Weissgauff

WAF 315 DW PizzaChef
АЭРОГРИЛЬ

Руководство пользователя



1+1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГОД ГАРАНТИИ

Регистрируйся и получай 12 месяцев дополнительной гарантии

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:
Москва +7 (495) 108-53-86
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
Краснодар +7 (861) 210-06-31

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
КОМПЛЕКТАЦИЯ 6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 7
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ПОРЯДОК РАБОТЫ 10
ЧИСТКА И УХОД 14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 15
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 16
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 17
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ 19

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

©Weissgauff. Все права защищены. 2026

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Мы очень заботимся о вашей безопасности. Прежде чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилки ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи и использования в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое не целевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Прибор может быть включен только в сеть с заземлением — это обязательное требование электробезопасности. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте аэрогриль рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть поврежден.

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола / рабочей поверхности.

STOP

Помните: случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термоустойчивые и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.

Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Во избежание повреждения мебели горячим воздухом не ставьте прибор под нависающими панелями или кухонными шкафами и близко к стенкам.

Во время работы внутри камеры очень высокая температура. Не допускается установка внутри камеры прибора пластиковой посуды и прочих предметов из нетермостойких материалов.

Не ставьте посторонние предметы на верхнюю часть прибора.

Не закрывайте воздухозаборники и выпускную решетку для выхода горячего воздуха во время работы прибора.

Не направляйте выпускную решетку на обои, занавески и прочие легко воспламеняемые предметы во избежание их возгорания.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

STOP

Во время работы прибора его корпус и металлические детали нагреваются. При работе с прибором используйте кухонные рукавицы. Во избежание получения ожогов не держите руки над выпускной решеткой. Не наклоняйтесь над прибором открывая дверцу.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. После окончания приготовления нагревательный элемент очень горячий. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP

Запрещается погружать корпус прибора в воду! Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.

Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (пленка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

⚠

Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	аэрогриль
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WAF 315 DW PizzaChef
Мощность	2100 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс I
Объем	13 л
Количество ТЭНов	2
Максимальный диаметр пиццы	30 см
Дисплей	цветной
Управление	электронное, сенсорное
Количество программ	12
Таймер	до 90 мин
Рабочая температура	40–380°C
Материал корпуса	пластик
Внутреннее покрытие	нержавеющая сталь
Циркуляция воздуха 360°	есть
Защита от перегрева	есть
Предварительный разогрев	есть
Индикация температуры	есть
Длина шнура электропитания	1 м
Габаритные размеры	523 × 426 × 259 мм
Вес нетто	8 кг

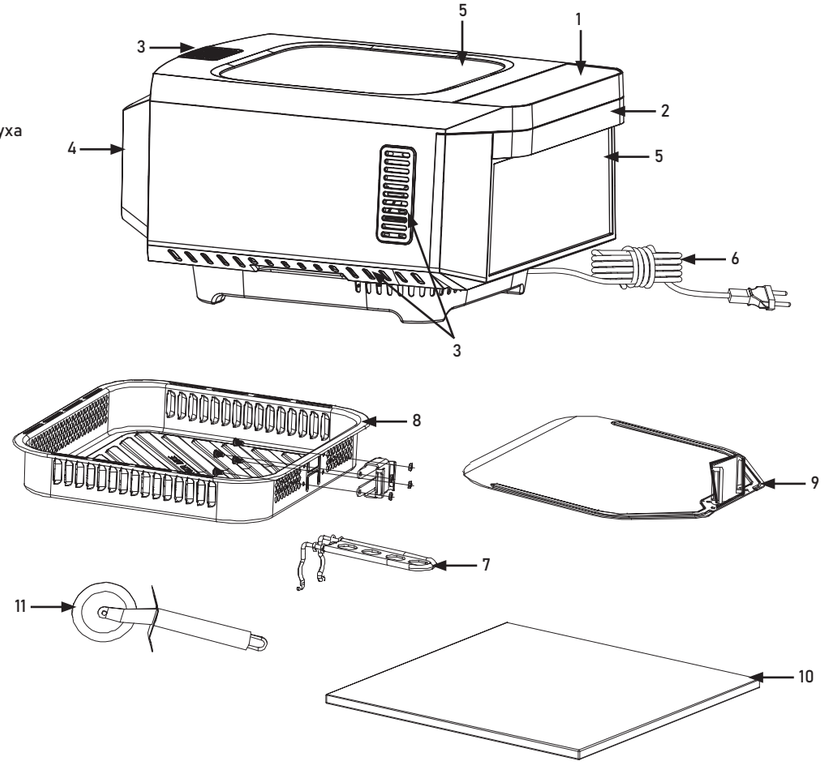
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Аэрогриль	1 шт.
Корзина	1 шт.
Лопатка	1 шт.
Съемная ручка	1 шт.
Подовый камень	1 шт.
Нож для пиццы	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

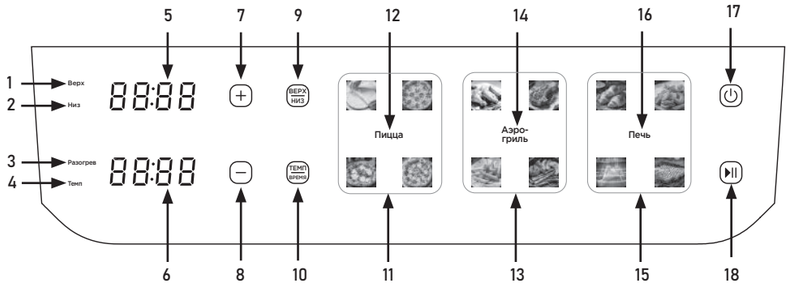
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Панель управления
2. Ручка дверцы
3. Решетка для выхода горячего воздуха
4. Воздухозаборник
5. Смотровое окошко
6. Шнур электропитания
7. Съемная ручка
8. Корзина
9. Лопатка
10. Подовый камень
11. Нож для пиццы



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ

1. Индикатор верхнего ТЭНа
2. Индикатор нижнего ТЭНа
3. Индикатор предварительного разогрева
4. Индикатор готовности к работе
5. Верхний дисплей
6. Нижний дисплей
7. Кнопка увеличения выбранного параметра
8. Кнопка уменьшения выбранного параметра
9. Кнопка выбора верхнего или нижнего ТЭНа
10. Кнопка настройки температуры и времени приготовления
11. Кнопки программ приготовления пиццы
12. Индикатор режима выпекания пиццы
13. Кнопки программ режима аэрогриля
14. Индикатор режима аэрогриля
15. Кнопки программ режима печи
16. Индикатор режима печи
17. Кнопка включения
18. Кнопка старта и паузы приготовления



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

⚠ Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства!

⚠ После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Убедитесь, что в разъеме шнура питания не осталось влаги.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий при работе горячий воздух из задней части прибора не попадал на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой горячего воздуха.

Размотайте электрошнур. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2,5 кВт).

Перед первым использованием нового прибора обязательно включите прибор и разогрейте его до максимальной температуры. Данная процедура продезинфицирует прибор, а также удалит возможные посторонние запахи. После разогрева отключите прибор и дайте ему полностью остыть. Произведите повторную очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД»

Не устанавливайте аэрогриль вплотную к стенам и мебели. Между корпусом аэрогриля и стенками должно быть не менее 20 сантиметров свободного пространства.

Обратите внимание – горячий воздух выходит из выпускной решетки в задней и боковых частях устройства.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ АЭРОГРИЛЯ

В камеру аэрогриля можно устанавливать посуду из жаропрочного стекла и термостойкого силикона. Устанавливайте перечисленную посуду в корзину из комплекта поставки. Использование другой посуды запрещено.

Не обрабатывайте продукты непосредственно в корзине. Это может привести к ее повреждению.

Обратите внимание, что некоторые продукты при нагреве могут увеличиваться в объеме. При использовании таких продуктов не заполняйте ими емкость корзины до максимального уровня.

В процессе приготовления рекомендуется перемешивать продукты для более равномерного приготовления.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим работы	Кнопка выбора программы	Название программы	Температура вехнего ТЭНа	Температура нижнего ТЭНа	Время по умолчанию	Предварительный разогрев	Диапазон регулировки температуры	Диапазон регулировки времени
Выпекание пиццы		Ручной режим	380°C	360°C	2 мин	Да	200–380°C	1–30 мин
		Тонкое тесто	300°C	280°C	2 мин	Да		
		Неаполитанская пицца	380°C	360°C	2 мин	Да		
		Замороженная пицца	350°C	330°C	2 мин	Да		
Аэрогриль		Крылья	230°C	–	10 мин	Нет	80–260°C	1–60 мин
		Стейк	255°C	–	10 мин	Да	80–300°C	
		Фри	200°C	–	22 мин	Нет	80–260°C	
		Овощи	180°C	–	12 мин	Нет		
Печь		Выпечка	160°C	–	28 мин	Нет	40–220°C	1–90 мин
		Дегидратор	60°C	–	300 мин	Нет	40–100°C	1 мин – 24 ч
		Подогрев	70°C	–	120 мин	Нет		1 мин – 8 ч
		Гриль	200°C	–	4 мин	Да	40–220°C	1–90 мин

Обратите внимание, чем больше порция блюда, тем больше времени и более высокая температура могут потребоваться для приготовления.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ

В некоторых программах приготовления предусмотрен предварительный разогрев камеры аэрогриля (см. Описание программ приготовления). Это необходимо для достижения наилучших результатов приготовления.

После запуска выбранной программы загорится индикатор «Preheat». Когда прибор достигнет необходимой температуры, прозвучат 3 звуковых сигнала, на дисплеях отобразится сообщение «Add Food», индикатор «Preheat» погаснет, загорится индикатор «At Temp». Откройте дверцу и поместите продукт в камеру аэрогриля. Закройте дверцу и нажмите кнопку ⏯, чтобы начать процесс приготовления.

⚠
Если после достижения необходимой температуры дверца аэрогриля не будет открыта в течение 30 минут, прибор автоматически отключится.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ РАБОТЕ С ПРИБОРОМ

Подготовьте необходимые продукты для приготовления.

Разместите продукты в корзине или на подовом камне (предназначен для выпекания пиццы). Если вы собираетесь использовать программу без предварительного разогрева (см. Описание программ приготовления), поместите продукты в камеру аэрогриля.

Подключите прибор к электросети.

Чтобы включить прибор, нажмите кнопку ⏻, вся индикация панели управления загорится.

Для выбора нужной автоматической программы нажмите ее кнопку. В зависимости от выбранной программы загорится индикатор «Pizza», «Air Fry» или «Oven».

Чтобы изменить температуру приготовления, установленную по умолчанию, нажмите кнопку TEMP/TIME. При помощи кнопок − и + установите необходимую температуру приготовления. В режиме выпекания пиццы температура приготовления настраивается для каждого ТЭНа по отдельности. Чтобы выбрать верхний или нижний ТЭН нажимайте кнопку TOP/DECK, соответствующий индикатор будет загораться: «Top» — верхний ТЭН, «Deck» — нижний ТЭН.

Чтобы изменить время приготовления, установленное по умолчанию, нажмите кнопку TEMP/TIME повторно. При помощи кнопок − и + установите необходимое время приготовления.

Нажмите кнопку ⏯, чтобы начать процесс приготовления.

⚠
В программах с предварительным разогревом процесс приготовления начнется после достижения прибором необходимой температуры, помещения продуктов в камеру аэрогриля и повторного нажатия кнопки ⏯ (см. Предварительный разогрев).

В программе «Фри» по истечении половины времени работы предусмотрено напоминание о необходимости перемешать продукты, это необходимо для равномерности их приготовления. При срабатывании напоминания прозвучат 3 длинных звуковых сигнала, кнопка 🍟 будет мигать. Откройте дверцу, достаньте корзину, используя съемную ручку, перемешайте продукт и установите корзину на место для продолжения работы программы, кнопка 🍟 перестанет мигать.

Чтобы поставить процесс приготовления на паузу, нажмите кнопку ⏯. Для продолжения процесса приготовления нажмите кнопку повторно. Для прерывания процесса приготовления нажмите кнопку ⏻, прибор выключится.

О завершении работы программы приготовления вас оповестят 5 звуковых сигналов, на дисплее появится сообщение «End». Не прикасайтесь к внутренним элементам прибора руками, есть риск получения ожога. В течение 3 минут вентилятор продолжит работу, чтобы немного охладить нагревательный элемент.

⚠
Для извлечения пиццы используйте лопатку со съемной ручкой.

По окончании работы с прибором отключите его от сети электропитания.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Корпус очищайте влажной мягкой тканью и вытирайте насухо во избежание подтеков. Внутреннюю камеру прибора очищайте влажной тканью с использованием мягких моющих средств.

Корзину, лопатку и нож для пиццы очищайте после каждого использования под проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Обязательно дождитесь, пока подовый камень полностью остынет, прежде чем очищать его. Не подвергайте не остывший полностью камень воздействию холодной воды, резкий перепад температуры может привести к растрескиванию камня. Очищайте камень мягкой влажной тканью, стойкие загрязнения можно удалить с помощью щетки.

⚠
Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды!

⚠
Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

⚠
Перед повторным использованием прибора убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие!

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.
	Прибор не подключен к электросети.	Проверьте соединение шнура электропитания с розеткой и прибором.
	Чаша снята или установлена не до конца.	Убедитесь, что чаша плотно установлена.
Блюдо готовится слишком долго.	Вы закладываете слишком много продуктов, что мешает циркуляции горячего воздуха.	Закладывайте небольшие порции продуктов. Продукты не должны занимать более 4/5 объема прибора.
	Продукты крупно нарезаны.	Нарезайте продукты тоньше.
	Недостаточное время или температура приготовления.	Увеличьте температуру или время приготовления.
	Продукт был не до конца разморожен.	Перед приготовлением полностью размораживайте продукты.
В процессе работы появился запах и дым.	На некоторые части устройства нанесена защитная смазка.	Не является неисправностью, может проявляться при первом включении устройства. Через несколько использований запах и дым исчезнут.
	Большое содержание жира в пище.	При выделении большого количества масла будет появляться белый дым. Это не является неисправностью.
	На нагревательный элемент попали частицы продуктов, или на аксессуарах остались частицы пищи.	Следите за тем, чтобы продукты не касались нагревательного элемента при приготовлении. Тщательно очищайте чашу после каждого приготовления.
	Слишком длительное время приготовления или слишком высокая температура	Уменьшите время приготовления или температуру.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком, или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

Истек Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия,

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемого руководства

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3

1 — месяц производства
2 — год производства
3 — серийный номер модели

Weissgauff

WAF 315 DW PizzaChef

АЭРОГРИЛЬ

Книга рецептов



ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Тесто базовое эластичное 4
Тесто пышное 5
Тесто тонкое 6

СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Базовый томатный соус 8
Белый соус с чесноком и пряными травами 12
Белый сливочный соус «Бешамель» 13

ПИЦЦА

Пицца «Маргарита» 15
Пицца «Четыре Сыра» 16
Пицца «Неаполитанская с анчоусами и каперсами» 17
Пицца «4 сезона» 18
Пицца «Охотничья» 19
Пицца «Грибной жульен» 20

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Стейки с чёрным перцем 22
Стейки из свинины в медово-горчичном маринаде 23
Фаршированные перцы с говядиной и рисом 24
Фаршированные баклажаны 25

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

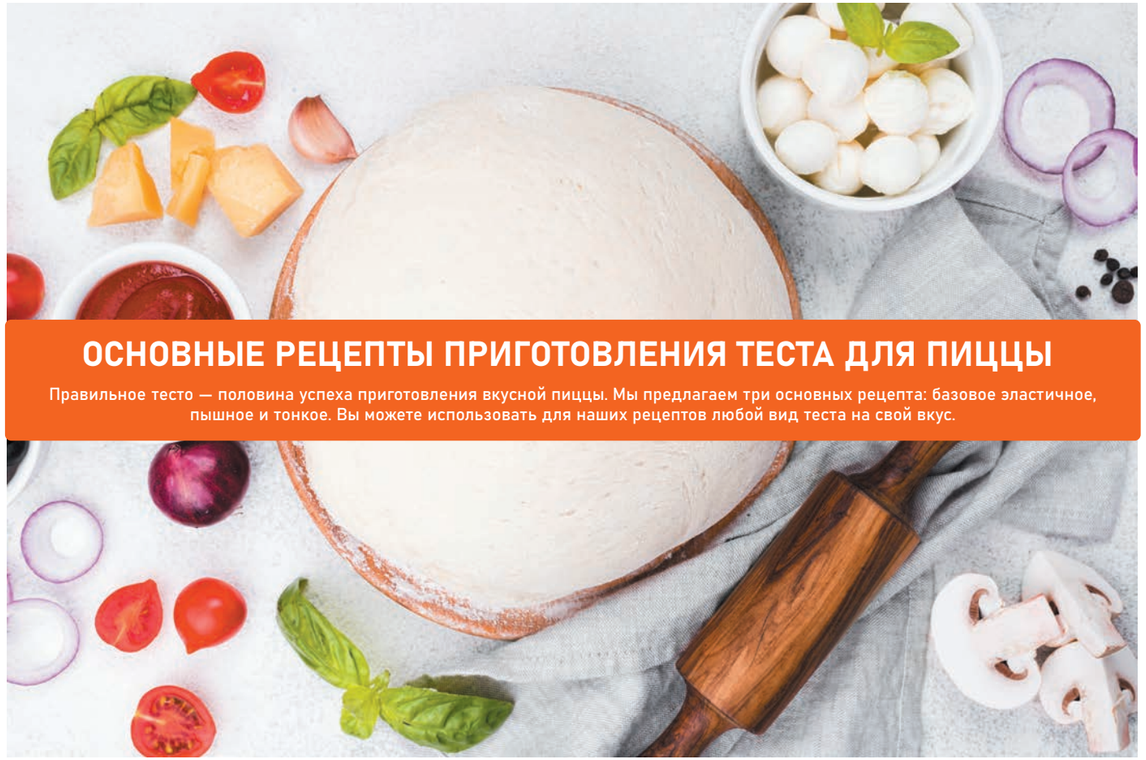
Хрустящие кольца кальмара 27

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриные наггетсы 29

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Запеченный картофель с сыром и беконом 31
Картофель фри 32
Шашлык из шампиньонов 33
Картофельные дольки с тимьяном и розмарином 34



ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Правильное тесто — половина успеха приготовления вкусной пиццы. Мы предлагаем три основных рецепта: базовое эластичное, пышное и тонкое. Вы можете использовать для наших рецептов любой вид теста на свой вкус.



ТЕСТО БАЗОВОЕ ЭЛАСТИЧНОЕ

Ингредиенты на 2 пиццы (30 см)

Мука	500 г
Вода	300 мл
Соль	10 г
Дрожжи сухие	5 г
Оливковое масло:	2 ст. л.
Сахар	1 ч. л.

В тёплой воде соедините дрожжи с сахаром и дайте им активироваться.

В отдельной ёмкости соедините муку с солью, затем влейте туда дрожжевую смесь и оливковое масло. Вымешивайте тесто до получения эластичной и гладкой массы, приблизительно 7–8 минут.

После этого поместите колобок в миску, прикройте и уберите в тёплое место на 1 час.



ТЕСТО ПЫШНОЕ

Ингредиенты на 2 пиццы (30 см)

Мука	500 г
Вода	325 мл
Соль	10 г
Дрожжи сухие или свежие	5 г 15 г
Сахар	1 ч. л.

Соедините дрожжи с сахаром в тёплой воде и дайте постоять 5–10 минут до образования пенной шапки.

В отдельной большой миске смешайте муку с солью, сделайте в центре углубление и влейте туда дрожжевую смесь. Вмешивайте муку ложкой, пока она вся не увлажнится — получится липковатый ком.

Переложите его на стол и вымешивайте около 10 минут: поначалу тесто будет прилипать, но затем станет гладким. Поместите его в миску, смазанную маслом, прикройте полотенцем и оставьте в тепле на 1,5–2 часа для увеличения объёма вдвое.



ТЕСТО ТОНКОЕ

Ингредиенты на 2 пиццы (30 см)	
Мука	500 г
Вода	250 мл
Соль	10 г
Дрожжи сухие	4 г
Оливковое масло	1 ст. л.

Активируйте дрожжи, размешав их в тёплой воде.

В миске смешайте муку с солью, влейте туда дрожжевую смесь и масло. Замесите крутое, плотное тесто — оно должно быть тугим, но при необходимости можно добавить немного воды.

Вымешивайте 5–7 минут до полной гладкости. Накройте миску плёнкой и отправьте в холодильник минимум на 8 часов (идеально — на всю ночь).



СОУСЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ



БАЗОВЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

Консервированные помидоры в собственном соку	400 г
Чеснок	1 зубчик
Оливковое масло	1 ст. л.
Сушёный орегано	1/2 ч. л
Соль	
Сахар	

Классика на все времена. Ароматный и многогранный, самодостаточен в сочетании с сыром, а также подходит для всех мясных видов пиццы.

Целые помидоры разомните вилкой или руками до крупной крошки (блендер не нужен — важно сохранить текстуру томата). Чеснок мелко порубите или выдавите через пресс. Смешайте помидоры с чесноком, орегано, солью, сахаром и маслом.

Попробуйте: если соус кислит, добавьте сахар, идеально — добавить каплю масла для раскрытия вкуса всех ингредиентов.



БЕЛЫЙ СОУС С ЧЕСНОКОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Оливковое масло extra virgin	5–6 ст. л.
Чеснок	2–3 зубчика
Сушёный орегано или прованские травы	1 ч. л.
Соль	
Свежемолотый чёрный перец	

Идеально сочетается с начинками из курицы, нежной ветчины, морепродуктами.

Измельчите чеснок как можно мельче ножом или раздавите в прессе. В отдельной ёмкости смешайте его с оливковым маслом, травами, солью и перцем, затем дайте смеси постоять 15–20 минут — за это время масло вберет в себя все ароматы.

Готовым маслом смажьте или сбрызните раскатанное тесто перед началом сборки пиццы. Слой должен быть тонким, чтобы масло не растеклось по противню.



БЕЛЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС «БЕШАМЕЛЬ»

Молоко	250 мл
Сливочное масло	20 г
Мука	20 г (примерно 1 ст. л. с горкой)
Соль, мускатный орех, белый перец	по вкусу

Очень нежный шелковистый соус, сочетается с овощами, легкими начинками, создает кремовую текстуру и обладает неповторимым вкусом.

На среднем огне в сотейнике растопите сливочное масло. Добавьте муку и быстро перемешивайте венчиком, готовя смесь 1–2 минуты, пока не исчезнет запах сырой муки. Постоянно помешивая, вливайте молоко комнатной температуры тонкой струйкой. Продолжайте мешать до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции жидкой сметаны.

Снимите с плиты, приправьте солью, щепоткой мускатного ореха и перцем. Дайте соусу полностью остыть. Остывший соус распределяйте по тесту тонким слоем. Учитывая, что это молочный соус, не стоит добавлять слишком много других влажных начинок — иначе пицца получится сырой.



ПИЦЦА



ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа	для подпыла
Для соуса	
Томатный соус	2-3 ст. л.
Для начинки	
Моцарелла (в рассоле)	1 шарик (100–120 гр)
Свежий базилик	неск. крупных листиков
Оливковое масло холодного отжима	
Морская соль	по вкусу

Приготовьте тесто по любому из базовых рецептов и разделите его на два шара. Один из них накройте и дайте отдохнуть при комнатной температуре не менее 20 минут.

Аэрогриль заранее включите на разогрев.

На присыпанном мукой столе растяните или раскатайте тесто в круг диаметром 28–30 см и перенесите на камень для пиццы. Моцареллу промокните от влаги и разорвите на кусочки руками. Основу смажьте томатным соусом, оставляя бортики шириной 1,5–2 см, затем равномерно разложите сыр.

Отправьте пиццу в разогретый аэрогриль, выбрав режим «Тонкое тесто», и выпекайте 8–10 минут до подрумяненных краёв и полного расплавления сыра.

Готовую пиццу переложите на разделочную доску, сразу сбрызните оливковым маслом, украсьте свежим базиликом и, если хотите, чуть присыпьте морской солью. Дайте ей отдохнуть пару минут, после чего нарезайте и подавайте к столу.



ПИЦЦА «ЧЕТЫРЕ СЫРА»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа	для подпыла
Для соуса	
Томатный соус	2 ст. л.
или соус бешамель (на выбор)	3 ст. л.
Для начинки	
Моцареллы для пиццы	50 гр
Сыр горгонзола (или другой голубой сыр)	40 гр
Сыр эмменталь или гауда	30 гр
Сыра пармезан (или пекорино романо)	30 гр
Свежемолотый чёрный перец	по вкусу

Замесите тесто по одному из основных рецептов и разделите на две части. Один шар накройте и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре не менее 20 минут. Аэрогриль заранее включите на разогрев. На рабочей поверхности, слегка присыпанной мукой, раскатайте или аккуратно растяните тесто в круг диаметром 28–30 см.

Подготовьте сыры: все, кроме пармезана, натрите на крупной тёрке или мелко нарежьте, горгонзолу просто раскрошите руками. Пармезан натрите на мелкой тёрке.

Нанесите на основу соус, отступая от краёв 1,5–2 см. Если используете томатный, слой должен быть тонким. Далее выкладывайте сыры в следующем порядке: сначала равномерно распределите моцареллу, затем эмменталь или гауду, после — раскрошенную горгонзолу, а завершите всё щедрой присыпкой пармезаном. Слегка приправьте чёрным перцем.

Переложите пиццу в разогретый аэрогриль и готовьте в режиме «Тонкое тесто», пока края не зарумянятся, все сыры не расплавятся (но не подгорят), а пармезан не приобретёт аппетитный золотистый оттенок.

Готовую пиццу осторожно достаньте на разделочную доску. По желанию сбрызните оливковым маслом или украсьте тонкой струйкой мёда — он добавит интересный контраст к пикантности голубого сыра. Дайте пицце отдохнуть 2–3 минуты, чтобы сыры слегка застыли, затем нарежьте и подавайте к столу.



ПИЦЦА «НЕАПОЛИТАНСКАЯ С АНЧОУСАМИ И КАПЕРСАМИ»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из трёх основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа	для подпыла
Для соуса	
Томатный соус	3 ст. л.
Для начинки	
Моцарелла для пиццы	100 гр
Филе анчоусов в масле	6–8 шт.
Каперсы	1 ст. л.
Небольшая красная луковица, нарезанная тонкими полукольцами	1/2
Оливки без косточек	несколько
Сушёный орегано	
Оливковое масло	
Свежемолотый чёрный перец	

Замесите тесто по одному из трёх основных рецептов и разделите его на два шара. Один из них накройте и оставьте при комнатной температуре минимум на 20 минут. Аэрогриль заранее включите на разогрев. На слегка присыпанном мукой столе раскатайте или аккуратно растяните тесто в круг диаметром 28–30 см.

Подготовьте начинку: анчоусы промокните бумажным полотенцем от излишков масла и порвите на кусочки, каперсы обсушите, лук нарежьте тонкими полукольцами. Основу смажьте томатным соусом, отступая от краёв 1,5–2 см. Сначала равномерно распределите моцареллу, затем выложите анчоусы, каперсы, лук и, если хотите, оливки. Приправьте всё орегано и свежемолотым перцем, завершите лёгким сбрызгиванием оливковым маслом.

Отправьте пиццу в разогретый аэрогриль и выпекайте в режиме «Тонкое тесто» 8–10 минут, пока края не подрумянятся, а сыр не расплавится.

Готовую пиццу осторожно переложите на разделочную доску, при желании ещё раз сбрызните оливковым маслом. Дайте ей отдохнуть 1–2 минуты, после чего нарезайте и подавайте к столу.



ПИЦЦА «4 СЕЗОНА»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из трех основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа	для подпыла
Для основы	
Томатный соус	4 ст. л.
Моцареллы для пиццы	80 гр
Для сектора «Весна» (с артишоками и оливками)	
Консервированные артишоки	2 шт.
Чёрные оливки без косточек	2 шт.
Свежий базилик	неск. листиков
Для сектора «Лето» (с томатами и базиликом)	
Помидоры черри	4–5 шт.
Свежий базилик	неск. листиков
Для сектора «Осень» (с грибами)	
Шампиньоны	4–5 шт.
Зубчик чеснока	1/2
Оливковое масло	1 ч. л.
Для сектора «Зима» (с ветчиной)	
Варёная ветчина или прошутто	40 гр

Замесите тесто по одному из базовых рецептов и поделите на две части. Один шар накройте и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре не менее 20 минут. Тем временем разогрейте аэрогриль.

Подготовьте ингредиенты для начинки: артишоки нарежьте дольками, черри — половинками, ветчину — тонкими полосками. Грибы нарежьте пластинками и обжарьте на сковороде с оливковым маслом и измельчённым чесноком до появления золотистого оттенка.

На присыпанном мукой столе раскатайте или растяните тесто в круг диаметром 28–30 см. Смажьте его томатным соусом, оставляя бортики 1,5–2 см, затем равномерно распределите моцареллу.

Мысленно разделите круг на четыре равные части. В каждый сектор выложите свой ингредиент: в первый — артишоки с оливками, во второй — половинки черри, в третий — обжаренные грибы, в четвёртый — полоски ветчины. Чтобы визуально обозначить границы, можно выложить разделители из оливок или ветчины. Сбрызните пиццу оливковым маслом и приправьте перцем.

Выпекайте в разогретом аэрогриле в режиме «Тонкое тесто» до готовности. Готовую пиццу аккуратно переложите на разделочную доску. Украсьте сектор с томатами свежим базиликом, при желании добавьте зелень и в другие секторы. При необходимости слегка досолите. Дайте пицце отдохнуть 1–2 минуты, затем нарезайте строго по границам секторов и подавайте.



ПИЦЦА «ОХОТНИЧЬЯ»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из трёх основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа для подпыла	
Для соуса	
Томатный соус	3 ст. л.
Сушёный орегано	1/2 ч. л.
Для начинки	
Моцарелла для пиццы	100 гр
Охотничьи колбаски или сосиски	150 гр
Шампиньоны	100 гр
Небольшая красная луковица	1/2
Болгарский перец красный или зелёный	1/2
Растительное масло для жарки	
Оливковое масло	
Свежая петрушка	

Замесите тесто по одному из базовых рецептов и разделите на две части. Один шар накройте и оставьте отдыхать при комнатной температуре минимум на 20 минут. Тем временем подготовьте начинку.

Нарежьте колбаски кружочками толщиной около 1 см, грибы — пластинками, лук — полукольцами, а болгарский перец, очищенный от семян, — тонкой соломкой. На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте колбаски до румяной корочки и переложите на тарелку. В той же сковороде пассеруйте лук с перцем до мягкости, затем добавьте грибы и жарьте, пока не испарится выделившаяся жидкость. Верните колбаски, всё перемешайте и приправьте солью с перцем.

Разогрейте аэрогриль. На слегка присыпанном мукой столе раскатайте или растяните тесто в круг диаметром 28–30 см. Смешайте томатный соус с орегано и смажьте основу, оставляя бортики 1,5–2 см. Равномерно распределите моцареллу, сверху выложите приготовленную смесь из колбасок, грибов и овощей, затем слегка сбрызните всё оливковым маслом.

Выпекайте пиццу в разогретом аэрогриле в режиме «Неаполитана» 9–11 минут, пока края не зарумянятся, а сыр не расплавится. Готовую пиццу аккуратно переложите на разделочную доску, посыпьте свежей рубленой петрушкой. Дайте ей отдохнуть 1–2 минуты, после чего нарезайте и подавайте к столу.



ПИЦЦА «ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН»

Для теста	
Готовое тесто (половина порции любого из трёх основных рецептов)	1 шарик
Мука или манная крупа	для подпыла
Для основы	
Белый соус	3 ст. л.
Для начинки	
Моцарелла для пиццы	100 гр
Смесь лесных грибов (лисички, белые, подосиновики, опята)	200 гр
Небольшая луковица	1 шт.
Зубчик чеснока	2 шт.
Свежий тимьян	неск. веточек
Сметана или сливки 20%	2 ст. л.
Оливковое масло для жарки	
Соль и свежемолотый чёрный перец	по вкусу
Тёртый сыр пармезан	для подачи

Приготовьте тесто по одному из базовых рецептов, разделите его на два шара. Один шар теста накройте и оставьте при комнатной температуре минимум на 20 минут. Пока тесто отдыхает, приготовьте грибную начинку.

Грибы очистите и нарежьте некрупными кусочками, лук мелко порубите кубиками, чеснок измельчите. В сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте лук до прозрачности. Добавьте грибы и жарьте на сильном огне, чтобы выпарилась вся жидкость, а грибы подрумянились. Затем добавьте чеснок с тимьяном и готовьте ещё 1–2 минуты. Влейте сметану или сливки, прогрейте соус, приправьте солью и перцем, после чего снимите сковороду с огня.

Разогрейте аэрогриль. На присыпанной мукой поверхности раскатайте или растяните тесто в круг диаметром 28–30 см. Смажьте основу соусом, отступая от краёв 1,5–2 см. Равномерно распределите моцареллу, а сверху аккуратно выложите грибы вместе с соусом.

Выпекайте пиццу в разогретом аэрогриле в режиме «Неаполитана» (или 9–11 минут в ручном режиме), пока края не зарумянятся, а сыр не расплавится. Готовую пиццу переложите на разделочную доску, по желанию посыпьте тёртым пармезаном. Дайте ей отдохнуть 2–3 минуты, затем нарежьте и подавайте.



БЛЮДА ИЗ МЯСА



СТЕЙКИ С ЧЁРНЫМ ПЕРЦЕМ

Стейки из говядины	2 шт.
Масло оливковое	
Перец чёрный	
Соль	1/4 ч. л.

Соль, оливковое масло, дроблёный чёрный перец смешайте в небольшой миске. Полученной смесью равномерно натрите каждый стейк.

Разогрейте аэрогриль в течение 2 минут, выставив температуру до 200 °C.

Уложите стейк на решётку. Запекайте мясо 12 минут, выбрав режим «Стейк».



СТЕЙКИ ИЗ СВИНИНЫ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ МАРИНАДЕ

Стейки из свинины	2–4 шт.
Мёд	3 ст. л.
Горчица дижонская	2 ст. л.
Масло оливковое	2 ст. л.
Розмарин сушёный	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

В миске смешайте горчицу, мёд, оливковое масло, розмарин, соль и перец и замаринуйте стейки в этой смеси на 30 минут.

Положите стейки на решётку, готовьте на режиме «Стейк», переворачивая мясо на половине времени.



ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ С ГОВЯДИНОЙ И РИСОМ

Перец болгарский	4 шт.
Фарш говяжий	500 г
Рис	1 ст.
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Томатный соус	1 ст.
Сыр чеддер тёртый	1/2 ст.
Паприка	1/4 ч.л.
Соль и перец	по вкусу

Сварите рис.

Промойте перцы в проточной воде, разрежьте пополам вдоль и очистите от семян и перегородок.

Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета. Добавьте фарш, специи и тушите до полной готовности. Вмешайте рис в готовый фарш, добавьте томатный соус, соль и перец. Наполните перцы фаршем.

Готовьте перцы 30 минут на режиме «Овощи».

Посыпьте перцы тёртым сыром и готовьте ещё 5 минут.



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажан	2 шт.
Фарш говяжий	300 г
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок	2 зубчика
Соус томатный	1 ст.
Сыр моцарелла	1/2 ст.
Соль и перец	по вкусу

Баклажаны разрежьте пополам и выньте ложкой мякоть из каждой половины. Мелко нарежьте лук и чеснок. Моцареллу натрите на средней тёрке.

Обжарьте лук и чеснок до золотистого цвета, добавьте фарш и доведите до готовности. Добавьте в фарш томатный соус, перемешайте и начините им баклажаны.

Готовьте 25 минут на режиме «Овощи».

Посыпьте баклажаны тёртым сыром и готовьте ещё 5 минут до расплавления сыра.



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



ХРУСТЯЩИЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРА

Кальмары	350 г
Яйцо	1 шт.
Вино белое	4 ст. л.
Сухари панировочные	40 г
Мука пшеничная	35 г
Соль и перец	по вкусу

Кальмары вымойте, очистите, обсушите бумажным полотенцем, нарежьте кольцами.

Добавьте соль, вино и перец. Оставьте мариноваться на 10 минут.

Посыпьте кольца кальмара мукой, перемешайте. Обмакните каждое кольцо кальмара в яичном кляре, затем равномерно обваляйте в панировочных сухарях.

Разместите кальмары на решётке и запекайте до золотистого цвета 15 минут, выбрав режим «Крылья».



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

Филе курицы	500 г
Мука пшеничная	1/2 ст.
Яйцо	1 шт.
Сухари панировочные	1/2 ст.
Паприка	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Нарежьте куриное филе брусочками. Возьмите 2 ёмкости, в одну насыпьте муку, в другую — разбейте яйцо и слегка взбейте вилкой для объединения белка с желтком.

Обваляйте кусочки курицы сначала в муке, затем обмакните в яйцо, после этого обваляйте курицу в панировочных сухарях, смешанных с паприкой, солью и перцем.

Жарьте 20 минут на режиме «Фри», переворачивая на половине времени.



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ



ЗАПЕЧЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

Картофель	3 шт.
Сыр моцарелла	
Бекон	2 ломтика
Лук репчатый	1/2
Перец чёрный	
Чеснок	
Зелень	
Лук зелёный	

Картофель вымойте, положите в кастрюлю с кипящей водой на 7–10 минут.

Пока варится картофель, обжарьте в небольшом количестве растительного масла нарезанный бекон, лук и чеснок. Добавьте соль, чёрный перец по вкусу.

Спустя 7 минут проверьте картофель на готовность, достаньте из воды, дайте ему остыть. Разрежьте пополам, выньте середину. Начините картофель смесью из бекона, лука и чеснока. Сверху положите моцареллу. Посыпьте зеленью и зелёным луком.

Запекайте блюдо 12 минут, выбрав режим «Овощи».



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Картофель	2–3 шт.
Масло растительное	40 г
Соль, перец, специи	по вкусу

Вместо картофеля можно взять замороженный картофель фри.

Картофель вымойте, очистите от кожуры и нарежьте ровными полосками.

Добавьте растительное масло и перемешайте. Посыпьте картофель солью и специями по вкусу (рекомендуем попробовать картофель с паприкой и розмарином).

Выложите картофель на решётку.

Готовьте блюдо 20 минут, выбрав режим «Фри».



ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны	500 г
Чеснок	2 зубчика
Масло оливковое	2 ст. л.
Тимьян сушёный	1 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Измельчите чеснок, смешайте с оливковым маслом, тимьяном, добавьте соль и перец.

Замаринуйте грибы в полученной смеси. Нанижите грибы на шпажки.

Готовьте на режиме «Овощи» 12–15 минут.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С ТИМЬЯНОМ И РОЗМАРИНОМ

Картофель	2–3 шт.
Масло оливковое	3 ст. л.
Тимьян и розмарин сушёный	2 ч. л.
Соль и перец	по вкусу

Картофель промойте, нарежьте крупными дольками. Смешайте дольки с оливковым маслом, розмарином, солью и перцем.

Разложите картофель на решётку в один слой.

Готовьте на режиме «Фри» 20 минут, переворачивая на половине времени.