

### Домашние яблочные мини-паи

2 порции

#### Ингредиенты

- 2 чайных ложки несоленого сливочного масла
- 2 столовых ложки сахарного песка
- 1 яблоко сорта «Гренни Смит», очистить от кожуры и порубить
- 1 яблоко сорта «Пинк Леди», очистить от кожуры и порубить
- 1 чайная ложка свежего лимонного сока
- 1 столовая ложка муки
- 1/2 чайной ложки молотой корицы
- 2 подготовленных больших кружка теста для нижних частей
- 2 подготовленных маленьких кружка слоеного теста (размороженного)

#### Приготовление

1. В небольшой посуде прогреть сливочное масло и сахар на среднем огне.
2. Варить смесь, пока она не приобретет оранжевый цвет и не начнет издавать аромат.
3. Быстро добавить яблоки и помешивать, пока яблоки не дадут сок.
4. В отдельной миске взбить венчиком лимонный сок, муку и корицу.
5. Варить смесь, пока она не загустеет.
6. Разогреть прибор, чтобы загорелся зеленый индикатор.
7. Осторожно вложить большие кружки теста в формы для паяв.
8. Распределить 3/4 чашки яблочной смеси по формам для паяв.
9. Сверху положить на формы маленькие кружки слоеного теста.
10. Закрыть крышку и запекать пай примерно 7–9 минут до золотистого цвета.
11. Осторожно извлечь пай и дать им немного остыть перед подачей.

Совет: Можно сделать и грушевые пай, заменив в рецепте яблоки на груши. Особенно хорошо для приготовления паяв подходят груши сортов «Боск» и «Бартлетт»

### ЧИСТКА И УХОД

- Выньте штекер из розетки и дождитесь остывания прибора, оставив его половинки открытыми.
- Протрите жарочные пластины влажной салфеткой или мягкой щеткой.
- Протрите прибор влажной салфеткой. Никогда не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, жесткие или металлические губки, которые могут повредить прибор.
- Никогда не погружайте прибор в воду или иные жидкости. Прибор не пригоден для мытья в посудомоечной машине.

★★★  
**TRISTAR**



SA-1124

Уважаемый покупатель,

поздравляем вас и благодарим за приобретение этого высококачественного изделия. Для максимально эффективного использования прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. В этом руководстве содержатся все необходимые инструкции и рекомендации по использованию, чистке и обслуживанию прибора. Если вы будете следовать этим инструкциям, мы гарантируем превосходные результаты — без временных затрат и проблем. Надеемся, вам понравится пользование этим прибором.

### ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Сохраните это руководство, гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с упаковочным материалом.
- Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать этот прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил безопасности.
- Для защиты детей от опасностей, которые могут исходить от электроприбора, никогда не оставляйте прибор без присмотра. В этой связи прибор следует хранить в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы провод электропитания не свисал со стола.
- Прибор можно использовать только в бытовых целях и по назначению.
- Размещайте прибор на ровной, устойчивой поверхности.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Прикасайтесь только к ручкам или кнопкам.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра.

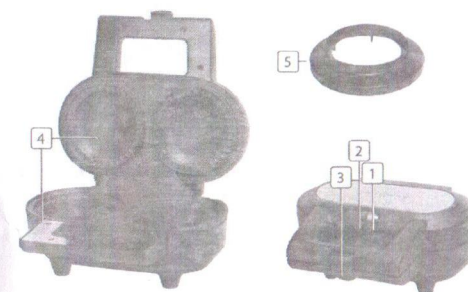
- Любые ремонтные работы должны производиться в сервисном центре с компетентным, квалифицированным персоналом (\*).
- Храните прибор в сухом месте.
- Прибор обязательно следует всегда содержать в чистоте, так как он непосредственно контактирует с продуктами питания.
- Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению в сети электропитания. Рабочее напряжение: AC 220–240 В 50 Гц. Розетка, к которой подключается прибор, должна быть оснащена предохранителем минимум на 16 А или 10 А.
- Этот прибор соответствует всем стандартам электромагнитных полей (ЭМП). При правильном обращении в соответствии с инструкциями данного руководства по эксплуатации этот прибор безопасен в использовании согласно последним научным данным.
- При перемещении прибора никогда не тяните за провод электропитания и следите за тем, чтобы провод не запутался.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, не перегибайте его.
- Дождитесь остывания прибора, прежде чем приступить к чистке или убрать его на хранение.
- Во избежание удара электрическим током никогда не погружайте провод электропитания, штекер или сам прибор в воду или иную жидкость.
- Отсоединяйте прибор от сети электропитания перед заменой принадлежностей или обслуживанием прибора.
- Никогда не используйте прибор с поврежденным проводом электропитания или штекером, неисправный или как-либо поврежденный прибор. Во избежание опасности заменой провода электропитания или штекера должен заниматься авторизованный специалист (\*). Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Никогда не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Отсоединяйте прибор от сети электропитания, если не используете его.

- Примечание: Во избежание опасности из-за отказа термозащиты не подключайте прибор к сети электропитания через внешний переключатель или таймер. Также его нельзя подключать к электрической цепи, которая регулярно включается и выключается.
- Убедитесь, что провод электропитания не свисает с края стола или стойки, что он не соприкасается с какой-либо горячей поверхностью или непосредственно с горячими частями прибора. Не размещайте прибор рядом со шторами, занавесками и т.д.
- Убедитесь, что провод электропитания не соприкасается с горячими частями прибора.
- Рекомендуем подкладывать под прибор жаропрочную подложку (это позволит избежать следов от ожогов на столе или скатерти)
- Не используйте прибор в ванной комнате или рядом с раковиной, наполненной водой. Если прибор упал в воду, ни в коем случае не пытайтесь сразу поднять его из воды, сначала выньте штекер из розетки.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и знаний, могут использовать этот прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора, а также понимания связанных с ним опасностей. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- **ВНИМАНИЕ:** Этот прибор оснащен функцией нагрева. Его поверхности, даже не рабочие, могут становиться горячими. Так как разные люди по-

разному воспринимают температуру, прибор следует использовать **ОСТОРОЖНО**. Берите его только за специально предусмотренные ручки и используйте защиту от высоких температур, например, рукавицы или прихватки. Прежде чем взяться за часть прибора, не предусмотренную для того, чтобы за нее брались, дождитесь, пока она остынет.

### ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА

1. Зеленый индикатор
2. красный индикатор
3. предохранительная блокировка
4. формы для паев
5. форма для вырезания теста



### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите с прибора упаковочные материалы.
- Убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению в местной сети электропитания. Номинальное напряжение: 220–240 В 50 Гц переменного тока.

- Всегда размещайте прибор на ровной и прочной поверхности таким образом, чтобы со всех сторон от прибора оставалось минимум по 10 см свободного пространства. Прибор не предназначен для встраивания или использования на открытом воздухе.
- При первом включении от прибора может исходить слабый запах и дым. Это нормально.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Вставьте штекер в розетку. Загорится красный индикатор, показывая, что прибор включен и нагревается.
- Смажьте антипригарное покрытие жарочных пластин небольшим количеством растительного или сливочного масла.
- Во время работы прибора жарочные пластины и формы сильно нагреваются. Ни в коем случае не прикасайтесь к ним, иначе можно получить серьезную травму.
- Примерно через 5–10 минут загорится зеленый индикатор, показывая, что прибор разогрет и готов к использованию.
- В процессе приготовления зеленый индикатор загорается и гаснет, показывая, что поддерживается правильная температура. При разогреве или между использованиями крышка всегда должна быть закрыта.

#### КЕКСЫ И МАФФИНЫ

Рисунок 1



1. Для приготовления кексов и маффинов наполните формы примерно на две трети (см. рис. 1), если иное не указано в рецепте. Закройте крышку и убедитесь, что она заблокирована.
2. С помощью таймера засеките указанное в рецепте время. В процессе приготовления зеленый индикатор будет загораться и гаснуть, показывая, что поддерживается правильная температура.
3. По истечении времени приготовления выньте штекер прибора из розетки. Поднимите предохранительную блокировку и откройте крышку. С помощью зубочистки/шпажки проверьте готовность кексов/маффинов. Воткните шпажку в кекс/маффин и выньте обратно. Если зубочистка/шпажка будет чистой, значит, маффины готовы.
4. Осторожно извлеките кексы или маффины из формы с помощью нейлоновой или деревянной лопатки. Не используйте металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

#### ПАИ И ТАРТЫ

1. При приготовлении паев и тартов следует использовать двустороннюю форму для вырезания теста. Сторона большего диаметра предназначена для нижней части пая, сторона меньшего диаметра – для верхней части. Если вы используете готовое тесто для паев, из одного куска теста можно вырезать две нижние части. Первую нижнюю часть вырежьте как можно ближе к краю, сильно прижав форму для вырезания (см. рис. 2). Чтобы вырезать вторую нижнюю часть, отделите от куска теста обрезки по бокам, а форму для вырезания расположите посередине (см. рис. 3а и 3б). Форма для вырезания теста делает в нижних частях пая прорезы, поэтому им легко придавать нужную форму (рис. 4).

2. Если иное не указано в рецепте, мы рекомендуем использовать слоеное тесто для верхних частей паев и стандартное тесто для пая для нижних частей (у тартов верхних частей нет, после их наполнения начинкой закройте крышку и начните приготовление). Обычно слоеное тесто и тесто для пая можно найти в супермаркете.
3. Откройте прибор и поместите большие кружки теста в формы для паев (см. рис. 5). Наполняйте формы примерно на 3/4 объема (если иное не указано в рецепте) (см. рис. 6). Под весом начинки тесто опустится в формы; также тесто можно осторожно прижать к форме с помощью половника или круглой ложки. Следите за тем, чтобы тесто не порвалось. Слегка прижмите тесто по краям.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Поверхности прибора горячие. Никогда не прикасайтесь непосредственно к жарочным пластинам.**

4. Если по рецепту требуется верхняя часть пая, поместите вырезанные меньшие кружки теста на нижние части с начинкой и закройте крышку (см. рис. 7). Закройте предохранительную блокировку до щелчка так, чтобы крышка плотно закрылась.
5. С помощью таймера засеките указанное в рецепте время. В процессе приготовления зеленый индикатор будет загораться и гаснуть, показывая, что поддерживается правильная температура.
6. По истечении времени приготовления выньте штекер прибора из розетки. Поднимите предохранительную блокировку и откройте крышку. Если пай недостаточно подрумянились, снова закройте крышку и засеките время заново.
7. Осторожно извлеките пай из формы с помощью нейлоновой или деревянной лопатки. Не используйте металлические предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Рис. 2



Рис. 3а

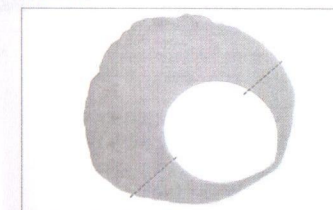


Рис. 3б

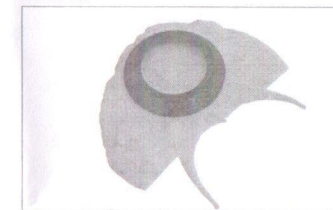


Рис. 4



Рис. 7



Рис. 5

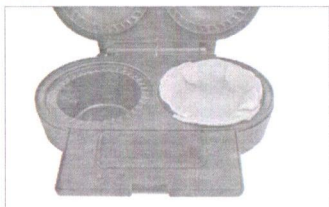
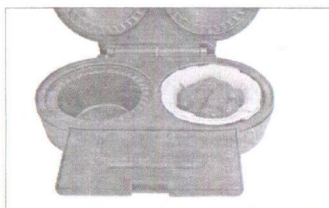


Рис. 6



## РЕЦЕПТЫ

### Гавайские пай с сыром

12 порций

#### Ингредиенты

- 200 г ветчины, порезать кубиками
- 1 чашка ананасов, мелко порезать
- 1 чашка протертых томатов
- 1 чашка тертого сыра
- 12 подготовленных больших кружков теста для нижних частей
- 12 подготовленных маленьких кружков слоеного теста (размороженного)

#### Приготовление

1. Все ингредиенты смешать.
2. Разогреть прибор, чтобы загорелся зеленый индикатор.
3. Осторожно вложить большие кружки теста в формы для паяв.
4. Распределить подготовленную смесь по формам для паяв.
5. Сверху положить на формы маленькие кружки слоеного теста.
6. Закрыть крышку и запекать пай примерно 10 минут до золотистого цвета.

### Куриные пай

2 порции

#### Ингредиенты

- 1 столовая ложка несоленого сливочного масла
- 1 столовая ложка муки
- 1/3 чашки цельного молока
- соль и свежий перец по вкусу
- 1 чайная ложка молотых приправ для курицы
- 1/2 чайной ложки желтой горчицы
- 2 столовых ложки желтого репчатого лука, порубить
- 1 небольшая морковь, порезать маленькими кубиками
- 1/4 чашки замороженного зеленого горошка, разморозить
- 1 небольшой стебель сельдерея, порезать кубиками
- 1 чашка курицы-гриль, порезать кубиками
- 2 подготовленных больших кружка теста для нижних частей
- 2 подготовленных маленьких кружка слоеного теста (размороженного)

#### Приготовление

1. В небольшой посуде прогреть сливочное масло и муку на среднем огне.
2. Взбить полученную смесь венчиком до растворения муки, добавить молоко.
3. Взбить венчиком до получения гладкой массы и образования пены.
4. Приправить солью, перцем и приправами для птицы.
5. Добавить остальные ингредиенты (кроме теста) и довести до готовности.
6. Разогреть прибор, чтобы загорелся зеленый индикатор.
7. Осторожно вложить большие кружки теста в формы для паяв.
8. Распределить куриную смесь по формам для паяв.
9. Сверху положить на формы маленькие кружки слоеного теста.
10. Закрыть крышку и запекать пай примерно 7–9 минут до золотистого цвета.
11. Осторожно извлечь пай и дать им немного остыть перед подачей.

### Пай со свежими персиками

2 порции

#### Ингредиенты

- 1 чайная ложка несоленого сливочного масла
- 1 чайная ложка свежего лимонного сока
- 1/4 чашки сахарного песка
- щепотка соли
- 3 спелых персика, примерно по 150 г каждый, нарезать кубиками
- 1 столовая ложка кукурузной муки
- 2 подготовленных больших кружка теста для нижних частей
- 2 подготовленных маленьких кружка слоеного теста (размороженного)

#### Приготовление

1. В небольшой посуде прогреть сливочное масло и сахар на среднем огне.
2. Добавить лимонный сок, соль, персики и кукурузную муку и довести до кипения, помешивая.
3. Когда смесь загустеет, снять с огня.
4. Разогреть прибор, чтобы загорелся зеленый индикатор.
5. Осторожно вложить большие кружки теста в формы для паяв.
6. Распределить 3/4 чашки персиковой смеси по формам для паяв.
7. Сверху положить на формы маленькие кружки слоеного теста.
8. Закрыть крышку и запекать пай примерно 7–9 минут до золотистого цвета.
9. Осторожно извлечь пай и дать им немного остыть перед подачей.