОДОБРЕНО

ЛАУРЕАТ
НАЦИОНАЛЬНАЯ ПРЕМИЯ
БРЕНД ГОДА
В РОССИИ | 2025

КОМПЛЕКТАЦИЯ



ВИД СБОКУ

ВИД СПЕРЕДИ

ПАРАМЕТРЫ









A/B: 226 мм | C: 110 мм

Название: Грандшеф RETASTE
Цвет: Черный / Белый
Объем чаши: 8 л
Вес устройства: 6.8 кг
Модель: GRND-001

Номинальная частота: 50 - 60 Гц
Номинальное напряжение: 220 - 240 В
Номинальная мощность:
верхний ТЭН - 1300 Вт,
нижний ТЭН - 1800 Вт

СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА

Нижний нагрев



- СУ-ВИД / SOUS VIDE
- ФРИТЮР / DEEP FRY
- НА ПАРУ / STEAM
- ТОМЛЕНИЕ / SLOW COOK
- РИС / RICE

КРЫШКА-АЭРОГРИЛЬ

Попеременный нижний и верхний нагрев



- АЭРОГРИЛЬ / AIR CRISP
- ВЫПЕЧКА / BAKE
- ДЕГИДРАТОР / DEHYDRATE
- ГРИЛЬ / GRILL
- ПИЦЦА / PIZZA
- БАРБЕКЮ / BBQ
- ТОСТЕР / BROIL (только верхний нагрев)
- ЗАПЕКАНИЕ / ROAST

СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА И КРЫШКА-АЭРОГРИЛЬ

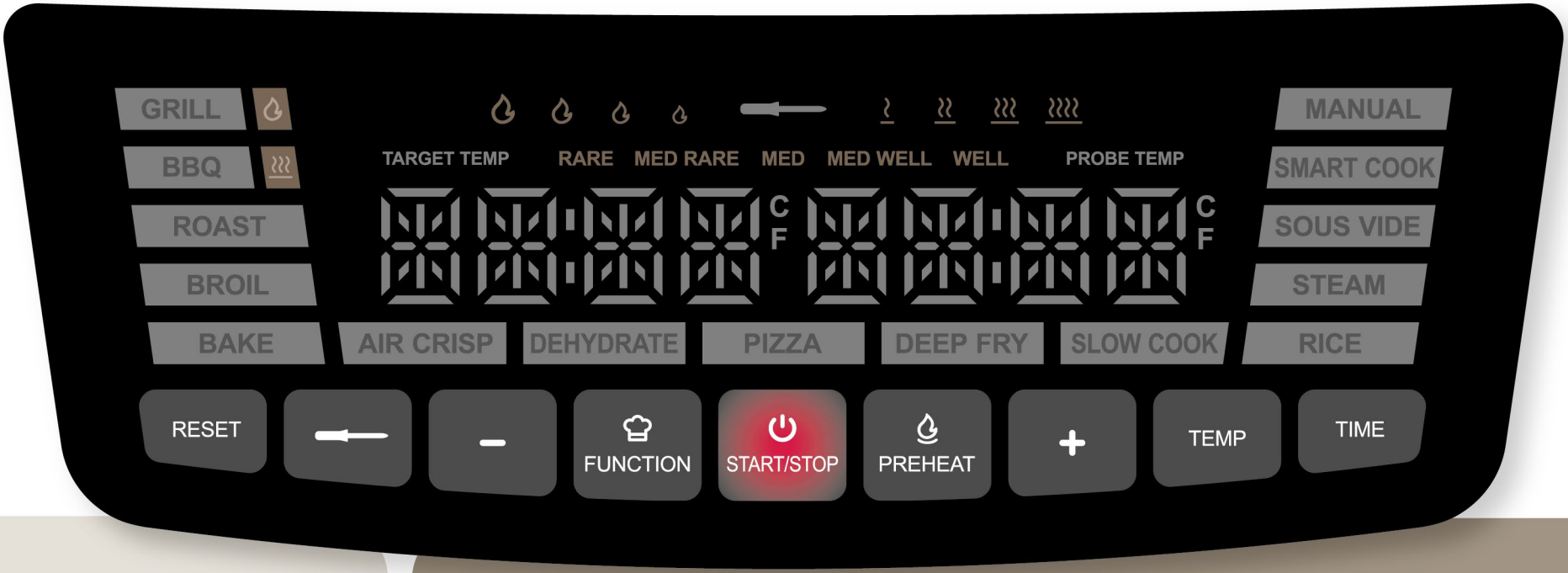
Выборочный нижний или верхний нагрев



- РУЧНОЙ / MANUAL
- УМНЫЙ ПОВАР / SMART COOK

*приготовление на режимах РУЧНОЙ/MANUAL, БАРБЕКЮ/BBQ и ГРИЛЬ/GRILL возможно без крышки-аэрогриль

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | СТАРТ/СТОП START/STOP

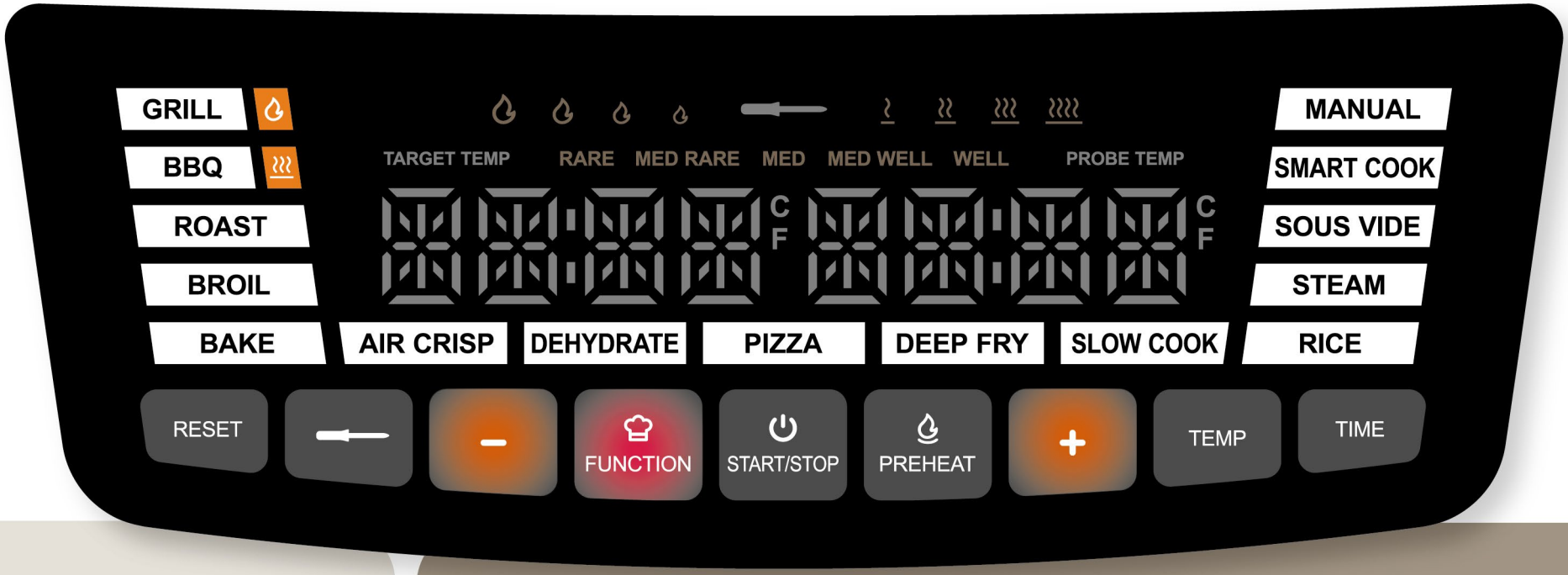


Кнопка
СТАРТ/СТОП
START/STOP

- Нажмите, чтобы включить прибор.
- Нажмите и удерживайте, чтобы выключить.
- Нажмите повторно, чтобы начать приготовление после выбора режима.
- Нажмите еще раз, чтобы выключить прибор во время приготовления.

*кнопки устройства сенсорные, легко касайтесь их всей подушечкой пальца для лучшего отклика.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | ФУНКЦИЯ FUNCTION



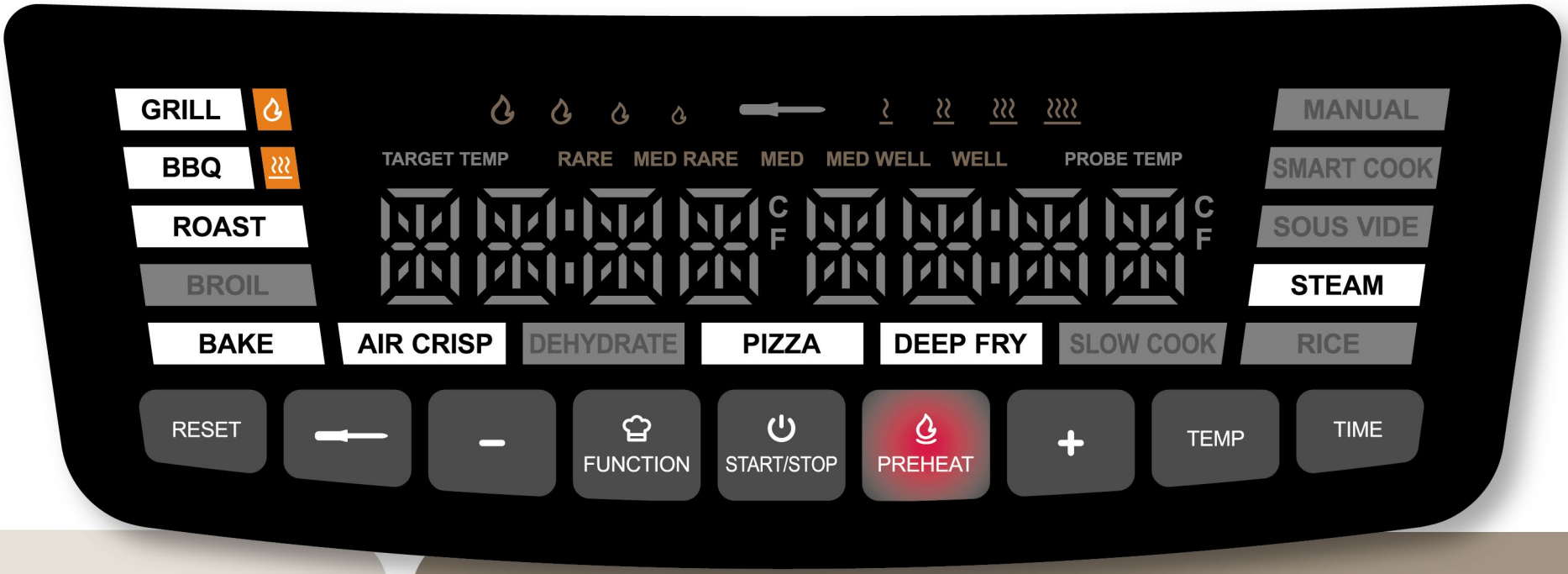
Кнопка
ФУНКЦИЯ
FUNCTION

- Используйте кнопки «+», «-» или «ФУНКЦИЯ/FUNCTION» для выбора режима приготовления.

*после выбора режима температура и время отображаются по умолчанию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ОТМЕНА РАЗОГРЕВА PREHEAT



Кнопка **ОТМЕНА РАЗОГРЕВА PREHEAT**

- 8 режимов имеют автоматический разогрев. Во время предварительного разогрева на экране появляется надпись «РАЗОГРЕВ/PRE».
- Чтобы пропустить предварительный разогрев нажмите на кнопку «ОТМЕНА РАЗОГРЕВА/PREHEAT»*.

*не рекомендуется, так как это может повлиять на результат приготовления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | ТЕМП ТЕМР



Кнопка
ТЕМП
ТЕМР

- Температура по умолчанию отображается после выбора режима.
- Нажмите кнопку «ТЕМП/ТЕМР», а затем кнопками «+», «-» отрегулируйте температуру.
- Нажмите еще раз кнопку «ТЕМП/ТЕМР» для подтверждения.

*температура автоматически подтвердится после 5 миганий.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | ВРЕМЯ TIME

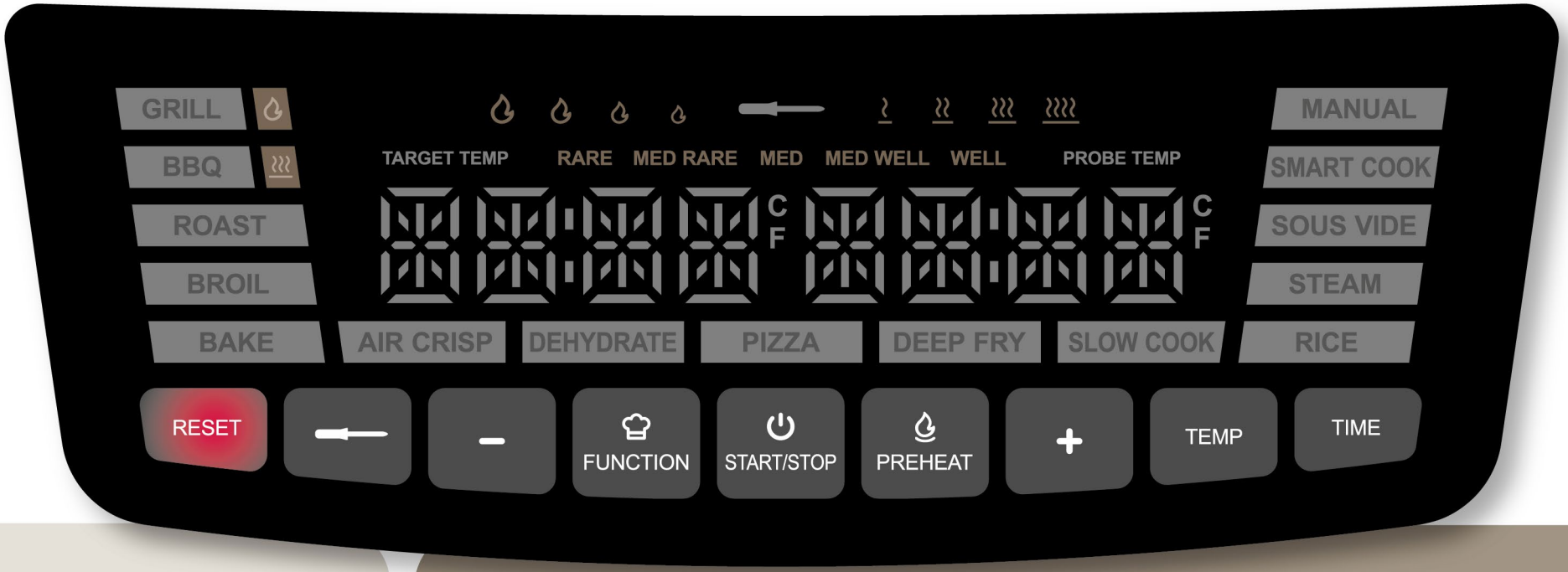


Кнопка **ВРЕМЯ TIME**

- Время по умолчанию отображается после выбора режима.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ/TIME», а затем кнопками «+», «-» отрегулируйте время.
- Нажмите еще раз кнопку «ВРЕМЯ/TIME» для подтверждения.

*время автоматически подтвердится после 5 миганий.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | СБРОС RESET

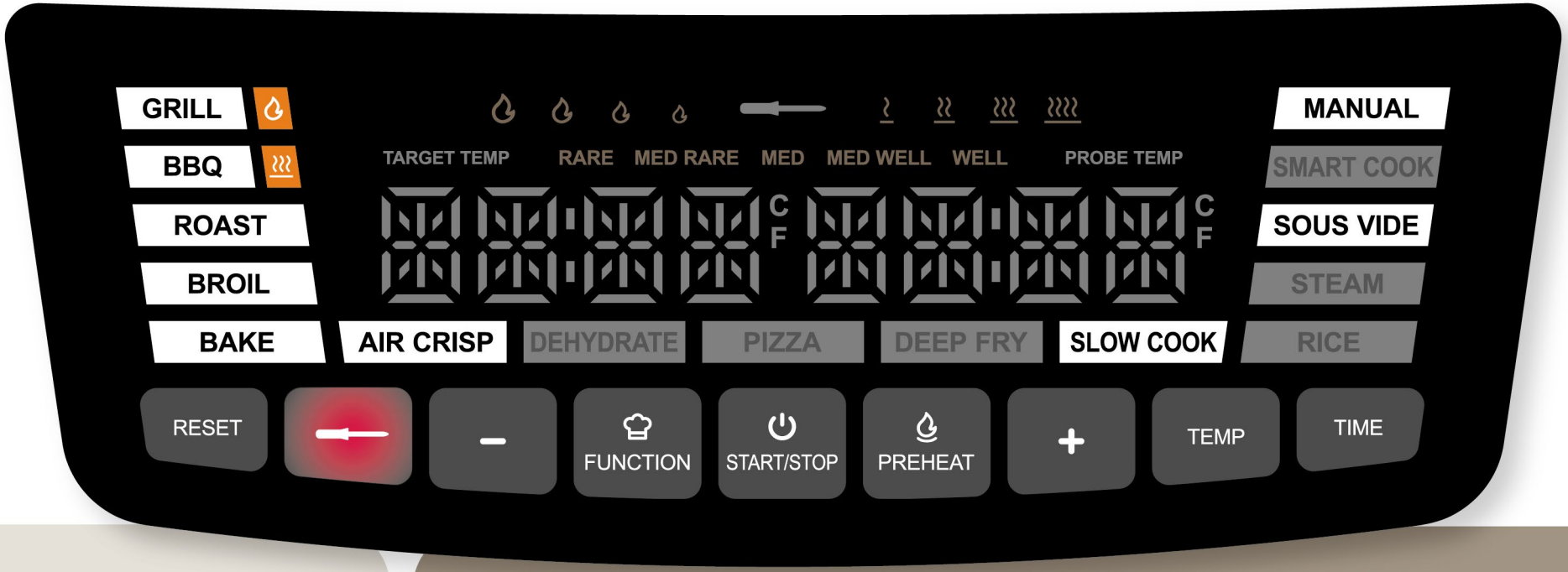


Кнопка **СБРОС RESET**

- Нажмите, чтобы восстановить настройки по умолчанию.

*только в режиме выбора функции. Сброс настроек после начала приготовления невозможен.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ | ЩУП PROBE



Кнопка **ЩУП PROBE**

- Щуп можно использовать на 9 режимах.
- Подключите щуп, выберите режим и температуру.
- Нажмите на кнопку «ЩУП», чтобы выбрать вид мяса.
- Для установки степени прожарки используйте кнопки «+» и «-».

*на режимах ТОМЛЕНИЕ/SLOW COOK и СУ-ВИД/SOUS VIDE температура отображается в реальном времени, без выбора степени прожарки.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ГРИЛЬ \ GRILL**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ГРИЛЬ GRILL	 	Нет	Да	HI – 10 минут	LO – 180 °C MED – 200 °C HI – 220 °C MAX – 225 °C	1 – 30 минут



Используется попеременный нагрев сверху и снизу, за счет чего блюдо равномерно прожаривается, остается сочным внутри и приобретает характерный рельефный рисунок.

Как готовить:

- Обязателен предварительный разогрев.
- Если время приготовления превышает 2 минуты, прибор напомнит о переворачивании (на дисплее «FLIP»).

Важно:

После разогрева закройте крышку при приготовлении толстых кусков мяса или замороженных продуктов. Не закрывайте крышку при приготовлении деликатесов и жирного мяса.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **БАРБЕКЮ \ BBQ**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
БАРБЕКЮ BBQ		Нет	Да	220 °C – 30 минут	170 °C 185 °C 205 °C 220 °C	1 – 30 минут

Интенсивный нагрев для обжаривания с эффектом гриля и ароматом дымка.

Как готовить:

- Обязателен предварительный разогрев.
- После разогрева добавьте продукты и готовьте до окончания программы.
- Если время приготовления превышает 2 минуты, прибор напомнит о переворачивании (надпись «FLIP»).

Важно:

- Толстые куски мяса и замороженные продукты рекомендуется готовить с закрытой крышкой-аэрогриль.
- При приготовлении несколькими партиями делайте паузу 2–3 минуты с пустой чашей между циклами.



СТЕПЕНИ **ПРОЖАРКИ**

Рекомендуемая внутренняя температура приготовления

Вид мяса/ степень прожарки	RARE 1	RARE 2	MED RARE 3	MED RARE 4	MED 5	MED 6	MED WELL 7	MED WELL 8	WELL 9
Говядина/Beef	42 °C	44 °C	45 °C	47 °C	51 °C	54 °C	61 °C	64 °C	68 °C
Курица/Chicken	–		–		–		–		77 °C
Свинина/Pork	–		–		–		–		70 °C
Рыба/Fish	–		39 °C		41 °C		45 °C		49 °C

Как использовать температурный щуп:

- Выберите режим, температуру, тип мяса и степень прожарки, затем нажмите «СТАРТ/СТОП («START/STOP»).
- Вставьте щуп в самую толстую часть продукта.
- После разогрева поместите продукт в чашу и закройте крышку.
- Прибор готовит автоматически и подскажет, когда перевернуть и достать блюдо.
- Перед подачей дайте мясу «отдохнуть».

Важно:

- Если после открытия крышки температура мигает – это означает, что прибор поставлен на паузу (это нормально).
- Не относится к режимам: РУЧНОЙ/MANUAL, БАРБЕКЮ/BBQ и ГРИЛЬ/GRILL.

*Параметры могут отличаться от предыдущих партий, ориентируйтесь на данные значения при приготовлении.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ЗАПЕКАНИЕ \ ROAST**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ЗАПЕКАНИЕ ROAST		Нижняя решетка	Да	165 °C – 30 минут	80 °C – 170 °C	1 минута – 12 часов



Равномерная циркуляция горячего воздуха для сочных блюд с хрустящей корочкой.

Подходит для блюд из мяса и птицы, ростбифа, буженины, картофеля по-деревенски, запеканки, жюльена, рульки и котлет.

Как готовить:

- Рекомендуется предварительный разогрев.
- После разогрева установите решетку и добавьте ингредиенты.
- Закройте крышку-аэрогриль и начните приготовление.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ТОСТЕР \ BROIL**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ТОСТЕР BROIL		Нет	Нет	230 °C – 10 минут	180 °C – 250 °C* *Параметры могут отличаться от предыдущих партий	1 – 60 минут



Интенсивный верхний нагрев для создания румяной корочки.

Подходит для тостов, горячих бутербродов, сухарей, расплавления сыра.

Как готовить:

- В данном режиме не выполняется предварительный разогрев.
- Добавьте продукты в чашу и закройте крышку-аэрогриль.
- Выберите режим, температуру и время. Нажмите на кнопку «СТАРТ/СТОП» («START/STOP»), прибор начнет обратный отсчет.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ВЫПЕЧКА \ BAKE**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ВЫПЕЧКА BAKE		• Нижняя решетка • Форма для выпечки (не идет в комплекте)	Да	160 °C – 35 минут	120 °C – 205 °C	1 минута – 4 часа

Многоуровневый нагрев для равномерного запекания и выпечки.

Подходит для тортов, кексов, хлеба и выпечки.

Как готовить:

- Обязателен предварительный разогрев.
- После разогрева поместите ингредиенты в чашу.
- При необходимости используйте любую форму для выпечки (не идет в комплекте).



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **АЭРОГРИЛЬ \ AIR CRISP**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
АЭРОГРИЛЬ AIR CRISP		• Нижняя решетка • Корзина для фритюра	Да	200 °C – 20 минут	150 °C – 230 °C	1 – 60 минут



Позволяет получить хрустящую корочку с помощью горячего воздуха – с минимальным количеством масла или без него.

Подходит для картофеля фри, картофеля по-деревенски, куриных крылышек, креветок, наггетсов, сырников, рыбных палочек и других подобных блюд.

Как готовить:

- Рекомендуется предварительный разогрев для лучшего результата.
- После разогрева установите решетку или корзину и добавьте продукты.
- Закройте крышку-аэрогриль и готовьте до золотистой хрустящей корочки.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ДЕГИДРАТОР \ DEHYDRATE**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ДЕГИДРАТОР DEHYDRATE		• Нижняя решетка • Верхняя решетка • Корзина для фритюра	Нет	65 °C – 6 часов	25 °C – 90 °C	1 минута – 12 часов

Низкотемпературный поток воздуха бережно удаляет влагу, сохраняя вкус и полезные свойства продуктов.

Подходит для сушки фруктов, овощей, приготовления джерков, зефира, мармелада, безе и разморозки продуктов.

Как готовить:

- В данном режиме не выполняется предварительный разогрев.
- Установите решетки или корзину в чашу.
- Выберите нужные температуру и время.
- Добавьте продукты и закройте крышку для начала процесса.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ПИЦЦА \ PIZZA**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ПИЦЦА PIZZA		Нет	Да	220 °C – 6 минут	180 °C – 220 °C	1 – 10 минут



Равномерный нагрев расплавляет сыр и делает корочку хрустящей.

Подходит для любых видов пицц, сосисок в тесте и быстрой выпечки.

Как готовить:

Рекомендуется предварительный разогрев для лучшего результата.
После разогрева поместите блюдо на дно чаши на пергаментной бумаге.
Закройте крышку-аэрогриль и выпекайте до готовности.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ФРИТЮР \ DEEP FRY**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ФРИТЮР DEEP FRY		• Корзина для фритюра	Да	180 °C – 30 минут	150 °C – 200 °C	1 минута – 2 часа

Позволяет готовить блюда во фритюре до золотистой хрустящей корочки.

Как готовить:

- Налейте масло в чашу (не превышайте отметку MAX).
- Прибор автоматически разогреет масло до нужной температуры.
- После разогрева добавьте продукты.

Важно:

- Используйте стеклянную крышку, чтобы избежать разбрызгивания горячего масла.
- Для небольших кусочков рекомендуется использовать корзину для жарки.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **ТОМЛЕНИЕ \ SLOW COOK**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
ТОМЛЕНИЕ SLOW COOK		Нет	Нет	P1 – 4 часа	P1 – 90 °C P2 – 95 °C P3 – 99 °C	1 – 16 часов



Долгое томление раскрывает насыщенный вкус и делает блюда особенно мягкими.

Подходит для жесткого мяса, рагу и соусов.

Как готовить:

- Добавьте ингредиенты и воду в чашу.
- Закройте стеклянной крышкой и запустите приготовление.
- После завершения приготовления прибор автоматически перейдет в режим подогрева.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **РИС \ RICE**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
РИС RICE		Нет	Нет	100 °C – 15 минут	Нет	10 – 20 минут

Приготовление любого вида риса.

Как готовить:

- Прибор сначала нагревается, чтобы рис впитал воду, затем начинается отсчет времени (режим запаривания).
- После завершения прибор автомати-чески перейдет в режим подогрева.

Пропорции риса и воды

- Ароматный (круглый) рис — 1 : 1,5
- Длиннозерный рис — 1 : 2

Белый рис

- Добавьте рис и воду в чашу.

Рис с добавками (плов и т.п.)

- Используйте режим РУЧНОЙ/MANUAL для обжаривания ингредиентов.
- Добавьте воду и рис, переключитесь в режим РИС/RICE для завершения приготовления.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **НА ПАРУ \ STEAM**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
НА ПАРУ STEAM		• Нижняя решетка • Верхняя решетка	Да	P1 – 10 минут	P1 – 130 °C P2 – 135 °C P3 – 140 °C	1 – 60 минут



Горячий пар помогает сохранить вкус и полезные свойства продуктов.

Подходит для хинкалей, мантов, дамплингов, рыбы, овощей, мяса и омлета.

Как готовить:

- Установите решетку в чашу и добавьте необходимое количество воды (минимум 2-3 стакана).
- Закройте стеклянной крышкой и выполните предварительный разогрев.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **СУ-ВИД \ SOUS VIDE**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
СУ-ВИД SOUS VIDE		• Нижняя решетка	Нет	50 °C – 60 минут	40 °C – 99 °C	1 минута – 10 часов

Французский способ приготовления с использованием вакуума при низкой температуре.

Продукты готовятся медленно, сохраняя сочность и мягкость.

Как готовить:

- Установите нижнюю решетку в нижнем положении в чашу.
- Поместите продукты и добавьте воду так, чтобы она полностью их покрывала.
- Закройте стеклянной крышкой и начните приготовление.



РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **УМНЫЙ ПОВАР \ SMART COOK**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
УМНЫЙ ПОВАР SMART COOK	 1 этап: тушение  2 этап: запекание	Нет	Нет	**1 этап: тушение** P1 – 30 минут P2 – 25 минут P3 – 20 минут	**1 этап: тушение** P1 – 97 °C P2 – 99 °C P3 – 100 °C	**1 этап: тушение** 1 минута – 2 часа
				2 этап: запекание 180 °C – 10 минут	**2 этап: запекание** 120 °C – 240 °C	**2 этап: запекание** 1 – 60 минут



Двухэтапное приготовление: тушение и запекание.

Подходит для приготовления овощных и мясных запеканок, а также больших порций омлета.

Как приготовить:

- **Этап 1:** тушение под стеклянной крышкой.
- **Этап 2:** запекание с крышкой-аэрогриль (на экране появится надпись «ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ/SHUT LID»).

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ **РУЧНОЙ \ MANUAL**

	Используемые крышки	Аксессуары	Предварительный разогрев	Настройки по умолчанию	Диапазон температур	Диапазон времени
РУЧНОЙ MANUAL		Нет	Нет	150 °C – 30 минут* *Параметры могут отличаться от предыдущих партий	40 °C – 240 °C	1 минута – 10 часов

Работает как вок, сковорода или кастрюля.

Подходит для жарки, обжаривания, тушения и варки.

Как приготовить:

- Используйте этот режим, если стандартные вам не подходят.
- Установите температуру и время в соответствии с вашими предпочтениями.



ГРАНДШЕФ ОБОЗНАЧЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

ОТОБРАЖАЕМЫЙ ТЕРМИН	**ЗНАЧЕНИЕ**
РАЗОГРЕВ / **PRE**	Прибор разогревается
ЗАКРОЙТЕ КРЫШКУ / **SHUT LID**	Закройте крышку-аэрогриль
СМЕНИТЕ КРЫШКУ / **FLIP LID**	Откройте или снимите крышку-аэрогриль
ПЕРЕВЕРНИТЕ / **FLIP**	Переверните продукты в чаше
ДОБАВЬТЕ ЕДУ / **ADD FOOD**	Добавьте продукты в чашу Если после сигнала крышка не будет открыта, прибор автоматически выключится через 15 минут
ГОТОВО / **WELL DONE**	Приготовление завершено
ВСТАВЬТЕ ЧАШУ / **FOOD PAN**	Установите чашу в прибор
ПОКА RETASTE / **GOOD BYE**	Выключение прибора
УБЕРИТЕ ЕДУ / **GET FOOD**	Блюдо приготовилось, необходимо выложить его на тарелку и дать «отдохнуть»
ПАУЗ / **REST**	Дайте блюду настояться до сигнала «ГОТОВО/WELL DONE»
ЩУП НЕ ВСТАВЛЕН / **PLUG IN**	Подключите щуп для контроля температуры продукта до щелчка
ПОДОГРЕВ / **WARM**	Прибор перешел в режим поддержания тепла

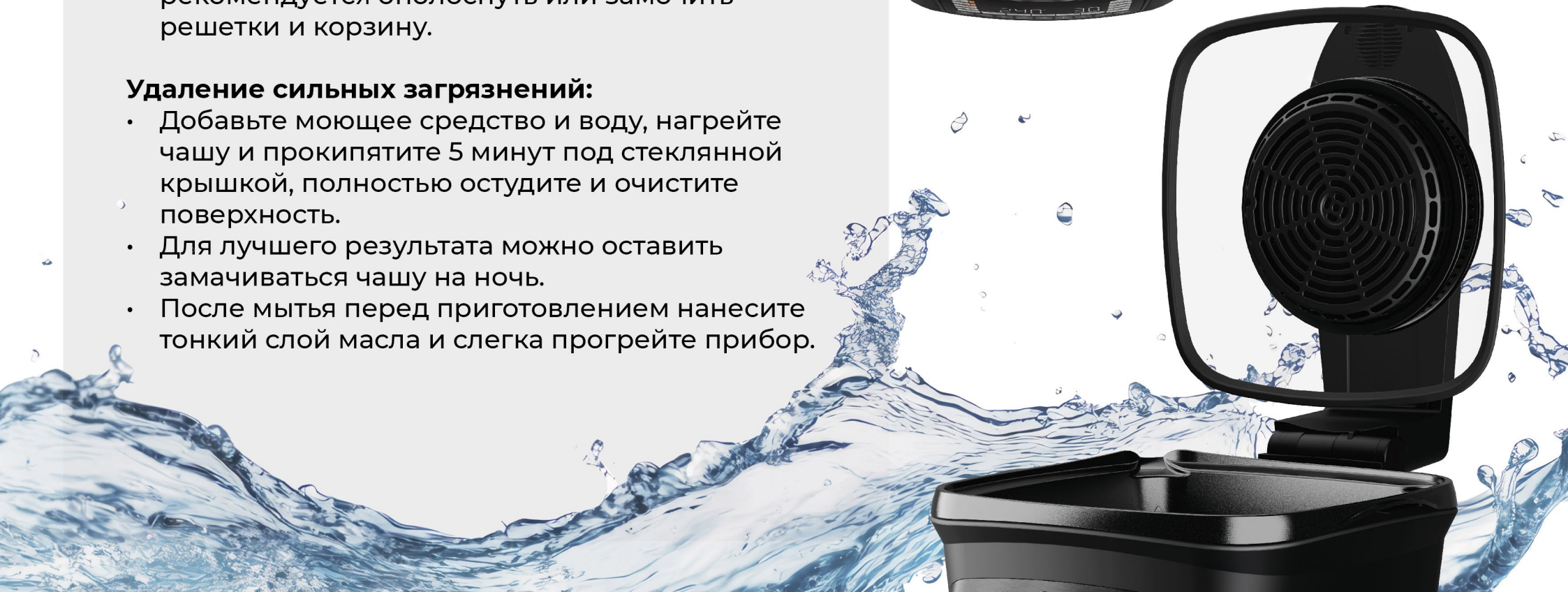
УХОД И ОЧИСТКА

- Перед очисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не погружайте основной блок в воду.
- Очищайте прибор после каждого использования (не используйте металлические предметы и абразивные средства).
- Съемные аксессуары можно мыть в посудомоечной машине (кроме основного блока, крышки-аэрогриль и чаши).
- Перед загрузкой в посудомоечную машину рекомендуется ополоснуть или замочить решетки и корзину.

Удаление сильных загрязнений:

- Добавьте моющее средство и воду, нагрейте чашу и прокипятите 5 минут под стеклянной крышкой, полностью остудите и очистите поверхность.
- Для лучшего результата можно оставить замачиваться чашу на ночь.
- После мытья перед приготовлением нанесите тонкий слой масла и слегка прогрейте прибор.





ГРАНДШЕФ МЕНЯЕТ ЖИЗНЬ К ЛУЧШЕМУ

Присоединяйтесь к тысячам счастливых покупателей: