

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ NORDFROST



NORDFROST

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 гр. сливочного масла, 100 гр. 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 гр. творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 гр. 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 гр. 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 гр. 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 гр.

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 гр. 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 гр. цветной капусты, 400 гр. сосисок, 4 яйца, 100 гр. слив. масла, 1 ст. 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 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 гр. мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т.д.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 гр. 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 куска 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 гр. 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 мин. до готовности и образования румяной корочки.



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, пригодные 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 перец (лучше желтый), 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. Промаринованное 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 мин.



ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

500 гр. филе лосося, 2 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, ½ ст. сухого белого вина, 50 гр. 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 гр. шпината, 50 гр. 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 гр. репчатого лука, 50 гр. 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 гр. 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.

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Выражаем благодарность за Ваш выбор и, при соблюдении правил эксплуатации, гарантируем высокое качество и безупречное функционирование холодильников NORDFROST. Данное изделие представляет собой технически сложный товар. При бережном и внимательном отношении он будет надёжно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых. В течение всего срока службы следите за сохранностью идентификационной наклейки с обозначением наименования модели.

Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (гарантийный талон, товарный и кассовый чеки, накладные, Руководства пользователя и иные документы).

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства пользователя и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством пользователя.

Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие

скачков или несоответствия напряжения электросети.

- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

Компания-производитель оставляет за собой право, без предварительно уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ NORDFROST, ОБРАЩАЙТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

При обращении в сервисный центр, пожалуйста, сообщите:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.
6. Удобную дату для визита специалиста.

Срок службы

Срок службы изделий NORDFROST составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия.

Гарантия

Гарантийный срок – 1 (один) год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трех) лет от даты производства. Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

Изготовлено в Китае

Manufacturer: FOSHAN GENZHUO ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.

ADDRESS: D-21-1 Promoter Region, Shunde Western Ecology Industrial Zone, Hailing Village, Xingtan Town, Shunde District, Foshan, Guangdong, China

Изготовитель: Фошань Генжу Электрик Эплайенсиз Ко., ЛТД.

АДРЕС: Д-21, Первый Промоутэр Риджн, Шунде Вэстерн Экологджи Индастриал Зоун, Холлинг Виладж, Синтан таун, Шунде дистрикт, Фошань, Гуандун, Китай

Импортер / Importer:

ООО «Диорит-Технис» / LLC «Diorit-Tekhnis»

АДРЕС: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

ADDRESS: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.

Тел. / Tel: +7 (86365) 4-05-05, www.nordfrost.ru



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

Купон №1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон №3

Модель № _____

Серийный номер: _____

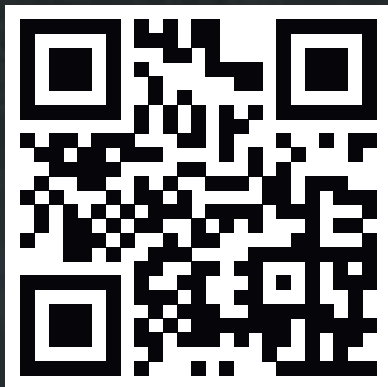
Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Официальный сайт NORDFROST — www.nordfrost.ru



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



В них Вы можете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда NORDFROST, найти интересующую информацию по технике, посмотреть видеообзоры на понравившийся товар, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!