

**Мультифункциональная электрическая печь с
конвекцией, грилем и вертелом
ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ**



CZ-1780

220-240V/50Hz, 2800W, 80L



061



Компания ASTOR рада представить 9-режимную электрическую печь, которая имеет все необходимые режимы, имеет сдержанный красивый дизайн, а комплектация порадует вертелом, на котором можно приготовить курицу, утку или шашлык в домашних условиях.

Ничто не сравнится с домашней едой! И это совсем не хлопотно, если ваша электрическая печь оснащена конвектором, благодаря которому любое блюдо прогревается равномерно со всех сторон.

Электрическая печь имеет механическое управление и работает в 9-ти основных режимах, которыми привыкли пользоваться большинство хозяек.

Большой объем внутреннего пространства и функция конвекции позволяют готовить большое количество еды на нескольких уровнях одновременно.

Удачный набор полезных технических характеристик, современный усовершенствованный дизайн при демократичной цене обеспечили ей внимание покупателей.

Первое, за что хозяйки полюбили духовки ASTOR - это равномерный нагрев. Пироги одинаково пропекаются со всех сторон, и даже не важно, где им посчастливилось разместиться – в центре противня или ближе к краю. Температура в любом уголке внутренней камеры одинаковая. А все благодаря функции конвекции (вентилятору), которая тщательно перемешивает нагретый воздух.

Вертел можно использовать для приготовления оригинальных блюд из мяса. Два фиксатора на шампуре удерживают кусок мяса или птицу, не позволяя им проворачиваться. Только не забывайте ставить на нижний уровень противень для стекания жира. Чтобы достать вертел из электропечи, воспользуйтесь специальной съемной ручкой, которая идет в комплекте.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

1. Перед началом эксплуатации, внимательно прочитайте данную инструкцию. Это уберезет Вас от несчастного случая.
2. Неправильная эксплуатация может навредить прибору и Вам.
3. Прибор предназначен только для бытового употребления.
4. Убедитесь, что шнур не заземлен.
5. Отключайте прибор от электросети, когда Вы им не пользуетесь или перед чисткой. Для того что бы отключить прибор от электросети, выключите его сначала, нажав на печке кнопку OFF. Выключайте прибор из розетки, держась только за вилку, а не за шнур.
6. Не погружать вилку в воду или другие жидкости.
7. Не позволяйте, чтоб провод свисал со стола или касался горячих поверхностей.
8. Не используйте прибор в случае повреждения шнура или штепселя. В случае падения прибора, проверьте исправность у специалиста, где при необходимости проведите починку.
9. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи.
10. При использовании печки, размещайте её на расстоянии не менее 10 см со всех сторон от других поверхностей, чтоб не препятствовать циркуляции воздуха.
11. Предварительный разогрев электрической печи нужен только в том случаи, если это указано в рецепте.
12. При длительном приготовлении можно выключить электрическую печь примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло.
13. Всегда держитесь на расстоянии от электрической печи при открытии ее дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти излишкам пара или тепла.
14. Все аксессуары необходимо правильно использовать в соответствии с указаниями данной инструкции.
15. Не очищайте прибор при помощи металлических губок для чистки.
16. Пожар может произойти в случае, если печь в процессе использования покрыта воспламеняющимся материалом. Ничего не помещать на печь в процессе использования.
17. Особые меры предосторожности необходимо предпринимать, когда Вы используете посуду, изготовленную из любого другого материала, кроме металла и стекла.

18. Ни в коем случае не помещать в печку предметы из картона, пластика, бумаги или других легко воспламеняющихся материалов.
19. Не хранить любые другие аксессуары и изделия, кроме рекомендованных производителем, во время, когда печка не используется.
20. Всегда надевайте защитные рукавицы, когда достаете или передвигаете предметы из горячей печи.
21. **Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате нарушения правил эксплуатации или использования его не по назначению.**

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

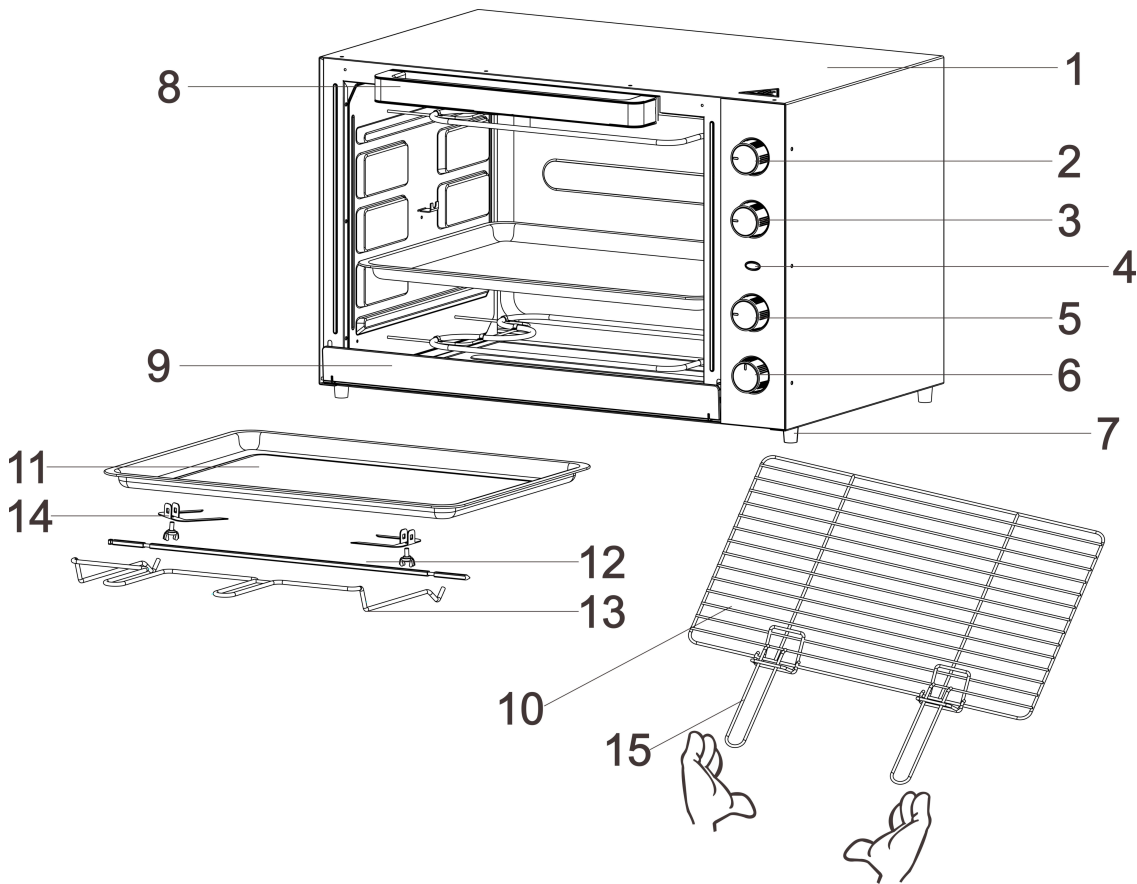
- Если электрическая печь была повреждена при транспортировке не подключайте ее.
- Ремонт должен производиться только квалифицированным техническим персоналом. Ремонт, выполняемый людьми, не имеющими необходимой квалификации, может привести к опасности для Вас и других людей.
- Если электрическая печь требует ремонта, свяжитесь с сервисным центром ASTOR или с Вашим дилером.
- Замена кабеля должна производиться только квалифицированным специалистом.
- Если электрический кабель имеет повреждения, его необходимо заменить.
- Не допускайте соприкосновения электрических выводов или кабелей к электрической печи.
- Электрическая печь должна подключаться к сети переменного тока с помощью соответствующего автоматического выключателя или предохранителя. Никогда не используйте переходные штепсельные колодки, адаптеры или удлинители.
- При проведении ремонта или чистки электропитание изделия должно быть отключено.
- Будьте осторожны при включении электроприборов в розетку, которые расположены рядом с электрической печью.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Открывая дверцу электрической печи во время и после окончания приготовления пищи примите меры безопасности, чтобы не ошпариться потоком горячего воздуха, выходящего из камеры.
- Эта электрическая печь предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- При использовании внутренние поверхности становятся горячими и могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь нагревательных элементов или внутренних поверхностей электрической печи до тех пор, пока они не остынут.
- Не храните воспламеняющиеся материалы в электрической печи.
- Поверхности электрической печи становятся горячими во время ее работы с высокой температурой и остаются горячими в течение длительного периода времени.
- Будьте осторожны при приготовлении блюд, содержащих алкоголь, он может испаряться при высоких температурах. Эти пары могут воспламениться при контакте с горячими элементами электрической печи.
- Для Вашей безопасности не используйте устройства, использующие струю воды или пара высокого давления для очистки.
- При использовании электрической печи дети должны находиться на безопасном расстоянии и под присмотром.
- Замороженные блюда, такие как пицца, необходимо готовить на большой решетке для гриля. При использовании поддона для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.
- Не наливайте воду на дно духовки, когда она горячая. Это может вызвать повреждение эмалированной поверхности.
- Во время приготовления пищи дверца электрической печи должны быть закрыты.
- Не помещайте никакие предметы на дно электрической печи и не покрывайте никакие участки электрической печи алюминиевой фольгой во время приготовления пищи. Это может привести к повреждению поверхности и порчи продуктов, готовящихся из-за сильной концентрации тепла.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, которые не смываются с алюминиевых поверхностей электрической печи.
- Не ставьте посуду на открытую дверцу электрической печи.

- Данное изделие не предназначено для использования малолетними детьми или престарелыми без соответствующего наблюдения со стороны взрослых для того, чтобы обеспечить использование ими прибора безопасным способом.
- Родители должны следить за тем, чтобы дети не играли с электрической печью.
- Внесение любых изменений в конструкцию или технические характеристики данного прибора - опасно для жизни.

ОПИСАНИЕ



- | | |
|---|--|
| 1. Корпус | 7. Ножки |
| 2. Регулятор температуры верхнего нагревательного элемента | 8. Ручка и верхняя панель дверцы |
| 3. Переключатель режимов работы (OFF/конвекция/вертел/вертел и конвекция) | 9. Нижняя панель дверцы |
| 4. Лампочка индикатор работы | 10. Решетка для гриля |
| 5. Регулятор температуры нижнего нагревательного элемента | 11. Противень |
| 6. Таймер | 12. Вертел / крепежи |
| | 13. Ручка вертела |
| | 14. Вилки вертела |
| | 15. Ручки для гриля и противней (2 шт) |

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- ✓ Служит для установки рабочей температуры.
- ✓ Позволяет регулировать температуру в пределах 100-250°С
- ✓ Отдельно можно регулировать температуру верхнего и нижнего нагревательного элемента.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

1. OFF
2. Конвекция
3. Вертел
4. Вертел и конвекция

ТАЙМЕР

Служит для установки продолжительности приготовления в пределах 60 минут.

КОНВЕКЦИЯ

Данная электрическая печь оснащена функцией конвекции. Конвекция – это режим нагрева электрической печи, при котором воздух за счет работы вентилятора постоянно циркулирует по всему пространству печи. Этот процесс и позволяет блюду равномерно пропечься со всех сторон, исключив ситуацию, когда одна часть вашего кулинарного творения осталась сырой, а другая наоборот – подгорела.

Еще одно преимущество электрической печи с функцией конвекции - это возможность, за счет постоянной циркуляции горячего воздуха по всему пространству, задействовать при приготовлении сразу несколько уровней и одновременно готовить несколько блюд, не опасаясь, что что-то недопечется или подгорит. Кроме того, конвекция позволяет быстрее нагреть электрическую печь до желаемой температуры, за счет чего сокращается время приготовления блюд. Все это экономит Ваше драгоценное время и позволит Вам максимально эффективно тратить электричество.

ВЕРТЕЛ

Прежде чем включать данный режим необходимо провести следующие подготовительные операции:

- Вставьте на нижний уровень электрической печи противень (поддон) для сбора жира с небольшим количеством воды;
- Насадите курицу, кусок мяса или любой другой продукт, который можно готовить на вертеле, и закрепите его двумя вилками вертела;
- Установите вертел, вставив его острый конец в специальное отверстие моторчика на стенке электрической печи;

Все подготовительные операции выполнены и можно включать функцию вертела, установив переключатель режимов работы в соответствующее положение.

Готовить еду в этом режиме можно с использованием верхнего нагревательного элемента, верхнего и нижнего одновременно, а также включая функцию конвекции.

Выберите необходимую температуру и необходимые нагревательные элементы, установите таймер, переключатель режима работы установите в положение ВЕРТЕЛ или ВЕРТЕЛ + конвекция.

Достаньте приготовленное блюдо из электрической печи используя ручку вертела.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Режим 1: нижний + верхний нагрев

Каждая электрическая печь ASTOR имеет такой режим работы. Называться он может по-разному: статический, традиционный, классический нагрев. Снизу и сверху камеры включаются и одновременно работают два нагревательных элемента. Выделяемое тепло создает эффект природной конвекции.

Подрумянить блюда при таком выпекании не составит особого труда, но чтобы тесто хорошо пропеклось снизу, необходимо установить противень не по центру, а на уровень ниже.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Песочная выпечка.

Сдоба и хлеб.

Различное печенье, бисквит и пирожные.

Фаршированные овощи.

Свинные ребрышки.

Мясо птицы.

Жаркое.

Постная говядина.

Рыбные запеканки и рыба.

Режим 2: интенсивный нижний нагрев + верхний нагрев

Подобный режим работы электрической печи представляет собой разновидность классического режима. Отличается он более высокой температурой в нижней части камеры. Используют данную опцию для готовки блюд, которые требуют быстрой обжарки снизу.

Такой режим отлично подходит для готовки в формах, которые плохо проводят тепло, например алюминиевые или стеклянные посудины.

Чтобы блюда не подгорали, добавляйте в них воду. Еда будет готовиться быстрее, так как снизу поступает хороший жар, а сверху воздух нехолодный. В результате, блюдо томится со всех сторон и готовится максимально равномерно.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы

Разнообразные блюда в горшочках.

Режим 3: нижний нагрев + верхний нагрев + конвекция

Работа с подобными параметрами заключается в сотрудничестве двух нагревательных элементов (нижнего и верхнего) и вентилятора, установленного на задней стенке. При

подобном взаимодействии потоки горячего воздуха стремительно распространяются по всей камере печи, обеспечивая равномерную температуру во всем ее пространстве.

Благодаря постоянному движению прогретого воздуха, нагрев продуктов происходит со всех сторон быстрее, что уменьшает время готовки блюда. Это, в свою очередь, делает еду сочной. Данная модель позволяет в таком режиме готовить одновременно два-три блюда на различных уровнях камеры.

Выбирайте для установки противня среднюю рейку. Подобным образом будут использованы все преимущества циркуляции горячих потоков воздуха. Иногда необходимо снизить привычную для готовки конкретного блюда температуру, чтобы оно не подсушилось.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Жареный рулет.

Торты.

Свиные ножки.

Запеканки.

Жаркое.

Пудинги.

Режим 4: нижний нагрев

При такой работе духовки включается только нижний нагревательный элемент. Время приготовления блюд является более длительным, чем в случае использования уже описанных выше режимов. Процесс готовки является достаточно трудоемким, так как хозяйке необходимо будет постоянно следить за блюдом, периодически переворачивать его, менять уровень противня.

Подобный режим удобно использовать только для готовки выпечки, которая требует длительной термической обработки.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Пирожки с влажной начинкой.

Консервирования.

Режим 5: нижний нагрев + конвекция

К работе нижнего нагревательного элемента подключается работа вентилятора.

Благодаря этому, температура воздуха в камере духовки распределяется более равномерно.

Благодаря работе вентилятора готовка в этом режиме происходит значительно быстрее, нежели при опции только с нижним подогревом. Блюда, приготовленные с использованием этих параметров работы прибора, сочные внутри и с красивой румяной корочкой со всех сторон.

Не рекомендуется использовать для готовки высокие формы, так как они могут нарушить конвекцию теплого воздуха над блюдом.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Открытые пироги.

Выпечка из дрожжевого теста.

Режим 6: верхний нагрев

В таком режиме работает только нагревательный элемент, находящийся в верхней части камеры духовки. Прогрев воздуха в камере происходит не интенсивно, так как естественная циркуляция затруднена. Подобную опцию в духовке активируют для поджаривания верха уже почти готового блюда.

Используйте данный режим для обжаривания верха различных блюд, а также для придания румяной сырной или майонезной шапки жульену, мясу по-французски и другим подобным блюдам.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Запеканка.

Пирожное.

Овощи на решетке.

Полента.

Рис.

Лазанья.

Макаронные запеканки.

Овощи с бешамель.

Пудинг.

Клецки.

Режим 7: верхний нагрев + конвекция (Гриль)

Подобный режим помогает продуктам обрести легкую золотистую корочку, при этом равномерно прогревая их внутри. Идеально подходит для жарки на решетке (гриль), решетка входит в комплект, предварительно установив широкий противень внизу печи для стекания жира.

Основные блюда, которые готовятся при таких параметрах работы:

Запеканка.

Мясо.

Рыбы жирных сортов.

Суфле из овощей.

Лазанья.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ВПЕРВЫЕ

Перед подключением изделия к электросети, пожалуйста, убедитесь, что:

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка способны выдержать максимальную мощность электрической печи.
- Электропроводка в вашем доме имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- После установки электрической печи, обеспечивается удобный доступ к розетке или многополюсного размыкателя. Кабель питания идет в комплекте с электрической печью.

- ✓ Перед началом эксплуатации, внимательно прочитайте данную инструкцию.
- ✓ Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.

- ✓ Установите печь на ровную горизонтальную поверхность, достаточно прочную, чтобы выдержать ее вес с продуктами.
- ✓ Убедитесь, что прибор расположен не менее 10 см от других поверхностей, которые могли бы препятствовать циркуляции воздуха.
- ✓ Промойте все аксессуары в горячей мыльной воде или посудомоечной машине.
- ✓ Убедитесь, что печь полностью сухая.
- ✓ **Перед первым использованием рекомендуется прокалить электрическую печь, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Для этого включите пустую печь при максимальной температуре на 30 минут. В это время может появиться специфический запах. Это абсолютно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков заводского производства. Необходимо хорошо проветрить помещение.**

ВНИМАНИЕ! Переносить и удерживать электрическую печь за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу электрической печи!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

1. Установите противень либо решётку в зависимости от того, что Вы собираетесь готовить.
2. Поместите пищу, убедившись, что она не выходит за указанные пределы.
3. Поверните термостат по часовой стрелке до желаемой температуры.
4. Установите регулятор режима работы в нужную позицию.
5. Установите таймер на желаемое время работы.
6. После приготовления при помощи держателя выньте приготовленную пищу из печи, поверните все регуляторы в первоначальную позицию (0) выключите печь из розетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Внимание! Кастрюли, жаропрочные сковороды и алюминиевые лотки всегда устанавливайте на противень и решетки, вставленные в направляющие. При нагревании пищевых продуктов в камере электрической печи образуется пар, как в чайнике. Попадая на стекло дверцы, пар конденсируется с образованием капель воды.

Чтобы уменьшить конденсацию, всегда в течение 10 минут выполняйте предварительный нагрев пустой печи.

После каждого приготовления пищи рекомендуем стереть капли воды с поверхности электрической печи.

Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания сверху установите решетку на более высокий уровень.

Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противня. Эмалированная, темная посуда и имеющая антипригарное покрытие, увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.

Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания / прожаривания продуктов.

Устанавливайте посуду на противень соответствующего размера, чтобы избежать падения продуктов на дно духовки и облегчения его чистки.

Не устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противень непосредственно на дно печи, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена.

ПРИ ВЫПЕКАНИИ:

- Пироги и мучные кондитерские изделия обычно требуют средней температуры (150 ° C - 200 ° C), поэтому необходимо предварительно прогреть духовку в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцы печи, пока не пройдет 3/4 времени выпекания.
- Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 от общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекания. Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки.
- Бисквитное тесто должно с трудом отделяться от ложки. Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.
- Если в то же самое время в печь добавляется несколько противней с пирогами или бисквитами, то между ними нужно оставить свободным один уровень.
- Если в то же самое время в духовой шкаф добавляется два противня с пирогами или бисквитами, то их нужно поменять местами и повернуть другой стороной примерно через 2/3 от общего времени приготовления.

ЖАРКА

- Не жарьте части туш весом менее 1 кг. Куски меньшего размера становятся при жарке слишком сухими.
- Темное мясо, которое должно быть хорошо прожаренным снаружи, но средне или слабо прожаренным внутри, следует жарить при более высокой температуре (200-250°C).
- Для жарки белого мяса, птицы и рыбы нужно, наоборот, более низкая температура (150-180 ° C).
- Если время приготовления небольшое, то ингредиенты для соуса или подливы должны быть добавлены в посуду

для жарки еще в начале. Их также можно добавить в последние полчаса.

- Ростбиф и филе, которые должны оставаться розовыми внутри, следует жарить при повышенной температуре в течение более короткого времени.
- Если Вы готовите мясо прямо на решетке, вставьте на более низкий уровень противень для сбора стекающего сока. Чтобы из мяса не вытек сок, дайте ему постоять не менее 15 минут. Для уменьшения концентрации дыма в печи рекомендуем подлить в посуду для жарки немного воды. Перед подачей на стол блюда его можно держать в печи при минимальной температуре.

ХРАНЕНИЕ И ЧИСТКА

1. Перед чисткой отключите печку от сети и дайте ей остыть.
2. Не погружайте печь в воду. Поверхность можно очищать чистой сухой тряпкой.
3. Если загрязнение все же осталось, рекомендуем использовать неабразивное моющее средство.

ВНИМАНИЕ:

- ✓ Не используйте абразивные моющие средства или острые предметы для чистки печи.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

1. Перед початком експлуатації, уважно прочитайте дану інструкцію. Це вбереже Вас від нещасного випадку.
2. Неправильна експлуатація може нашкодити приладу та Вам.
3. Прилад призначений лише для побутового використання.
4. Переконайтеся, що шнур не затиснений.
5. Вимикайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся або перед чищенням. Вимикайте прилад тримаючись тільки за вилку, а не за шнур.
6. Не занурювати вилку у воду або інші рідини.
7. Не дозволяйте, щоб провід звисав зі столу або торкався гарячих поверхонь.
8. Не використовуйте прилад у випадку ушкодження шнуру або штепселя. У випадку падіння приладу, перевірте справність у фахівця, де при необхідності проведіть поладження.
9. Ніколи не залишайте прилад без догляду під час приготування їжі.
10. При використанні печі, розміщайте її на відстані не менш 10 см з усіх боків від інших поверхонь, щоб не перешкоджати циркуляції повітря.
11. Попередній розігрів електричної печі потрібен тільки в тому випадку, якщо це вказано в рецепті.
12. При тривалому приготуванні можна вимкнути електричну піч приблизно за 10 хвилин до кінця приготування і тим самим заощадити електроенергію, використавши залишкове тепло.
13. Завжди тримайтеся на відстані від електричної печі при відкритті її дверцят під час приготування їжі або по його закінченні, щоб дати можливість вийти надлишкам пара або тепла.
14. Усі аксесуари необхідно правильно вставляти у бокові напрямні.
15. Не очищайте прилад за допомогою металевих губок для чищення.
16. Пожежа може відбутися у випадку, якщо піч у процесі використання покрита займистим матеріалом. Нічого не поміщайте на піч у процесі використання.
17. Особливі запобіжні заходи необхідно вживати, коли Ви використовуєте посуд, виготовлений з будь-якого іншого матеріалу, крім метала й скла.

18. У жодному разі не поміщати в піч предмети з картону, пластику, паперу або що-небудь подібне.
19. Не зберігати будь-які інші аксесуари й вироби, крім рекомендованих виробником, під час, коли піч не використовується.
20. Завжди надягайте захисні рукавиці, коли дістаєте або пересуваєте предмети з гарячої печі.
21. **Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник внаслідок порушення правил експлуатації або використання його не за призначенням.**

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

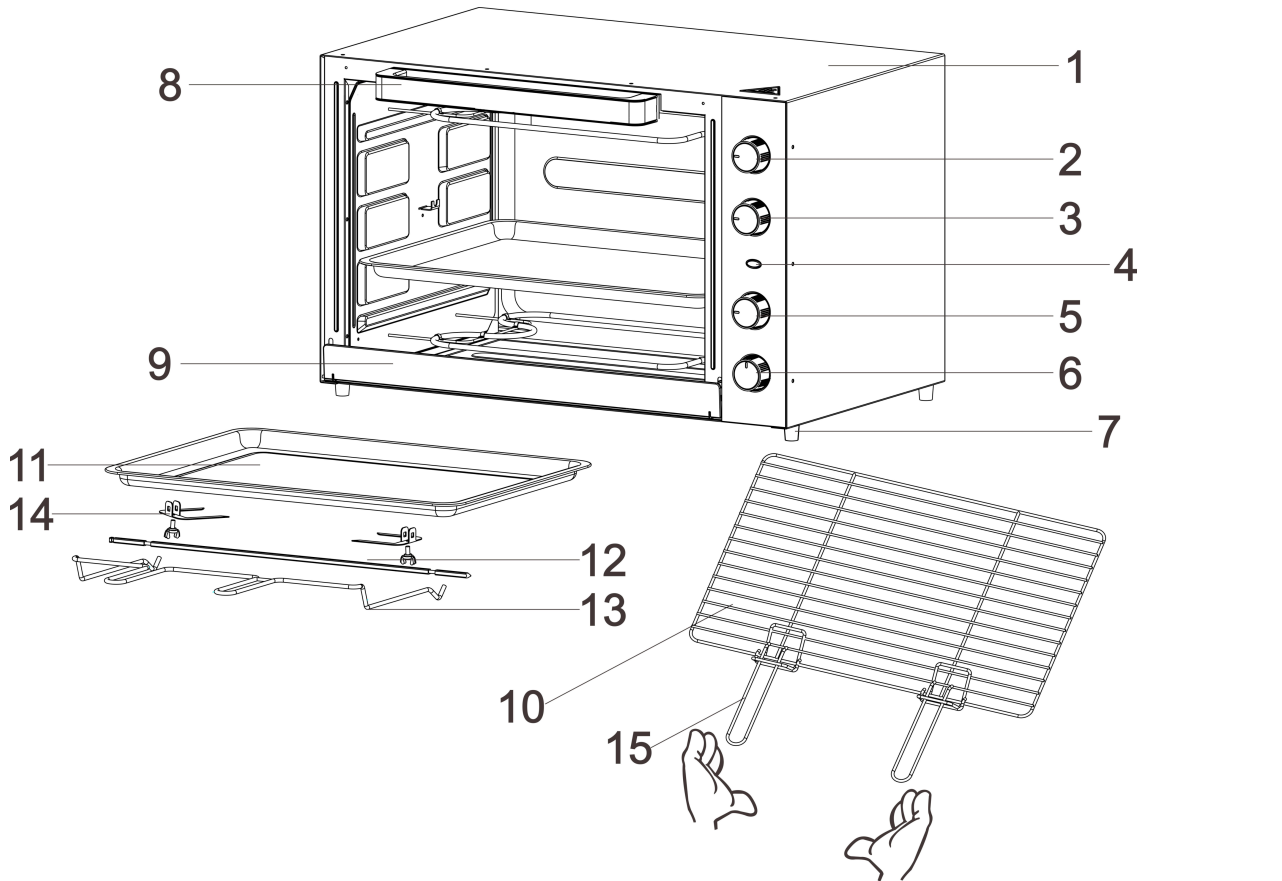
- Якщо електрична піч була пошкоджена при транспортуванні, не підключайте її.
- Ремонт повинен проводитися тільки кваліфікованим технічним персоналом. Ремонт, що виконується людьми, що не мають необхідної кваліфікації, може призвести до небезпеки для Вас та інших людей.
- Якщо Ваша електрична піч потребує ремонту, зв'яжіться з сервісним центром ASTOR або з Вашим дилером.
- Заміна кабелю повинна проводитися тільки кваліфікованим фахівцем.
- Якщо електричний кабель має пошкодження, його необхідно замінити.
- Не допускайте дотику електричних виводів або кабелів до електричної печі.
- Електрична піч повинна підключатися до мережі змінного струму за допомогою відповідного автоматичного вимикача або запобіжника. Ніколи не використовуйте перехідні штепсельні колодки, адаптери або подовжувачі.
- При проведенні ремонту або чищення електроживлення виробу повинно бути вимкнене.
- Будьте обережні при включенні електроприладів в розетку, які розташовані поруч з електричною піччю.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

- Відкриваючи дверцята електричної печі під час і після закінчення приготування їжі прийміть заходи безпеки, щоб не обшпаритися потоком гарячого повітря, що виходить з камери.
- Ця електрична піч призначена тільки для приготування їжі в домашніх умовах.
- Під час використання внутрішні поверхні стають гарячими і можуть викликати опіки. Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь електричної печі до тих пір, поки вони не охолонуть.
- Ніколи не зберігайте займісті матеріали в електричній печі.
- Поверхні електричної печі стають гарячими під час її роботи з високою температурою і залишаються гарячими протягом тривалого періоду часу.
- Будьте обережні при приготуванні страв, що містять алкоголь, він може випаровуватися при високих температурах. Ці пари можуть спалахнути при контакті з гарячими елементами електричної печі.
- Для Вашої безпеки не використовуйте пристрої, що використовують струмінь води або пари високого тиску для очищення.
- При використанні електричної печі діти повинні перебувати на безпечній відстані.
- Заморожені страви, такі як піца, необхідно готувати на великій решітці для гриля. При використанні піддону для випікання, може відбутися його деформація через велику різницю температур.
- Не наливайте воду на дно духовки, коли вона гаряча. Це може викликати пошкодження емальованої поверхні.
- Під час приготування їжі дверцята електричної печі повинні бути закриті.
- Не кладіть ніякі предмети на дно електричної печі і не покривайте ніякі ділянки електричної печі алюмінієвою фольгою під час приготування їжі. Це може привести до пошкодження емальованої поверхні і псування продуктів, які готуються, через сильну концентрацію тепла.
- Фруктові соки можуть залишити плями, які не змиються з алюмінієвих поверхонь електричної печі.
- Не розміщуйте посуд на відкриті дверцята електричної печі.
- Цей виріб не призначений для використання малолітніми дітьми або пристарілими без відповідного спостереження з боку дорослих для того, щоб забезпечити використання ними приладу безпечним чином.
- Батьки повинні стежити за тим, щоб діти не гралися з електричною піччю.

- Внесення будь-яких змін в конструкцію або технічні характеристики даного приладу - небезпечно для життя.

ОПИС



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Корпус | 8. Ручка і верхня панель дверцят |
| 2. Регулятор температури верхнього нагрівального елемента | 9. Нижня панель дверцят |
| 3. Перемикач режимів роботи (OFF / конвекція / рожен / рожен і конвекція) | 10. Решітка для гриля |
| 4. Лампочка індикатор роботи | 11. Деко |
| 5. Регулятор температури нижнього нагрівального елемента | 12. Рожен / кріплення |
| 6. Таймер | 13. Ручка рожена |
| 7. Ніжки | 14. Вилки рожена |
| | 15. Ручки для гриля і деко (2 шт) |

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

- ✓ Служить для установки рабочей температуры.
- ✓ Дозволяє регулювати температуру в межах 100-250°C.
- ✓ Окремо можна регулювати температуру верхнього і нижнього нагрівального елемента.

ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ РОБОТИ

1. OFF
2. Конвекція
3. Рожен
4. Рожен та конвекція

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- ✓ Переконаєтеся, що прилад розташований не менше 10 см від інших поверхонь, які могли б перешкоджати циркуляції повітря.
- ✓ Переконаєтеся, що піч повністю суха.

ТАЙМЕР

Служить для установки тривалості приготування в межах 60 хвилин.

КОНВЕКЦІЯ

Дана електрична піч оснащена функцією конвекції. Конвекція – це режим нагріву печі, при якій повітря за рахунок роботи вентилятора постійно циркулює по всьому простору печі. Цей процес і дозволяє страві рівномірно пропектися з усіх боків, виключивши ситуацію,

коли одна частина вашого кулінарного творіння залишилася сирюю, а інша навпаки – підгоріла.

Ще одна перевага електричної печі з функцією конвекції - це можливість, за рахунок постійної циркуляції гарячого повітря по всьому простору, задіяти при приготуванні відразу декілька рівнів і одночасно готувати декілька страв, не турбуючись, що щось недопечеться або підгорить. Крім того, конвекція дозволяє швидше нагрівати піч до бажаної температури, за рахунок чого скорочується час приготування страв. Все це заощадить Ваш дорогоцінний час і дозволить Вам максимально ефективно витратити електрику.

РОЖЕН

Перш ніж вмикати даний режим необхідно провести такі підготовчі операції:

- Вставте на нижній рівень електричної печі деко (піддон) для збору жиру з невеликою кількістю води;
- Насадіть курку, шматок м'яса або будь-який інший продукт, який можна готувати на рожні, і закріпіть його двома вилками рожна;
- Встановіть рожен, вставивши його гострий кінець в спеціальний отвір моторчика на стінці електричної печі;

Всі підготовчі операції виконані і, можна вмикати рожен, встановивши перемикач режимів роботи у відповідне положення.

Готувати їжу в цьому режимі можна з використанням верхнього нагрівального елемента, верхнього та нижнього одночасно, а також умикаючи функцію конвекції.

Оберіть необхідну температуру та необхідні нагрівальні елементи, встановіть таймер, перемикач режиму роботи встановіть в положення РОЖЕН чи РОЖЕН+КОНВЕКЦІЯ.

Дістаньте приготовану страву з електричної печі використовуючи ручку рожна.

РЕЖИМИ НАГРІВУ

Режим 1: нижній + верхній нагрів

Кожна електрична піч ASTOR має такий режим роботи. Називатися він може по-різному: статичний, традиційний, класичний нагрів. Знизу і зверху камери включаються і одночасно працюють два нагрівальних елемента. Виділяється тепло, що створює ефект природної конвекції.

Підрум'янити страви при такому випіканні не складе особливих труднощів, але щоб тісто добре пропеклося знизу, необхідно встановити деко не по центру, а на рівень нижче.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Пісочна випічка.

Здоба і хліб.

Різне печиво, бісквіт і тістечка.

Фаршировані овочі.

Свинячі реберця.

М'ясо птиці.

Печеня.

Пісна яловичина.

Рибні запіканки і риба.

Режим 2: інтенсивний нижній нагрів + верхній нагрів

Подібний режим роботи електричної печі являє собою різновид класичного режиму. Відрізняється він більш високою температурою в нижній частині камери. Використовують цю опцію для готування страв, які вимагають швидкого обжарювання знизу. Такий режим відмінно підходить для готування в формах, які погано проводять тепло, наприклад,

алюмінієві або скляні посудини. Щоб страви не підгорали, додавайте в них воду. Їжа буде готуватися швидше, так як знизу надходить хороший жар, а зверху повітря нехолодне. В результаті, страва нудиться з усіх боків і готується максимально рівномірно.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи

Різноманітні страви в горщиках.

Режим 3: нижній нагрів + верхній нагрів + конвекція

Робота з подібними параметрами полягає у співпраці двох нагрівальних елементів (нижнього і верхнього) і вентилятора, встановленого на задній стінці. При подібній взаємодії потоки гарячого повітря стрімко поширюються по всій камері печі, забезпечуючи рівномірну температуру в усьому її просторі.

Завдяки постійному руху прогрітого повітря, нагрівання продуктів відбувається з усіх боків швидше, що зменшує час готування страви. Це, в свою чергу, робить їжу соковитою. Дана модель дозволяє в такому режимі готувати одночасно два-три страви на різних рівнях камери.

Вибирайте для випікання середню рейку. Подібним чином будуть використані всі переваги циркуляції гарячих потоків повітря. Іноді необхідно знизити звичну для готування конкретної страви температуру, аби її не підсушити.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Смажений рулет.

Торти.

Свинячі ніжки.

Запіканки.

Печеня.

Пудинги.

Режим 4: нижній нагрів

При такій роботі духовки можна вмикати тільки нижній нагрівальний елемент. Час приготування страв є більш тривалим, ніж у разі використання вже описаних вище режимів. Процес приготування є досить трудомістким, тому що господині необхідно буде постійно стежити за стравою, періодично перевертати її, змінювати рівень дека.

Подібний режим зручно використовувати тільки для готування випічки, яка вимагає тривалої термічної обробки.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Пиріжки з вологою начинкою.

Консервування.

Режим 5: нижній нагрів + конвекція

До роботи нижнього нагрівального елемента підключається робота вентилятора. Завдяки цьому, температура повітря в камері духовки розподіляється більш рівномірно.

Завдяки роботі вентилятора приготування в цьому режимі відбувається значно швидше, ніж при опції тільки з нижнім підігрівом. Страви, приготовані з використанням цих параметрів роботи приладу, соковиті всередині і з красивою рум'яною скоринкою з усіх боків.

Не рекомендується використовувати для готування високі форми, так як вони можуть порушити конвекцію теплого повітря над стравою.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Відкриті пироги.

Випічка з дріжджового тіста.

Режим 6: верхній нагрів

В такому режимі працює тільки нагрівальний елемент, що знаходиться у верхній частині камери духовки. Прогрів повітря в камері відбувається не інтенсивно, так як природна

циркуляція повільна. Подібну опцію в духовці використовують для підсмажування верху вже майже готової страви.

Використовуйте цей режим для обсмажування верху різних страв, а також для додання рум'яної сирної або майонезній шапки Жульєна, м'яса по-французьки і іншим подібним стравам.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Запіканка.

Тістечко.

Овочі на решітці.

Полента.

Лазанья.

Макаронні запіканки.

Овочі з бешамель.

Пудинги.

Галушки.

Режим 7: верхній нагрів + конвекція (Гриль)

Подібний режим допомагає продуктам здобути легку золотисту скориночку, при цьому рівномірно прогріваючи їх усередині. Ідеально підходить для смаження на решітці (гриль), решітка входить в комплект, попередньо встановивши широке деко внизу печі для стікання жиру.

Основні страви, які готуються при таких параметрах роботи:

Запіканка.

М'ясо.

Риби жирних сортів.

Суфле з овочів.

Лазанья.

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ ВПЕРШЕ

- ✓ До підключення виробу до електромережі, будь ласка, переконайтеся, що:
 - Головний запобіжник і домашня електропроводка здатні витримати максимальну потужність електричної печі.
 - Електропроводка у вашому будинку має ефективне заземлення, відповідне діючим нормам і правилам.
 - Після установки електричної печі забезпечується зручний доступ до розетки або багатополюсного розмикача. Кабель живлення (без вилки) йде в комплекті з електричною піччю.

- ✓ Перед початком експлуатації, уважно прочитайте дану інструкцію.
- ✓ Переконайтеся, що усередині печі немає пакувального матеріалу.
- ✓ Встановіть піч на рівну горизонтальну поверхню, досить міцну, щоб витримала її вагу з продуктами.
- ✓ Переконайтеся, що прилад розташований не менше 10 см від інших поверхонь, які могли б перешкоджати циркуляції повітря.
- ✓ Промийте всі аксесуари в гарячій мильній воді або посудомийній машині.
- ✓ Переконайтеся, що піч повністю суха.
- ✓ **Перед першим використанням рекомендується прожарити електричну піч, щоб видалити всі виробничі забруднення і захисні покриття. Для цього включіть порожню піч при максимальній температурі на 30 хвилин.**
У цей час може з'явитися специфічний запах. Це абсолютно нормальне явище. Воно викликане згорянням залишків заводського виробництва. Необхідно добре провітрити приміщення.

УВАГА! Переносити і утримувати електричну піч за ручку дверцят забороняється. Ручка дверцят не розрахована на вагу приладу, може зламатися і пошкодити дверцята електричної печі!

ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ

1. Встановить деко або решітку залежно від того, що Ви збираєтесь готувати.
2. Помістіть їжу, переконавшись, що вона не виходить за вказані межі.
3. Оберніть термостат за годинниковою стрілкою до бажаної температури.
4. Встановіть регулятор режиму роботи в потрібну позицію.
5. Встановіть таймер на бажаний час роботи.
6. Після приготування за допомогою тримача вийміть приготовану їжу з печі, оберніть всіх регулювальників в первинну позицію (0) вимкнете піч з розетки.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ЕЛЕКТРИЧНІЙ ПІЧІ

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Увага! Каструлі, жароміцні сковороди і алюмінієві лотки завжди встановлюйте на деко та решітки, вставлені в напрямні. При нагріванні харчових продуктів в камері електричної печі утворюється пар, як у чайнику. Потрапляючи на скло дверцят, пар конденсується з утворенням крапель води.

Щоб зменшити конденсацію, завжди протягом 10 хвилин виконуйте попередній нагрів порожньої печі.

Після кожного приготування їжі рекомендуємо стерти краплі води з поверхонь електричної печі.

Середній рівень забезпечує найкращий розподіл тепла. Для збільшення пропікання низу встановіть решітку на нижчий рівень. Для збільшення пропікання зверху встановіть решітку на більш високий рівень.

Ступінь рум'янцю низу продукту залежить від матеріалу і покриття дека. Емальований, темний посуд, що має антипригарне покриття, збільшує ступінь пропікання низу продуктів, в той час як блискучий алюмінієвий або полірований посуд зменшує її, оскільки відбиває тепло.

Завжди встановлюйте посуд по центру решіток для забезпечення рівномірного пропікання / прожарювання продуктів.

Встановлюйте посуд на деко відповідного розміру, щоб уникнути падіння продуктів на дно духовки і полегшення його чистки.

Не встановлюйте тарілки, форми для випічки або деко безпосередньо на дно печі, оскільки воно сильно нагрівається і посуд може бути пошкоджений.

ПРИ ВИПІКАННІ:

- Пирого і борошняні кондитерські вироби зазвичай вимагають середньої температури (150°C - 200°C), тому необхідно попередньо прогріти духову шафу протягом приблизно 10 хвилин.
- Не відкривайте дверцята печі, поки не пройде 3/4 часу випікання.
- Печиво з пісочного тіста випікається в знімних формах або на деці протягом 2/3 від загального часу приготування, а потім накладається верхній шар, перед тим як закінчувати випікання. Подальший час випікання залежить від виду та кількості верхнього шару або начинки.
- Бісквітне тісто має насилу відділятися від ложки. Час випікання може бути збільшено (хоча і необов'язково) при надмірній кількості рідини.
- Якщо в той же самий час в духову шафу додається кілька деко з пирогами або бісквітами, то між ними потрібно залишити вільним один рівень.
- Якщо в той же самий час в піч додається два деко з пирогами або бісквітами, то їх потрібно поміняти місцями і повернути іншою стороною приблизно через 2/3 від загального часу приготування.

СМАЖЕННЯ

- Не смажте частини туш вагою менше 1 кг. Шматки меншого розміру стають при смаженні занадто сухими.
- Темне м'ясо, яке має бути добре просмаженим зовні, але середньо або слабо просмаженим всередині, слід смажити при більш високій температурі (200-250 ° C).

- Для смаження білого м'яса, птиці та риби потрібно, навпаки, більш низька температура (150-180 ° C).
- Якщо час приготування невеликий, то інгредієнти для соусу або підливи повинні бути додані в посуд для смаження ще на початку. Їх також можна додати в останні півгодини.
- Ростбіф та філе, які повинні залишатися рожевими всередині, слід смажити при підвищеній температурі протягом більш короткого часу.
- Якщо Ви готуєте м'ясо прямо на решітці , вставте на більш низький рівень деко для збору стікаючого соку. Щоб з м'яса не витік сік, дайте йому постояти не менше 15 хвилин. Для зменшення концентрації диму в печі рекомендуємо підлити в посуд для смаження трохи води. Перед подачею на стіл страви його можна тримати в печі при мінімальній температурі.

ЗБЕРІГАННЯ Й ЧИЩЕННЯ

1. Перед чищенням відключіть піч від мережі й дайте їй охолонути.
2. Не занурюйте піч у воду. Поверхню печі можна очищати чистою сухою ганчіркою.
3. Якщо забруднення все-таки зосталося, рекомендуємо використовувати неабразивний миючий засіб.

УВАГА:

- ✓ Не використовуйте абразивні миючі засоби або гострі предмети для чищення печі.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЕЧИ

ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Для приготовления Вам потребуется: 2 яйца, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ст. ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

Яйца взбить, развести молоком, постепенно добавить муку, не допуская появления комочков, посолить, добавить промытый изюм и измельченные орехи, сахар и мускатный орех. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку. Запекать в течение 8-10 мин при температуре 180°C.

БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ СЫРА И ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Для приготовления Вам потребуется: 8 ломтиков белого хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин при температуре 160-180°C. Перед подачей на стол посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки. Подать горячими.

БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

Для приготовления Вам потребуется: 8 ломтиков белого хлеба, 200 г творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 г сливочного масла (маргарина), соль по вкусу. Творог смешать с яйцом и сметаной, добавить тмин, соль.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом или маргарином, сверху положить творожную массу. Запекать в течение 4-5 мин при температуре 160°C.

ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

Для приготовления Вам потребуется: 4 ломтика черного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Черный хлеб натереть чесноком, посолить, поместить в духовку. Запекать в течение 1-2 мин при температуре 220°C.

ГРЕНКИ ПО-РОТТЕРДАМСКИ

Для приготовления Вам потребуется: 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, 100 г ветчины, 4 ломтика твердого сыра, 2 помидора, 4 пера зеленого лука, по 4 веточки петрушки и укропа, красный перец по вкусу.

Хлеб в течение 1-2 мин подсушить в электрической духовке при температуре 180°C. Ломтики хлеба намазать маслом и горчицей, на каждый положить по кусочку ветчины, сыра и половинке помидора. Запекать в духовке 2-3 мин при температуре 180°C. Готовые гренки сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.

ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для приготовления Вам потребуется: 500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассерованную муку, все тщательно перемешать и выложить в формочки-кокотницы. Взбить яйца с солью, смешать их со сметаной, полученной смесью залить грибы. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 180°C.

«МЯСНЫЕ» КАБАЧКИ

Для приготовления Вам потребуется: Кабачок - 1 шт., мясной фарш (со специями по вкусу) - 150-200 г.

Нарежьте кабачок дольками, выложите на дольки фарш, запекайте в течение 10–15 мин при температуре 180°C.

ВЕТЧИНА В ФОРМОЧКАХ

Для приготовления Вам потребуется: 400 г тушеной ветчины, 8 ст. ложек томатной пасты, 8 ст. ложек молотых сухарей, 4 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 4 ломтика сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ветчину нарезать брусочками, смешать с яичными желтками, сметаной, зеленью, сухарями, томатной пастой, посолить. Ввести в смесь взбитые в густую пену яичные белки. Полученную массу выложить в 4 смазанных маслом формочки. Переложить ломтиками сыра, полить сметаной или растопленным маслом. Выпекать в течение 10-15 мин при температуре 180°C. Подать в формочках, поставив их на мелкие тарелки. Отдельно подать салат из свежих овощей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОСИСКАМИ

Для приготовления Вам потребуется: 200 г цветной капусты, 400 г сосисок, 4 яйца, 100 г слив. масла, 1 стакан молока, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Из 2 ст. ложек масла, муки и молока приготовить густой белый соус. В охлажденный соус ввести яичные желтки, отваренные розетки цветной капусты, затем взбитые в густую пену белки, посолить. Полученную массу положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать сухарями, сверху разложить кусочки масла. Запекать в течение

10-15 мин при температуре 180°C. Подать с отваренными и политыми растопленным маслом сосисками.

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления Вам потребуется: 1 большой баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т.д.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 г натертого твердого сыра, 3 ст. ложки крошек белого хлеба, соль по вкусу.

Нарезать баклажан поперек на 8 кусков толщиной 1 см, разложить на доске в один ряд и густо посыпать солью. Оставить на 20 мин, после чего промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Разогреть духовку до 210°C. Смазать противень растительным маслом, положить на него 4 куса баклажана и смазать их маслом, на каждый сверху положить размятый вилкой сыр, кружок помидора и листик базилика, затем накрыть еще одним ломтиком баклажана. Слегка смазать верх маслом, посыпать смесью тертого сыра и хлебных крошек. Запекать в течение 20 мин при температуре 210°C.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Для приготовления Вам потребуется: 3-4 средние картофелины, 150 г жирных сливок, 2-3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, тертый сыр.

Очищенный сырой картофель, нарезанный тонкими кружочками, выложить вместе с сыром в форму для запекания: слой сыра, слой картофеля, снова слой сыра, и т.д. В отдельную кастрюлю вылить сливки, добавить в них тертый чеснок, соль, специи и довести всё до кипения. Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать около 15 минут до готовности и образования румяной корочки. 16

ЯБЛОКИ МЕДОВЫЕ

Для приготовления Вам потребуется: 4 крупных яблока, 1 ч. ложка изюма, 1 ч. ложка очищенных орехов, 2 ч ложки меда, 1 стакан яблочного сока, 2 ст. ложки сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, заполнить смесью изюма, орехов, меда, посыпать корицей, положить в форму, смазанную маслом. Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек масла, поместить в электрическую духовку. Запекать в течение 8-19 мин при температуре 180°C. Запеченные яблоки подавать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ДЖЕМОМ

Для приготовления Вам потребуется: 8 яблок, 1 стакан густого джема, 8 ч. ложек сливочного масла, 8 ч. ложек натертых сухарей или орехов, корица по вкусу.

В яблоках вырезать сердцевину, углубление заполнить сухарями или орехами, прожаренными в масле и смешанными с джемом и корицей. Подготовленные яблоки выложить на противень, покрытый фольгой, и поместить в духовку. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 160°C.

МИНИ-ОМЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Для приготовления Вам потребуется: 4 яйца, 1 отварной картофель, 50 гр. бекона, 1 сладкий перец, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Взбить яйца в блендере или венчиком, добавить остальные ингредиенты и еще раз немного взбить. Формы для маффинов (или любые другие, при годные для духовки) смазать маслом, залить в них массу. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 180°C.

КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Для приготовления Вам потребуется: деревянные мини-шампурики (шпажки), куриные грудки - 2-3 шт., 1-2 стакана кефира, 1 большая репчатая луковица, помидоры "черри", 1 сладкий красный, а лучше желтый перец, соль, черный перец горошком, растительное масло.

С куриных грудок снять кожу, нарезать мясо небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Переложить куриное мясо в кастрюлю или ёмкость, в которой мясо будет мариноваться, добавить лук, соль, перец горошком и кефир. Перемешать и убрать на несколько часов. Про- маринованное мясо нанизать на деревянные шпажки, чередуя с помидорами и нарезанным кусочками сладким перцем. Решетку, смазанную растительным маслом, положить на противень. На решетку плотно друг к другу уложить шпажки с мясом, полить оставшимся маринадом и запечь при температуре 220°C до готовности в течение 20-25 минут.

ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется: 500 гр. филе лосося, 2 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, 1/2 ст. сухого белого вина, 50 г чёрных маслин без косточек, петрушка, специи и соль по вкусу.

Филе лосося поместить в посуду для запекания, добавив мелко нарезанный лук и петрушку, полить оливковым маслом и сухим белым вином, сверху посыпать нарезанными маслинами и специями. Запекать в течение 30 мин при температуре 200°C. В течение приготовления периодически поливать соусом.

БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА

Для приготовления Вам потребуется: 4 круглые или продолговатые черствые булочки, 200 г шпината, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г шпика, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

С черствых булочек стереть на терке верхнюю корочку, отрезать шапочку, вынуть мякиш, внутренние стенки смазать маслом. Шпинат тушить с маслом, добавить мускатный орех и соль. В середину каждой булочки положить по 1 ст. ложке массы шпината и осторожно влить сырое яйцо. Вместо целого яйца можно влить взбитые яйца, сверху положить ломтик шпика. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 160°C. Готовые булочки подать к бульону.

ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Для приготовления Вам потребуется: 12 ломтиков черствого хлеба, 2 ч. ложки маргарина, 200 г репчатого лука, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу, мука, зелень.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, острый запах лука устранить, ошпарив его кипятком. Лук поджарить на маргарине до золотистого цвета, подлить 2-3 ст. ложки воды, добавить хлеб и тушить 8-10 мин. Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить со взбитым яйцом, поставить на огонь и довести до загустения (2-3 мин), постоянно помешивая. Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром. Поместить в электрическую духовку на 6-8 мин при температуре 190°C. Подать горячими, украсив зеленью.

ПИТА ЭКОНОМНАЯ

Для приготовления Вам потребуется: 2 небольших хлебца питу, 1 банка рыбных консервов в томате, 100 г натертого сыра, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа.

Содержимое банки тщательно перемешать, полученной массой намазать питу, посыпать тертым сыром и укропом. Запекать в течение 3 мин при температуре 180°C. Готовую питу нарезать треугольниками

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

№ п/п	Города в которых есть СЦ Astor	Название СЦ	Адрес	Контактные телефоны
1	Белгород-Днестровский	Техно Мастер	ул. Московская, 27	(04849) 601 05
2	Белая Церковь	«Эликон»	бу-р 50 Победы 52	(04563) 64 233, (04563) 82 900
3	Бердичев	Евросервис	ул. Ленина, 57	(0441) 434 06 36, (067) 336 97 39
4	Винница	«Альпари»	ул. Космонавтов 49	(0432) 52 35 09
5	Днепр	ЧП Черненко	ул. Петровского,49	(0562) 52 20 66, (063) 615 15 98
6	Житомир	Тандем - сервис	ул. Львовская, 8	(0412) 47-15-68; 067-411-58-12
7	Запорожье	Техника и Сервис	ул. Верхняя, 6	(061) 218 74 31, 212 31 88
8	Ивано-Франковск	Компания М-Стаил	ул. Независимости, 179-б	(0342) 72 27 22, (0342) 77 33 22
9	Каменец-Подольский	СПД Бойко	Суворова 17	(067) 347 80 43
10	Каменское	СЦ Росток	пр. Свободы,66	(0569) 53 54 80; (067) 363 29 29; (073) 133 99 49
11	Киев	ТелКом, ЧП Лепеха И.О	ул. Ялтинская, 24/23	(044) 576 46 16
12	Крапивницкий	Техномир	ул. Васнецова, 8	(0522) 36 10 14, 27 01 77
13	Кременчуг	Эко Сан	вул. Радянська, 44, оф. 2	(053) 663 91 92
14	Кривой Рог	«110 микрон»	ул. 23-лютото, 22	(056) 443 04 03, (056) 443 04 03, (097) 212 24 44
15	Луцк	Сервісний центр Restore	ул. Кафедральная, 25	(098) 472 46 36, (066) 98 36 56, (0332) 72 72 46
16	Львов	СЦ Шанс	ул. Владимира Великого, 2	(032) 247 14 99
17	Мариуполь	Реал-Сервис	пр-т Metallургов, 227	(0629) 47 30 00, (098) 312 26 28
18	Николаев	Закон Ома	ул. Космонавтов, 81/16, оф.326	(0512) 72 52 32
19	Никополь	Мастер Сервис	ул. Кооперативная, 5	(050) 360 38 83
20	Новая Коховка	"Сервис Плюс"Чайка С.В	вул. Французкая, 2-Л	(066) 119 05 86, (095) 204 63 59
21	Новомосковск	сц "НБО Сервис"	ул Сучкова,54	(050) 481 58 71, (097) 075 85 68
22	Одесса	Аврора	ул. Дальницкая, 46	(0482) 32 63 03
23	Одесса	СПД Федченко	ул. Филатова, 11	(048) 700 07 69
24	Полтава	Промэлектроника	ул. Красноармейская, 11/13	(066) 731 98 52
25	Ровно	ЧП Микитюк	ул. Орлова,2	(0362) 45 00 42
26	Тернополь	СЭМ	ул. Чалдаева, 2	(0352) 26 30 13, (067) 357 63 78
27	Сумы	Эльф	вул. Петропавлівська, 86/1	(0542) 65 03 40
28	Ужгород	Миллениум	ул. Гагарина, 101	(0312) 661-297
29	Умань	Электрон-Сервис	ул. Успенская,1/24	(04744) 466 14, (04744) 461 34, (067) 470 39 57
30	Харков	ООО Техническая Компания «НЕО»	ул. Коцарская, 43	(057) 763 09 12
31	Херсон	СЦ Радио	ул. Рабочая, 66	(096) 540 09 24, (0552) 48 57 77
32	Херсон	СЦ Интер-Сервис	пр-т 200-летия Херсона,9	(050) 49 46 043, (095) 220 23 03
33	Хмельницкий	Тритон Побут Сервіс ТОВ	вул. Курчатова, 18	(0382) 78 37 73
34	Черкаcсы	ЧП «РТЦС»	ул. Добровольского 1	(0472) 38 37 90, (0472) 38 36 90
35	Чернигов	СЦ Укрсервис	ул. Инструментальная 6	0462-97-06-00; 063-337-98-63
36	Черновцы	Сервис	ул. Главная, 265 А	(050) 197 82 13
37	Черновцы	Электросервис СПД Блошко	ул. Лукьяна Кобылицы, д. 76	тел. 0372-554869, 050-4345529, 096-0665622.
38	Шепетовка	Рубикон СЦ	ул. Некрасова,3	(038) 424 00 17