

SnackMaster

EggPro

Вертикальный гриль



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

220В-250 В
50Гц/60Гц – 210Вт

Меры предосторожности

Во время использования электроприборов необходимо следовать стандартным мерам предосторожности, в том числе:

Прочитать все инструкции

1. Прежде чем использовать прибор, проверить, что напряжение сети соответствует паспортному напряжению прибора 220В.
2. Не касаться горячих внутренних поверхностей.
3. Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте провод, разъем или прибор в воду или другую жидкость.
4. Будьте особенно внимательны, когда используете прибор рядом с детьми. Дети не должны пользоваться этим прибором.
5. Пожалуйста, держите прибор подальше от детей и животных. Этот продукт не рассчитан на использование детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний о данном продукте, пока человек, ответственный за их безопасность, не научил их пользоваться данным продуктом. Всегда нужно быть предельно внимательным во время пользования данным электрическим прибором.
6. Выключайте прибор из розетки, когда не пользуетесь прибором, или во время его чистки. Дайте прибору остыть, прежде чем приступать к чистке.
7. Не пользуйтесь прибором с поврежденным проводом или разъемом, или если прибор сломался или как-то поврежден. Верните прибор в ближайшую службу техподдержки для осмотра, ремонта или сборки.
8. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
9. Не использовать прибор на улице.
10. Провод питания не должен свисать с края стола или кухонной стойки или касаться горячих поверхностей.
11. Не помещать прибор на или рядом с раскаленной газовой или электрической горелкой или в разогретую духовку.
12. Нужно быть предельно осторожным, передвигая прибор с горячей едой или другими горячими жидкостями внутри.
13. Чтобы отключить прибор, используйте выключатель или выньте вилку из электрической розетки.
14. Не используйте прибор не по назначению.
15. Используя прибор, оставьте достаточно места над и вокруг него для нормальной циркуляции воздуха. На поверхностях, чувствительных к горячему, рекомендуется использовать подставку под горячее.
16. После включения не оставляйте прибор без присмотра.
17. Всегда пользуйтесь прибором на чистой, плоской, сухой поверхности. Под прибором не должно быть таких материалов, как скатерть или пластик.
18. Если включенный прибор накрыт или касается таких легко воспламеняемых материалов, как занавески, шторы, стены и пр., может возникнуть пожар.
19. Необходимо постоянно поддерживать прибор чистым, так как он все время контактирует с пищей.
20. Не царапайте антипригарное покрытие варочной камеры, иначе мелкие частицы покрытия могут попасть в еду. Если протереть покрытие все же необходимо, выключите прибор и используйте щетку, которая идет в комплекте с прибором.
21. Прибором нельзя пользоваться с помощью отдельного таймера или дистанционного устройства.
22. Прибором нельзя пользоваться с помощью удлинителя.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОВОДОМ

В комплекте идет короткий провод, чтобы вы не запутались или не споткнулись о более длинный. Прибором нельзя пользоваться с помощью удлинителя.

ВВЕДЕНИЕ

Вертикальный гриль SnackMaster – это простой и легкий в использовании прибор. Благодаря уникальному дизайну, прибор можно использовать с минимальными затратами места и практически, где угодно.

Гриль SnackMaster может приготовить яйца и другие продукты самыми разнообразными способами и станет вашим верным компаньоном в любое время дня.

Характеристики гриля SnackMaster:

- Варочная камера: Позволяет приготовить до 2 КРУПНЫХ яиц одновременно и имеет удобное в использовании антипригарное покрытие, которое легко чистить.
- Не нагревающаяся поверхность: наружное покрытие из силиконового каучука является теплоизолятором и обеспечивает безопасное использование прибора.
- Индикаторы: Когда прибор включен, загорится красная лампочка. Когда SnackMaster готов к использованию, загорится зеленая лампочка.
- Многофункциональный стержень "Packer" позволяет также использовать гриль SnackMaster для приготовления мяса, рыбы или блюд в кляре, это расширяет его возможности, не доступные другим подобным приборам.
- SnackMaster также можно использовать со шпажками (5 деревянных шпажек включены в комплект).
- В комплект включена щетка для чистки прибора.
- Прибор не требует сборки.
- Крышка рабочей камеры используется ТОЛЬКО при хранении прибора, НИКОГДА не закрывайте работающий прибор. Крышка предназначена для защиты от попадания пыли и посторонних предметов при хранении и транспортировке прибора.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Воронка | 7. Щетка для чистки |
| 2. Варочная камера | 8. Деревянные шпажки (5 шт.) |
| 3. Силиконовое покрытие | 9. Провод и вилка |
| 4. Корпус | 10. Лампочка включения (красная) |
| 5. Лампочка температуры (зеленая) | 11. Электрический выключатель |
| 6. Стержень для укладки продуктов в варочную камеру | 12. Крышка рабочей камеры. |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Снимите защитную упаковку.
- Перед первым применением почистите поверхность варочной камеры согласно разделу «ЧИСТКА». НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР В ВОДУ!
- В первый раз использования, технологическая смазка защитного покрытия может подгорать. Это НЕ вредно, и проблема исчезнет после нескольких применений.
- Перед первым применением:
 - 1.Поставьте гриль Eggmaster на плоскую ровную поверхность.
 - 2.Включите прибор в розетку и дайте ему нагреться минимум 10 минут. Может появиться легкий дымок – это нормально. Отключите прибор и дайте ему полностью остыть, затем почистите согласно разделу «ЧИСТКА».

РАБОТА

- Поставьте прибор на плоскую, теплостойкую, ровную поверхность.
- Включите прибор в розетку. Включите электрический выключатель. Загорится красная лампочка, показывающая, что прибор включен.
- Зеленая лампочка температуры будет выключена, показывая, что прибор нагревается. Зеленая лампочка загорится, когда прибор будет готов к использованию.

Примечание: Во время использования эта зеленая лампочка будет включаться и выключаться самостоятельно.

Внимание: Во время работы варочная камера нагревается. От прибора также может исходить пар. Всегда используйте прихватки для защиты рук от высокой температуры, когда работаете с прибором или достаете из него еду. Избегайте контакта с горячими поверхностями.

Когда зеленая лампочка загорелась, и прибор готов к использованию, воспользуйтесь кухонным маслом-спреем. Для этого держите прибор горизонтально и побрызгайте «кухонным маслом-спреем» в варочную камеру. Затем поставьте прибор вертикально. Возможно использование салфетки слегка смоченной растительным маслом. Для этого смочите небольшой кусок салфетки 5х5см растительным маслом, положить на входное отверстие туннеля, затем протолкнуть пакером внутрь туннеля и вынуть обратно.

Пример обычной работы

Побрызгайте варочную камеру SnackMaster кухонным маслом-спреем. Разбейте 1-2 крупных яйца прямо в варочную камеру. Для яиц вкрутую готовьте их около 6-8 минут – яйца могут сами подняться из варочной камеры, или же вам придется их вылить (возможно, нужно потрясти или воспользоваться деревянной шпажкой). Для яиц-болтунов просто вылейте яйца из варочной камеры через 5-6 минут.

СОВЕТЫ

- Прежде, чем включать гриль SnackMaster в розетку, убедитесь, что прибор чистый.
- Используйте обычные или крупные яйца (для наилучшего результата используйте обычные яйца без добавок).
- Используйте не больше двух яиц одновременно.
- Перед каждым применением брызгайте в варочную камеру маслом-спреем.
- Не смешивайте желток с белком (не взбалтывайте яйца, если только так не сказано в книге рецептов от SnackMaster).
- Если первое приготовленное блюдо отличалось от последующих – это нормально.
- Время приготовления может меняться в зависимости от типа продуктов, первоначальной температуры или способа приготовления еды.

- Деревянные шпажки полезны и могут быть использованы разными способами:
 - Например, вставляя свернутую тортилью или лаваш в варочную камеру, используйте шпажку, чтобы протолкнуть тортилью/лаваш внутрь так, чтобы они прилегали к стенкам.
 - Также деревянные шпажки можно вставлять в еду во время приготовления, чтобы вытащить готовое блюдо.
- Всегда используйте **только деревянные шпажки**, как те, что идут в комплекте. Металлические могут повредить антипригарное покрытие варочной камеры.
- Яйца можно приготовить разными способами, не обязательно ждать, пока они полностью сварятся: яйца можно вылить раньше или позже, чтобы они проварились так, как вам нужно.
- Все продукты, особенно мясо и птицу, нужно тщательно размораживать перед приготовлением в гриле.
- Мы рекомендуем использовать кулинарный термометр для мяса, чтобы убедиться, что оно приготовилось, как следует.

ЧИСТКА

- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему полностью остыть.
- Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тряпочкой.
- На влажную щетку (в комплекте поставки) нанесите небольшое количество средства для мытья посуды и хорошо почистите варочную камеру. Промойте обычной водой. Затем можно перевернуть прибор и поставить его на сухое бумажное полотенце, чтобы он высох. Вода не должна попасть на провод, вилку или лампочки.
- **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПРИБОР, ПРОВОД ИЛИ ВИЛКУ В ВОДУ ИЛИ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**
- Стержень "Packer" можно промыть в теплой мыльной воде. Хорошо промойте его водой и сразу же высушите.
- Не чистите внутри варочной камеры, снаружи гриля или стержня абразивными изделиями, губками для промывки или стальными мочалками, т.к. это может повредить антипригарную поверхность.
- Если в варочной камере присохла еда, рекомендуем сначала смягчить ее растительным маслом, а затем подождать 5 минут, прежде чем пытаться убрать ее снова с помощью щетки, идущей в комплекте. Любые твердые остатки со дна варочной камеры также можно убрать деревянной шпажкой.

РЕЦЕПТЫ

Полезные советы:

- Когда прибор включен, горит красная лампочка. Когда зеленая лампочка загорается в первый раз, значит SnackMaster готов к использованию. Во время использования зеленая лампочка будет включаться и выключаться.
- Используйте масло-спрей перед каждым применением.
- Рекомендуется вставить деревянную шпажку в центр варочной камеры с едой, чтобы легко достать готовый продукт.
- Используйте стержень «Пакер» (в комплекте), чтобы протолкнуть продукты в варочную камеру.
- Если блюдо начало подниматься из варочной камеры выше чем вы ожидали, вылейте его в тарелку, чтобы оно не перелилось через край.
- Достав продукт, его можно перевернуть и вновь вставить в варочную камеру минуты на две, до образования хрустящей корочки.
- Чистите варочную камеру между разными рецептами.

ЯЙЦА В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 или 2 крупных яйца

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру SnackMaster маслом-спреем
- Разбейте 1-2 крупных яйца прямо в варочную камеру.
- Для яиц вкрутую готовьте их около 6-8 минут – яйца поднимутся из варочной камеры, или же вы можете вылить их сами (возможно, нужно слегка потрясти или воспользоваться деревянной шпажкой).
- Для яиц-болтунов просто вылейте яйца из варочной камеры через 5 с половиной минут.

ЯИЧНЫЕ КРЕКЕРЫ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- Пять круглых крекеров диаметром 4-5см
- 1/8 чашки тертого сыра
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру SnackMaster маслом-спреем
- В миске среднего размера размельчите крекеры и добавьте сыр. Разбейте в миску одно крупное яйцо и добавьте соль и перец по вкусу. Аккуратно смешайте все ингредиенты.
- Вылейте полученную смесь в варочную камеру.
- Готовьте 5-6 минут. В это время смесь должна подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки переверните ролл и снова поместите в варочную камеру минуты на две.*

ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 3 крупных яйца

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру SnackMaster маслом-спреем
- Отделите белки от желтков.
- Вылейте яичные белки прямо в варочную камеру.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, вылейте его самостоятельно.

СЫР ФЕТА И ЯЙЦА В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 4-5 кубиков сыра фета

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Eggmaster маслом-спреем
- Разбейте 1 крупное яйцо прямо в варочную камеру.
- Нанижите на деревянную шпажку 4-5 небольших кубиков сыра фета примерно в 1 см друг от друга. Вставьте шпажку с сыром в центр яйца в варочную камеру.
- Готовьте около 6-8 минут. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

ПЛАН
Cookhouse

ЯЙЦО В «МЕШОЧКЕ» В SNACKMASTER

Ингредиенты: 1 крупное яйцо

Для мешочка: 1 тонкий ломтик салями, ветчины или мяса на выбор

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем
- Сверните «мешочек» в форме трубочки, чтобы она влезла в туннель Snackmaster .
- Поставьте свернутый «мешочек» на дно варочной камеры; можно воспользоваться шпажкой для того, чтобы равномерно распределить «мешочек» вдоль стенок варочной камеры.
- Разбейте 1 крупное яйцо прямо в варочную камеру.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

ЯЙЦО С БЕКОНОМ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- полоска варено-копченого бекона

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем
- Разбейте 1 крупное яйцо прямо в варочную камеру. Нанижите полоску бекона на деревянную шпажку.
- Вставьте шпажку с беконом в центр яйца в варочной камере.
- Готовьте около 6-8 минут. В это время продукт должен подняться из варочной камеры. Если нет, вылейте его самостоятельно.

ЯЙЦО С СОСИСКОЙ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- 1 сосиска

Способ приготовления :

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Разбейте 1 крупное яйцо в варочную камеру.
- Вставьте деревянную шпажку в центр сосиски и вставьте ее в центр яйца в варочной камере.
- Готовьте 5-7 минут. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

ЯИЧНЫЙ ХОТ-ДОГ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 крупное яйцо
- тонкая сосиска «хот-дог»

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Разбейте 1 крупное яйцо прямо в варочную камеру.
- Вставьте деревянную шпажку в центр сосиски и поставьте его в центр яйца в варочной камере.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно

ПЕКАРИ
Cookhouse

ОВОЩНАЯ ТОРТИЛЬЯ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- тортилья/ лист тонкого лаваша
- 3 яичных белка
- 1 чайная ложка рубленого красного перца, по вкусу
- 1 чайная ложка рубленого зеленого перца, по вкусу
- 1 чайная ложка рубленого лука, по вкусу
- 1 чайная ложка рубленого шпината, по вкусу
- Соль и перец, по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в небольшой миске.
- Разрежьте тортилью или лаваш на 4 кусочка по 10x15 см и сверните в трубочки. Затем вставьте 1 трубочку в варочную камеру, равномерно распределите с помощью шпатель .
- Влейте смешанные ингредиенты в варочную камеру с помощью ложки. Смесь должна быть на 2,5 см ниже края тортильи/лаваша.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

** Для зажаристой корочки переверните ролл и вновь вставьте его в Snakmaster минуты на две.*

ГРЕЧЕСКАЯ ТОРТИЛЬЯ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи/лаваша
- 1/4 чашки замороженного рубленого шпината (разморозить)
- 1/8 чашки толченого сыра фета
- 3 яичных белка

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в небольшой миске.
- Разрежьте тортилью или лаваш на 4 кусочка по 10x15 см и сверните в трубочки. Затем вставьте 1 трубочку в варочную камеру, равномерно распределите с помощью шпатель .
- Влейте смешанные ингредиенты в варочную камеру с помощью ложки. Смесь должна быть на 2,5 см ниже края тортильи/лаваша.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки переверните ролл и вновь вставьте его в Eggmaster минуты на две.*

БУРРИТО НА ЗАВТРАК В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи/тонкого лаваша
- 1 крупное яйцо
- 1 сосиска (мелко порезать)
- 1 столовая ложка тертого сыра

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в небольшой миске.
- Разрежьте тортилью или лаваш на 4 кусочка по 10x15 см и сверните в трубочки. Затем вставьте 1 трубочку в варочную камеру, равномерно распределите с помощью шпатель .
- Влейте смешанные ингредиенты в варочную камеру с помощью ложки. Смесь должна быть на 2,5 см ниже края тортильи/лаваша.
- Готовьте минут 8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поставьте в варочную камеру минуты на две.*

КОПЧЕНАЯ ТОРТИЛЬЯ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи/тонкого лаваша
- 1 крупное яйцо
- 1 ст.ложка рубленой копченой форели/лосося
- 1-2 чайные ложки рубленого козьего сыра
- 1-2 чайные ложки рубленого слегка обжаренного или сырого красного лука
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в небольшой миске.
- Разрежьте тортилью или лаваш на 4 кусочка по 10x15 см и сверните в трубочки. Затем вставьте 1 трубочку в варочную камеру, равномерно распределите с помощью шпажки .
- Влейте смешанные ингредиенты в варочную камеру с помощью ложки. Смесь должна быть на 2,5 см ниже края тортильи/лаваша.
- Готовьте минут 8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки переверните ролл и вновь вставьте в Snackmaster минуты на две.*

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК С SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи/тонкого лаваша
- 1 крупное яйцо
- 1 ст. ложка тертого сыра
- 1 ст. ложка готового рубленого бекона
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в небольшой миске.
- Разрежьте тортилью или лаваш на 4 кусочка по 10x15 см и сверните в трубочки. Затем вставьте 1 трубочку в варочную камеру, равномерно распределите с помощью шпажки .
- Влейте смешанные ингредиенты в варочную камеру с помощью ложки. Смесь должна быть на 2,5 см ниже края тортильи/лаваша.
- Готовьте минут 8. в это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки переверните ролл и вновь вставьте его в Snackmaster минуты на две.*

ФРАНЦУЗСКИЕ ГРЕНКИ В SNACKMASTER

Ингредиенты: на две порции

- 4 ломтика белого хлеба (порезать мелкими кубиками)
- 1 крупное яйцо (взбить)
- ½ чайной ложки ванильного экстракта
- ½ чайной ложки молотой корицы или пряность по вкусу
- ¼ чашки молока
- 2 чайные ложки сахара

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте все ингредиенты в миске. Убедитесь, что хлеб пропитался этой смесью.
- Влейте смесь в варочную камеру и «утрамбуйте» «пакером». Заполните не выше чем 3-4 см от верхнего края варочной камеры.
- Готовьте 5-6 минут. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, сделайте это самостоятельно. Подавайте с кленовым сиропом.

БЛИНЫ С СОСИСКАМИ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- ¼ чашки блинного теста
- 1 сосиска

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Влейте блинное тесто в варочную камеру.
- Вставьте деревянную шпажку в центр сосиски и поставьте ее в центр теста в варочной камере.
- Готовьте минут 8, затем достаньте блюдо.

ПИЦЦА В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- Лист бисквитного теста
- 1 ст. ложка томатной пасты или соуса для пиццы
- ¼ чашки тертого сыра моцарелла
- Начинка по вкусу (порезать мелкими кусочками)
- Щепотка тертого сыра пармезан

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- На плоской поверхности положите бисквитное тесто и раскатайте его в тонкий круг в 8-10 см. Добавьте тонкий слой томатной пасты в центр теста.
- Положите сыр моцарелла в центр теста и добавьте мелко нарезанную начинку по вкусу. Если хотите, посыпьте сверху тертым сыром пармезан.
- Скатайте из бисквитного теста ролл, достаточно плотный, чтобы он влез в Snackmaster. Защипните края ролла, чтобы закрыть их и поместите его в варочную камеру. Аккуратно утрамбуйте ролл стержнем пакером.
- Готовьте минут 6-8. в это время продукт должен подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

** Для зажаристой корочки переверните ролл и вновь вставьте его в Snackmaster минуты на две.*

ПАЛОЧКА-ПИЦЦА В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи / тонкий лаваш
- 1 чайная ложка томатной пасты или соуса для пиццы
- ¼ чашки тертого сыра моцарелла
- Нарезки по вкусу: лук, ветчина, шпинат (обязательно порежьте их мелко)
- Соль и перец по вкусу
- Щепотка орегано по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Eggmaster маслом-спреем
- Положите тортилью на ровную поверхность и порежьте на 4 куса по 10x15 см
- Выложите тонкий слой томатной пасты в центр тортильи / лаваша
- Положите сыр моцарелла, нарезку и щепотку орегано. Посолите, поперчите
- Сверните тортилью в трубочку, достаточно тонкую, чтобы вместились в Snackmaster и поместите в варочную камеру
- Готовьте минут 7 и достаньте готовое блюдо

**Для зажаристой корочки, переверните тортилью и вновь поместите в Snackmaster минуты на две*

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА В SNACKMASTER

Ингредиенты :

- кусок бисквитного теста
- чайные ложки свиного фарша

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- На ровной поверхности положите бисквитное тесто и раскатайте в тонкий круг 8-10 см. Положите слой фарша.
- Скатайте тесто в тугую трубочку, достаточно тонкую, чтобы вместились в Snackmaster . Защипните концы, чтобы закрыть, и поместите в варочную камеру. Аккуратно утрамбуйте стержнем пакером.
- Готовьте минут 6-8. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

** Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поместите его в Snackmaster минуты на две*

ВЕТЧИНА И ШВЕЙЦАРСКИЙ СЫР В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист слоеного теста
- майонез или горчица
- 1 ломтик варено-копченой ветчины
- ½ ломтика швейцарского сыра, порезать кусочками

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Положите тесто на ровную поверхность, помажьте майонезом/горчицей и сверху положите в центр ветчину и сыр.
- Скатайте тесто, начиная с большого края к маленькому, наложив края друг на друга, чтобы закрыть. Скатывайте руками очень тонко, чтобы влезло в мастер и уложите в варочную камеру.
- Готовьте минут 8-10. В это время блюдо может подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

** Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поместите его в мастер минуты на две*

ЧЕДДЕР С ИНДЕЙКОЙ В EGGMASTER

Ингредиенты :

- 2 листа бисквитного теста
- 1 ломтик копченой индейки
- ½ ломтика острого сыра чеддер, порезать кусочками

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Eggmaster маслом-спреем.
- Руками скатайте два листа теста в один.
- На ровной поверхности раскатайте тесто до тонкого круга в 8-10 см.
- Положите в центр индейку и сыр.
- Плотно скатайте тесто в трубочку. Трубочка должна уместиться в Snackmaster . Защипните концы, чтобы закрыть трубочку и поместите ее в варочную камеру. Аккуратно утрамбуйте стержнем.
- Готовьте минут 8-10. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поместите его в Snackmaster минуты на две*

КУБИНСКОЕ БЛЮДО В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист тортильи/тонкого лаваша
- 1 ломтик жареной свиной вырезки
- ½ ломтика швейцарского сыра
- 1 ломтик ветчины
- 1 чайная ложка горчицы
- 2 корнیشона (мелко порезать)

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Положите лист тортильи/лаваша на ровную поверхность и порежьте его на 4 части по 10x15 см.
- Выложите в центр горчицу, затем положите ветчину, свинину и сыр. Сверху положите мелко порезанные корнیشоны.
- Скатайте тортилью/лаваш в тонкую трубочку, чтобы влезла в Snackmaster, и поместите в варочную камеру.
- Готовьте минут 6-8 и извлеките продукт из прибора.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поместите его в Snackmaster минуты на две.*

ОВОЩНОЕ БЛЮДО В SNACKMASTER

Ингредиенты :

- 1 лист теста для пельменей
- ¼ чашки тонко порезанной капусты
- ¼ чашка картофельной стружки
- ¼ чайной ложки рубленого имбиря по вкусу
- 1 чайная ложка устричного соуса по вкусу

Способ применения :

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте в миске все ингредиенты. Завяжите полученную смесь в тесто и поместите в варочную камеру.
- Готовьте минут 6-8, затем извлеките блюдо. Подавайте с легким свежим соусом.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и вновь поместите его в Snackmaster минуты на две.*

РАСПЛАВЛЕННЫЙ ТУНЕЦ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- лист бисквитного теста
- 2 ст.ложки салата с тунцом
- ½ ломтика острого сыра чеддер

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- На ровной поверхности раскатайте тесто до тонкого круга в 8-10 см. Положите в центр салат с тунцом и сыр.
- Плотно сверните тесто в трубочку, чтобы влезла в Snackmaster. Защипните концы, закрыв их, и поместите в варочную камеру. Аккуратно утрамбуйте стержнем пакером.
- Готовьте минут 6-8. В это время продукт должен подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и снова поместите его в Snackmaster минуты на две.*

ПЛАВЛЕНАЯ ТОРТИЛЬЯ В EGGMASTER

Ингредиенты:

- лист тортильи/тонкого лаваша
- 2 ст.ложки салата с тунцом
- ½ ломтика острого сыра чеддер, порезать кусочками

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Положите тортилью/лаваш на ровную поверхность и порежьте на 4 части по 10x15 см. Положите в центр салат с тунцом и сыр.
- Сверните тортилью/лаваш тонкой трубочкой, чтобы поместилась в Snackmaster, и уложите в варочную камеру.
- Готовьте минут 6-8, затем извлеките блюдо.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и снова поместите его в Snackmaster минуты на две.*

БУРГЕР-ДОГ SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 220 г говяжьего фарша, желательна не жирный
- щепотка зиры по вкусу
- соль и перец по вкусу
- 1/2 чайной чашки мелко нарезанного репчатого лука
- щепотка петрушки по вкусу

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Смешайте ингредиенты в небольшой миске. Начните скатывать фрикадельки в руках, а затем придайте шарикам форму небольших колбасок.
- Вложите получившиеся бургеры в варочную камеру. Воспользуйтесь идущим в комплекте стержнем пакером, чтобы аккуратно утрамбовать бургеры.
- Бургеры должны заполнять лишь чуть больше половины варочной камеры, потому что, мясной сок при приготовлении заполнит оставшееся место.
- Рекомендуется вставить в бургеры деревянную шпажку, чтобы потом было легче достать готовое блюдо.
- Готовьте минут 6-7, а затем извлеките блюдо.

**Примечание: готовьте 6 минут для средней прожаренности с розовой сердцевиной и 7-8 минут для хорошо прожаренного мяса.*

ШОКОЛАДНЫЕ БАНАНЫ В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- 1 лист слоеного теста
- 3-4 тонких ломтика бананов
- (можно также добавить клубнику, порезанную тонкими ломтиками)
- 1 ст.ложка шоколадной пасты «Nutella»

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Положите тесто для рогаликов на ровную поверхность.
- Намажьте пасту Nutella на одну сторону теста и выложите сверху слой бананов.
- Сверните тесто, начиная с большого края, накладывая края друг на друга. Скатайте тонко, чтобы влезло в Snackmaster, и поместите в варочную камеру.
- Готовьте минут 10. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и снова поместите его в Snackmaster минуты на две.*

**Примечание: убедитесь, что тесто охлаждено и не дайте ему осесть.*

СЭНДВИЧ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ И ДЖЕМОМ

Ингредиенты:

- 1 лист теста для рогаликов
- 1 ст.ложка арахисового масла
- 1 ст. ложка джема

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Положите тесто на ровную поверхность.
- Намажьте арахисовое масло и джем на тесто с одной стороны.
- Сверните тесто, начиная с большего края, накладывая концы друг на друга, чтобы закрыть их. Скатывайте руками очень тонко, чтобы уместилось в Snackmaster. Затем поместите ролл в варочную камеру.
- Готовьте минут 10. В это время блюдо должно подняться из варочной камеры. Если нет, извлеките его самостоятельно.

**Для зажаристой корочки, переверните ролл и снова поместите его в Snackmaster минуты на две.*

**Примечание: убедитесь, что тесто охлаждено и не дайте ему осесть.*

КОРИЧНАЯ ПЛЮШКА В SNACKMASTER

Ингредиенты:

- лист бисквитного или слоеного теста
- сахарный песок и молотая корица

Способ приготовления:

- Побрызгайте варочную камеру Snackmaster маслом-спреем.
- Достаньте 1 лист теста из упаковки.
- Раскатайте тесто, посыпьте сахарным песком и корицей по вкусу. Руками сверните тесто в трубочку и вставьте ее в варочную камеру прибора.
- Готовьте минут 8. В это время тесто должно подняться из варочной камеры. Если нет, достаньте его самостоятельно. Подвигайте с глазурью.

**Для зажаристой корочки переверните ролл и снова поместите его в Snackmaster минуты на две.*

РЫБА ПО-ФИНСКИ

Ингредиенты:

- 125 грамм филе рыбы (семга, треска, судак, можно комбинировать жирную и не жирную рыбу),
- 40-50 грамм репчатого лука, соль, перец по вкусу, можно добавить немного зелени укропа или петрушки (свежей или сухой). Похожим образом делают настоящую финскую уху.

Способ приготовления:

- Нарежьте филе рыбы кубиками примерно 1x1см, можно и 1,5x1,5см. Мелко порежьте репчатый лук, все смешайте в миске, посолите и поперчите по вкусу.
- Прогрейте EggPro (загорелась зеленая лампочка), обрызгайте варочную камеру антипригарным маслом-спреем, положите примерно половину порции рыбы в гриль, слегка утрамбуйте пакером и воткните деревянную шпажку.
- Примерно через три минуты, вы увидите пар, выходящий из гриля, ваше блюдо готово.
- Выключите питание гриля, наклоните над тарелкой и аккуратно достаньте прекрасное диетическое блюдо, которое никогда не надоест.

КУРИЦА А-ЛЯ НАТУРЕЛЬ

Ингредиенты:

- 125 грамм филе курицы (грудки, бедрашки, можно комбинировать, без кожи),
- 40-50 грамм репчатого лука, соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

- Нарезьте мясо кубиками примерно 1x1см, можно и 1,5x1,5см. Мелко порежьте репчатый лук, все смешайте в миске, посолите и поперчите по вкусу.
- Прогрейте EggPro (загорелась зеленая лампочка), обрызгайте варочную камеру маслом-спреем, положите примерно половину порции курицы в гриль, слегка утрамбуйте пакером и воткните деревянную шпажку.
- Примерно через пять минут, вы увидите пар, выходящий из гриля, ваше блюдо готово.
- Выключите питание гриля, наклоните над тарелкой и аккуратно достаньте прекрасное диетическое блюдо, которое никогда не надоест.

ГОВЯДИНА А-ЛЯ НАТУРЕЛЬ

Ингредиенты:

- 125 грамм мяса говядины (желательно без жил), 40-50 грамм репчатого лука, соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

- Нарезьте мясо кубиками поперек волокон, примерно 1x1см. Мелко порежьте репчатый лук, все смешайте в миске, посолите и поперчите по вкусу.
- Прогрейте EggPro (загорелась зеленая лампочка), обрызгайте варочную камеру маслом-спреем, положите примерно половину порции мяса в гриль, слегка утрамбуйте пакером и воткните деревянную шпажку.
- Примерно через пять минут, вы увидите пар выходящий из гриля, ваше блюдо готово.
- Выключите питание гриля, наклоните над тарелкой и аккуратно достаньте прекрасное диетическое блюдо, которое никогда не надоест.
- Так как температура готовки говядины около 60-70 градусов, то вы можете экспериментировать со степенью прожарки, слегка розовое мясо и мягче и полезней.

СВИНИНА А-ЛЯ НАТУРЕЛЬ

Ингредиенты:

- 125 грамм свинины (желательно без жил)
- 40-50 грамм репчатого лука, соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

- Нарезьте мясо кубиками поперек волокон, примерно 1x1см. Мелко порежьте репчатый лук, все смешайте в миске, посолите и поперчите по вкусу.
- Прогрейте EggPro (загорелась зеленая лампочка), обрызгайте варочную камеру маслом-спреем, положите примерно половину порции мяса в гриль, слегка утрамбуйте пакером и воткните деревянную шпажку.
- Примерно через пять минут, вы увидите пар выходящий из гриля, ваше блюдо готово.
- Выключите питание гриля, наклоните над тарелкой и аккуратно достаньте прекрасное диетическое блюдо, которое никогда не надоест.

WWW.EGGPRO.RU – ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВКУСНЫХ, НОВЫХ И ПОЛЕЗНЫХ РЕЦЕПТОВ.
