MINISTER

АЭРОГРИЛЬ «3в1»
с поддоном для пиццы или стейков



Руководство пользователя

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ВНУТРЕННЕГО И БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОГЛАВЛЕНИЕ

Основные положения..... 3

Меры предосторожности..... 3

Описание..... 4

Технические характеристики..... 4

Состав аэрогриля..... 5

Важно! 6

Управление аэрогрилем..... 9

Очистка аэрогриля..... 13

Возможные проблемы и их решение..... 14

Книга рецептов..... 16

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных помещениях, таких как:

1. Кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
2. Загородные дома;
3. Гостиницы, мотели и другие жилые помещения.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочитайте все инструкции.

2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание в воду или другую жидкость.

4. ВНИМАНИЕ: Данный электроприбор оснащен функцией нагрева. Поверхности, не являющиеся нагревательными элементами, также могут нагреваться до высокой температуры. Поскольку люди по-разному воспринимают температуру, этим оборудованием следует пользоваться с осторожностью. К оборудованию следует прикасаться только к предназначенным для этого ручкам и поверхностями, и использовать средства защиты от перегрева, такие как перчатки, прихватки и аналогичные средства. Поверхности, не предназначенные для захвата, должны остыть, прежде чем к ним можно будет прикасаться.

5. Отключайте устройство от сети, когда оно не используется, а также перед чисткой. Дайте ему остыть, прежде чем устанавливать или снимать части устройства.

6. ВАЖНО! Если шнур питания поврежден, во избежание опасности поражения электрическим током, его необходимо заменить производителю, в сервисном центре или другим квалифицированным специалистам.

7. Использование приспособлений и аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.

8. Не используйте прибор на открытом воздухе.

9. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или столешницы, а также касался горячих поверхностей.

10. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.

11. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.

12. Всегда сначала подключайте вилку к электроприбору, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения нажмите кнопку "Выкл.", затем выньте вилку из розетки.

13. Не используйте электроприбор не по назначению.

14. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистку и обслуживание прибора должны выполнять только дети старше 8 лет под присмотром взрослых.
15. Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
16. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОПИСАНИЕ

Аэрогриль «3в1» бренда MINISTER - это простой и полезный способ приготовления ваших любимых продуктов. Благодаря быстрой циркуляции горячего воздуха и верхнему нагреву в нем можно приготовить множество блюд.

Самое приятное то, что фритюрница разогревает продукты во всех направлениях, а для приготовления большинства ингредиентов не требуется никакого масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Напряжение: 220-240~ 50Hz
- Мощность: 2800Вт
- Вместимость: 7л+5л+25*25 см поддон для пиццы или стейков
- Регулируемая температура：аэрогриль 60 °C-200 °C, отсек для пиццы 200 °C-300 °C
- Таймер: 0-60 мин.

СОСТАВ АЭРОГРИЛЯ

1. Панель управления
2. Ручки
3. Чаши
4. Поддон для пиццы или стейков
5. Чаши аэрогриля
6. Пластины аэрогриля
7. Вентиляция

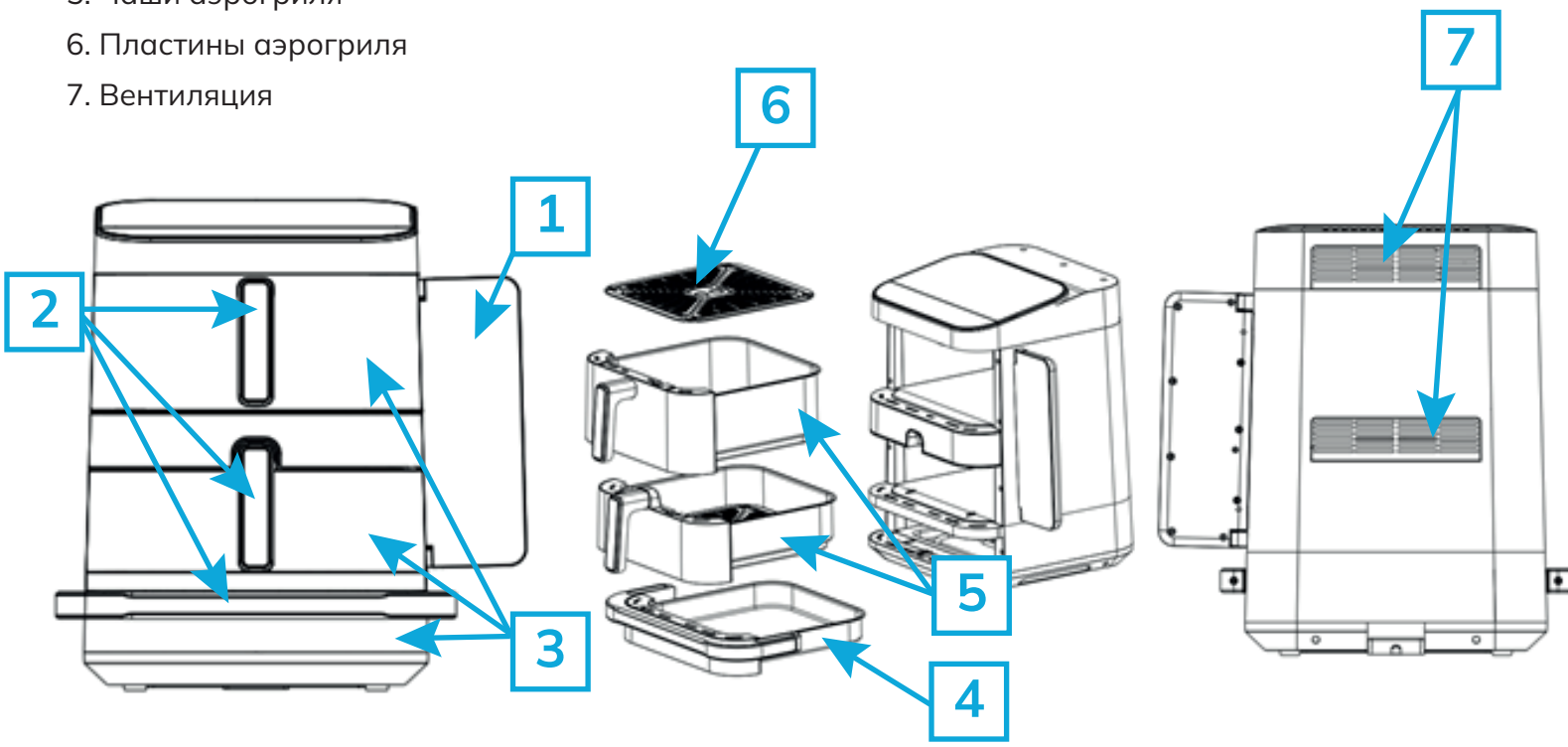
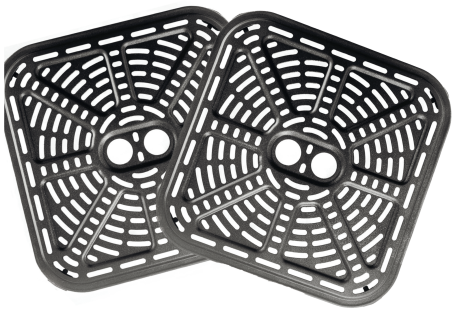
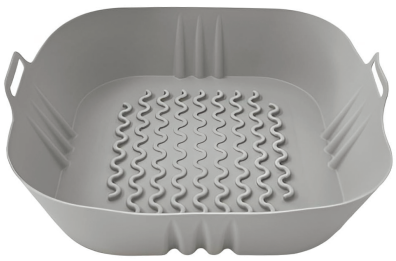


Рис.1

АКСЕССУАРЫ



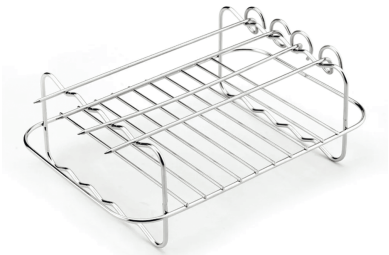
Пластины для аэрогриля



Силиконовая форма для запекания



Кулинарная кисть



Подставка для шашлычков



Корзина для фри

Рис.2

ВАЖНО!

ОПАСНО

-Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание устройства, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром родителей.
-Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
-Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте его под краном.
-Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание поражения электрическим током.
-Всегда кладите ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
-Не закрывайте воздухозаборник и наружные отверстия для подачи воздуха во время работы прибора.
-Не заливайте в кастрюлю масло, так как это может привести к возгоранию.
-Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.
Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети.
- Не используйте прибор, если есть какие-либо повреждения на вилке, сетевом шнуре или других деталях.
- Не обращайтесь к посторонним лицам за заменой или починкой поврежденного сетевого шнура.
- Держите сетевой шнур подальше от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор к розетке и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
- Не прислоняйте прибор к стене или к другим приборам. Оставьте как минимум 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.
- Не ставьте ничего на прибор.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Во время приготовления в аэрогриле горячий воздух выходит через отверстия для выхода воздуха, поэтому держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха.
- Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете чаши из прибора.
- Во время использования все доступные поверхности могут нагреться.
- Немедленно отключите прибор от сети, если увидите, что из него идет темный дым. Прежде чем вынимать кастрюлю из прибора, дождитесь прекращения образования дыма.

ВНИМАНИЕ

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Его также можно безопасно использовать в таких помещениях, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он может быть предназначен для использования клиентами в гостиницах, мотелях, отелях типа "постель и завтрак" и других жилых помещениях.
- Если прибор используется ненадлежащим образом, в профессиональных или полупрофессиональных целях или с нарушением инструкций, приведенных в руководстве пользователя, гарантия утрачивает силу, и мы можем отказаться от какой-либо ответственности за причиненный ущерб.
-Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.
-Для безопасного обращения с прибором или его чистки требуется примерно 30 минут, чтобы он остыл.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Удалите с прибора все наклейки и этикетки.
3. Тщательно очистите форму для запекания и кастрюлю с помощью горячей воды, небольшого количества моющего средства и неабразивной губки.
4. Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тканью.

Это безмасляная фритюрница, работающая на горячем воздухе, поэтому не заливайте в нее масло или жир непосредственно для жарки.

Обратите внимание: при первом нагреве вашей фритюрницы может появиться легкий дымок или неприятный запах. Это обычное явление для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.
Не ставьте прибор на жаропрочную поверхность.
2. Поместите пластины для жарки в чашу.
Не заливайте в форму масло или какую-либо другую жидкость.
Не ставьте ничего на прибор, это нарушит циркуляцию воздуха и повлияет на результат жарки горячим воздухом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЭРОГРИЛЯ

Безмасляный аэрогриль позволяет готовить широкий ассортимент продуктов.
Для приготовления в аэрогриле:
1. Подключите вилку сетевого шнура к розетке с заземлением.
2. Осторожно выньте чашу для запекания из фритюрницы.
3. Выложите ингредиенты в чашу на специальную решетку, пластину или форму для запекания.
4. Задвиньте чашу обратно во фритюрницу.
Следите за тем, чтобы она была выровнена по направляющим в корпусе фритюрницы.
Никогда не используйте чашу без установленной в нее формы для жарки, специальной пластины или подставки.

Внимание: не прикасайтесь к чаше во время и некоторое время после использования, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для каждого ингредиента (см. раздел "Управление аэрогрилем" в Инструкции).

6. Некоторые ингредиенты необходимо взбалтывать/встряхивать в середине процесса приготовления (см. раздел “Управление аэрогрилем” в Инструкции). Чтобы взболтать/встряхнуть ингредиенты, выньте чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем снова установите чашу в аэрогриль.

Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал, когда вам нужно будет взболтать/встряхнуть ингредиенты. Однако это означает, что после взбалтывания/встряхивания вам придется снова установить таймер на оставшееся время приготовления.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это будет означать, что установленное время приготовления истекло. Выньте чашу из прибора.

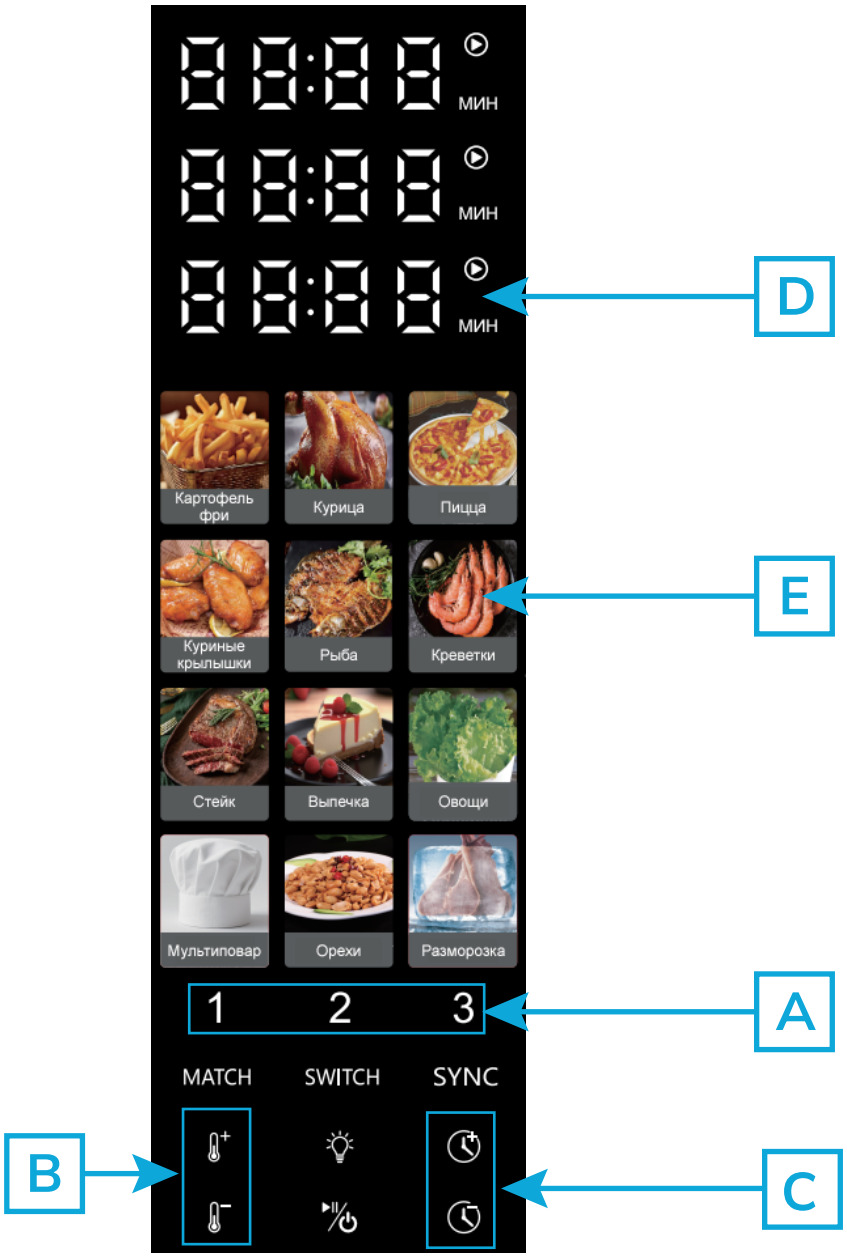
Примечание: Вы также можете выключить программу вручную.

Совет: Во время приготовления вы можете регулировать температуру или время по своему вкусу. Ваши настройки будут сохраняться в течение примерно 10 минут после того, как вы достанете чашу из устройства.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты.
Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы вынуть ингредиенты (например, картофель фри), выньте форму из фритюрницы и поставьте ее на жаропрочную решетку или поверхность. Не переворачивайте форму для запекания вверх дном. Чаша и ингредиенты еще горячие. В зависимости от типа ингредиентов, используемых во фритюрнице, из емкости может выходить пар.

УПРАВЛЕНИЕ АЭРОГРИЛЕМ



A – область выбора зоны приготовления;

B – область выбора температуры приготовления;

C – область выбора времени приготовления;

D – таймер оставшегося времени и индикация температуры;

E – предустановленные программы приготовления.

Инструкция по управлению:

1. Выньте чаши для жарки из прибора за ручки.
2. Заполните емкости для жарки желаемыми продуктами. Используйте специальные пластины, корзины, подставки или формы для запекания.
3. Задвиньте чаши для жарки обратно в прибор. Они должны защелкнуться.
4. Подключите прибор к правильно установленной розетке с заземлением.
5. Нажмите кнопку  для включения прибора.
6. Используйте кнопки области "A" для выбора чаши приготовления (1, 2 или 3).
7. Выберете программу. Только программы "Пицца" и "Стейк" доступны для поддона 3.
8. Мы рекомендуем предварительно разогревать прибор в течение примерно 3 минут. Для этого установите необходимую температуру и увеличьте время приготовления на 3 минуты.
9. Нажмите кнопку  для старта процесса приготовления.

При необходимости встряхивайте продукты в течение половины времени приготовления. Для этого вынимайте чашу аэрогриля ТОЛЬКО за ручку.

10. По истечении указанного времени раздастся звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания.

11. Выньте чашу для жарки из аэрогриля за ручку. Поставьте его на жаропрочную поверхность или специальную подставку.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ:
Нажав на отдельные изображения, вы можете выбрать одну из различных предустановленных программ. После выбора нажмите кнопку  снова, для старта программы с предустановленным временем и температурой.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ:
Кнопки в области “B” позволяет вам устанавливать температуру индивидуально или регулировать предустановленную температуру. Вы можете увеличить или уменьшить температуру на 10° C помощью кнопок в области “B”. Диапазон регулирования температуры: 60 °C-300 °C.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ:
Кнопки в области “C” позволяют установить время индивидуально или настроить предустановленное время. С помощью кнопок в области “C” вы можете увеличить или уменьшить время на 1 минуту.

«MATCH» ФУНКЦИЯ:
Если для двух зон приготовления (1 и 2) нужны одинаковые настройки:
1. Установите необходимые температуру и время готовки для одной из зон приготовления (1 или 2).
2. Нажмите кнопку “MATCH”. Настройки автоматически применятся ко второй зоне приготовления.
3. Нажмите кнопку  для начала процесса приготовления.

«SYNC» ФУНКЦИЯ:
Если для двух зон (1 и 2) приготовления нужны разные настройки температуры, но процесс приготовления должен завершиться в одно время:
1. Установите необходимые температуры и время готовки для обеих зон приготовления (1 и 2).
2. Нажмите кнопку “SYNC”.
3. Нажмите кнопку  для начала процесса приготовления.

«SWITCH» ФУНКЦИЯ

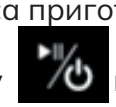
Только чаши 1 и 2 могут одновременно работать без нажатия кнопки “SWITCH”, в то время как чаши 1, 2 и 3 могут работать одновременно только после нажатия кнопки “SWITCH”.

ПОДСВЕТКА:

1. Нажмите **кнопку**  для включения или выключения подсветки. Подсветка включается и автоматически гаснет через 30сек.

ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММА:

1. Программа будет прервана при нажатии **кнопки**  во время процесса приготовления.

Для возобновления программы и процесса приготовления нажмите **кнопку**  повторно.

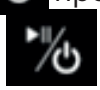
2. Работа также прерывается, когда вы вынимаете чашу для жарки. Аэрогриль возобновляет работу с того места, где она была прервана, когда вы вставляете чашу для жарки обратно. Память о запущенной программе хранится до одного часа.

3. Работа также прерывается, когда вы отсоединяете вилку сетевого шнура или пропадает напряжение в сети. Прибор возобновляет программу в том месте, в котором он был отключен в момент обесточивания. Память о запущенной программе хранится до одного часа.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА:

1. Подключите кабель питания, вставив вилку в заземленную розетку.
2. Как только чаши для жарки будут правильно установлены в основной корпус, загорится индикатор работы.

3. При нажатии **кнопки**  процесс приготовления будет начат или поставлен на паузу.

4. Если вы зажмете **кнопку**  на 3 секунды, прибор полностью выключится.
На экране отображается надпись “OFF”.
5. Индикатор “OFF” гаснет, вентилятор перестает работать через 20-30 секунд, и весь прибор выключается.

ЧАШИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:

Прибор оснащен тремя чашами для приготовления пищи, которыми можно управлять по отдельности или совместно. Для каждой чаши можно выбрать любую программу или индивидуальные настройки. Чаши для приготовления пищи могут быть синхронизированы двумя функциями.

1. MATCH - настройки температуры и времени приготовления одинаковы для обеих чаш.
2. SYNC - время приготовления синхронизируется таким образом, чтобы продукты готовились одновременно.
3. Чтобы выключить только одну чашу, нажмите соответствующие кнопки (1 или 2) в области “A”.

Затем нажмите и удерживайте **кнопку** .

Примечание:
Перед каждой настройкой выберите подходящее место для приготовления с помощью кнопок (1 или 2) в области “A”.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.
Примечание: Имейте в виду, что эти настройки являются рекомендациями.
Поскольку ингредиенты различаются по составу, размеру, форме, а также марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.
Во время приготовления в аэрогриле вы можете слегка вынуть чашу из прибора, это практически не повлияет на процесс. Благодаря технологии Rapid Air воздух внутри прибора мгновенно нагревается заново

СОВЕТЫ

- Для приготовления более мелких ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для приготовления более крупных.
- Перемешивание ингредиентов в середине приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- Для получения хрустящей корочки сбрызните свежий картофель небольшим количеством масла. Обжаривайте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные продукты, например сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри - 500 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой.
Также, готовое тесто требует меньшего времени приготовления, чем домашнее.
- Поместите форму для запекания в чашу аэрогриля, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также если вы хотите обжарить хрупкие ингредиенты или начинку.
- Вы также можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов на горячем воздухе. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 300 °C на срок до 10 минут.

	Мин-макс вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Дополнительная информация
Картофель фри Замороженный	200-400	32	200	
Курица	600-800	50	200	
Пицца	100-400	20 (1,2 чаша) 10 (3 поддон)	180 (1,2 чаша) 300 (3 поддон)	Поддон 3 предназначен для готовки при высокой температуре
Куриный крылья	200-600	32	200	
Рыба	200-500	23	200	
Креветки	200-400	18	200	
Стейк	100-600	22 (1,2 чаша) 15 (3 поддон)	200 (1,2 чаша) 300 (3 поддон)	Поддон 3 предназначен для готовки при высокой температуре
Выпечка	200-400	22	170	
Овощи	100-400	15	160	
Мультиповар	200-500	15	180	
Орехи	200-400	12	190	
Разморозка	100-500	30	60-70	

Примечание: увеличьте время приготовления на 3 минуты, если вы начинаете готовить, пока аэрогриль еще не нагрелся. Если обе чаши работают одновременно, пожалуйста, увеличьте время приготовления на 5 минут.

Во время работы в некоторых меню отображается надпись "Turn" ("Перевернуть"), сопровождаемая звуковым сигналом, указывающим на то, что продукты в чаше необходимо перевернуть.

ОЧИСТКА АЭРОГРИЛЯ

Чистите прибор после каждого использования.
Чаша и пластина с антипригарным покрытием. Не используйте для их чистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть.
Примечание: выньте чаши, чтобы фритюрница быстрее остыла.

2. Протрите прибор снаружи влажной тканью.

3. Очистите чашу и пластину горячей водой, добавив немного средства для мытья посуды и неабразивную губку. Пластина и остальные аксессуары подходят для мытья в посудомоечной машине.
Для удаления остатков грязи можно использовать обезжиривающее средство.

Совет: если к пластине или дну чаши прилипла грязь, нагар, залейте ее горячей водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды.
Поставьте корзину в кастрюлю и дайте ей пропитаться примерно 10 минут.

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5. Очистите нагревательный элемент щеткой для чистки, чтобы удалить остатки пищи.

ХРАНЕНИЕ

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте его в официальный пункт сбора для вторичной переработки. Поступая таким образом, вы помогаете сохранить окружающую среду.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
Аэрогриль не работает	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную настенную розетку.
	Вы не установили таймер	Чтобы включить прибор, установите таймер на необход. время приготовления.
Ингредиенты, обжаренные в аэрогриле, еще не готовы	Количество ингредиентов в чаше слишком велико	Выкладывайте ингредиенты в корзину небольшими порциями. Меньшие порции обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая	Установите с помощью кнопок  или  требуемую температуру (см. раздел "Настройки" в главе "Управление аэрогрилем).
	Установленное время приготовления слишком мало	Установите таймер на требуемое время приготовления (см. раздел "Настройки" в главе 'Использование прибора').
Ингредиенты обжариваются в аэрогриле неравномерно	Некоторые виды ингредиентов необходимо взбалтывать/встряхивать в середине приготовления	Ингредиенты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать в середине приготовления. Смотрите раздел "Настройки" в главе "Использование прибора".
Обжаренные снеки не получаются хрустящими	Вы использовали снеки, предназначенные для приготовления в традиц. фритюрнице с использованием масла	Готовьте снеки в духовке или слегка смажьте их маслом, чтобы они получились более хрустящими.
Не получается правильно установить чашу в прибор	В чаше слишком много ингредиентов	Не наполняйте корзину больше максимального значения.
	Корзина с продуктами неправильно помещена в чашу	Вставляйте корзину в кастрюлю до тех пор, пока не услышите щелчок.
Из прибора выходит белый дым	Вы готовьте жирные продукты	При обжаривании жирных продуктов во фритюрнице в форму для запекания может попасть большое количество масла. Масло выделяет белый дым, и форма может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и конечный результат.
	В чаше все еще остаются остатки жира от предыдущего использования	Белый дым образуется из-за разогрева жира в чаше. Обязательно тщательно очищайте чашу после каждого использования.
Свежий картофель фри обжаривается в аэрогриле неравномерно	Вы использовали неподходящий сорт картофеля	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он оставался твердым во время жарки.
	Вы неправильно промыли картофельные палочки перед их обжариванием	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить лишний крахмал.
Свежая картошка фри не получается хрустящей	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем	Перед сбрызгиванием маслом убедитесь, что вы как следует обсушили картофельные палочки.
		Для получения более хрустящей корочки нарежьте картофельные палочки помельче.
		Для получения более хрустящей корочки добавьте еще немного масла.

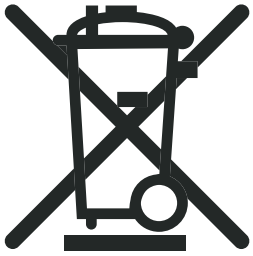
ОГРАНИЧЕНИЯ ПО ГАРАНТИИ

1 год гарантии с момента покупки.

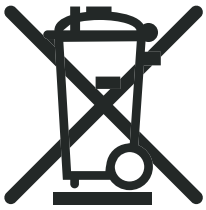
На данное изделие распространяется гарантия отсутствия дефектов материалов и изготовления в течение одного (1) года с даты первоначальной поставки потребителю. В течение этого периода вашим исключительным средством правовой защиты является ремонт или замена данного изделия или компонента, обнаруженных с дефектом, по нашему выбору. Если изделие или компонент больше не доступны, мы заменим их на аналогичные изделия равной или большей стоимости.

Данная гарантия не распространяется на стекло, фильтры, износ в результате обычной эксплуатации, использование с нарушением инструкций, приведенных в печатной форме, или повреждение изделия в результате несчастного случая, переделки, неправильного использования. Данная гарантия распространяется только на первоначального покупателя или получателя подарка. Данная гарантия аннулируется, если изделие используется не только в домашних условиях, но и под напряжением любой формы, отличной от указанной на этикетке.

Правильная утилизация данного изделия



Данная маркировка указывает, что изделие не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов, ответственно относитесь к их переработке, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.











Модель	Питание	Мощность	Емкость чаши	Размер поддона для пиццы или стейка
430087	220-240В 50/60Гц	2800Вт	7 литров 5 литров	25,5x25,5 см

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ГОТОВИМ С MINISTER



БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ

Порций: 3.

Общее время приготовления: 25 мин (подготовка — 10 мин, запекание — 15 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

брокколи свежая	400 г;
оливковое масло	2 ст. л.;
чеснок	2 зубчика (мелко рубленый или через пресс);
лимонный сок	1 ст. л.;
пармезан (тёртый)	30 г;
сушёный орегано	1/2 ч. л.;
соль	1/2 ч. л. (или по вкусу);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промойте брокколи под проточной водой. Разделите на соцветия среднего размера (2–3 см). Если стебли толстые, очистите их овощечисткой и нарежьте кружочками. Обсушите соцветия бумажными полотенцами.
- В миске смешайте оливковое масло, рубленый чеснок, лимонный сок, соль и чёрный перец. Перемешайте до однородности — чеснок должен равномерно распределиться в масле
- Переложите соцветия в миску с чесночным маслом. Аккуратно перемешайте руками, чтобы каждое соцветие покрылось маринадом. Оставьте на 5 мин для пропитывания
- Включите аэрогриль, установите температуру 180 °C, прогрейте 3–4 мин. Это обеспечит равномерное запекание и лёгкую золотистую корочку
- Выложите соцветия на решётку аэрогриля в один слой, оставляя небольшие промежутки (1–1,5 см) между ними для циркуляции воздуха. Лишний маринад слейте (иначе будет гореть)
- Установите температуру 180 °C, время — 15 мин. Через 7–8 мин аккуратно перемешайте соцветия щипцами или лопаткой для равномерного прожаривания. За 3 мин до готовности посыпьте тёртым пармезаном и орегано

Готовую брокколи переложите на блюдо. При желании дополнительно сбрызните лимонным соком и посыпьте свежей рубленой петрушкой. Подавайте как гарнир к мясу, рыбе или как самостоятельное блюдо с йогуртовым соусом.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного вкуса добавьте в маринад ½ ч. л. мёда или 1 ч. л. соевого соуса.

Если используете замороженную брокколи, предварительно разморозьте её и тщательно обсушите — иначе будет много воды при запекании.

Чтобы брокколи сохранила яркий зелёный цвет, не передерживайте её в маринаде дольше 10 мин.

Для хрустящей текстуры не накрывайте брокколи фольгой во время запекания.

Остатки храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 3–4 мин при 160 °C (чтобы восстановить теплоту без потери текстуры).

Для детского варианта исключите чеснок и острый перец, подавайте с мягким сыром вместо пармезана.

Чтобы сыр не подгорел, добавляйте его только в последние 3–5 мин приготовления.

Для праздничного варианта украсьте блюдо кедровыми орешками и цедрой лимона.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЁНОЙ ГРУДИНКОЙ И ГРУШЕЙ

Порций: 4 (8 бутербродов).

Общее время приготовления: 20 мин (подготовка — 10 мин, запекание — 10 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

хлеб цельнозерновой или ржаной	8 ломтиков;
грудинка копчёная	120 г (тонко нарезанная);
груша твёрдая (сорт «Конференц»)	1 шт.;
сыр твёрдый (пармезан или грюйер)	60 г;
мёд жидкий	1 ч. л.;
розмарин свежий	2 веточки (мелкие листочки);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Грушу вымойте и нарежьте тонкими пластинками (толщиной 2–3 мм). Сыр натрите на крупной тёрке. Грудинку при необходимости нарежьте на полоски, соответствующие размеру ломтиков хлеба. Розмарин мелко порубите.

- На каждый ломтик хлеба выложите слой грудинки, сверху — 2–3 ломтика груши. Посыпьте тёртым сыром (щедро, чтобы образовался расплавленный слой). Добавьте щепотку розмарина и чёрного перца.

- Включите аэрогриль, установите температуру 180 °C, прогрейте 3–4 мин. Это обеспечит равномерное плавление сыра и лёгкую корочку на хлебе.

- Разложите бутерброды на решётку аэрогриля в один слой, оставляя зазор 1–1,5 см между ними для циркуляции воздуха. Не перегружайте корзину — иначе бутерброды пропекутся неравномерно.

- Установите температуру 180 °C, время — 10 мин. Через 5 мин проверьте: если сыр начал плавиться, а хлеб подрумяниваться, оставьте до готовности. Если нужно — слегка увеличьте время на 1–2 мин.

- Достаньте бутерброды, аккуратно смажьте верх жидким мёдом (используйте кисточку). Это добавит контрастный сладковатый вкус к копчёной грудинке и сыру. Верните в аэрогриль на 1–2 мин при той же температуре, чтобы мёд слегка карамелизован.

Переложите бутерброды на блюдо. Дайте остыть 2–3 мин (чтобы сыр немного застыл, но остался тягучим). Подавайте тёплыми, украсив веточками розмарина. Отлично сочетаются с лёгким салатом из рукколы и грецких орехов.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного копчёного вкуса замените грудинку на бекон или копчёный окорок.

Если груша слишком сочная, слегка промокните ломтики бумажным полотенцем перед выкладкой — иначе хлеб размокнет.

Для вегетарианской версии уберите грудинку, добавьте обжаренные грибы или запечённый баклажан.

Чтобы хлеб не пересушился, выбирайте плотные сорта (ржаной, цельнозерновой, чиабатта).

Остатки храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 3–4 мин при 160 °C (чтобы восстановить хруст).

Для праздничного варианта подавайте с бокалом белого сухого вина или яблочного сидра.

Если мёд загустел, слегка подогрейте его на водяной бане до жидкого состояния.

Для остроты добавьте щепотку молотого перца чили или каплю соуса табаско в мёд перед финальной отделкой.

КАРТОШКА ФРИ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

Порций: 3-4.

Общее время приготовления: 35 мин (подготовка — 15 мин, запекание — 20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

картофель (средние клубни)	600 г;
оливковое масло	2 ст. л.;
сушёный розмарин	1/2 ч. л.;
сушёный тимьян	1/2 ч. л.;
чесночный порошок	1/2 ч. л.;
соль	3/4 ч. л. (по вкусу);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.;
паприка молотая (сладкая)	1/2 ч. л. (для цвета и лёгкого аромата).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите картофель от кожуры. Промойте под проточной водой.
Нарежьте брусочками толщиной 8–10 мм и длиной 6–7 см.
Старайтесь делать кусочки одинакового размера — так они пропекутся равномерно.

- Переложите нарезанную картошку в большую миску, залейте холодной водой и оставьте на 10 мин. Это поможет убрать излишки крахмала и сделает фри более хрустящей.
Затем слейте воду, промойте картофель и тщательно обсушите бумажными полотенцами.

- В сухой миске соедините обсушенный картофель, оливковое масло, соль, чёрный перец, паприку, чесночный порошок, розмарин и тимьян. Аккуратно перемешайте, чтобы специи равномерно покрыли каждый брусочек. Не давите — картофель должен остаться целым.

- Включите аэрогриль, установите температуру 200 °C и прогрейте его 3–5 мин.
Это обеспечит равномерное запекание с первых минут.

- Выложите картофельные брусочки в корзину аэрогриля в один слой, оставляя небольшие промежутки между кусочками для циркуляции воздуха.
Если не помещается всё сразу — готовьте в 2 захода.

- Установите температуру 200 °C, время — 20 мин. Через 10 мин аккуратно перемешайте картофель щипцами или лопаткой, чтобы он подрумянился со всех сторон.
Продолжайте запекать до золотистой корочки.

Картошка должна быть хрустящей снаружи и мягкой внутри.
Если кажется сыроватой — добавьте 2–3 мин. Готовую фри переложите на блюдо, слегка остудите.
Подавайте с любимым соусом (кетчуп, чесночный айоли, сырный дип) и свежей зеленью.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного вкуса можно добавить 1 ч. л. тёртого пармезана за 2–3 мин до готовности (но не переборщите — сыр быстро подгорает).

Если любите остроту, добавьте щепотку кайенского перца или хлопья красного перца при смешивании специй.

Чтобы картошка не прилипала к корзине, можно застелить её перфорированным ковриком для аэрогриля.

Остатки фри храните в холодильнике до 24 часов; перед подачей разогрейте в аэрогриле 3–4 мин при 180 °C для восстановления хруста.

Для «ресторанного» вида посыпьте свежей рубленой петрушкой или зелёным луком перед подачей.

КУРИЦА В АЭРОГРИЛЕ С МЕДОВО-ИМБИРНЫМ МАРИНАДОМ И ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ

Порций: 4.
Общее время приготовления: 75 мин (маринование — 60 мин, запекание — 15 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

куриные бёдра (без кожи)	8 шт. (около 800 г);
мёд жидкий	2 ст. л.;
соевый соус	3 ст. л.;
имбирь свежий (тёртый)	1 ч. л.;
чеснок	2 зубчика (мелко рубленый);
оливковое масло	1 ст. л.;
паприка молотая	1 ч. л.;
чёрный молотый перец	1/2 ч. л.;
соль	1/2 ч. л. (или по вкусу);
семена кунжута (для подачи)	1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- В глубокой миске смешайте мёд, соевый соус, тёртый имбирь, рубленый чеснок, оливковое масло, паприку, чёрный перец и соль. Перемешивайте до однородности — мёд должен полностью раствориться.
- Промойте и обсушите куриные бёдра бумажными полотенцами. Погрузите в маринад, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусочек был покрыт соусом. Накройте плёнкой и оставьте при комнатной температуре на 60 мин. За это время 1–2 раза перемешайте для равномерного пропитывания
- Включите аэрогриль, установите температуру 200 °C, прогрейте 5 мин.
Это обеспечит быстрое образование корочки и сохранит сочность мяса
- Достаньте курицу из маринада, слегка стряхните излишки (но не смывайте). Выложите бёдра на решётку аэрогриля в один слой, оставляя зазор 1–2 см между кусочками для циркуляции воздуха
- Установите температуру 200 °C, время — 15 мин. Через 7 мин аккуратно переверните кусочки щипцами для равномерного зарумянивания. Следите, чтобы маринад не стекал на поддон — он может гореть
- За 2–3 мин до готовности достаньте курицу, смажьте остатками маринада (если остались) или слегка сбрызните оливковым маслом. Это придаст дополнительную карамельную корочку

ПОДАЧА

Переложите курицу на блюдо, посыпьте обжаренным кунжутом и мелко рубленой зеленью (петрушка, кинза).
Подавайте с лёгким гарниром: запечёнными овощами, рисом или салатом из свежих огурцов и редиса

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного вкуса добавьте в маринад 1 ч. л. кунжутного масла или 1 ст. л. рисового уксуса.
Если любите остроту, положите ½ ч. л. молотого перца чили или 1 ч. л. соуса шрирача.
Чтобы кожа (если используете с кожей) была хрустящей, не накрывайте курицу во время маринования и не сбрызгивайте водой при запекании.
Для контроля готовности проверьте, легко ли отделяется мясо от кости — оно должно быть белым и сочным.
Остатки храните в холодильнике до 48 часов; разогревайте в аэрогриле 5–7 мин при 180 °C (чтобы восстановить корочку).
Для праздничного варианта подавайте с соусом на основе йогурта, лимонного сока и мелко рубленого укропа.
Перед подачей дайте курице постоять 3–5 мин — так соки равномерно распределятся, и вкус станет насыщеннее.
Если мёд загустел, слегка подогрейте его на водяной бане до жидкого состояния.

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Порций: 3–4.

Общее время приготовления: 45 мин (маринование — 20 мин, запекание — 25 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

куриные крылышки	800 г;
мёд жидкий	2 ст. л.;
горчица дижонская	1 ст. л.;
соевый соус	2 ст. л.;
чеснок	2 зубчика (мелко рубленый или через пресс);
оливковое масло	1 ст. л.;
паприка молотая	½ ч. л.;
соль	½ ч. л. (или по вкусу);
чёрный молотый перец	¼ ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Промойте крылышки под холодной водой, тщательно обсушите бумажными полотенцами. Удалите остатки перьев, если есть. При желании разрежьте крылышки на фаланги (кончик можно убрать — в нём мало мяса).

- В миске смешайте мёд, дижонскую горчицу, соевый соус, оливковое масло, рубленый чеснок, паприку, соль и перец. Перемешайте до однородной консистенции — мёд должен полностью соединиться с остальными ингредиентами.

- Положите крылышки в маринад, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусочек был покрыт соусом. Накройте миску пищевой плёнкой или крышкой, оставьте при комнатной температуре на 20 мин. За это время 1–2 раза перемешайте для равномерного пропитывания.

- Включите аэрогриль, установите температуру 200 °C, прогрейте 3–5 мин. Это обеспечит равномерное запекание и быструю корочку.

- Выложите замаринованные крылышки в корзину аэрогриля в один слой, не плотно — чтобы воздух циркулировал между кусочками. Лишний маринад слейте (иначе будет гореть).

- Установите температуру 200 °C, время — 25 мин. Через 12–13 мин аккуратно переверните крылышки щипцами или лопаткой для равномерного зарумянивания. В последние 5 мин можно увеличить температуру до 210 °C для более хрустящей корочки (следите, чтобы не подгорели!).

Готовые крылышки переложите на блюдо. При желании дополнительно полейте оставшимся (прогретым) маринадом или посыпьте свежей зеленью (петрушка, зелёный лук).
Подавайте горячими с соусом (сметано-чесночный, барбекю, кисло-сладкий) и овощами.

СОВЕТЫ:

Если мёд загустел, слегка подогрейте его на водяной бане или в микроволновке (10–15 сек) до жидкого состояния.

Для более острого варианта добавьте ½ ч. л. молотого перца чили или 1 ч. л. соуса табаско в маринад.

Чтобы крылышки не прилипали, можно слегка смазать корзину аэрогриля растительным маслом перед выкладкой.

Если любите хрустящую кожу, не накрывайте крылышки во время маринования — пусть слегка подсохнут.

Остатки крылышек храните в холодильнике до 2 дней; разогревайте в аэрогриле 3–4 мин при 180 °C.

Для праздничного вида украсьте блюдо дольками лимона и веточками розмарина.

ХРУСТЯЩИЕ НАГГЕТСЫ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Порций: 4 (16–18 наггетсов).
Общее время приготовления: 35 мин (подготовка — 15 мин, запекание — 20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

куриное филе	600 г;
мука пшеничная	3 ст. л.;
панировочные сухари	100 г (желательно с травами);
яйцо куриное	1 шт.;
мёд жидкий	1 ст. л.;
горчица дижонская	1 ст. л.;
соевый соус	1 ст. л.;
чеснок сушёный	1/2 ч. л.;
паприка молотая	1/2 ч. л.;
соль	1/2 ч. л. (или по вкусу);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.;
растительное масло	1 ч. л (для сбрызгивания).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нарежьте куриное филе на одинаковые кусочки (примерно 3 × 2 см). Переложите в миску, добавьте соль, чёрный перец, сушёный чеснок и паприку. Перемешайте и оставьте на 5 мин для лёгкого маринования.
- В отдельной миске смешайте мёд, дижонскую горчицу и соевый соус до однородной консистенции.
Эта глазурь придаст наггетсам пикантный вкус и красивую карамельную корочку.

Подготовьте три ёмкости:
в первой — мука (для первого слоя);
во второй — взбитое яйцо;
в третьей — панировочные сухари.

Каждый кусочек курицы обваляйте:
в муке (излишки стряхните);
в яйце (чтобы мука «схватилась»);
в панировочных сухарях (плотно прижмите, чтобы образовалась ровная корочка).
Выложите заготовки на тарелку, не накладывая друг на друга.
- Включите аэрогриль, установите температуру 200 °C, прогрейте 3–5 мин.
Это обеспечит быстрое образование хрустящей корочки.
- Выложите наггетсы в корзину аэрогриля в один слой, оставляя небольшие промежутки между ними.
Сбрызните сверху растительным маслом (используйте пульверизатор или кисточку).
- Установите температуру 200 °C, время — 20 мин.
Через 10 мин аккуратно переверните наггетсы щипцами для равномерного прожаривания.

За 2–3 мин до готовности достаньте наггетсы, смажьте медово-горчичной глазурью с помощью кисточки.
Верните в аэрогриль на оставшееся время. Готовые наггетсы переложите на блюдо, дайте остыть 2–3 мин.
Подавайте горячими с дополнительным соусом (например, чесночным или барбекю) и овощным салатом.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного вкуса добавьте в панировочные сухари 1 ч. л. тёртого пармезана или 1 ч. л. сушёного лука.
Если хотите острую версию, добавьте в глазурь ½ ч. л. соуса табаско или щепотку кайенского перца.
Чтобы панировка лучше держалась, дайте заготовкам постоять 5 мин перед запеканием — мука «схватится», и сухари не осыпятся.

Для детского варианта исключите острый перец и чеснок, используйте нейтральные специи (например, сушёную петрушку).
Остатки храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 3–4 мин при 180 °C (чтобы восстановить хруст).
Для красивой подачи украсьте наггетсы веточками укропа и дольками лимона.
Если мёд загустел, слегка подогрейте его на водяной бане до жидкого состояния.

СИБАС С ЛИМОННО-ТРАВЯНЫМ МАРИНАДОМ

Порций: 2.

Общее время приготовления: 40 мин (маринование — 20 мин, запекание — 20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

сибас (целые тушки)	2 шт. (по 400–450 г);
лимон	1 шт.;
оливковое масло	3 ст. л.;
розмарин свежий	2 веточки;
тимьян свежий	4–5 веточек;
чеснок	2 зубчика (тонко нарезанных);
соль морская	1/2 ч. л. (или по вкусу);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Очистите сибас от чешуи, удалите внутренности и жабры. Тщательно промойте под холодной водой, обсушите бумажными полотенцами. Сделайте 3–4 неглубоких диагональных надреза с каждой стороны тушки (для лучшего пропитывания маринадом).
- В миске смешайте оливковое масло, сок половины лимона, нарезанный чеснок, листья тимьяна и мелко нарубленный розмарин. Добавьте соль и перец, тщательно перемешайте.
- Натрите сибас маринадом снаружи и внутри. Положите в каждую тушку по дольке лимона и несколько веточек свежих трав. Переложите рыбу в контейнер, накройте пищевой плёнкой и оставьте при комнатной температуре на 20 мин.
- Включите аэрогриль, установите температуру 180 °C, прогрейте 3–5 мин. Это обеспечит равномерное запекание и образование золотистой корочки.
- Смажьте решётку аэрогриля небольшим количеством оливкового масла (используйте кисточку). Аккуратно выложите сибас на решётку, стараясь не повредить кожицу. Оставшийся маринад можно слегка распределить по поверхности рыбы.
- Установите температуру 180 °C, время — 20 мин. Через 10 мин осторожно переверните рыбу на другую сторону с помощью широких щипцов или лопатки.
Следите, чтобы кожа не прилипла к решётке.

Готовые тушки сибаса переложите на подогретое блюдо. Украсьте дольками лимона и свежими веточками розмарина. Подавайте с лёгким гарниром: запечёнными овощами, молодым картофелем или салатом из свежих огурцов и помидоров.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного аромата можно добавить в маринад 1 ч. л. мёда или 1 ст. л. белого вина.

Если нет свежих трав, используйте сушёные (по ½ ч. л. розмарина и тимьяна), но вкус будет менее ярким.

Чтобы кожа получилась хрустящей, не накрывайте рыбу во время маринования и не сбрызгивайте водой при запекании.

Для контроля готовности проверьте, легко ли отделяется мясо от костей — оно должно быть белым и сочным.

Остатки рыбы храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 5–7 мин при 160 °C (не передерживайте, чтобы не пересушить).

Для праздничного варианта подавайте с соусом на основе йогурта, лимонного сока и мелко рубленой зелени.

Перед подачей дайте рыбе постоять 3–5 мин — так соки равномерно распределятся, и вкус станет более насыщенным.

СОСИСКИ В ТЕСТЕ С СЫРНО-ЧЕСНОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Порций: 4 (8 сосисок).

Общее время приготовления: 40 мин (подготовка — 20 мин, запекание — 20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

сосиски молочные	8 шт.;
тесто слоёное бездрожжевое	400 г (готовое);
сыр твёрдый (пармезан или чеддер)	60 г (натёртый);
чеснок	2 зубчика (мелко рубленый или через пресс);
зелень свежая (укроп/петрушка)	1 ст. л. (мелко нарезанная);
яйцо куриное	1 шт. (для смазывания);
соль	щепотка (по желанию);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.;
растительное масло	1/2 ч. л. (для смазки корзины).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разморозьте слоёное тесто при комнатной температуре (15–20 мин). Сосиски освободите от оболочки. Чеснок и зелень мелко нарежьте. Сыр натрите на мелкой тёрке.

- В миске смешайте натёртый сыр, рубленый чеснок, зелень, чёрный перец. Если сыр несолёный, можно добавить щепотку соли. Перемешайте до однородности.

- Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 3–4 мм. Разрежьте на 8 полосок шириной 3–4 см. На каждую полоску выложите немного сырной начинки, распределите вдоль. Поверх положите сосиску. Заверните тесто вокруг сосиски, плотно прижимая края (можно слегка смочить их водой для лучшей фиксации).

- Включите аэрогриль, установите температуру 180 °C, прогрейте 3–5 мин. Смажьте корзину/поддон тонким слоем растительного масла (используйте кисточку).

- Аккуратно выложите сформированные сосиски в тесте на корзину аэрогриля швом вниз, оставляя зазор 1–2 см между ними для циркуляции воздуха.

- Установите температуру 180 °C, время — 20 мин. Через 10 мин осторожно переверните сосиски щипцами или лопаткой для равномерного зарумянивания. За 5 мин до готовности смажьте взбитым яйцом (это придаст блестящую золотистую корочку).

Готовые сосиски в тесте переложите на блюдо. Дайте остыть 2–3 мин (тесто будет хрустящим, начинка — горячей и тягучей). Подавайте тёплыми с соусами (горчица, кетчуп, сметанно-чесночный) и свежими овощами.

СОВЕТЫ:

Для более насыщенного вкуса добавьте в начинку 1 ч. л. дижонской горчицы или 1 ст. л. плавленого сыра.

Если тесто прилипает, слегка присыпьте корзину аэрогриля мукой или используйте перфорированный коврик.

Чтобы тесто не размокло от начинки, не кладите слишком много сыра и чеснока — начинка должна быть плотной.

Для праздничного вида посыпьте готовые сосиски в тесте кунжутом или сушёными травами перед запеканием.

Остатки храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 3–4 мин при 160 °C (чтобы восстановить хруст).

Для детей можно исключить чеснок и перец, сделав начинку только из сыра и зелени.

СТЕЙК РИБАЙ В АЭРОГРИЛЕ С ТРАВЯНЫМ МАСЛОМ

Порций: 2.

Общее время приготовления: 40 мин (подготовка — 15 мин, запекание — 25 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

стейк Рибай (толщиной 2,5–3 см) — 2 шт. (по 300–350 г);

чёрный молотый перец — ¼ ч. л. (на каждый стейк);

сливочное масло (комнатной температуры) — 40 г;

соль крупная — ½ ч. л. (на каждый стейк);

оливковое масло — 2 ст. л.;

чеснок — 2 зубчика (целые);

розмарин свежий — 2 веточки;

тимьян свежий — 4 веточки;

лимонный сок — 1 ч. л. (для масла).

ДЛЯ ТРАВЯНОГО МАСЛА (ЗАРАНЕЕ):

сливочное масло (мягкое) — 50 г;

петрушка свежая (мелко рубленая) — 1 ст. л.;

укроп свежий (мелко рубленый) — 1 ч. л.;

чеснок (пропущенный через пресс) — 1 зубчик;

соль — щепотка;

лимонный сок — ½ ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Достаньте стейки из холодильника за 30 мин до готовки — они должны быть комнатной температуры. Промокните бумажными полотенцами, чтобы удалить лишнюю влагу. Это важно для образования корочки.

- Смешайте размягчённое сливочное масло с рубленой петрушкой, укропом, чесноком, солью и лимонным соком. Сформируйте колбаску, заверните в пищевую плёнку, уберите в холодильник (можно слегка подморозить для удобства нарезки).

- Натрите каждый стейк оливковым маслом. С обеих сторон равномерно распределите соль и перец. Оставьте на 5 мин для лёгкой пропитки.

- Включите аэрогриль, установите температуру 220 °C, прогрейте 5–7 мин с закрытой крышкой. Это обеспечит быстрый старт обжарки и формирование корочки.

- Выложите стейки на решётку аэрогриля. Добавьте к каждому стейку по зубчику чеснока и по веточке розмарина и тимьяна (для аромата). Готовьте при 220 °C в течение 5 мин — за это время образуется румяная корочка.

- Снизите температуру до 180 °C. Переверните стейки, добавьте по кусочку травяного масла сверху. Запекайте 15–20 мин, периодически проверяя степень прожарки (для medium rare — 50–52 °C, medium — 55–60 °C).

Примечание: время зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки.

Достаньте стейки, переложите на подогретые тарелки. Накройте фольгой или колпаком, дайте «отдохнуть» 5 мин — соки равномерно распределятся, мясо станет сочнее.

Подавайте с оставшимся травяным маслом (нарежьте кружочками и положите сверху), дополните запечёнными овощами или картофелем.

СОВЕТЫ:

Для точного контроля прожарки используйте кулинарный термометр.
Если травяного масла нет, подайте стейк с классическим соусом (например, перечным или из красного вина).

Не режьте стейк сразу после запекания — дайте ему «отдохнуть», иначе сок вытечет.

Для более насыщенного аромата можно добавить в аэрогриль кусочек сливочного масла вместе с травами и чесноком — оно растает и пропитает мясо.

Остатки травяного масла храните в морозилке до 1 месяца — оно подойдёт для других мясных блюд или пасты.

Чтобы корочка была особенно хрустящей, не накрывайте стейки фольгой до момента отдыха.

Если любите выраженную «мраморность», выбирайте Рибай с высоким уровнем мраморности (маркировка USDA Prime или аналоги).

СТЕЙК ФОРЕЛИ В АЭРОГРИЛЕ С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ МАРИНАДОМ

Порций: 2.

Общее время приготовления: 35 мин (маринование — 15 мин, запекание — 20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

стейки форели	2 шт. (по 200–250 г);
мёд жидкий	1 ст. л.;
горчица дижонская	1 ст. л.;
соевый соус	1 ст. л.;
оливковое масло	1 ст. л.;
лимонный сок	1 ст. л.;
чеснок бленый);	1 зубчик (мелко рубленый);
соль	1/2 ч. л. (или по вкусу);
чёрный молотый перец	1/4 ч. л.;
укроп свежий (для подачи)	несколько веточек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Проверьте стейки на наличие оставшихся чешуек и мелких костей — удалите их при необходимости. Промойте форель под холодной водой, тщательно обсушите бумажными полотенцами. Это важно для образования румяной корочки.

- В миске смешайте мёд, дижонскую горчицу, соевый соус, оливковое масло, лимонный сок, рубленый чеснок, соль и перец. Перемешайте до однородной консистенции — мёд должен полностью соединиться с остальными ингредиентами.

- Натрите стейки маринадом со всех сторон, включая боковые грани. Переложите в контейнер или глубокую тарелку, накройте пищевой плёнкой. Оставьте при комнатной температуре на 15 мин. За это время 1 раз переверните стейки для равномерного пропитывания.

- Включите аэрогриль, установите температуру 180 °C, прогрейте 3–5 мин. Это обеспечит равномерное запекание и быстрое образование золотистой корочки

- Смажьте решётку аэрогриля небольшим количеством оливкового масла (используйте кисточку). Аккуратно выложите стейки кожей вниз — так они лучше сохранят форму и сочность. Между кусками оставьте зазор 2–3 см для циркуляции воздуха

- Установите температуру 180 °C, время — 20 мин. Через 10 мин осторожно переверните стейки щипцами или широкой лопаткой. Следите, чтобы не повредить нежную мякоть. В последние 5 мин можно слегка увеличить температуру до 190 °C для более насыщенного румянца (но не передержите!)

Готовые стейки переложите на подогретые тарелки. Украсьте веточками свежего укропа и дольками лимона. Подавайте с лёгким гарниром: запечёнными овощами, молодым картофелем или салатом из огурцов и рукколы. Полейте выделившимся соком из поддона для насыщенного вкуса.

СОВЕТЫ

Если мёд загустел, слегка подогрейте его на водяной бане или в микроволновке (10–15 сек) до жидкого состояния.

Для более острого варианта добавьте в маринад ½ ч. л. молотого перца чили или 1 ч. л. соуса табаско.

Чтобы кожа получилась хрустящей, не сбрызгивайте рыбу водой во время запекания и не накрывайте её.

Для контроля готовности проверьте, легко ли отделяется мясо от костей — оно должно быть белым и сочным, с нежно-розовым оттенком в центре.

Остатки храните в холодильнике до 24 часов; разогревайте в аэрогриле 5–7 мин при 160 °C (не передерживайте, чтобы не пересушить).

Для праздничного варианта подавайте с соусом на основе йогурта, лимонного сока и мелко рубленой зелени.

Перед подачей дайте рыбе постоять 3–5 мин — так соки равномерно распределятся, и вкус станет более насыщенным.

Если используете замороженную форель, полностью разморозьте её в холодильнике (не при комнатной температуре) — это сохранит текстуру мяса.

СЫРНИКИ

Порций: 4 (8–10 сырников).

Общее время приготовления: 30–35 мин (подготовка — 10–15 мин, выпечка — 15–20 мин).

ИНГРЕДИЕНТЫ

творог 5–9 % жирности	400 г;
яйцо куриное	1 шт.;
мука пшеничная	3–4 ст. л. (плюс 1–2 ст. л. для обвалки);
сахар	2 ст. л.;
ванильный сахар	1 ч. л.;
соль	щепотка;
разрыхлитель	1/2 ч. л. (по желанию);
растительное масло	1 ч. л. (для смазывания).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Если творог зернистый, протрите его через сито или разомните вилкой до однородной массы. Это обеспечит гладкую текстуру сырников.

- В миске соедините творог, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль.
Перемешайте до однородности. Постепенно добавьте муку и разрыхлитель (если используете).
Тесто должно быть мягким, чуть липким, но не текучим.

- Присыпьте доску или тарелку мукой. Сформируйте из теста шарики размером с грецкий орех (около 40–45 г). Слегка приплюсните их ладонью до толщины 1,5–2 см.
Обваляйте каждый сырник в муке.

- Смажьте решётку или поддон аэрогриля тонким слоем растительного масла (используйте кисточку). Это предотвратит прилипание.

- Разложите сырники на решётке/поддоне на расстоянии 1–2 см друг от друга.
Это обеспечит циркуляцию воздуха и равномерное пропекание.
Если не помещаются все сразу — готовьте партиями.

- Установите температуру 180 °C, время — 15–20 минут. Через 7–10 минут аккуратно переверните сырники лопаткой для равномерной золотистой корочки.

Сырники должны быть румяными с обеих сторон и упругими при нажатии.
Если кажутся мягковатыми — добавьте 2–3 минуты.
Готовые сырники переложите на тарелку, дайте немного остыть.

Подавайте со сметаной, мёдом, вареньем или свежими ягодами.

СОВЕТЫ:

Для более нежного вкуса добавьте 1 ст. л. сметаны в тесто.

Чтобы сырники не разваливались, не кладите слишком много муки — тесто должно оставаться мягким.

Если творог слишком влажный, предварительно отожмите его через марлю.

Для аромата можно добавить цедру лимона или корицу.

Остатки сырников храните в холодильнике до 2 дней;
разогревайте в аэрогриле 3–4 минуты при 160 °C.