

GRÜNHelm

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



GN44AGC

GN44AG

ПІЧ ЕЛЕКТРИЧНА/ ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ GN44AG GN44AGC

UKR / RUS

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

Шановний клієнт!

Ми вдячні Вам за Ваш вибір і довіру до продукції ТМ GRUNHELM. Сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати товари нашої ТМ. Ми уважно ставимося до запитів та побажань покупців. Якщо у Вас виникнуть будь-які питання по продукції GRUNHELM, будь ласка уважно прочитайте цю інструкцію.

Електрична піч з легкістю впорається з:

- випічкою тортів, пирогів, піци, гарячих бутербродів
- приготуванням страв з м'яса, птиці, риби
- запіканням курки-гриль
- тушкуванням овочів та багато ін.

Електрична піч має всі функції повноцінної духової шафи, при невеликому розмірі вона органічно вписується в інтер'єр малогабаритних кухонь. Працює міні-піч, на відміну від газових духовок, від електрики, що обумовлює широке використання цих приладів на негазифікованих дачах.

Діапазон вибору температури та комбінації роботи тенів дозволить Вам приготувати практично будь-яку страву!

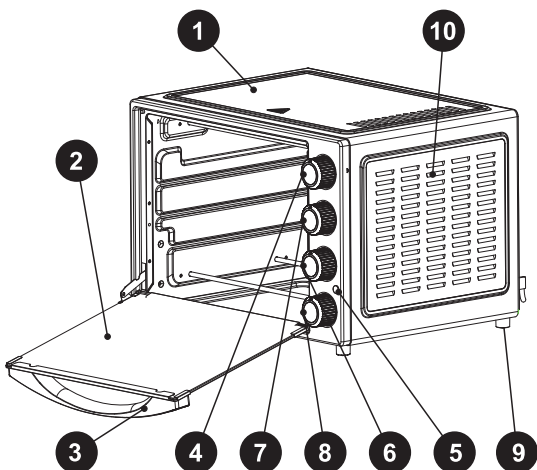
ЗМІСТ

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ТА КОМПЛЕКТАЦІЯ МОДЕЛЕЙ	4
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ	5
ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ	6
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ	8
ДОГЛЯД УТИЛІЗАЦІЯ	9
КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ	17 - 22
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН	23

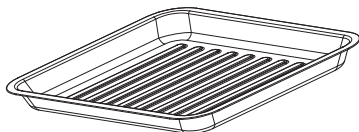
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ МОДЕЛЕЙ

**ПІЧ ЕЛЕКТРИЧНА:
GN44AG / GN44AGC**

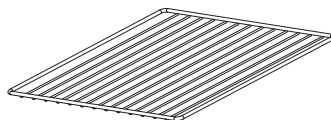
1. Корпус
2. Скляні дверцята
3. Ручка дверцят
4. Регулятор температури верхнього нагів. елементу
5. Індикатор роботи
6. Регулятор температури нижнього нагів. елементу
7. Регулятор режимів роботи, обдув (Конвекція - GN44AGC)
8. Таймер
9. Ніжки (4 шт)
10. Вентеляційні отвори



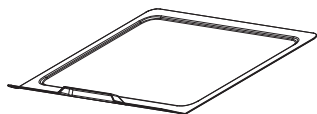
КОМПЛЕКТАЦІЯ МОДЕЛЕЙ



Деко
1 шт



Решітка гриль
1 шт



Піддон для крихт
1 шт



**Ручка з'ємна
для деко
та решітки**
1 шт

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	GN44AG	GN44AGC
Макс. потужність	1500 Вт	
Напруга	220 - 240 В	
Частота	~ 50/60 Гц	
Підсвітлення камери	+	
Звуковий сигнал	+	
Тип управління	механічний	
Термостат	90 °C / 120 °C / 150 °C / 180 °C 210 °C / 230 °C	
Обсяг камери	44 л	
Функ. приготув.	випічка / гриль / запікання	
Конвекція	-	+
Верхній/Нижній нагрівальні елементи	+ / +	
Колір	ЧОРНИЙ	ЧЕРВОНИЙ-ЧОРНИЙ
Таймер роботи	90 хв	
Розмір печі	479x465,5x329 мм	
Розмір упаковки	555x530,0x425 мм	
Маса нетто	6.70 кг	7.10 кг
Маса брутто	8.80 кг	9.10 кг
КОМПЛЕКТАЦІЯ		
Дека	1 шт	
Решітка гриль	1 шт	
Ручка з'ємна для дека та решітки	1 шт	
Піддон для крихт	1 шт	
Інструкція з експлуатації	1 шт	

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

При використанні електричних приладів завжди дотримуйтеся елементарних правил безпеки, в тому числі:

Уважно і повністю прочитайте цей посібник з експлуатації.

Не торкайтеся до гарячих поверхонь електропечі.

Не дозволяйте, щоб діти грали з електропіччю.

Не залишайте працюючу електропіч без нагляду.

З метою захисту від ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте електропровід, вилку і саму електропіч в воду або іншу рідину. Щоб уникнути короткого замикання і поломки електропечі, не допускайте попадання води в вентиляційні отвори.

Не дозволяйте електрошнур торкатися гострих кромek і гарячих поверхонь. Не тягніть за електрошнур, не намотуйте його навколо печі і не дозволяйте електрошнур перекручуватися.

Не використовуйте електропіч з пошкодженням електрошнуром та / або виделкою.

Ремонт можливий тільки в сервісному центрі.

Завжди відключайте електропіч від електричної мережі, коли вона не використовується або перед її очищенням. Перш ніж приступити до очищення, вилучення або встановлення частин, дайте електропечі охолонути.

Не використовуйте електропіч поза приміщеннями.

Використання аксесуарів, які не входять в комплект поставки, може бути небезпечним для Вас і привести до поломки електропечі.

Будьте обережні і не рухайте електропіч з продуктами які готуються або готовими продуктами, що містять гаряче масло або інші рідини.

Для виключення електропечі: кнопки вибору режимів, ручка регулювання інтенсивності нагрівання конфорок та ручка регулювання температури встановіть в положення «ВИМК» (OFF), потім вийміть вилку електрошнура з розетки.

Електропіч можна використовувати виключно в побутових цілях відповідно даного посібника з експлуатації.

Електропіч не призначена для промислового застосування.

Не розміщуйте в електропечі великі порції продуктів, або посуд великого розміру, так як це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом. Не допускайте торкання електропечі або знаходження поруч з нею легкозаймистих матеріалів. Не ставте і не кладіть нічого на/або поруч з працюючою електропіччю. Уникайте блокування вентиляційних отворів електропечі. Простір навколо електропечі для вільного циркулювання повітря має бути не менше 10 см з кожного боку.

Не використовуйте при очищенні панелі керування металеві та іншихі струмопровідні предмети, щоб уникнути ураження електричним струмом.

При використанні електропечі не рекомендується користуватися іншим посудом, крім як з термостійкого скла, кераміки або металу. Забороняється використовувати посуд, який не рекомендований виробником для використання в електропечах.

Не використовуйте електропіч для зберігання будь-яких предметів, крім зазначених у комплекті поставки.

Не розміщуйте всередині електропечі будь-які з наступних матеріалів: папір, картон, пластмасу та інші подібні матеріали. Не використовуйте електропіч для сушки одягу, паперу або інших предметів.

Не готуйте в електропечі продукти в герметично закритому посуді. Якщо для приготування продукту необхідна кришка, можливе використання замість неї металевої фольги. При цьому переконайтеся, що фольга не торкається нагрівальних елементів.

Не намагайтеся самостійно ремонтувати електропіч. Якщо виникли проблеми або необхідна заміна приладдя, звертайтеся до найближчого сервісного центру.

При вкладанні продуктів в камеру / духовку електропечі обов'язково використовуйте знімну решітку або деко.

У разі загорання в камері / духовці електропечі, вимкніть її не відкриваючи, встановивши кнопки вибору режимів в положення «ВИМК» (OFF), і відключіть електропіч від електромережі.

Якщо ви готуєте продукти в спеціальному пакеті для випікання, не забудьте наколотися його в декількох місцях для виходу пари. В іншому випадку пакет лопне.

Дверцята електропечі виконані з використанням термостійкого ударостійкого скла. Не допускайте експлуатації електропечі в разі появи на склі тріщин або поломок скла. Зверніться в авторизований сервісний центр для його заміни.

Укладаючи в електропіч продукти, або витягуючи їх, будьте обережні, бережіть руки від зіткнення з гарячими частинами електропечі. Користуйтеся для захисту рук кухонними рукавичками з тканини.

Пам'ятайте: електропіч виключена тільки тоді, коли рукоятки і кнопки включення режимів встановлені в положення «ВИМК» (OFF).

Для підключення електропечі до мережі, використовуйте розетку з аналогічним заземлюючим контактом, обов'язково підключеним до заземлення. Устаткування приміщення подібною розеткою повинен виробляти кваліфікований фахівець.

Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей віком до 8 років) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недоліком досвіду і знань, якщо тільки вони не пройшли контроль або не пройшли інструктаж щодо використання, особою відповідальною за їх безпеку. Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

Заборонені самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування й ремонту повинен виконувати авторизований сервісний центр. Непрофесійно виконана робота може привести до виходу з ладу приладу, травм та пошкодженню майна.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Перед використанням

Перед використанням електропечі в перший раз, виконайте наступні дії:

Переконайтеся в тому, що прилад не підключений до мережі.

Ретельно промийте всі аксесуари в теплій мильній воді або посудомийній машині, а після висушіть їх.

Підключіть прилад до мережі і приступайте до експлуатації.



Увага! Перше застосування пристрою може супроводжуватися запахом і димом. Це нормально і безпечно. Рекомендуємо прогріти електропіч при температурі 230 ° C протягом 15 хвилин, включивши при цьому всі нагрівальні елементи.



Увага! Внутрішня поверхня духовки, має антибактеріальне покриття. Щоб уникнути його пошкодження рекомендуємо уникати контакту з гострими металевими предметами.

Перед початком використання уважно ознайомтеся з усіма функціями печі

Піч має: верхній підігрів, верхній і нижній, нижній підігрів.

Можна вибрати температуру від 90°C до 230°C.

Звуковий сигнал сповістить про закінчення запрограмованого часу.

Індикатор живлення: горить завжди, коли духовка включена.

Решітка: для випічки, приготування тостів або звичайних страв в різному посуді.

Деко: для приготування м'яса, птиці, риби та інших страв.

Ручка-тримач для дека та решітки дозволить отримувати і поміщати їх у піч.

Встановіть електропіч на рівну тверду термостійку поверхню, на відстані не менше 10 см від стін і інших предметів і не менше 20 см від вогнебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори та ін. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше: 20 см зверху і по 10 см ззаду та з боків.

Переконайтеся, що внутрішні і зовнішні частини приладу звільнені від упаковки і не мають забруднень.

Дотримуючись рецепта приготування, підготуйте інгредієнти. Залежно від способу приготування покладіть продукти на деко або решітку.

Ввімкніть електропіч в мережу. Скляні дверцята повинні бути закриті.

Перемикачем режимів виберіть режим приготування. Повертаючи Регулятор часу за годинниковою стрілкою, встановіть час приготування. За допомогою Регулятора температури встановіть необхідну температуру приготування.

Коли піч прогріється, відкрийте дверцята, встановіть деко, решітку в піч, використовуючи термозахисні рукавиці (не входять в комплект). При можливості потрапляння жиру, масла або соку з продуктів на нижні нагрівальні елементи, встановіть на нижній рівень деко. Закрийте дверцята.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Нагрівання і підсвічування вимкнуться. Встановіть регулятор температури в положення LOW.

Якщо страва готова до закінчення заданого часу, встановіть регулятор температури в положення LOW і поверніть регулятор часу проти годинникової стрілки до позначки OFF.

Вимкніть прилад від електромережі і відкрийте дверцята. Коли страва трохи охолоне, витягніть її, дотримуючись обережності.

Після повного охолодження приладу очистіть його.

ДОГЛЯД УТИЛІЗАЦІЯ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов.

Після закінчення приготування завжди очищайте електропіч від залишків їжі та забруднень.

Не відкладайте на тривалий термін очищення, щоб уникнути утворення важко-видаляємих залишків їжі. Не занурюйте прилад у воду та інші рідини. Завжди стежте за тим, щоб вода не потрапляла на електричні з'єднання.

Промийте аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.

Для видалення залишків продуктів і жирних плям, протріть внутрішні і зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою з додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.

Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в вентиляційні отвори електропечі, так як це може призвести до виходу приладу з ладу.

Для очищення НЕ використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі мочалки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.

Процедуру повторити після кожного використання електропечі.

Вказівки щодо утилізації



Після закінчення терміну Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами. Здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

Фірма-виробник залишає за собою право вносити зміни в дизайн, конструкцію і комплектність поставки продукції без додаткового повідомлення.

Уважаемый клиент!

Мы благодарны Вам за Ваш выбор и доверие к продукции ТМ GRUNHELM.

Надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей ТМ. Мы внимательно относимся к запросам и пожеланиям покупателей. Если у Вас возникнут любые вопросы по продукции GRUNHELM, пожалуйста внимательно прочитайте данную инструкцию.

Электрическая печь с легкостью справится с:

- выпечкой тортов, пирогов, пиццы, горячих бутербродов
- приготовлением блюд из мяса, птицы, рыбы
- запеканием курицы-гриль
- ушением овощей и многое др.

Электрическая печь имеет все функции полноценного духового шкафа, при небольшом размере она органично вписывается в интерьер малогабаритных кухонь.

Работает мини-печь, в отличие от газовых духовок, от электричества, что обуславливает широкое использование этих приборов на негазифицированных дачах.

Диапазон выбора температуры и комбинации работы ТЭНов позволит Вам приготовить практически любое блюдо!

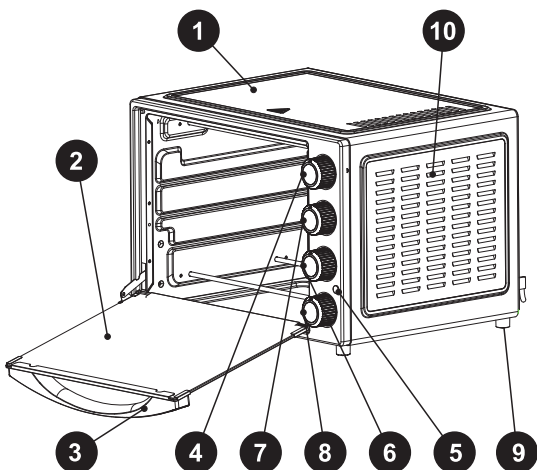
СОДЕРЖАНИЕ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И КОМПЛЕКТАЦИЯ МОДЕЛЕЙ	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ	12
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	15
УХОД УТИЛИЗАЦИЯ	16
КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ	17 - 22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	23

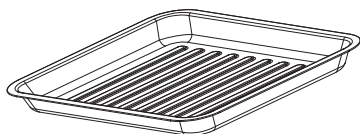
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МОДЕЛЕЙ

ПЕЧЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ: GN44AG / GN44AGC

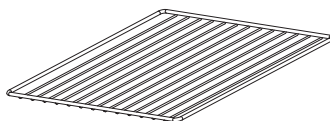
1. Корпус
2. Дверца
3. Ручка двери
4. Регулятор температуры
верхнего нагов. элемента
5. Индикатор работы
6. Регулятор температуры
нижнего нагов. элемента
7. Регулятор режимов работы,
обдув (Конвекция - GN44AGC)
8. Таймер
9. Ножки (4 шт)
10. Вентеляцийнные отверстия



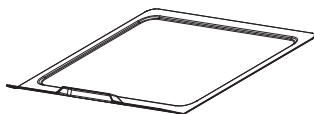
КОМПЛЕКТАЦИЯ МОДЕЛЕЙ



Противень
1 шт



Решетка гриль
1 шт



Поддон для крошек
1 шт



Ручка съемная
для противня и решетки
1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

Модель	GN44AG	GN44AGC
Макс. мощность	1500 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	~ 50/60 Гц	
Подсветка камеры	+	
Звуковой сигнал	+	
Тип управления	механический	
Термостат	90 °C / 120 °C / 150 °C / 180 °C 210 °C / 230 °C	
Объем камеры	44 л	
Функ. приготовле.	выпечка / гриль / запекание	
Конвекция	-	+
Верхний / Нижний нагрев. элементы	+ / +	
Цвет	черный	красный - черный
Таймер работы	90 мин	
Размер печи	479x465,5x329 мм	
Размер упаковки	555x530,0x425 мм	
Масса нетто	6.70 кг	7.10 кг
Масса брутто	8.80 кг	9.10 кг
КОМПЛЕКТАЦИЯ		
Противень	1 шт	
Решетка гриль	1 шт	
Ручка съемная для противня и решетки	1 шт	
Поддон для крошек	1 шт	
Руководство по эксплуатации	1 шт	

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте элементарные правила безопасности, в том числе:

Внимательно и полностью прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям электропечи.

Не позволяйте детям пользоваться или играть с электропечью.

Не оставляйте работающую электропечь без присмотра.

В целях защиты от поражения электрическим током, никогда не погружайте электрошнур, вилку и саму электропечь в воду или другую жидкость. Во избежание короткого замыкания и поломки электропечи, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Не позволяйте электрошнuru касаться острых кромок и горячих поверхностей. Не тяните за электрошнур, не наматывайте его вокруг печи и не позволяйте электрошнuru перекручиваться.

Не используйте электропечь с поврежденным электрошнуром и/или вилкой.

Ремонт возможен только в сервисном центре.

Всегда отключайте электропечь от электрической сети, когда она не используется или перед ее очисткой. Прежде чем приступить к очистке, извлечению либо установке частей, дайте электропечи остыть.

Не используйте электропечь вне помещений.

Использование аксессуаров, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке электропечи.

Будьте предельно осторожны и не перемещайте электропечь с готовящимися или готовыми продуктами, содержащими горячее масло или другие жидкости.

Для выключения электропечи: кнопки выбора режимов, рукоятки регулировки интенсивности нагревания конфорок и рукоятка регулировки температуры установите в положение «ВЫКЛ»(OFF), затем выньте вилку электрошнура из розетки.

Электропечь можно использовать исключительно в бытовых целях в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

Электропечь не предназначена для промышленного применения.

Не помещайте в электропечь большие порции продуктов, либо посуду большого размера, так как это может привести к пожару либо поражению электрическим током.

Не допускайте касания электропечи или нахождения рядом с ней легковоспламеняющихся материалов. Не ставьте и не кладите ничего на или рядом с работающей электропечью. Не перекрывайте вентиляционные отверстия электропечи. Пространство вокруг электропечи для свободного циркулирования воздуха должно быть не менее 10 см с каждой стороны.

Не используйте при очистке панели управления металлических и других токопроводящих предметов во избежание поражения электрическим током.

При использовании электропечи не рекомендуется пользоваться другой посудой, кроме как из термостойкого стекла, керамики или металла. Запрещается использовать посуду, которая не рекомендована изготовителем к использованию в электропечах.

Не используйте электропечь для хранения каких-либо предметов, кроме входящих в комплект поставки.

Не помещайте внутрь электропечи любые из следующих материалов: бумагу, картон, пластмассу и другие подобные материалы. Не используйте электропечь для сушки одежды, бумаги или иных предметов.

Не готовьте в электропечи продукты в герметично закрытой посуде. Если для приготовления продукта необходима крышка, возможно использование вместо нее металлической фольги. При этом убедитесь, что фольга не касается нагревательного элемента.

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электропечь. При возникновении неполадок или для замены принадлежностей, обращайтесь в ближайший сервисный центр.

При выкладывании продуктов в камеру/духовку электропечи обязательно используйте съемную решетку или противень.

В случае возгорания в камере/духовке электропечи, выключите ее не открывая, установив кнопки выбора режимов в положение «ВЫКЛ»(OFF), и отключите электропечь от электросети.

Если вы готовите продукты в специальном пакете для выпекания, не забудьте наколоть его в нескольких местах для выхода пара. В противном случае пакет лопнет.

Дверца электропечи выполнена с использованием термостойкого ударопрочного стекла. Не допускайте эксплуатации электропечи в случае появления на стекле трещин либо поломки стекла. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.

Укладывая в электропечь продукты, или извлекая их, будьте осторожны, берегите руки от соприкосновения с горячими частями электропечи. Пользуйтесь для защиты рук кухонными перчатками из ткани.

Помните: электропечь выключена только тогда, когда рукоятки и кнопки включения режимов установлены в положение «ВЫКЛ»(OFF).

Для подключения электропечи к сети, используйте розетку с аналогичным заземляющим контактом, обязательно подключенным к заземлению.

Оборудование помещения подобной розеткой должен производить квалифицированный специалист.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед использованием

Перед использованием электропечи в первый раз, выполните следующие действия:

Убедитесь в том, что прибор не подключен к сети.

Тщательно промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине, а после высушите их.

Подключите прибор к сети и приступайте к эксплуатации.



Внимание! Первоначальное применение устройства может сопровождаться запахом и дымом. Это нормально и безопасно. Рекомендуем прогреть электропечь при температуре 230°C в течение 15 минут, включив при этом все нагревательные элементы.



Внимание! Внутренняя поверхность духовки, имеет антибактериальное покрытие. Во избежание его повреждения рекомендуем избегать контакта с острыми металлическими предметами.

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь со всеми функциями печи

Эта печь имеет: верхний подогрев, верхний и нижний, нижний подогрев.

Можно выбрать температуру от 90°C до 230°C.

Звуковой сигнал оповестит об окончании запрограммированного времени.

Индикатор питания: горит всегда, когда духовка включена.

Решетка: для выпечки, приготовления тостов или обычных блюд в различной посуде.

Противень: для приготовления мяса, птицы, рыбы и других блюд.

Ручка-держатель для противня и решетки позволит извлекать и помещать их в печь.

Установите электропечь на ровную твердую термостойкую поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стен и прочих предметов и не менее 20 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр. Для нормальной работы электропечи необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и по 10 см сзади и по бокам.

Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.

Следуя рецепту приготовления, подготовьте ингредиенты. В зависимости от способа приготовления уложите продукты на противень или решетку.

Включите электропечь в сеть. Стеклопанель должна быть закрыта.

Переключателем режимов выберите необходимый режим приготовления.

Поворачивая Регулятор времени по часовой стрелке, установите время приготовления. При помощи Регулятора температуры установите необходимую температуру приготовления.

Когда печь прогреется, откройте дверцу, установите противень, решетку в печь, используя термозащитные рукавицы (не входят в комплект). При возможности попадания жира, масла или сока с продуктов на нижние нагревательные элементы, установите на нижние направляющие противень. Закройте дверцу.

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Нагрев и подсветка отключатся. Установите регулятор температуры в положение LOW.

Если блюдо готово до истечения заданного времени, установите регулятор температуры в положение LOW и поверните Регулятор времени против часовой стрелки до отметки OFF.

Отключите прибор от электросети и откройте дверцу. Когда блюдо немного остынет, извлеките его, соблюдая осторожность.

После полного остывания прибора очистите его.

УХОД УТИЛИЗАЦИЯ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.

По окончании приготовления всегда очищайте электропечь от остатков пищи и загрязнений.

Не откладывайте на длительный срок очистку во избежание образования трудноудаляемых остатков пищи. Не погружайте прибор в воду и другие жидкости.

Всегда следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения.

Промойте аксессуары тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

Для удаления остатков продуктов и жирных пятен, протрите внутренние и внешние поверхности электропечи влажной тряпкой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Затем протрите чистой влажной тряпкой без моющих средств и вытрите их насухо.

Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия электропечи, так как это может привести к выходу прибора из строя.

Для очистки НЕ используйте абразивные вещества, а также жесткие мочалки, которые могут испортить поверхность деталей прибора.

Повторяйте данную процедуру после каждого использования электропечи.

Указания по утилизации



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Фирма-производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.



Курица с ананасами

Ингредиенты:

- 1 кг куриного филе (можно и меньше).
- 1 б. консервированных ананасов (около 400 г).
- 1 шт луковица.
- 2-3 ст.л. сметаны/йогурта/майонеза (что вам больше нравится).
- 150 г тертого сыра.
- соль, перец (по вкусу).

Приготовление:

Курицу порезать на кусочки и перемешать со сметаной, солью, перцем. Дать промариноваться около 30 минут. Луковицу порезать полукольцами. Выложить в форму курицу, сверху ананасы, лук и посыпать сыром. Накрыть фольгой и запекать 30 минут при 180 С. Затем убрать фольгу и дать корочке зарумяниться. Где-то еще 10-15 минут при 200 С.



Медальоны из говядины

Ингредиенты:

- Говядина (медальоны) - 450 г / 3 шт.
- Паприка молотая -10 г
- Чеснок -10 г
- Масло оливковое - 30 мл
- Соль морская
- Перец дробленый

Приготовление:

Чеснок измельчить. Смешать паприку, чеснок, оливковое масло, соль и перец. Полученной смесью натереть медальоны, оставить на 20-30 минут. Извлечь чашу, выложить медальоны на решетку, установить чашу в мультитечь. Установить температуру 200 °С, время приготовления 10 минут. Готовые медальоны выложить на тарелку, накрыть фольгой и оставить на 5 минут.



**Запеченый картофель
с ветчиной и яйцами**

Ингредиенты:

- 4 порции. - 6 средних картофелин.
- 4 яйца. - 12 ломтиков ветчины/бекона.
- 500 мл сливок (можно меньше).
 - 120 г сыра.
 - зеленый лук.
- соль, перец (по вкусу).

Приготовление:

Картошку прямо в кожуре отварить в подсоленной воде. Затем нарезать кружочками и обжарить на сковороде до золотистой корочки. Выложить все порционно в маленькие формочки. Сверху картоф. выкладываем ветчину.

Сливки смешать со специями и сыром. И залить начинку этой смесью.

Сверху разбиваем по одному яйцу в каждую форму. Выпекаем 15-20 минут при 200 С, пока яйца не приготовятся. При подаче посыпать зеленым луком.



Овощи гриль

Ингредиенты:

- Баклажаны - 100 г
- Цукини - 100 г
- Перец сладкий - 80 г
- Помидоры черри - 80 г
- Лук репчатый - 70 г
- Масло оливковое - 20 мл
- Соль
- Специи

Ингредиенты для маринада:

- Сахар - 50 г
- Соль - 7 г
- Вода - 200 мл
- Уксус 9% - 20 мл

Приготовление:

Перец очистить от семян и нарезать пластинками. Баклажаны и цукини нарезать кружками по 0,5 см, репчатый лук - кольцами.

Смешать воду, соль, сахар и уксус. В полученной смеси замариновать баклажаны, оставить на 30 минут. В другой емкости смешать оливковое масло, соль и перец, добавить в смесь овощи, перемешать. Извлечь чашу, выложить овощи на решетку, установить чашу в мультипечь. Установить температуру 180 °С, время приготовления 15 минут. За 5 минут до окончания приготовления, овощи перевернуть.



Итальянская фриттата

Ингредиенты:

- 3 яйца.
- 1 средний цукини.
- 1 зубчик чеснока.
- 2 ст.л. майонеза/сметаны.
- щепотка соли и перца.
- 2 ст.л. оливкового масла.

Приготовление:

Яйцо взбить с солью, перцем. Выдавить чеснок, добавить майонез, еще раз перемешать. Цукини нарезать тонкими кольцами.

Смазать форму маслом, выложить цукини на дно формы. Залить яичной массой. Выпекать при 180С 20 минут, пока яйца полностью не схватятся.



Ребрышки в сладком соусе

Ингредиенты:

- 1 кг ребрышек.
- 2 ст.л. меда, бальзамического уксуса.
- 6 ст.л. соевого соуса.
- 2 зубчика чеснока.

Приготовление:

В ковшике разогреть мед, добавить туда бальзамический уксус, соевый соус. Развести до однородного соуса. Залить ребрышки соусом, выдавить чеснок и дать постоять 1 - 2 ч. Выложить на пергамент и жарить при 200 С 30 минут на средней позиции. Периодически посматривайте. Когда ребрышки зарумянятся можно выключать.



*Слойки с творогом
и изюмом*

Ингредиенты:

- 1 лист слоеного теста. - 360 г творога.
- 3 ст.л. сметаны. - 2 яйца.
- 100 г изюма.
- 3 - 4 ст.л. сахара.
- 1 - 2 ст.л. мака.

Приготовление:

Творог смешиваем со всеми ингредиентами. 1 яйцо оставляем на смазку.

Лист теста равномерно намазываем начинкой и сворачиваем в плотный рулет. Разрезаем рулет на кольца толщиной 5 см. Выкладываем на противень, смазываем яйцом и присыпаем маком или кунжутом. Не пугайтесь, начинка совершенно не вытекает, а в процессе даже застывает за счет яйца. Выпекаем 20 - 25 минут при 180 С.



*Клубнично-яблочные
маффины с миндалем*

Ингредиенты:

- На 12 шт. 185 г муки.
- 65 г молотого миндаля (орехов, семечек).
- 120 г сахара. - 2 ч.л. разрыхлителя.
- щепотка соли.
- 120 г сливочного масла.
- 180 мл теплой воды. - 2 яйца.
- 1 яблоко.
- 6 шт. клубники.

Приготовление:

Творог смешиваем со всеми ингредиентами. 1 яйцо оставляем на смазку. Лист теста равномерно намазываем начинкой и сворачиваем в плотный рулет. Разрезаем рулет на кольца толщиной 5 см. Выкладываем на противень, смазываем яйцом и присыпаем маком или кунжутом. Не пугайтесь, начинка совершенно не вытекает, а в процессе даже застывает за счет яйца. Выпекаем 20 - 25 минут при 180 С.