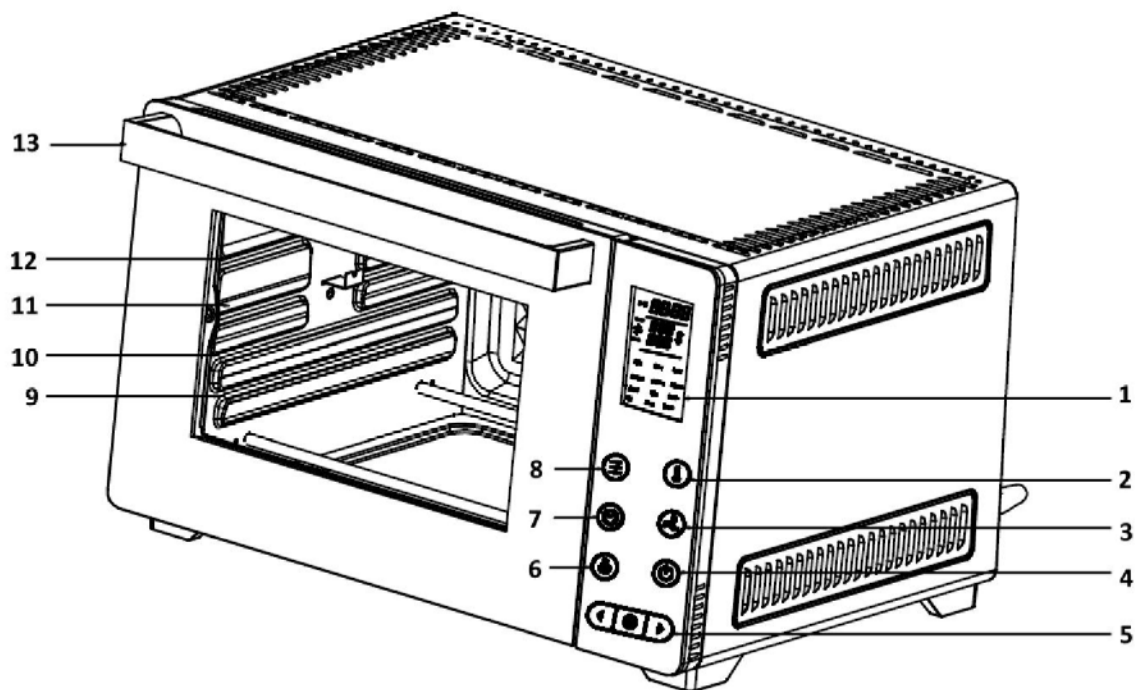




**Мини печь с грилем  
КВ E350**

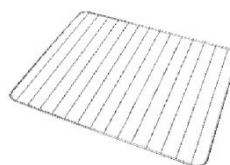
Руководство по эксплуатации



- 1 Дисплей
- 2 Кнопка регулировки температуры
- 3 Кнопка конвекции
- 4 Кнопка включения
- 5 Кнопка выбора, Пуск/стоп
- 6 Освещение внутренней камеры
- 7 Кнопка таймера
- 8 Кнопка меню
- 9 Пазы уровня 1
- 10 Пазы уровня 2
- 11 Пазы уровня 3
- 12 Пазы уровня 4
- 13 Ручка дверцы



Противень



Решётка



Вращающийся вертел



Съемник для вертела



Захват для сковороды

## Общая информация

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Оно подходит для приготовления на гриле, выпечки, запекания и подогрева пищи. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. раздел «Очистка»).

## Правила техники безопасности



· **Горячая поверхность!** Существует опасность ожога при прикосновении к поверхности во время работы. Расположите прибор задней стороной к стене кухни на расстоянии 10 см от нее.

- Подключайте и включайте прибор только согласно указаниям на заводской табличке.
- Прибор не является встраиваемой духовкой и не должно использоваться в качестве таковой.
- Использование допускается, только если прибор и шнур электропитания не имеют повреждений. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легкодоступной розетке.
- Для извлечения вилки от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Держите шнур электропитания вдали от горячих деталей.



· Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.

- Храните прибор и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы удостовериться, что они не играют с прибором или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.



· Ничего не ставьте на прибор и не закрывайте вентиляционные отверстия.

- **Запрещается погружать прибор в воду.**
- Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг прибора.
- Запрещается использование прибора после возникновения неисправности, например, если он упал или поврежден каким-либо иным способом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт прибора, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы. Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Транспортировка прибора допускается только после полного охлаждения.
- Используйте прибор только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
- Не обертывайте решетку алюминиевой фольгой (нарушение отвода тепла).
- Не кладите в прибор такие материалы как бумага, картон, пластик и т. д.
- Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:
  - о на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
  - о на фермах, а также клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
  - о в пансионатах.
- **Перед первым использованием:** Тщательно очистите и высушите все детали, кроме нагревательного элемента. Для удаления запаха прогрейте прибор в течение примерно 15 мин.



· **Осторожно! Прибор нагревается до высокой температуры. Опасность ожога!** Во время работы прибора открытые поверхности могут быть очень горячими! Установите прибор на ровную, стойкую к повреждениям поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от горячих материалов (например, штор).

- Во время работы выделяется пар. Держите руки и лицо на расстоянии.
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм<sup>2</sup>.
- При использовании комбинированной штепсельной колодки для постоянного тока на 16 А из-за опасности возгорания не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули кабель или не споткнулись о него.
- Если прибор находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.
- **Внимание:** так как капающий вниз жир может легко воспламениться на нагревательном элементе, никогда не готовьте на гриле без сковороды! При извлечении полной сковороды не давайте жиру попадать на нагревательный элемент.
- Для извлечения решетки или сковороды используйте прилагаемую ручку.
- Очищайте прибор после использования.
- Всегда вставляйте поддон для крошек под нижний нагревательный элемент, а верхний отражатель над верхним нагревательным элементом.
- **Гигиена:** из-за возможности заражения бактериями или плесенью следите за тем, чтобы прибор всегда находился в чистом состоянии.

## Очистка



· **Внимание! Перед очисткой выньте вилку из розетки и дождитесь остывания прибора.**

- **Не погружайте прибор в воду.**
- Остатки жира должны удаляться по гигиеническим причинам и из-за опасности возникновения пожара.
- Не используйте абразивные материалы, спрей для духовки или растворители.
- Очистите корпус и внутреннее пространство влажной тканью с моющим средством, очистите защитное стекло с помощью средства для мытья стёкол и просушите.
- Внутреннюю стеклянную панель можно снять для очистки. Для этого открутите оба винта. По соображениям безопасности прибор можно использовать только с обеими панелями.
- Поддон для крошек и принадлежности можно промыть в горячей воде, а затем высушить. После очистки установите поддон для крошек на место.



## Рабочее место

### Важно:

Не следует устанавливать прибор на горячую поверхность (например, кухонную плиту) или вблизи неё. Используйте прибор только на ровной, устойчивой и стойкой к воздействиям повышенных температур, поверхности. Необходимо всегда следить за тем, чтобы поблизости не было воспламеняющихся предметов.

Не ставьте прибор на край стола, чтобы до него не дотянулись дети и чтобы он не упал при касании.

## Настройки

### 1) Духовка или +

Для выпекания, варки, жарения тушения, разогрева пищи

Установите время и температуру согласно рецепта. Нагревательные элементы накаляются по-разному. Вентилятор равномерно распределяет температуру внутри прибора. При конвекции установите термостат на немного более высокую температуру.

### 2) Нижний нагрев или +

Для пиццы, картофеля фри и т. д.

Установите максимальную температуру.

Последние 5 минут готовьте только на нижнем нагреве для образования хрустящей корочки на нижней стороне пиццы.

### 3) Размораживание +

Размораживайте замороженные продукты в сковороде при пониженных температурах.

### 4) Верхний нагрев или +

Для приготовления на гриле колбасок, мяса, запекания до образования румяной корочки

Установите максимальную температуру.

Поставьте сковороду для гриля в нижние пазы, поместите продукты для гриля на решетку для гриля с соответствующим расстоянием до верхнего нагревательного элемента.

Продукты не должны соприкасаться с нагревательным элементом!

### 5) Приготовление на гриле с вращающимся шампуром + или +

Для приготовления на гриле птицы, мясного рулета и т. д.

Установите максимальную температуру.

Вставьте сковороду для гриля снизу, чтобы жир мог капать. Продукты с большим содержанием жира могут брызгаться.

Закрепите одну вилку на вертеле. Насадите обвязанное бечевкой мясо или птицу на вертел, а затем закрепите продукты для гриля вторым захватом.

Следите за тем, чтобы продукты для гриля находились посередине вертела. Поместите вертел с продуктами на съемник для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны внутренней камеры. Затем положите другой конец вертела на опору. Для извлечения готового продукта, приготовленного на гриле, используйте съемник для вертела, а также захват для сковороды.



## Ввод в эксплуатацию

**Важно!** Всегда предварительно разогревайте прибор приблизительно 5 минут.

Вначале прибор может слегка дымить. Во избежание контакта с нагревательными элементами не кладите в прибор слишком большие продукты. Готовьте блюда с большим содержанием жира на уровне 2 на решетке для гриля, при этом сковорода должна быть на уровне 1. При необходимости немного поверните термостат в обратную сторону. Всегда вставляйте внизу поддон для крошек.

Нажимайте кнопки сенсорного управления сухими, не жирными пальцами, дисплей всегда содержите в чистоте, так как в противном случае кнопки перестанут реагировать.

Включите прибор в сеть и нажмите кнопку включения. Прибор издаст звуковой сигнал, и дисплей загорится.



Нажмите **кнопку меню**. Загорится O/U-Hitze, 180°C и 0:30 мин. Начнет мигать СИД „Both“.



С помощью **кнопок выбора** выберите желаемую программу.



Нажмите **кнопку регулировки температуры**. Температуру можно изменять в диапазоне 60 - 230°C с шагом 5°C. При продолжительном нажатии на кнопку температура начнет изменяться быстрее.



Нажмите **кнопку таймера** 1 раз: С помощью кнопок выбора задайте минуты от 1 до 60 минут.

Нажмите кнопку таймера 2 раза: С помощью кнопок выбора задайте часы от 1 до 24 часов.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, прибор выключится.



Нажмите **кнопку Пуск/стоп**. Начнется выполнение выбранной программы, прибор начнет нагреваться, на дисплее загорится ►

При прерывании программы с помощью кнопки "Стоп" на дисплее загорится „П“. При повторном нажатии кнопки «Пуск/стоп» выполнение программы продолжится.



**Конвекцию** можно подключить в любой момент. На дисплее загорится соответствующий символ.



**Освещение внутренней камеры** выключится через одну минуту. При необходимости нажмите кнопку еще раз.



**Блокировка от использования детьми:** Нажимайте кнопку «Пуск/стоп» в течение 3 секунд, на дисплее появится „L“. Если задана какая-либо программа, начнется ее выполнение. При повторном нажатии кнопки в течение 3 секунд блокировка будет снята.

## Программы

### Нагрев

Both:	Верхний/нижний нагрев
Upper:	Верхний нагрев
Lower:	Нижний нагрев

### Программы:

Ferment:	Приготовление йогурта
Chicken:	Птица
Defrost:	Размораживание
Bread:	Хлеб
Cake:	Пирог
Cookie:	Печенье
Grill:	Приготовление на гриле
Pizza:	Пицца
Potato:	Картофель





Функция	Базовая программа			Диапазон изменений		
	Время в минутах	Верхний нагрев в °С	Нижний нагрев в °С	Время в минутах	Верхний нагрев в °С	Нижний нагрев в °С
Both	30	180 °С	180 °С	1 мин – 4 ч	60 - 230°С	60 - 230°С
Upper	30	180 °С	/	1 мин – 4 ч	60 - 180°С	/
Lower	30	/	180 °С	1 мин – 4 ч	/	60 - 200°С
Ferment	1 ч	/	36°С	1 мин – 10 ч	/	35 - 45°С
Chicken	1 ч	210°С	/	1 мин – 3 ч	150 - 210°С	/
Defrost	30	60° С	60° С	1 мин – 2 ч	/	/
Bread - Ferment	30	36°С	36°С	30 мин – 2 ч	33 - 38°С	33 - 38°С
Bread - Backen	60	165°С	165°С	1 мин – 2 ч	150 - 200°С	150 - 200°С
Cake	35	170°С	170°С	1 мин – 1 ч	150 - 200°С	150 - 200°С
Cookie	20	180 °С	160 °С	1 мин – 1 ч	150 - 210°С	150 - 210°С
Grill	20	230°С	230°С	1 мин – 1 ч	200 - 230°С	200 - 230°С
Pizza	20	200 °С	200 °С	1 мин – 30 мин	180 - 230°С	180 - 230°С
Potato	60	230°С	230°С	1 мин – 2 ч	180 - 230°С	180 - 230°С

При выполнении программ Cake, Cookie и Pizza отсчет времени начинается только после достижения определенной температуры.

## Программирование изменяемых функций

### Температура верхнего/ нижнего нагрева

С помощью кнопки меню выберите верхний/ нижний нагрев. СИД покажет функцию.

С помощью кнопок выбора выберите температуру (например, 200°С):

- Нажмите кнопку температуры 1 раз, загорится верхний/ нижний нагрев с температурой 200°С
- Нажмите кнопку температуры 2 раза, загорится верхний нагрев с температурой 200°С
- Нажмите кнопку температуры 3 раза, загорится нижний нагрев с температурой 200°С

## Функции

### **Ferment / Joghurt (Ферментация/ Йогурт)**

Базовая настройка: 36°C, нижний нагрев, 1 ч

Диапазон изменений: 35 – 45°C, 1 мин – 10 ч

Нажмите кнопку меню и выберите программу „Ferment“.

Для изменения базовых значений:

- Нажмите кнопку температуры и с помощью кнопок выбора выберите желаемую температуру в диапазоне 35 - 45°C.
- Нажмите кнопку таймера 1 раз, чтобы изменить значение минут в диапазоне от 1 до 60.
- Нажмите кнопку таймера 2 раза, чтобы изменить значение часов в диапазоне от 1 до 10.
- Затем нажмите кнопку «Пуск».

### **Bread (Хлеб)**

Нажмите кнопку меню и выберите программу „Bread“. Затем нажмите кнопку «Пуск».

Прибор начнет работать со степенью готовности при 36°C в течение 30 минут. После этого прибор автоматически переключится на базовую программу "Bread" при 165°C в течение 60 минут. Отсчет времени начнется, только когда будет достигнута заданная температура. Во время выполнения программы изменение ее настроек невозможно.

Если после завершения программы необходимо задать дополнительное время выпекания или настроить температуру, время можно изменять в диапазоне от 1 минуты до 2 часов, а температуру в диапазоне 150 - 200°C.

- Нажмите кнопку меню и выберите Верхний/нижний нагрев или Нижний нагрев.
- Нажмите кнопку температуры и с помощью кнопок выбора задайте желаемую температуру.
- Нажмите кнопку таймера и с помощью кнопок выбора задайте желаемое время.
- Затем нажмите кнопку «Пуск».

### **Defrost (Размораживание)**

Нажмите кнопку меню и выберите программу „Defrost“. Затем нажмите кнопку «Пуск».

Начнется выполнение базовой программы со временем 30 минут и температурой 60°C.

Время можно изменять в диапазоне от 1 минуты до 2 часов.

- Нажмите кнопку таймера 1 раз, чтобы изменить значение минут в диапазоне от 1 до 60.
- Нажмите кнопку таймера 2 раза, чтобы изменить значение часов в диапазоне от 1 до 2.
- Затем нажмите кнопку «Пуск».

## Индикация ошибок

- E1 Короткое замыкание верхнего датчика температуры
- E2 Прерванный электрический контур
- E3 Короткое замыкание нижнего датчика температуры
- E4 Прерванный электрический контур

# Рецепты

## Мясо на гриле

**Мясо для гриля не отбивайте, просто слегка расплющите, затем верните исходную форму. Мясо нельзя прокалывать, иначе сок вытечет, и мясо пересохнет во время жарки.**

Если нужно сделать мясо нежным или придать ему другой вкус, поместите в маринад и оставьте на длительное время. Замороженные куски мяса сразу выложите в маринад и оставьте в нем для размораживания. Перед приготовлением дайте маринованному мясу обтечь и хорошенько обсушите.

## Жареные колбаски

В зависимости от предпочтений Вы можете использовать колбаски из мелкорубленого или крупнорубленого мяса, лучше всего подойдут тонкие колбаски для гриля. Колбаски поместите в горячую воду на несколько минут, пока они не станут плотными на ощупь, затем тщательно просушите чистым бумажным полотенцем. Положите на решетку и поставьте в печь.

## Котлеты на 4 персоны

150 г соуса тартар, 100 г рубленого мяса, 1 яичный желток, 1/2 средней луковицы, 1/2 пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (по вкусу, можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Тартар и рубленое мясо хорошо перемешайте с яичным желтком и размоченной в воде булочкой. Добавьте мелко порубленный лук, мелко порубленную петрушку, раздавленный чеснок и масло. Мясную массу приправьте солью, перцем, паприкой и небольшим количеством мускатного ореха по вкусу и желаемой остроте. Из мясной массы сформируйте котлеты, уложите их в сковороду и пожарьте.

## Стейк

150-200 г говяжьего филе на человека. Филе с обеих сторон натрите растительным маслом, уложите на решетку и поставьте в печь. В зависимости от предпочтений стейк можно приготовить «по-английски» (немного сырой внутри), средней прожарки (нежно-розовый внутри) или полностью прожаренный. Степень прожарки стейка можно проверить нажатием на него вилкой. Если мясо легко продавливается, то стейк еще с кровью, то есть «по-английски». Прожаренный стейк наоборот продавливается не так сильно. После жарки посолите и поперчите стейк. Для вкуса стейк из филе можно смазать сливочным маслом с пряными травами.

## Шашлыки

Важно при приготовлении шашлыков из нескольких разных продуктов: ингредиенты нарежьте на куски одинаковой величины, чтобы все подрумянилось и приготовилось равномерно.

## **Шашлык-ассорти**

На 4 шампура

200 г говяжьего филе, 200 свиного филе, 100 г шпика с прослойками мяса, 3 луковицы, 2 стручка паприки, соль, перец, паприка, карри, растительное масло, специальный соус для шашлыков (покупается в магазине).

Лук нарежьте толстыми кружками. Порезанное кубиками одинакового размера мясо насадите на шампуры вперемешку со стручками паприки, кольцами лука и кусочками шпика, смажьте растительным маслом. После жарки приправьте, подавайте с различными соусами для шашлыка.

## **Шашлыки по-балкански**

На 4 шампура

400 г различной свинины (филей, шея), 4 крупных луковицы, 200 г огурцов, 100 г перца чили (консервированного), соль, паприка, черный перец, карри, томатный кетчуп.

Луковицы разрежьте на 4 части и слегка спассеруйте. Мясо порежьте кубиками одинакового размера и насадите на шампуры вперемешку с луком, мелко нарезанными огурцами и перцем чили, смажьте растительным маслом и пожарьте. После жарки приправьте смесью пряностей, подавайте с томатным кетчупом.

## **Кавказский шашлык**

На 4 шампура: 400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100-150 г шпика с прослойками мяса, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль, карри.

Мясо натрите чесноком и порежьте кубиками одинакового размера. Шпик порежьте ломтиками соответствующего размера, очищенный лук - на четыре части.

Насадите на шампуры вперемешку мясо, четвертинки лука и шпик. Кусочки мяса со всех сторон смажьте растительным маслом, пожарьте. После жарки посолите и обильно приправьте карри.

## **Птица**

По своей природе мясо птицы идеально подходит для жарки излучаемым жаром. Кожа служит защитной оболочкой, под которой мясо готовится в собственном соку.

Важно: птицу можно солить до жарки, так как через кожу сок не вытекает. Мясо будет готово, когда кожа на ножках стянется. При прокалывании должен выделяться прозрачный сок.

Замороженную птицу перед жаркой следует полностью разморозить, потому что только после этого ее можно будет выпотрошить. Маринадом следует смазывать в последние минуты, особенно если он содержит паприку и карри. В противном случае кожа будет слишком темной, а мясо будет иметь вкус слегка подгоревшего.

Имейте в виду, что мясо птицы должно употребляться только в приготовленном виде.

## **Курица по-французски**

На 2 персоны

1 курица весом примерно 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка. Курицу промойте, хорошо просушите и изнутри обильно приправьте солью, перцем и паприкой. Масло растопите, смешайте с солью и эстрагоном и равномерно смажьте курицу.

## **Рыба**

Рыба также прекрасно подходит для жарки излучаемым жаром. Она готовится всего за несколько минут и почти не требует жира.

Рыбу следует готовить на сильном жару, чтобы белок верхних клеточных оболочек сразу свернулся, а нежная рыба осталась сочной внутри.

Для такого способа приготовления особенно хорошо подходит некрупная рыба, например, форель, скумбрия, сельдь, сиг; а также линь, некрупная щука, морской язык, угорь, рыбное филе, ломтики рыбы, камбала, палтус, лосось и рыбные палочки.

## **Морской окунь или филе сайды**

1 упаковка морского окуня или филе сайды глубокой заморозки, лимонный сок, соль, томаты, растительное масло.

Достаньте филе рыбы из упаковки и разморозьте. Перед приготовлением сбрызните рыбу лимонным соком и слегка посолите. Сковороду смажьте маслом. После приготовления подавайте со свежими томатами.

## **Рыбные палочки**

Замороженные рыбные палочки уложите на решетку, обложите кусочками сливочного масла и запекайте до готовности.

## **Форель а-ля меньер**

1 форель на человека (примерно 300 г), лимонный сок, соль, сливочное масло.

Используйте как можно более свежую форель. Форель выпотрошите и обсушите. Изнутри и снаружи сбрызните лимонным соком, немного посолите. По желанию нафаршируйте пряными травами.

Форель выложите на решетку и пожарьте. Перед подачей филе форели полейте небольшим количеством растопленного сливочного масла.

## **Скумбрия**

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло

Для соуса: 2 столовых ложки горчицы, 2 столовых ложки рубленой петрушки

Скумбрию выпотрошите, промойте и обсушите. С каждой стороны сделайте по три надреза, снаружи и изнутри сбрызните лимонным соком и немного посолите.

## **Запеченные блюда:**

### **Гавайские тосты**

На человека 1 ломтик вареной ветчины (20 г), 1 ломтик ананаса, 1 ломтик сыра Эмменталь, сливочное масло, 1 ломтик хлеба для тостов.

Поджаренный хлеб смажьте сливочным маслом, положите на него ветчину, ананас и сыр. Тосты уложите на решетку и поместите в печь.

### **Пицца с шампиньонами и салями**

На 4 персоны

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовые ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, около 2 чашек муки, ½ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса: 1 луковица, ½ банки очищенных томатов, 1 маленькая банка томатной пасты, ½ чайной ложка базилика, по ½ чайной ложки майорана, сахара и соли, ½ раздавленного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Для начинки: 250 г сыра моцарелла, 125 г салями, 1 небольшая банка шампиньонов. Смешайте дрожжи с водой и сахаром. Накройте, поставьте в теплое место, пока дрожжи не поднимутся и не начнут пениться. Тем временем просейте муку и соль в миску. В центре муки сделайте углубление и вылейте в него поднявшиеся дрожжи с остальной водой и растительным маслом. Замесите тесто миксером с помощью крючка для твердого теста. Из теста сформируйте шар. Шар посыпьте мукой, заверните в полотенце и оставьте в теплом месте, пока он не увеличится в два раза - это займет примерно 1 час.

Для соуса лук спассеруйте в горячем масле до прозрачности. Добавьте чеснок, крупно порубленные томаты, томатный сок и томатную пасту, перемешайте. Приправьте соус остальными ингредиентами и варите на слабом огне не менее 30 минут, прикрыв наполовину крышкой. Соус между тестом и начинкой придаст блюду полноту, сочность и более насыщенный вкус. Его можно использовать для различных вариантов пиццы.

Противень смажьте небольшим количеством жира или масла, распределите по нему тесто. На тесто выложите соус, сверху - порезанный кубиками сыр моцарелла, ломтики салями и измельченные грибы. В завершение сбрызните пиццу оливковым маслом. Вставьте противень



## **Пироги и выпечка:**

### **Пирог для здорового питания**

Прямоугольная форма длиной 30 см

Ингредиенты:

200 г сахара, 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина (мягкого), 1 пакетик Ванильного сахара, 4 яйца среднего размера, 1 1/2 чайной ложки разрыхлителя теста, 1 щепотка соли

Масло, сахар и ванильный сахар смешайте в миске с помощью ручного миксера (на максимальной скорости) в течение 5 минут до образования пены. По одному добавьте яйца и тщательно перемешайте.

Добавьте просеянную муку, соль и пекарский порошок, быстро и тщательно все перемешайте. Форму смажьте маслом и посыпьте мукой. Выложите тесто и поставьте на решетку.

Запекайте до красивого золотистого цвета.

### **Яблочный пирог**

Разъемная форма диаметром 20 см

Ингредиенты:

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 100 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, 1/2 яйца

Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовых ложки молотых орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для обмазки: вторая половина яйца

Все ингредиенты для теста выложите в миску и тщательно замесите в гладкое тесто. Поставьте тесто в прохладное место.

Раскатайте 2/3 теста до толщины примерно 1/2 см, выложите им дно и бортики смазанной маслом и посыпанной мукой разъемной формы.

С яблок снимите кожуру, порежьте их тонкими дольками. Смешайте яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком, выложите полученную смесь на тесто.

Из оставшегося теста сформируйте полоски, выложите их крест-накрест на пирог. Смажьте пирог оставшимся яйцом.

После выпечки извлеките пирог из формы, пока он еще теплый.

## Правильная утилизация данного изделия:

Немедленно привести отслужившие свой срок приборы в непригодное для использования состояние.



В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через подходящие системы сбора или отправьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

### Утилизация упаковочных материалов

По возможности сохраняйте упаковку, чтобы вернуть прибор в гарантийных случаях. Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора.



В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для полистирола.

## Обслуживание клиентов:

Если ваш прибор нуждается в обслуживании, обратитесь в службу технической поддержки по нижеуказанному адресу. В гарантийном случае мы приедем, чтобы забрать прибор. Прибор должен быть подготовлен для транспортировки.

**При необходимости оплаты прибор будет забран после осуществления платежа!**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Пойнтштр. 2, 96129 Штруллендорф / Германия  
Телефон отдела сбыта: 09543 / 449-17 / -18,  
Телефон отдела техобслуживания: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электрооборудования должен осуществляться только квалифицированным специалистом, так как в результате неправильного ремонта возможны значительные сопутствующие повреждения.

## Условия гарантии

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю, мы обязуемся устранять в соответствии с нижеприведенными условиями. При заявлении претензии необходимо приложить оригинал квитанции о покупке с указанием даты покупки.

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

В область действия гарантии не входят:

- естественный износ,
- повреждения покрытия вследствие эксплуатации,
- излом стекла,
- ненадлежащее использование, например, перегрузка прибора или использование неразрешенных принадлежностей,
- повреждение вследствие постороннего воздействия, применения силы или повреждение инородным телом,
- повреждение вследствие несоблюдения инструкции по использованию, например, неправильное сетевое напряжение.

Приборы, в отношении которых, ссылаясь на данную гарантию, заявляются требования устранения повреждений, следует присылать нам соответствующим образом упакованными, в чистом виде, с указанием дефекта или повреждения и с приложением квитанции о покупке. Замененные детали переходят в нашу собственность. Гарантийные претензии не подлежат передаче и становятся недействительными при несоответствующем использовании или использовании прибора не по назначению, при выполнении ремонта или вмешательства третьими лицами; в зависимости от того, основывается ли на этом заявление претензии. Гарантийный ремонт не приводит к продлению гарантийного срока или к установлению нового гарантийного срока. Гарантийный срок для установленных запасных деталей заканчивается одновременно с гарантийным сроком на весь прибор.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф  
[Elektro@steba.com](mailto:Elektro@steba.com)

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Центральный офис: Тел.: 09543-449-0  
Факс: 09543-449-19  
Отдел сбыта: Тел.: 09543-449-17  
Тел.: 09543-449-18