

NORD

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	10
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	11
ЧИСТКА И УХОД	12
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	13
РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ NORD	16
УТИЛИЗАЦИЯ	23
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	24
СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ NORD	25
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	26

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим за выбор нашей продукции! Мы уверены, что вы будете использовать нашу технику с удовольствием. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности данного руководства. Обязательно передайте его вместе с техникой, если она перейдет к другому пользователю.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с настоящим руководством по эксплуатации и мерами безопасности.

Производитель и импортёр не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с руководством должным образом. Если вы столкнулись с неправильной работой изделия, обратитесь к разделу **«ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ»**. Если информации в данном разделе недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста по федеральному номеру **8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)**.

Если руководство было утеряно или испорчено, вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться с документом на официальном сайте **www.nord.ru**.

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель техники, продуктовый номер и серийный номер. Данная информация находится на технической этикетке изделия.

В целях повышения качества наша бытовая техника постоянно совершенствуется: улучшаются характеристики изделий, обновляется дизайн. В связи с этим изображения и технические характеристики в данном руководстве могут незначительно отличаться от приобретённой вами модели. Значения, указанные на изделии или печатных материалах, поставляемых вместе с оборудованием, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования техники.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	R 300 W	RC 300 B	R 370 B	RC 350 B/W/Y/R	RC 450 B/W/Y	RC 450 ZB pizza	RC 450 ZR pizza	R 480 B	RC 600 B	RC 600 Y	RC 600 YR
Объём, л	30		37	35	45			48	60		
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1 500		1 600	1 600	2 000			2 200			
Диапазон номинальных напряжений / номинальная частота, В/Гц	220-240 / 50										
Внутренняя подсветка	есть										
Гриль	есть										
Конвекция	нет	есть	нет	есть				нет	есть		
Таймер, мин.	0-120										
Температурный режим, °С	100-250										
Цвет	белый	чёрный	чёрный/белый/бежевый/бордовый	чёрный/белый/бежевый	чёрный	бордовый	чёрный		бежевый	бежевый ретро	
Род тока	переменный										
Время разогрева до рабочей температуры, мин.	10										
Внутреннее покрытие духовки	оцинкованная сталь					антипригарное		оцинкованная сталь			
Теплоизоляция корпуса	нет					есть		нет			
Длина сетевого шнура, м	0,9										
Внутренние размеры духовки (Ш×Г×В), мм	340×300×240		377×315×275	377×315×275	406×351×310	406×351×310		406×351×310	440×425×325		
Размер духовки без упаковки (Ш×Г×В), мм	475×365×292		518×380×329	518×380×329	561×425×369	549×408×377		561×425×369	583×492×395		
Размер духовки в упаковке (Ш×Г×В), мм	511×379×344		560×407×383	560×407×383	585×440×422	583×435×422		585×440×422	632×524×445		
Вес нетто, кг	6,1		7,8	7,8	9	9,6		9	11,51		
Вес брутто, кг	7,6		9	9	10,5	11,1		10,5	13,51		

Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т. д., носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

⚠ ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации до использования данного прибора и сохраните её для дальнейшего пользования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов важно соблюдать следующие меры предосторожности:

1. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
2. Не оставляйте работающую технику без присмотра, если рядом находятся дети.
3. Не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть прибора в воду или другие жидкости.
4. Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
5. Не используйте прибор с повреждённым шнуром питания, штепселем или с другими дефектами. В случае появления какой-либо неисправности не пытайтесь починить технику самостоятельно. Обратитесь за помощью в сервисный центр.
6. Не ставьте духовку на горячую поверхность газовой плиты и вблизи раскалённых предметов.
7. Во время работы прибора необходимо, чтобы в радиусе как минимум 10 см от него было свободное пространство для обеспечения необходимой циркуляции воздуха.
8. Вынимайте вилку из розетки после использования и перед чисткой техники. Позвольте ей остыть перед установкой/снятием компонентов, а также перед очисткой.
9. Чтобы выключить духовку, нажмите кнопку ВЫКЛ., прежде чем вынимать шнур из розетки. Никогда не тяните за шнур, держитесь за вилку.
10. Не накрывайте духовку. Это может привести к перегреванию.
11. Будьте осторожны, когда вынимаете противень с горячими продуктами из духовки.
12. Не используйте для чистки поверхности духовки жёсткие материалы.
13. Не оставляйте включённую технику без присмотра.
14. Не кладите в духовку слишком крупные продукты. Используйте только жаропрочную посуду.
15. Нельзя размещать на приборе посторонние предметы.
16. Не кладите в духовку картон, пластик, бумагу и другие подобные материалы.
17. Не оставляйте внутри оборудования предметы, если оно включено. Исключением являются детали, рекомендованные производителем.
18. Во время работы с электрической духовкой всегда используйте прихватки.

19. Нельзя использовать прибор в целях, не предусмотренных данной инструкцией.
20. Духовка предназначена только для использования в домашних условиях.
21. Техника не предназначена для использования детьми.
22. Духовка не предназначена для использования людьми с недостаточными физическими, сенсорными или умственными способностями. Лица без опыта использования подобных приборов могут быть допущены к эксплуатации духовки только под присмотром человека, ответственного за их безопасность, а также в случае прохождения полного инструктажа по использованию прибора.

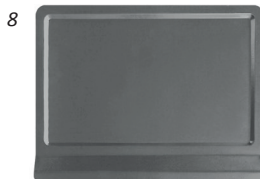
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Панель управления.
2. Сигнальная лампа (индикатор).
3. Стекло дверца.
4. Опора вертела.
5. Ручка дверцы.
6. Ножки духовки.



Комплектация

Модель	R 300 W	RC 300 B	R 370 B	RC 350 B/W/Y/R	RC 450 B/W/Y	RC 450 ZB pizza	RC 450 ZR pizza	R 480 B	RC 600 B	RC 600 Y	RC 600 YR
1. Инструкция	Есть										
2. Противень прямоугольный	Есть										
3. Противень круглый для пиццы	Нет				Есть		Нет			Есть	
4. Решётка для гриля	Есть										
5. Вертел	Нет		Есть				Нет		Есть		
6. Ухват для вертела	Нет		Есть				Нет		Есть		
7. Ухват для противня и решётки	Есть										
8. Поддон для крошек	Нет		Есть				Нет		Есть		



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- убедитесь, что вокруг духовки обеспечено достаточное расстояние для циркуляции воздуха;
- техника должна быть абсолютно сухой;
- духовка не должна располагаться на деревянной поверхности — только на термостойкой.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ножки духовки могут оставлять следы на поверхности. Их можно удалить влажной тканью.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры прибора. Снимите с поверхности духовки и дверцы все наклейки (кроме наклейки с указанием модели) и остатки упаковочной бумаги. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите регулятор температурных режимов в максимальное положение, переключатель режимов переведите в положение, при котором работают оба нагревательных элемента. С помощью регулятора времени установите время приготовления 10 мин. При первом включении из печи может выходить небольшое количество дыма или исходить запах. Это нормально. Через несколько минут духовка очистится и будет готова к работе.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Режим «Выпекание»:

1. Поверните ручку регулировки температуры по часовой стрелке до нужного показателя температуры.
2. Установите ручку выбора режима работы на нужную программу.
3. Поверните ручку таймера по часовой стрелке, выберите с её помощью нужное время приготовления.
4. Сигнальная лампа загорится после включения таймера.
5. По истечении времени приготовления таймер автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал.
6. Если продукт приготовился раньше запланированного времени, поверните ручку таймера в положение ВЫКЛ., чтобы выключить духовку.
7. При первом использовании духовки Вы можете почувствовать лёгкий запах дыма из камеры. Это нормально, спустя 5-15 мин. он пропадёт.
8. Для лучшего приготовления продуктов рекомендуется предварительно прогреть прибор в течение 10-15 мин.

Режим «Гриль»:

1. Зафиксируйте один из зажимов для еды  на вертеле .
2. Воткните вертел в продукт, подлежащий приготовлению.
3. Наденьте второй зажим на вертел.
4. Зафиксируйте подлежащий приготовлению продукт на вертеле. Закрепите зажимы винтами.
5. Проверьте, чтобы продукт был расположен по центру вертела во избежание прикосновения к стенкам духовки.
6. Установите вертел внутри печи, вставив один конец в отверстие поворотного механизма. При этом необходимо, чтобы другой конец вертела встал в углубление поворотного механизма с противоположной стороны.
7. Включите печь.
8. Установите температуру, повернув ручку регулировки температуры на необходимый показатель.
9. Поставьте таймер на нужное время. Загорится сигнал лампы. Как правило, для приготовления на гриле цыплёнка весом 2,5 кг требуется 30 мин.
10. Поставьте ручку выбора программы на «Гриль».
11. По окончании приготовления выключите таймер.
12. После того как духовка остынет, зафиксируйте ухват для извлечения гриля по обе стороны от вертела. Сначала приподнимите правую часть вертела, затем слегка продвиньте вертел вправо так, чтобы левая часть вертела вышла из углубления поворотного механизма. Затем осторожно достаньте приготовленное блюдо из духовки.
13. Снимите продукт с вертела.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Загорится индикатор питания.
2. Предварительно прогрейте печь в течение 2-3 мин., а затем положите в камеру подготовленные продукты. Вы можете устанавливать противень (или решётку) на разные уровни в зависимости от размера продуктов и времени приготовления.
3. Поворачивая регулятор температурных режимов, установите подходящий режим температуры.
4. Поворачивая переключатель режимов, выберите подходящий режим работы нагревательных элементов.
5. Поворачивая регулятор времени приготовления, установите нужное время. Печь начнёт работать.
6. Во время приготовления Вы можете наблюдать за процессом через смотровое окно дверцы духовки.

7. Когда истечёт установленное время, печь подаст звуковой сигнал и прекратит работу. Если вам нужно прервать процесс приготовления ранее установленного времени, переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ.
8. Если продукты не успели приготовиться, продолжите приготовление, установив дополнительное время с помощью регулятора времени.
9. По окончании приготовления переведите регулятор времени приготовления в положение ВЫКЛ. и откройте дверцу печи, чтобы из неё вышел горячий воздух. Отключите прибор от электросети. Когда продукты немного остынут, достаньте их из печи.
10. После того как печь остынет, очистите её внутреннюю поверхность от жира и остатков продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой электропечи отключите её от электросети и дайте прибору остыть.

Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность чистой, слегка влажной тканью.

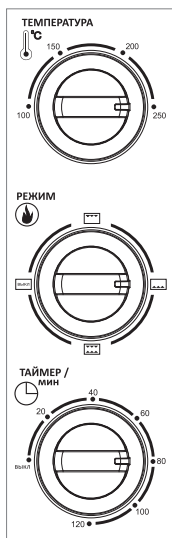
Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхность электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Противень и решётку мойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Перед тем как снова использовать печь, убедитесь, что все её детали полностью высохли.

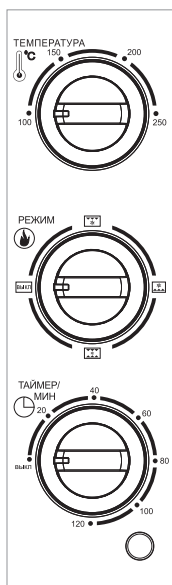
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модели R 300 W, R 370 B, R 480 B:



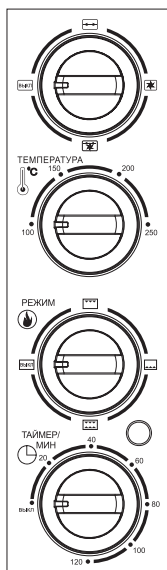
Режим	Описание
	Включён верхний нагревательный элемент
	Включён нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

Модель RC 300 B:



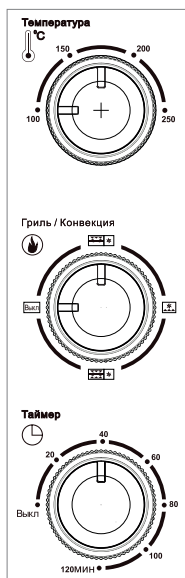
Режим	Описание
	Включён верхний нагревательный элемент + конвекция
	Включён нижний нагревательный элемент + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + конвекция

Модели RC 350 B, RC 350 W, RC 350 Y, RC 350 R, RC 450 B/W/Y:



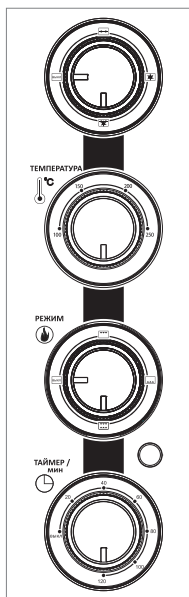
Режим	Описание
	Гриль
	Конвекция
	Включены конвекция и гриль
	Включён верхний нагревательный элемент
	Включён нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

Модели RC 450 ZB pizza, RC 450 ZR pizza:



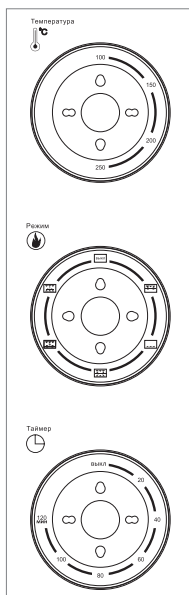
Режим	Описание
	Включён верхний нагревательный элемент + гриль + конвекция
	Включён нижний нагревательный элемент + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль + конвекция

Модели RC 600 B, RC 600 Y:



Режим	Описание
	Гриль
	Конвекция
	Включены конвекция и гриль
	Включён верхний нагревательный элемент
	Включён нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы

Модель RC 600 YR:



Режим	Описание
	Включён верхний нагревательный элемент + гриль
	Включён нижний нагревательный элемент
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль
	Включён верхний нагревательный элемент + гриль + конвекция
	Включены верхний и нижний нагревательные элементы + гриль + конвекция

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ NORD





ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

2 яйца, 1/4 ст. молока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. очищенных орехов, 2 ст. л. изюма, 1/2 ст. л. сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

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



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. л. сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой тёрке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин. при температуре 160-180 °С. 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. л. тмина, 1 ст. л. 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 °С.



ГРЕНКИ ИЗ ЧЁРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика чёрного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

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



ГРЕНКИ ПО-РОТТЕРДАМСКИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. готовой горчицы, 100 г ветчины, 4 ломтика твёрдого сыра, 2 помидора, 4 пера зелёного лука, по 4 веточки петрушки и укропа, красный перец по вкусу.

Хлеб в течение 1-2 мин. подсушить в электрической духовке при температуре 180 °С. 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 °С. Готовые гренки сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.



ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для приготовления Вам потребуется:

500 г свежих грибов, 1 ст. сметаны, 4 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассерованную муку, всё 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 °С.



«МЯСНЫЕ» КАБАЧКИ

Для приготовления Вам потребуется:

1 кабачок, мясной фарш (со специями по вкусу) 150-200 г

Нарежьте кабачок дольками, выложите на них фарш, запекайте в течение 10-15 мин. при температуре 180 °С.



ВЕТЧИНА В ФОРМОЧКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

400 г тушёной ветчины, 8 ст. л. томатной пасты, 8 ст. л. молотых сухарей, 4 яйца, 4 ст. л. сметаны, 4 ломтика сыра, 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки, 2 ст. л. 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 формы. Переложить ломтиками сыра, полить сметаной или растопленным маслом. Выпекать в течение 10-15 мин. при температуре 180 °С. 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 сливочного масла, 1 ст. молока, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. молотых сухарей, соль по вкусу.

Из двух столовых ложек масла, муки и молока приготовить густой белый соус. В охлаждённый 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 °С. Подать с отваренными и политыми растопленным маслом сосисками.



ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления Вам потребуется:

1 большой баклажан, 2 ст. л. растительного масла, 50 г мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т. п.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 г натёртого твёрдого сыра, 3 ст. л. крошек белого хлеба, соль по вкусу.

Нарезать баклажан поперёк на 8 кусков толщиной 1 см, разложить на доске в ряд и густо посыпать солью. Оставить на 20 мин., после чего промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Разогреть духовку до 210 °С. 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 ещё одним ломтиком баклажана. Слегка смазать верх маслом, посыпать смесью тёртого сыра и хлебных крошек. Запекать в течение 20 мин. при температуре 210 °С.



ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Для приготовления Вам потребуется:

3-4 средние картофелины, 150 г жирных сливок, 2-3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, тёртый 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 тёртый чеснок, соль, специи и довести всё до кипения. Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать оставшимся тёртым сыром. Запекать около 15 мин. до готовности и образования румяной корочки.



ЯБЛОКИ МЕДОВЫЕ

Для приготовления Вам потребуется:

4 крупных яблока, 1 ч. л. изюма, 1 ч. л. очищенных орехов, 2 ч. л. мёда, 1 ст. яблочного сока, 2 ст. л. сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, заполнить смесью изюма, орехов, мёда, 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 °С. Запечённые яблоки подавать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.



ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ДЖЕМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 яблок, 1 ст. густого джема, 8 ч. л. сливочного масла, 8 ч. л. натёртых 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 °С.



МИНИ-ОМЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 яйца, 1 отварной картофель, 50 г бекона, 1 сладкий перец, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Взбить яйца в блендере или венчиком, добавить остальные ингредиенты и ещё 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 °С.



КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

деревянные мини-шампурики (шпажки), куриные грудки 2-3 шт., 1-2 ст. кефира, 1 большая репчатая луковица, помидоры черри, 1 сладкий красный перец (лучше жёлтый), соль, чёрный перец горошком, растительное масло.

С куриных грудок снять кожу, нарезать мясо небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Переложить куриное мясо в кастрюлю или другую

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. Решётку, смазанную растительным маслом, положить на противень. На решётку плотно друг к другу уложить шпажки с мясом, полить оставшимся маринадом и запечь при температуре 220 °С до готовности в течение 20-25 мин.



ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

500 г 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 °С. В процессе приготовления периодически поливать соусом.



БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА

Для приготовления Вам потребуется:

4 круглые или продолговатые чёрствые булочки, 200 г шпината, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г шпика, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

С чёрствых булочек стереть на тёрке 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 одной столовой 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 °С. Готовые булочки подать к бульону.



ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

12 ломтиков чёрствого хлеба, 2 ч. л. маргарина, 200 г репчатого лука, 50 г твёрдого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. л. 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. л. воды, добавить хлеб и тушить 8-10 мин.

Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твёрдого 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 сыром. Поместить в электрическую духовку на 6-8 мин. при температуре 190 °С. Подать горячими, украсив зеленью.



ПИТА ЭКОНОМНАЯ

Для приготовления Вам потребуется:

2 небольших хлебца питу, 1 банка рыбных консервов в томате, 100 г тёртого сыра, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа.

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

УТИЛИЗАЦИЯ



Устройство по окончании срока службы утилизируется отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приёма электронных приборов и электроприборов на переработку.

■ Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией.

Сдав эту технику по окончании её срока службы на переработку, Вы внесёте свой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приёма электронных приборов и электроприборов на переработку можно 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 техники NORD. Данный прибор представляет собой технически сложное устройство. При бережном и внимательном отношении оно будет надёжно служить вам долгие годы. В процессе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых. В течение всего срока службы следите за сохранностью идентификационной наклейки с наименованием модели.

Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (гарантийный талон, товарный и кассовый чеки, накладные, руководство 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 просим внимательно ознакомиться с руководством пользователя.

Гарантийный ремонт не выполняется в следующих случаях:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность стала следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, в результате чего изделие имеет механические повреждения;
- если поломка возникла в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь техники посторонних предметов, жидкости и пр.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия оборудования или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, которая повлекла за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков напряжения в электросети или его несоответствия допустимым нормам;
- если произошёл 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 потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

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

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ NORD

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ NORD, ОБРАТИТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ИЛИ ПОЗВОНИТЕ ПО ЕДИНОМУ НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8-800-700-12-25

(ЗВОНОК ПО РОССИИ БЕСПЛАТНЫЙ)

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.nord.ru



Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС.



Срок службы — 2 года с даты изготовления.
Гарантийный срок — 1 год.

Изготовитель: Hiberger Technologies Co., LTD.

Адрес: NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone, Китай.

Импортер: ООО «Диорит-Технис»,
347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152.

Изготовлено в Китае.

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, который выполняет ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон, за исключением заполненного отрывного купона, должен быть возвращён 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.





Проверь QR-код –
открой новые возможности!

NORD

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



NORD.RU