

# GRÜNHILM

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## ПІЧ-ПЛИТА ЕЛЕКТРИЧНА/ ПЕЧЬ-ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**GN36KGC / GN42KA / GN70KAS**

**UKR / RUS**

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.  
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

## Шановний клієнт!

Ми вдячні Вам за Ваш вибір і довіру до продукції ТМ GRUNHELM. Сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати товари нашої ТМ. Ми уважно ставимося до запитів та побажань покупців. Якщо у Вас виникнуть будь-які питання по продукції GRUNHELM, будь ласка уважно прочитайте цю інструкцію.

Електрична піч з легкістю впорається з:

- випічкою тортів, пирогів, піци, гарячих бутербродів
- приготуванням страв з м'яса, птиці, риби
- запіканням курки-гриль
- тушкуванням овочів та багато ін.

Електрична піч має всі функції повноцінної духової шафи, при невеликому розмірі вона органічно вписується в інтер'єр малогабаритних кухонь. Працює міні-піч, на відміну від газових духовок, від електрики, що обумовлює широке використання цих приладів на негазифікованих дачах.

Діапазон вибору температури та комбінації роботи тенів дозволить Вам приготувати практично будь-яку страву!

## ЗМІСТ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ .....	4-5
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	5
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ .....	5
ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ .....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ .....	6
ДОГЛЯД УТИЛІЗАЦІЯ .....	7
КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ .....	13-14
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН .....	15-18



### **УВАГА!**

*Перед першим використанням електроприладу уважно ознайомтеся з правилами використання, щоб отримати важливу інформацію для вашої безпеки та управління електроприладом. Зберігайте цю інструкцію протягом усього періоду використання приладу.*

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Робоча напруга 220- 230 В.
2. Для підключення електродуховки обов'язково встановіть 16-амперний запобіжник.
3. Духовка оснащена шнуром живлення і виделкою із заземленням. Цю вилку обов'язково вставляйте в розетку, що має підключення до лінії заземлення.
4. У момент першого включення духовки в електромережу, через перше застосування нагрівального елемента, може з'явитися запах. Тому, включаючи перший раз духовку, залишайте дверцята відкритими і залиште включеною в холостому режимі протягом 30 хвилин, потім провітрить приміщення.
5. Прилад призначений тільки для готування страв. Не застосовуйте в інших цілях, крім мети призначення.
6. Оберегайте шнур живлення духовки від контакту з гарячими поверхнями, розміщуйте в стороні від таких поверхонь.
7. Відстань від задньої і бічних стінок працюючої духовки до стін повинна становити не менше 10 см.
8. У процесі роботи, дверцята та інші поверхні духовки можуть бути гарячими.
9. Встановлюйте духовку на рівну, міцну і тверду поверхню. Не кладіть на неї покривало, не ставте зверху квіти і т.п. предмети.
10. До застосування духовки, промийте всі аксесуари .
11. Не ставте на відкриті скляні дверцята духовки ніяких важких предметів, коробок, гарячої сковороди, листів і т.п.
12. Не переносьте духовку в інше місце відразу після користування, почекайте поки вона повністю охолоне.
13. Не використовуйте духовку в мокрих, вологих і легко займистих місцях.
14. Не капайте воду на відкриті скляні дверцята духовки.
15. Не використовуйте духовку в разі виникнення тріщини на нагрівальній пластині.
16. У разі пошкодження кабелю живлення, заміну кабелю, з точки зору безпеки життя і майна користувача, повинен виробляти завод-виготовлювач, авторизована заводом сервісна служба або аналогічний кваліфікований фахівець.
17. Не вмикайте вилку духовки в розетку, що знаходиться відразу під приладом.
18. Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей молодше 8 річного віку) з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом щодо користування приладом, якщо вони не перебувають під наглядом осіб, що відповідають за їх безпеку або не ознайомлені з відповідними інструкціями щодо користування.
19. Діти не повинні грати з приладом. Зберігайте прилад і шнур в місці, недоступному для дітей.
20. При роботі пристрою, температура доступних поверхонь може бути високою. При роботі пристрою температура кришки або зовнішня поверхня кришки може бути високої температури.

21. Очищення і використання пристрою не повинно бути зроблено дітьми, які не перебувають під контролем дорослих.

22. У разі накриття або неправильного розташування виробу для уникнення пожежі не користуйтеся виробами з програмами що автоматично вимикаються, таймерами або будь-якими аналогічними установками.

23. Пристрій не призначено для запуску за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.

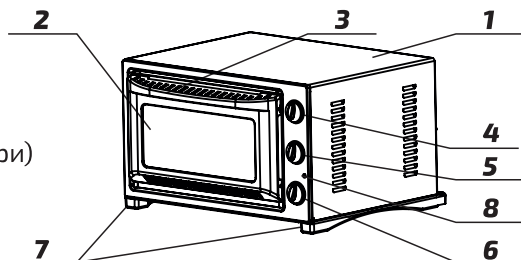
24. Пристрій призначений для використання в домашніх умовах, магазинах, офісах і інших робочих середовищах; а також для використання клієнтами садиб, готелів, мотелів та інших середовищ готельного типу; для використання в кімнатах і місцях для сніданку.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GN36KGC	GN42KA	GN70KAS
Макс. потужність	1420 Вт	1800 Вт	2500 Вт
Напруга	220 - 240 В		220 - 240 В
Частота	~ 50/60 Гц		~ 50/60 Гц
Звуковий сигнал	так		так
Тип управління	механічний		механічний
Термостат	100 °С / 150 °С / 200 °С / 240 °С		100 °С / 150 °С / 180 °С / 200 °С / 230 °С
Обсяг камери	36 л	42 л	70 л
Функції приготування	випічка / гриль / запікання		випічка / гриль / запікання
Конвекція	так	-	-
Верх./Ниж. нагрів. елементи	так / так		так / так
Колір	чорний		чорний
Таймер роботи	90 хв		90 хв
Розмір печі	513x464x312 мм	600x442x327,5 мм	632,29x546,93x401,06 мм
Розмір деко	436x323x28 мм	436x323x28 мм	465x390x55 мм/460x70 мм
Розмір упаковки	540x448x336 мм	640x510x370 мм	657x 575x426 мм
Маса нетто	9.38 кг	10.01 кг	14.58 кг
Маса брутто	10.62 кг	11.63 кг	16.55 кг

## ФУНКЦІОНАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ

1. Корпус
2. Скляні дверцята
3. Ручка дверцят
4. Механічний таймер
5. Термостат (регулятор температури)
6. Регулятор управління нагріву
7. Ніжки
8. LED індикатор ввімкнення



## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Передвикористаннямелектропечівпершийраз,виконайтенаступнідії:

- Переконайтесявтому,щоприладнепідключенийдомережі.
- Ретельно промийте всі аксесуари в теплій мильній воді або посудомийній машині,апіслявисушітьїх.
- Підключітьприладдомережііприступайтедоексплуатації.




### **УВАГА!**

*Внутрішня поверхня духовки, має антибактеріальне покриття. Щоб уникнути його пошкодження рекомендуємо уникати контакту з гострими металевими предметами.*

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

### ТАЙМЕР

Для налаштування заданого часу роботи духовки і готування: необхідно поворотом по годинниковій стрілці встановити перемикач таймера напроти бажаного параметру часу готування (макс. 90 хвилин). Після закінчення заданого часу, лунає сигнал і електродуховка вимикається автоматично. Щоб вимкнути духовку до закінчення заданого часу, встановити вимикач навпроти знаку. Якщо термін готування більше 90 хв. або Ви хочете самі відрегулювати час, поверніть кнопку внапрямку проти годинникової стрілки в режим «».

Для того, щоб вимкнути піч поверніть регулятор часу до нульової позначки або приведіть в режим «•»


### ТЕРМОСТАТ

Забезпечує налаштування бажаного температурного режиму.

### РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАННЯ ПОЗИЦІЇ

Цей вимикач забезпечує можливість налаштування позиції готування.

Смаження (верхній тен «»)

Запікання (нижній тен «»)

Запікання-смаження (верхній тен, нижній тен «»)

### LED ЛАМПА

Лампа, показує те, що духовка працює (у випадках коли, таймер, термостат ввімкнені).Якщолампа горить і духовканагривається,за допомогою перемикача вибору функції виберіть потрібне положення, духовка буде працювати відповідно обраної вами функції. Після того, як духовка нагріється до потрібної температури відповідно обраної вами функції, лампа автоматично згасне.

## ДОГЛЯД УТИЛІЗАЦІЯ

Перед очищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і повністю охолов.

Після закінчення приготування завжди очищайте електропіч від залишків їжі та забруднень.

Не відкладайте на тривалий термін очищення, щоб уникнути утворення важко-видаляємих залишків їжі. Не занурюйте прилад у воду та інші рідини. Завжди стежте за тим, щоб вода не потрапляла на електричні з'єднання.

Промийте аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.

Для видалення залишків продуктів і жирних плям, протріть внутрішні і зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою з додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.

Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в вентиляційні отвори електропечі, так як це може призвести до виходу приладу з ладу.

Для очищення НЕ використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі мочалки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.

Процедуру повторити після кожного використання електропечі.

### Вказівки щодо утилізації



*Після закінчення терміну Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами. Здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Цим Ви допоможете захистити довкілля.*

Виробник залишає за собою право вносити зміни в дизайн, конструкцію і комплектність поставки продукції без додаткового повідомлення.

## Уважаемый клиент!

Мы благодарны Вам за Ваш выбор и доверие к продукции ТМ GRUNHELM.

Надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей ТМ. Мы внимательно относимся к запросам и пожеланиям покупателей. Если у Вас возникнут любые вопросы по продукции GRUNHELM, пожалуйста внимательно прочитайте данную инструкцию.

Электрическая печь с легкостью справится с:

- выпечкой тортов, пирогов, пиццы, горячих бутербродов
- приготовлением блюд из мяса, птицы, рыбы
- запеканием курицы-гриль
- тушением овощей и многое др.

Электрическая печь имеет все функции полноценного духового шкафа, при небольшом размере она органично вписывается в интерьер малогабаритных кухонь.

Работает мини-печь, в отличие от газовых духовок, от электричества, что обуславливает широкое использование этих приборов на негазифицированных дачах.

Диапазон выбора температуры и комбинации работы ТЭНов позволит Вам приготовить практически любое блюдо!

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	9-10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	10
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА .....	10
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	11
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	11
УХОД УТИЛИЗАЦИЯ .....	12
КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ .....	13-14
ГАРАНТИЙНЫЕ ТАЛОН .....	12



### **ВНИМАНИЕ!**

Перед первым использованием электроприбора внимательно прочтите правила использования, чтобы получить важную информацию для Вашей безопасности и управления электроприбором. Сохраняйте данную инструкцию в течении всего периода пользования прибором.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Рабочее напряжение 220-230 В.
2. Для подключения электродуховки обязательно установите 16-амперный предохранитель.
3. Духовка оснащена шнуром питания и вилкой с заземлением. Эту вилку обязательно включайте в розетку, имеющую подключение к линии заземления.
4. В момент первого включения духовки в электросеть, по причине первого применения изоляции и нагревательного элемента, может появиться запах. Поэтому, включая первый раз духовку, оставляйте дверцу открытой и оставьте включенной в холостом режиме в течение 30 минут, затем проветрите.
5. Прибор предназначен только для готовки блюд. Не применяйте в иных целях, кроме цели назначения.
6. Оберегайте шнур питания духовки от контакта с горячими поверхностями, размещайте в стороне от таких поверхностей.
7. Расстояние от задней и боковых стенок работающей духовки от стен должно составлять не менее 10 см.
8. В процессе работы, дверца и другие поверхности духовки могут быть горячими.
9. Устанавливайте духовку на ровную, прочную и твердую поверхность. Не накрывайте покрывалом, не ставьте сверху цветы и другие предметы.
10. До применения, промойте все аксессуары духовки.
11. Не ставьте на открытую стеклянную дверцу духовки никаких тяжелых предметов, коробок, горячей сковороды, противней и т.п.
12. Не переносите духовку в другое место сразу после пользования, подождите пока она полностью остынет.
13. Не пользуйтесь духовкой в мокрых, влажных и легко воспламеняющихся местах.
14. Избегайте попадания воды на открытую стеклянную дверцу духовки.
15. Не пользуйтесь духовкой в случае возникновения трещины на нагревательной пластине.
16. В случае повреждения шнура питания, замену кабеля, с точки зрения безопасности жизни и имущества пользователя, должен производить завод-изготовитель, авторизованная заводом сервисная служба или аналогичный квалифицированный специалист.
17. Не включайте вилку духовки в розетку, находящуюся сразу под прибором.
18. Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей младше 8 летнего возраста) с ограниченными физическими или умственными способностями или с недостаточным опытом пользования прибором, если они не пребывают под наблюдением лиц, отвечающих за их безопасность либо не знакомы с соответствующими инструкциями по использованию.
19. Дети не должны играть с прибором. Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей.
20. При работе устройства, температура доступных поверхностей может быть высокой. При работе устройства, температура крышки или внешняя поверхность крышки может быть высокой.



22. Очистка и использование устройством не должно быть сделано детьми, не находящимися под контролем.

23. В случае накрытия или неправильного расположения изделия во избежания

опасности пожара не пользуйтесь изделиями с автоматически выключаемыми программами, таймерами или любыми аналогичными установками.

24. Устройство не предназначено для запуска с помощью таймера или отдельной системы дистанционного управления.

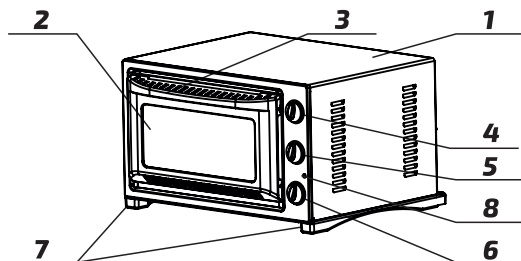
25. Устройство предназначено для использования в домашних условиях, магазинах, офисах и других рабочих средах; а также для использования клиентами усадеб, гостиниц, мотелей и другие сред гостиничного типа; для использования в комнатах и местах для завтрака.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GN36KGC	GN42KA	GN70KAS
Макс. мощность	1420 Вт	1800 Вт	2500 Вт
Напряжение	220 - 240 В		220 - 240 В
Частота	~ 50/60 Гц		~ 50/60 Гц
Звуковой сигнал	да		да
Тип управления	механический		механический
Термостат	100 °С / 150 °С / 200 °С / 240 °С		100 °С / 150 °С / 180 °С / 200 °С / 230 °С
Объем камеры	36 л	42 л	70 л
Функции приготовления	выпечка / гриль / запекание		выпечка / гриль / запекание
Конвекция	да	-	-
Верх. / Ниж. наг. элементы	да / да		да / да
Цвет	черный		черный
Таймер работы	90 хв		90 хв
Размер камеры	513x464x312 мм	600x442x327,5 мм	632,29x546,93x401,06 мм
Размер противня	436x323x28 мм	436x323x28 мм	465x390x55 мм/460x70 мм
Размер упаковки	540x448x336 мм	640x510x370 мм	657x 575x426 мм
Масса нетто	9.38 кг	10.01 кг	14.58 кг
Масса брутто	10.62 кг	11.63 кг	16.55 кг

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

1. Корпус
2. Дверца
3. Ручка дверцы
4. Механический таймер
5. Термостат (регулятор температуры)
6. Регулятор управления нагревом
7. Ножки
8. LED индикатор включения



## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием электропечи в первый раз, выполните следующие действия:

- Убедитесь в том, что прибор не подключен к сети.
- Тщательно промойте все аксессуары в теплой мыльной воде или посудомоечной машине, а после высушите их.
- Подключите прибор к сети и приступайте к эксплуатации.




### **Внимание!**

Внутренняя поверхность духовки, имеет антибактериальное покрытие. Во избежание его повреждения рекомендуем избегать контакта с острыми металлическими предметами.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### ТАЙМЕР

Для настройки заданного времени работы духовки и готовки: необходимо поворотом по часовой стрелке установить переключатель таймера против желаемого параметра времени готовки (макс. 90 минут). После окончания заданного времени, раздается сигнал и электродуховка выключается автоматически. Чтобы выключить духовку до истечения заданного времени, установить выключатель напротив знака .

Если срок готовки более 90 минут или Вы хотите сами отрегулировать время, поверните кнопку в направлении против часовой стрелки в режим «».

Для того, чтобы выключить печь поверните регулятор времени до нулевой отметки или приведите в режим «•».


### ТЕРМОСТАТ

Обеспечивает настройку желаемого температурного режима.

### РЕГУЛЯТОР НАСТРОЙКИ ПОЗИЦИИ

Этот выключатель обеспечивает возможность настройки позиции готовки.

Жарка (верхнее сопротивление «»)

Запекание (нижнее сопротивление «»)

Запекание - жарка (верхнее сопот., нижнее сопот. «»)

### LED ЛАМПА

Лампа, показывает то, что духовка работает (в случаях когда, таймер, термостат и ключ положения включены). Если лампа горит и духовка нагревается, с помощью переключателя выбора функции выберите нужное положение, духовка будет работать соответственно выбранной вами функции. После того, как духовка нагреется до нужной температуры соответственно выбранной вами функции, лампа автоматически погаснет.

## УХОД УТИЛИЗАЦИЯ

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.

По окончании приготовления всегда очищайте электропечь от остатков пищи и загрязнений.

Не откладывайте на длительный срок очистку во избежание образования трудноудаляемых остатков пищи. Не погружайте прибор в воду и другие жидкости.

Всегда следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения.

Промойте аксессуары тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.

Для удаления остатков продуктов и жирных пятен, протрите внутренние и внешние поверхности электропечи влажной тряпкой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Затем протрите чистой влажной тряпкой без моющих средств и вытрите их насухо.

Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия электропечи, так как это может привести к выходу прибора из строя.

Для очистки НЕ используйте абразивные вещества, а также жесткие мочалки, которые могут испортить поверхность деталей прибора.

Повторяйте данную процедуру после каждого использования электропечи.

### Указания по утилизации



*После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.*

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн, конструкцию и комплектность поставки продукции без дополнительного уведомления.

## КУЛИНАРНИ РЕЦЕПТИ / КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

## Курица с ананасами

**ИНГРИДИЕНТЫ**

1кг куриного филе (можно меньше) / 16. консервированных ананасов (около 400 г) / 1 шт луковича / 2-3 ст.л. сметаны/йогурта/майонеза (что вам больше нравится) / 150г тертого сыра / соль, перец (по вкусу)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Курицу порезать на кусочки и перемешать со сметаной, солью, перцем. Дать промариноваться около 30 минут. Луковицу порезать полукольцами. Выложить в форму курицу, сверху ананасы, лук и посыпать сыром. Накрыть фольгой и запекать 30 минут при 180 С. Затем убрать фольгу и дать корочке зарумяниться. Где-то еще 10-15 минут при 200С.

## Запеченный картофель с ветчиной и яйцами

**ИНГРИДИЕНТЫ**

1 кг куриного филе (можно и меньше) / 16. консервированных ананасов (около 400 г) / 1 шт луковича / 2-3 ст.л. сметаны/йогурта/майонеза (что вам больше нравится) / 150 г тертого сыра / соль, перец (по вкусу)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Картошку прямо в кожуре отварить в подсоленной воде. Затем нарезать кружочками и обжарить на сковороде до золотистой корочки. Выложить все порционно в маленькие формочки. Сверху картоф. выкладываем ветчину. Сливки смешать со специями и сыром. И залить начинку этой смесью. Сверху разбиваем по одному яйцу в каждую форму. Выпекаем 15-20 минут при 200 С, пока яйца не приготовятся. При подаче посыпать зеленым луком.



## Итальянская фриттата

**ИНГРИДИЕНТЫ**

1кг куриного филе (можно меньше) / 16. консервированных ананасов (около 400 г) / 1 шт луковича / 2-3 ст.л. сметаны/йогурта/майонеза (что вам больше нравится) / 150г тертого сыра / соль, перец (по вкусу)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Яйцо взбить с солью, перцем. Выдавить чеснок, добавить майонез, еще раз перемешать. Цукини нарезать тонкими кольцами. Смазать форму маслом, выложить цукини на дно формы. Залить яичной массой. Выпекать при 180 С 20 минут, пока яйца полностью не схватятся.



## КУЛИНАРНІ РЕЦЕПТИ / КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Ребрышки в сладком соусе



#### ИНГРИДИЕНТЫ

1 кг ребрышек / 2 ст.л. меда, бальзамического уксуса / 6 ст.л. соевого соуса / 2 зубчика чеснока

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В ковшике разогреть мед, добавить туда бальзамический уксус, соевый соус. Развести до однородного соуса. Залить ребрышки соусом, выдавить чеснок и дать постоять 1 - 2 ч. Выложить на пергамент и жарить при 200 С 30 минут на средней позиции. Периодически посматривайте. Когда ребрышки зарумянятся можно выключать.

### Слойки с творогом и изюмом

#### ИНГРИДИЕНТЫ

1 лист слоеного теста / 360 г творога / 3 ст.л. сметаны / 2 яйца / 100 г изюма / 3 - 4 ст.л. сахара / 1 - 2 ст.л. мака

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог смешиваем со всеми ингредиентами. 1 яйцо оставляем на смазку. Лист теста равномерно намазываем начинкой и сворачиваем в плотный рулет. Разрезаем рулет на кольца толщиной 5 см. Выкладываем на противень, смазываем яйцом и присыпаем маком или кунжутом. Не пугайтесь, начинка совершенно не вытекает, а в процессе даже застывает за счет яйца. Выпекаем 20 - 25 минут при 180 С.



### Клубнично-яблочные мафины с миндалем

#### ИНГРИДИЕНТЫ (на 12 штук)

185 г муки / 65 г молотого миндаля (орехов, семечек) / 120 г сахара / 2 ч.л. разрыхлителя / щепотка соли / 120 г сливочного масла / 180 мл теплой воды / 2 яйца / 1 яблоко / 6 шт. клубники

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сперва смешиваем сухие продукты (мука, сахар, разрыхлитель, соль, миндаль). Растапливаем масло, ждем когда остынет, вводим яйца. Вводим яичную смесь в сухую. Замешиваем. Вливаем 180 мл теплой воды. Перемешиваем до однородного теста. Яблоко очищаем от кожуры и сердцевинки, мелко режем кубиками. Вводим в тесто. Клубнику на пополам. Будем ею украшать кекс. Разливаем тесто по формочкам. Сверху кладем половинку клубники. Выпекаем 25 - 30 минут при 190 С.

