

Перед використанням пристрою обов'язково прочитайте інструкції Ninja®, що додаються.

NINJA®

Foodi®

MAX

Мультипеч

Ninja Air Fryer Dual zone
AF400EU

ШВИДКИЙ СТАРТ
ПОСІБНИК



+ ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ
+ НЕЙМОВІРНІ РЕЦЕПТИ

ЗМІСТ

Використання технології DualZone™	4
Користування фритюрницею в режимі Синхронізації (SYNC)	4
Користування фритюрницею в режимі поєднання контейнерів (MATCH)	5
Готування їжі в одній зоні.....	7
Таблиці приготування їжі.....	8
Повітряне обсмаження.....	8
Обсмаження до хрумкої скоринки	12
Смаження.....	14
Дегідратація	14
Використання технології DualZone™: SYNC	16
Рецепти.....	18
Курка	18
Курячий фахітас з гострою смаженою картоплею.....	18
Запечена курка з овочами	20
М'ясо	21
Люля-кебаб з яловичини та смаженими овочами	21
Кальцоне з саямі та рікоттою.....	22
Смажена свинина з солодкою картоплею фрі.....	23
Запечена картопля з сиром.....	24
Аранчіні з грибами, шинкою та сиром	25
Кебаб з баранини з шматочками баклажанів.....	26
Риба.....	27
Тріска з картопляними слайсами	27
Смажений лосось з асparaгусом та пармезаном	28
Вегетаріанські страви	30
Фалафель з смаженим овочами.....	30
Фаршировані баклажани з моцарелою.....	32
Десерти	33
Бананові мафіни з тоффі	33
Шоколадний брауні з арахісовим маслом	34
Смажені груші з пісочним печивом	35

ВИКОРИСТАННЯ ДВОЗОННОЇ ФРИТЮРНИЦІ NINJA® FOODI® MAX

ОБСМАЖЕННЯ ДО ХРУМКОЇ СКОРИНКИ (MAX CRISP):

Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура для готування.

ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):

Використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):

Використовуйте пристрій в якості духовки для ніжного м'яса та інших страв.

РОЗІГРІВАННЯ (REHEAT):

Відновіть залишки їжі обережно підігріваючи їх, до хрусткої скоринки.

ДЕГІДРАТАЦІЯ (DEHYDRATE):

Зневодніть м'ясо, фрукти та овочі для вживання здорової їжі.

ВИПІКАННЯ (BAKE):

Створюйте вишукану випічку та десерти.

ДЛЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

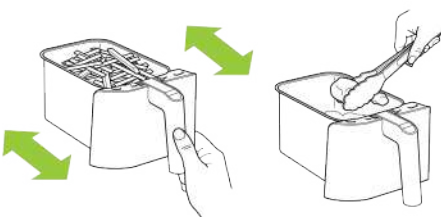
ТАРІЛКА ДЛЯ ФРИТЮРУ

Тарілка для фритюру сприяє ще більшому підрум'яненню. Ми рекомендуємо використовувати її кожного разу, під час використання програми "Повітряне обсмаження" та для всіх рецептів в цьому керівництві, якщо в рецепті не вказано інше. Якщо в рецепті не вказано використання тарілки для фритюру, перед додаванням інгредієнтів до контейнеру переконайтесь, що ви не забули її дістати.

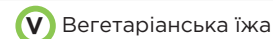


СТРУШУЙТЕ ТА ПЕРЕВЕРТАЙТЕ

Для досягнення найкращих результатів часто струшуйте їжу або перевертайте її щипцями з силіконовим наконечником, щоб вона вийшла настільки хрусткою, як вам хочеться.



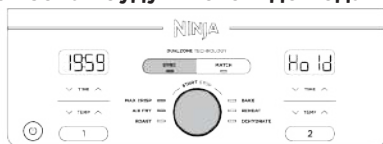
Порада: Під час використання функції «Повітряне обсмаження» використовуйте правильну техніку панірування. Важливо спочатку посипати інгредієнти борошном, потім яйцем, а потім панірувальними сухарями. Щільно притискайте панірувальні сухарі до подрібнених інгредієнтів, щоб їх не здуло вентилятором під час процесу готування.



Використання технології DualZone™

КОРИСТУВАННЯ ФРИТЮРНИЦЕЮ В РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (SYNC)

Готуйте 2 страви з використанням 2 різних функцій, температури та часу приготування! Запрограмуйте кожну зону та використовуйте Режим Синхронізації (SYNC), яка гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страв в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Покладіть продукти у контейнери.
- За замовчуванням пристрій вибирає зону 1.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати програму приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час та температуру

- За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3: Програмування Зони 2

- Виберіть Зону 2.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію приготування (наприклад, ROAST) і повторіть крок 2.



КРОК 4: Почніть готувати

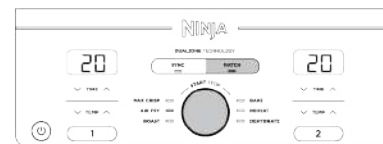
- Виберіть Режим Синхронізації (SYNC).
- Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
- На дисплеї зони з меншим часом приготування відобразиться HOLD (Утримання).



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру. Поставте контейнер назад в зону, для відновлення процесу готування.

КОРИСТУВАННЯ ФРИТЮРНИЦЕЮ В РЕЖИМІ ПОЄДНАННЯ КОНТЕЙНЕРІВ (MATCH)

Як готувати однакові страви в обох зонах? Встановіть налаштування в зоні 1 та натисніть MATCH для автоматичного дублювання налаштувань на зону 2.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Покладіть продукти до контейнеру.
- За замовчуванням пристрій вибирає зону 1.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати програму приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час та температуру

- За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3: Починайте готувати

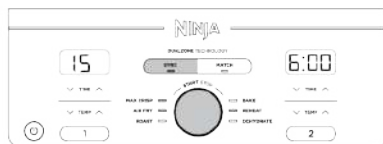
- Виберіть режим поєднання контейнерів (MATCH).
- Натисніть регулятор, щоб почати приготування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру. Поставте контейнер назад в зону, для відновлення процесу готування.

Використання технології DualZone™

Хочете приготувати дві страви, але не потрібно, щоб вони були готові одночасно? Заповніть обидві зони та вручну запрограмуйте кожну зону, щоб процес приготування не починався одночасно.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Покладіть продукти у контейнери.
- За замовчуванням пристрій вибирає зону 1.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати програму приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час та температуру

- За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3: Програмування Зони 2

- Повторіть кроки 1 і 2 для зони 2.



КРОК 4: Почніть готувати

- Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру. Поставте контейнер назад в зону, для відновлення процесу готування.

Готування лише в одній зоні

Готуєте тільки одну страву? Налаштуйте тільки одну зону і використовуйте її як традиційну фритюрницю.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Покладіть продукти у контейнери.
- За замовчуванням пристрій вибирає зону 1.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати програму приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час та температуру

- За допомогою стрілок TEMP встановіть температуру.
- За допомогою стрілок TIME встановіть час.



КРОК 3: Почніть готувати

- Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру. Поставте контейнер назад в зону, для відновлення процесу готування.

Таблиця готування з функцією «Повітряне обсмаження»

Порада: Використовуйте вказаний час приготування в якості орієнтира в залежності від ваших уподобань.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
СВІЖІ ОВОЧІ					
Аспарагус	400 г	Ціла, обрізати стебла	2 чайні ложки	200 ° C	6-8 хв
Буряк цілі	6 маленьких або 4 великих (близько 1 кг)	Немає	Немає	200 ° C	40-60 хв
Болгарський цицлісні відсутні	4 перця (600г)	Цілі	Немає	200 ° C	15-16 хв
Броколі	400 г	Нарізати суцвіттями по 2,5 см	1 ст. ложка	200 ° C	11 хв
Брюссельська капуста	640 г	Розрізати навпіл, видалити стебло	2 ст. ложки	200 ° C	13-15 хв
Гарбуз	500-750 г	Нарізати шматочками по 2,5 см	1 ст. ложка	200 ° C	16-18 хв
Морква	500 г	Очищена, нарізана шматочками по 1,5 см	1 ст. ложка	200 ° C	14-16 хв
Цвітна капуста	600 г	Нарізати суцвіттями 2,5 см	2 ст. ложки	200 ° C	10-12 хв
Селера	600 г	Очистити та нарізати кубиками по 1,5 см	2 ст. ложки олії	200 ° C	14-16 хв
Кукурудза в качанах	4 качана	Цілі, видалити лущиння відрізати кінці	1 ст. ложка	200 ° C	15-18 хв
Кабачок	500 г	Розрізати на четвтинки вздовж, потім розрізати на шматки по 2,5 см	1 ст. ложку	200 ° C	8-10 хв
Зелена стручкова квасоля	400 г	Обрізати кінці	1 ст. ложка	200 ° C	7-8 хв
Капуста кале (для чіпсів)	225 г	Порвати на шматки, видалити стебла	Немає	150 ° C	9 хв
Гриби 1 ст.	300 г	Очищені, розрізані на четвтинки	1 ст. ложка	200 ° C	10 хв
Гриби Портобелло	250 г	Цілими, змастити олією	1 ст. ложка	180 ° C	10-12 хв
Пастернак	500 г	Очистити і нарізати довжиною по 1,5 см змастити олією	1 ст. ложка	200 ° C	12-14 хв
Картопля, біла, наприклад Король Едуард, Маріс Пайпер або Рассет	1 кг	Нарізати скибочками по 2,5 см	1 ст. ложка	200 ° C	22-26 хв
	500 г	Нарізати тоненькими слайсами вручну*	1/2-3 ст. ложки, рослинної олії	200 ° C	16-18 хв
	500 г	Нарізати слайсами вручну*	1/2-3 ст. ложки, рослинної олії	200 ° C	18-20 хв
	500 г	Нарізати на шматочки рівного розміру	2 ст. ложки рослинної олії	200 ° C	15-20 хв
	4 ціла (по 185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази	1 ст. ложка	200 ° C	36-40 хв
Картопля, солодка	1 кг	Розрізати на шматки 2,5 см	1 ст. ложка	200 ° C	18-20 хв
	4 цілі (по 185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази	1 ст. ложка	200 ° C	32-40 хв
Ріпа	500 г	Очистити і нарізати кубиками по 1,5 см, змазати 2 ст. ложкам олії	1 ст. ложку	200 ° C	15-17 хв
СВІЖА ПТИЦЯ					
Курячі грудки	4 шт (600 г)	Немає	Змастити олією	200 ° C	15-16 хв
Курячі стегна	6 стегон (по 125-150 г кожне/750-900 г)	З кістками та шкірою	Змастити олією	200 ° C	19-22 хв
	6-8 стегон (по 100 г кожне/600-800 г)	Без кісток/шкіри	Змастити олією	200 ° C	15-16 хв
Курячі крильця	1 кг	Немає	Змастити олією	200 ° C	27-30 хв
Качині грудки	2 (400 г)	Відрізати шкіру, приготувати грудкою вниз, перевернути	Змастити олією	200 ° C	18-22 хв
СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ					
Філе тріски	4 шт (480 г)	Немає	Змастити олією	200 ° C	6-8 хв
Рибні котлети	2 шт (по 145 г кожен)	Немає	Немає	200 ° C	12 хв
Креветки	16 креветок джамбо (165 г)	Немає	1 ст. ложка	200 ° C	3-4 хв
Філе лосося	4 шт (520 г)	Немає	Змастити олією	200 ° C	12-14 хв

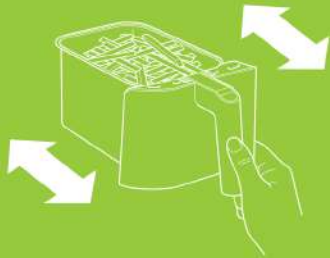
Для досягнення найкращого результату часто струшуйте, перемішуйте або перевертайте інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, щоб досягти бажаних результатів.

Аерофритюрниця Ninja Foodi MAX з технологією DualZone™

ПРИМІТКА: якщо в таблиці з готування и не вказано інше, часто струшуйте та перемішуйте.

Струшуйте продукти



АБО

перемішуйте та перевертайте їх силіконовими щипцями



*Замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин, щоб видалити надлишок крохмалю. Через 30 хвилин процідіть та повністю висушіть картоплю. Чим сухіша картопля, тим більш хрумкою вона буде.

Таблиця готування з функцією «Повітряне обсмаження»

Порада: Використовуйте вказаний час приготування в якості орієнтира в залежності від ваших уподобань.

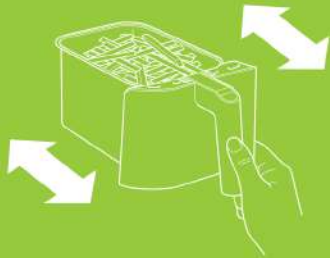
СВІЖА ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	4 (по 125 г кожен)	Товщиною 2,5 см	Немає	190 ° C	11-12 хв
Стейки*	2 (по 230 г кожен)	Цілком	Змастити олією	200 ° C	8-12 хв
СВІЖА СВИНИНА					
Бекон	4 скибочки	Відсутні	Немає	220 ° C	6 хв
Стейк з окісту	1 (225 г)	Зробити надріз на шкірці, через 2 см, перевернути через 5 хвилин	Змастити олією	190 ° C	10-12 хв
Свинячі відбивні	2 на кістці (по 250 г кожен)	Немає	Змастити олією	200 ° C	12-13 хв
	4 шт. без кісток (100 г)	Немає	Змастити олією	200 ° C	10-12 хв
	2 свинячі вирізки (по 350-500 г кожне)	Немає	Змастити олією	190 ° C	22-27 хв
Ковбаски	4 шт (205 г)	Немає	Немає	200 ° C	8 хв
	8 (410 г)	Немає	Немає	200 ° C	10 хв
СВІЖЕ ЯГНЯ					
Ягнячі відбивні	4 шт (340 г)	Немає	Змастити олією	180 ° C	11-12 хв
Стейки з баранини	3 шт (300 г)	Немає	Змастити олією	180 ° C	12-13 хв
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ					
Філе риби у паніровці	4 шт (440 г)	перевернути в середині приготування	Немає	200 ° C	13-15 хв
Гриби в часниковій паніровці	300 г	Немає	Ні	190 ° C	10-12 хв
Курячі гузони	11 гузонів (270 г)	Немає	Немає	190 ° C	8 хв
Котлета по-київськи	4 котлети (490г)	Перевернути в середині приготування	Немає	180 ° C	15 хв.
Курячі котлети	24 шт (400 г)	Немає	Немає	200 ° C	13-15 хв
Рибне філе у клярі	4 шт (440 г)	Перевернути в середині приготування	Немає	180 ° C	18 хв
Рибні палички	10 (280 г)	Перевернути в середині приготування	Немає	200 ° C	15 хв
Хеш-Браун	7 хеш-браунів (390 г)	Розкласти одним шаром. Перевернути в середні приготування	Немає	200 ° C	15 хв
Картопляні дольки	500 г	Немає	Немає	190 ° C	18-19 хв
Креветки Темпура	8 шт (140 г)	Перевернути в середні приготування	Немає	190 ° C	8-9 хв
Смажена картопля	700 г	Немає	Немає	190 ° C	20 хв
Креветка Скрамплі в панірувальних сухарях	280 г	Немає	Немає	180 ° C	12 хв
Веганські бургери	4 шт (265 г)	Розкласти одним шаром.	Немає	180 ° C	10 хв
Веганські нагетси	14 шт (320 г)	Розкласти одним шаром.	Немає	180 ° C	12 хв
Вегетаріанські ковбаси	6 шт.(270 г)	Немає	Немає	190 ° C	9-10 хв
Йоркширський пудинг	8 шт (150 г)	Немає	Немає	180 ° C	3-4 хв

* Якщо ви віддасте перевагу менш прожареному стейку, виберіть мінімальний час, а якщо ви віддасте перевагу добре прожареному стейку, готуйте максимальний час.

Для досягнення найкращого результату часто струшуйте, перемішуйте або перевертайте інгредієнти. Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, щоб досягти бажаних результатів. Аерофритюрниця Ninja Foodi MAX з технологією DualZone™

ПРИМІТКА: якщо в таблиці з готування і не вказано інше, часто струшуйте та перемішуйте.

Струшуйте продукти



АБО

перемішуйте та перевертайте їх силіконовими щипцями



ПРИМІТКА: Не бачите в таблицях їжу, яку ви шукаєте? Зменшіть час приготування що вказано на упаковці на 25%. Для досягнення найкращих результатів часто перевіряйте страви і при необхідності збільшуйте час приготування.

Таблиця готування з функцією «Повітряне обсмаження»

Порада: Використовуйте вказаний час приготування в якості орієнтира в залежності від ваших уподобань.

ЧІПСИ					
Домашні чіпси товщиною 1 см	500 г	Замочіть у воді на 30 хв, висушіть	1-3 ст. олії	200 °C	16-18 хв.
Домашні чіпси товщиною 2 см	500 г	Замочіть у воді на 30 хв, висушіть	1-3 ст. олії	200 °C	18-20 хв
Заморожена картопля в духовці	500 г	Немає	Немає	200 °C	20 хв
Заморожена хрустка картопля	500 г	Немає	Немає	210 °C	18-20 хв
Заморожені картопляні кільця	700 г	Немає	Немає	210 °C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі	500 г	Немає	Немає	180 °C	20 хв
Заморожені чіпси	700 г	Немає	Немає	220 °C	22 хв
Заморожена картопляна шкірка	650 г	Немає	Немає	190 °C	20 хв
Заморожена шкірка картоплі фрі	500 г	Немає	Немає	200 °C	18-20 хв
Заморожені чіпси прямої нарізки	500 г	Немає	Немає	200 °C	18 хв
Заморожена картопля фрі з картоплі	500 г	Немає	Немає	180 °C	22-24 хв



Домашні чіпси



Товсті чіпси



Хрусткі чіпси



Картопля фрі



Картопляні скибочки



Солодка картопля фрі

Таблиця готування з функцією «Обсмаження до хрумкої скоринки» (MAX CRISP):

Порада: Використовуйте вказаний час приготування в якості орієнтира в залежності від ваших уподобань.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ				
Цибульні кільця	300 г	Немає	Немає	9-10 хв
Курячі гузони	400 г	Немає	Немає	9-10 хв
Курячі нагетси	400 г	Немає	Немає	10 хв
Рибні гузони	275 г	Немає	Немає	10 хв
Картопля фрі	500 г	Немає	Немає	14 хв
Палички моцарели	180 г	Немає	Немає	7-8 хв
Курячий попкорн	500 г	Немає	Немає	12 хв
Картопляні нагетси	500 г	Немає	Немає	12 хв
Вафельна картопля фрі	550г	Немає	Немає	14-16 хв

ПРИМІТКА. При використанні функції Max Crisp регулювання температури недоступне та не потрібне.

ПРИМІТКА. Найкраще підходить для приготування невеликих кількостей заморожених продуктів, яким може знадобитися висока температура.

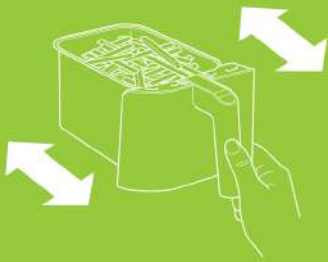
Для досягнення найкращого результату часто струшуйте, перемішуйте або перевертайте інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, щоб досягти бажаних результатів.

Аерофритюрниця Ninja Foodi MAX з технологією DualZone™

ПРИМІТКА: якщо в таблиці з готування не вказано інше, часто струшуйте та перемішуйте.

Струшуйте продукти



АБО

перемішуйте та перевертайте їх силіконовими щипцями



*Якщо ви готуєте страви в меншій кількості, використовуйте рекомендовану температуру, але скоротіть час приготування. Для досягнення найкращих результатів перевіряйте їжу та часто струшуйте або перевертайте її, поки не досягнете бажаного результату.

Таблиця готування з функцією обсмаження (ROAST)

Порада: Використовуйте вказаний час приготування в якості орієнтира в залежності від ваших уподобань.

Для досягнення найкращого результату часто струшуйте, перевертайте інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, щоб досягти бажаних результатів.

Аерофритюрниця Ninja Foodi MAX з технологією DualZone™

ПРИМІТКА: якщо в таблиці з готування не вказано інше, часто струшуйте та перемішуйте.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
СВІЖЕ М'ЯСО					
Курка ціла	1,38 кг	Зв'яжіть ніжки	Змастити олією	170 ° C	50 хв
Яловичина	750 г	Немає	Змастити олією	160 ° C	45-50 хв (середня)
Свинина, корейка, без кісток	800 г	Немає	Змастити олією	180 ° C	60 хв

Таблиця готування з функцією Дегідратації (DEHYDRATE):

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ			
Яблука	Видаляють серцевину, нарізають скибочками 3 мм, промивають у лимонній воді, висушують	60 ° C	7-8 годин
Спаржа	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60 ° C	6-8 годин
Банани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60 ° C	8-10 годин
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60 ° C	6-8 годин
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60 ° C	6-8 годин
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60 ° C	4 години
Корінь імбиру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60 ° C	6 годин
Манго	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60 ° C	6-8 годин
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60 ° C	6-8 годин
Ананас 60 ° C 6-8 годин	Очистити, врізати серцевину нарізати скибочками 3 мм - 1,25 см	60 ° C	6-8 годин
Полуниця	Розрізати навпіл або скибочками по 1,25 см	60 ° C	6-8 годин
Помідори	Нарізати скибочками по 3 мм або натерти на тертці; Обробити парою, якщо ви плануєте зволожувати.	60 ° C	6-8 годин
СВІЖЕ М'ЯСО ПТИЦЯ, РИБА			
Яловичина, курка, індичка в'ялена	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70 ° C	5-7 годин
Лосось тушкований	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70 ° C	3-5 годин

Таблиця використання технології DualZone™
в режимі Синхронізації (SYNC)

Готуйте 2 страви з використанням 2 різних функцій, температури та часу приготування! Запрограмуйте кожну зону та використовуйте Режим Синхронізації (SYNC), яка гарантує, що, незалежно від різних налаштувань, страв в обох зонах будуть готові до подачі одночасно.

ПРИМІТКА. Для всіх рецептів у цій таблиці приправте сіллю та перцем за бажанням.

ВИБЕРІТЬ БУДЬ-ЯКУ	ВИБЕРІТЬ ДВІ ЗОН ТА ВИКОРИСТОВУЙТЕ РЕЖИМ СИНХРОНІЗАЦІЇ			ВИБРАТИ РЕЦЕПТ ДЛЯ ОДНОЇ ЗОНИ
РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЗМІШАЙТЕ АБО ПОЄДНУЙТЕ ФУНКЦІЇ	ФУНКЦІЯ	ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС
Рибні котлети	2 рибні котлети	Змастити розтопленим вершковим маслом, обсмажити	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 12-15 хвилин
В'ялені помідори з бальзамічним соусом	500 г помідорів черрі	60 мл бальзамічного оцету, 1 столова ложка рослинної олії	Обсмаження (ROAST)	200 ° C 15 хвилин
Свинячі відбивні з медового шавлією та медом	2-3 відбивних свинини без кісток (по 120 г кожна)	1 ст. ложка рослинної олії, 1 столова ложка меду, 1/2 чайної ложки сушеної шавлії	Обсмаження (ROAST)	200 ° C 17-20 хвилин
Каджунська картопля	4 середні картоплини, нарізані кубиками	2 столові ложки рослинної олії, 2 столові ложки приправи каджун	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 30 хвилин
Зелена квасоля з мигдалем	500 г зелена квасоля, обрізати кінці	2 столові ложки рослинної олії, 60 г нарізаного мигдалю	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 8-10 хвилин
Глазурований лосось з місо	3 філе лосося (по 170 г кожне)	2 столові ложки місо пасту, 1 чайна ложка рослинної олії, натерти рибу	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 12-14 хвилин
Брюссельська капуста з фундуком та медом	500 г брюссельської, розрізана навпіл	2 ст. ложки рослинної олії, 60 мл меду, 60 г подрібнених лісових горіхів,	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 13-15 хвилин
Курячі стегна з соусом баффало	4 курячі стегенця без кісток (по 110-140 г кожне)	240 мл соус баффало, змазати стегенця	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 15-20 хвилин
Бургер на основі рослинних продуктів «М'ясо»	4 бургери (по 125 г кожен)	«М'ясо» рослинного походження, 1 столова ложка подрібненого часнику, 1 столова ложка подрібненої цибулі	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	190 ° C 12 хвилин
Середземноморська цвітна капуста	1 головка цвітної капусти	Нарізати суцвіттями по 1,5 см, 120 мл тахіні, 2 столові ложки рослинної олії	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	200 ° C 17-20 хвилин
Заморожена картопля фрі	500 г	Приправити за бажанням	Повітряне обсмаження (AIR FRY)	180 ° C 20 хвилин
Кукурудза на качані	4 шт	Змастити розтопленим маслом	Обсмаження (ROAST)	180 ° C 15 хвилин

ПРИМІТКА: Для досягнення найкращих результатів перевіряйте їжу за 2 хвилини до закінчення часу приготування. В можете припинити процес готування в будь-який час, якщо досягнуто бажаного рівня хрусткості, але переконайтеся, в тому, що їжа готова та набула безпечної для харчових продуктів температури.

КУРЯЧИЙ ФАХІТАС З ГОСТРОЮ СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 25 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ФАХІТАС

3 курячі грудки
1 столова ложка копченої паприки
1 столова ложка меленого коріандру
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка часникового порошку
1/2 чайної ложки сушених пластівців перцю чилі
1 чайна ложка сушеного орегано
4 столові ложки оливкової олії
Сік 1 лайма
Сіль і свіжомелений
Чорний перець
1 цибулина, нарізана скибочками
1 червоний перець, нарізаний
1 жовтий перець, нарізаний скибочками
8 середніх коржів

ПІКАНТНА КАРТОПЛЯ

1 кг картоплі, розрізати на четвертинки
3 столові ложки оливкової олії
2 чайні ложки гострої паприки
1 столова ложка часникового порошку
1 столова ложка копченої паприки
1 чайна ложка морської солі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Наріжте курячі грудки тонкими смужками.
2. Додайте спеції, зелень, олію та сік лайма у велику миску, приправте за смаком і перемішайте.
3. З'єднайте шматочки курки, цибулю та перець, перемішайте все разом, до тих пір, поки всі інгредієнти не покрийться маринадом.
4. В іншій мисці киньте змішайте картоплю з олією та спеціями.
5. Вставте тарілку для фритюру в обидва контейнери. Додайте курку та овочі до контейнера зони 1, а картоплю до контейнера зони 2 та вставте контейнери в основу приладу.
6. Оберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 200 ° C та встановіть таймер на 20 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, щоб вибрати Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 180°C та таймер на 25 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
7. Через 10 хвилин струсіть або перемішайте їжу в обох контейнерах. Повторіть цю дію ще раз, через 15 хвилин.
8. Коли приготування в зоні 1 досягне позначки 0, перевірте, чи курка готова. Приготування страви буде завершено, коли внутрішня температура досягне щонайменше 75°C на термометрі з миттєвим зчитуванням температури.
9. Загорніть курку та овочі в коржик, покладіть збоку картоплю, та насолоджуйтесь стравою.



ЗАПЕЧЕНА КУРКА З ОВОЧАМИ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 50 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 35 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

Курка, ціла, вагою 1,35 кг
1 1/2 столової ложки оливкової олії
Кілька гілочок чебрецю
1/2 лимона, нарізаного на четвертинки
4 зубчики часнику, неочищені і розчавлені ножом

Сіль і перець - за смаком

ДЛЯ ОВОЧІВ

450 г картоплі (приблизно 8 шт), розрізати навпіл уздовж
250 г невеликої моркви (приблизно 4 шт) очистити від шкірки та розрізати вздовж навпіл.
250 г пастернаку середнього розміру (приблизно 2 шт) очистити від шкірки і нарізати вздовж
2 середні червоні цибулини, очищені і кожну розрізати на 4 дольки
3 столові ложки світлої оливкової олії
Кілька гілочок розмарину

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Натріть курку зсередини та ззовні сіллю та перцем. Вкладіть всередину курки лимон, чебрець та часник. Змастіть курку ззовні олією та приправте спеціями.
2. Помістіть підготовлені овочі в миску з олією, перемішайте і приправте за смаком.
3. Вставте тарілку для фритюру в контейнер зони 1 і помістіть курку всередину. Вставте тарілку для фритюру в контейнер зони 2 і покладіть всередину овочі.
4. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати режим Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 190°C та таймер на 50 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, щоб вибрати Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 190°C та таймер на 35 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
5. Через 25 хвилин після початку приготування зменшіть температуру в Зоні 1 до 160 ° C. Натисніть регулятор, щоб продовжити приготування.
6. В контейнер Зони 2 додайте розмарин та перемішайте його з овочами.
7. До закінчення приготування обов'язково перевіряйте на готовність овочі, за необхідності перемішуйте їх, щоб вони рівномірно пропеклись та підрум'янились. Страва буде готова, коли температура курки досягне 75 ° C.
8. Наріжте курку на порційні шматки та подавайте разом з овочами.



ПОРАДА: Використовуйте сік, що залишився в контейнерах, для приготування смачної підливи.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ З ЯЛОВИЧНИ ТА СМАЖЕНИМИ ОВОЧАМИ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 25 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ ДО ХРУСТКОЇ СКОРИНКИ (MAX CRISP):** 10 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ОВОЧІВ

500 г моркви, нарізаної скибочками
1 червона цибуля, нарізана кубиками
2 зубчики подрібненого часнику
250 г нуту (осушеного)
1 чайна ложка меленого кмину
1/2 чайної ложки меленого коріандру
1 чайна ложка солі
2 столові ложки оливкової олії
2 столові ложки нарізаної петрушки

ДЛЯ ЛЮЛЯ-КЕБАБУ

500 г яловичого фаршу
50 г петрушки (листя та стебла)
2 гілочки м'яти
1 червона цибулина
3 зубчики часнику
3 столові ложки оливкової олії
1/2 чайної ложки спецій за бажанням
1 чайна ложка меленого кмину
1/2 чайної ложки меленого коріандру
1 чайна ложка солі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в контейнері Зони 1 всі рослинні інгредієнти, крім петрушки. Вставте контейнер в основу приладу.
2. Змішайте в мисці яловичину, подрібнену петрушку, м'яту, цибулю та часник. Додайте до суміші спеції, сіль та олію та вимісіть фарш чистими руками до однорідності. Сформууйте з суміші 8 ковбасок однакового розміру, та покладіть їх на тарілку для фритюру в контейнер Зони 2. Вставте контейнер в основний в прилад.
3. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати функцію Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 190 ° C, а таймер приготування - на 25 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, оберіть функцію Обсмаження до хрусткої скоринки MAX CRISP, встановіть час приготування на 10 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.
4. Перемішуйте овочі через кожні 10-20 хв., переверніть люля-кебаб через 20 хв. після початку приготування.
5. Коли приготування закінчиться, додайте до овочів подрібнену петрушку та подавайте з люля-кебабом.

ПОРАДА: Подавайте страву з 250 г грецького йогурту, змішаного з 1 столовою ложкою харіси.

КАЛЬЦОНЕ З САЛЯМІ ТА РІКОТТОЮ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 8-9 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 РОБОТИ

ІНГРЕДІЄНТИ

350 г купленого в магазині або домашнього сирого тіста для піци
150 г рикотти
125 г моцарели, нарізаної невеликими кубиками
6 столових ложок соусу для піци
40 г нарізаного смужками по 1 см сальямі
Жменька листя базиліка
Сіль і перець - за смаком
Звичайне борошно для розкачування
Спрей для приготування масла
Оливкова олія, для подачі (необов'язково)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розділіть тісто на дві однакові кульки. Кожну розкачайте в коло розміром 26 см на присипаній борошном поверхні.
2. Розкладіть половину рикотти на кожне коло, залишивши по краях відступ по 2,5 см. Приправте кожне коло сіллю та перцем. Викладіть 2 столові ложки соусу для піци на кожне коло на рикотту. Посипте на кожне коло половину моцарели, половину листя базиліка та половину сальямі.
3. Злегка змочіть краї тіста водою та накрийте одну половинку іншою, щоб коло набуло форми півмісяця. Притисніть краї, щоб закрити кальцоне, а потім затисніть тісто по всьому краю кальцоне, щоб уникнути витікання з нього соку.
4. Вставте тарілки для фритюру в обидва контейнери. Збризніть їх олією та покладіть на кожну з них кальцоне. Викладіть по 1 столовій ложці соусу для піци зверху кожного кальцоне, уникаючи країв. Збризкайте страву олією і вставте обидва контейнери в основний прилад.
5. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, виберіть функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 220 ° C та встановіть таймер на 9 хвилин. Виберіть режим поєднання контейнерів (MATCH). Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
6. Перевірте страву на готовність через 8 хвилин. Остання хвилина має вирішальне значення. Кальцоне будуть готові через 8 хвилин, але щоб вони стали більше підрум'янені, готуйте їх ще на протязі 20-30 секунд. Слідкуйте, щоб верх кальцоне не підгорів.
7. Подавати гарячими, за бажанням политими оливковою олією.



ПОРАДА: Щоб зробити кальцоне вегетаріанськими, просто не додавайте до них сальямі.

СМАЖЕНА СВИНИНА З СОЛОДКОЮ КАРТОПЛЕЮ ФРІ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 15 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 24 ХВИЛИНИ | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2-4

ІНГРЕДІЄНТИ

240 г звичайного борошна
1 чайна ложка копченої паприки
1 чайна ложка часникового порошку
1 чайна ложка морської солі
1 чайна ложка меленого чорного перцю
1/2 чайної ложки порошку перцю чили
2 великих яйця
2-4 відбивних свинини без кісток, порізати навпіл, товщиною 1 см
500 г картоплі фрі із солодкої картоплі

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть борошно, паприку, часниковий порошок, сіль, перець і перець чили в неглибоку миску і добре перемішайте.
2. Покладіть яйця в неглибоку миску та ретельно збийте.
3. По черзі, опускайте свинячі відбивні в яйце, потім у борошно з приправами, потім знову в яйце, потім знову в борошно. Відкладіть їх.
4. Вставте тарілки для фритюру в обидва контейнери. Покладіть свинячі відбивні в контейнер Зони 1, а картоплю фрі - у контейнер Зони 2. Вставте обидва ящики в основу приладу.
5. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати режим Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 200°C та таймер на 15 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, виберіть функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 180 ° C та встановіть час на 24 хвилини. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.
6. Через 10 хвилин вийміть контейнер з зони 2 та перетрусіть картоплю на протязі 10 секунд. Для продовження готування, вставте контейнер назад в прилад. Повторіть цю дію через 15 та 20 хвилини.
7. Через 8 хвилин вийміть контейнер Зони 1 та переверніть свинячі відбивні за допомогою щипців із силіконовим наконечником.
8. Подавайте свинячі відбивні з картоплею фрі відразу після закінчення процесу приготування.



ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СИРОМ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 40 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 23 ХВИЛИНИ | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

4 великі картоплини для запікання (від 250 до 300 г кожна)
1 цибулина, нарізана кубиками
200 г копченого бекону, нарізаного невеликими шматочками
100 г тертого сиру Чеддер
100 г сиру Чеддер, нарізаного скибочками
2 столові ложки крем-сиру
Сіль
Перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Вимийте картоплю, проколiть шкiрку виделкою, кiлька разiв. Вставте тарiлку для фритюру в контейнер зони 1 i помiстiть картоплю всередину. Не вставляючи тарiлку для фритюру помiстiть цибулю та бекон у контейнер зони 2, перемiшайте та вставте в основу приладу.
2. Виберiть Зону 1, потiм повернiть регулятор, щоб вибрати режим Обсмаження (ROAST), встановiть температуру на 200 ° C, а час приготування - 40 хвилин. Виберiть Зону 2, повернiть регулятор, виберить функцiю Повiтряне обсмаження (AIR FRY), встановiть температуру на 200 ° C, а час приготування - 15 хвилин. Виберiть режим Синхронiзацiї (SYNC). Натиснiть регулятор, щоб розпочати приготування.
3. Через 20 хвилин перевернiть картоплю. Ще через 15 хвилин перемiшайте вiмст контейнеру в Зонi 2.
4. Коли приготування закінчиться, перевiрте готовнiсть картоплi, вставивши в неї кiнчик ножа. Дайте картоплi охолонути, потiм розрiжте її навпiл i ложкою виберить з неї м'якоть.
5. Розiмнiть у мисцi картопляну м'якоть, крем -сир, бекон, цибулю, тертий Чеддер та приправте їх сiллю та перцем. Нафаршируйте картопляну шкiрку сумiшшю. Вкладiть нарізаний Чеддер зверху кожної фаршированої картоплi.
6. Вставте тарiлку для фритюру в контейнер Зони 2, роздiлiть картоплю мiж двома шухлядами i вставте в пристрiй. Повернiть регулятор, щоб вибрати функцiю Повiтряне обсмаження (AIR FRY), встановiть температуру на 200 ° C i час приготування 8 хвилин i виберить режим поєднання контейнерiв (MATCH). Натиснiть регулятор, щоб почати приготування.
7. 7. Дiстаньте картоплю пiсля закінчення приготування з контейнеру за допомогою силiконових щипцiв, вкладiть її на тарiлку та подавайте разом з салатом.



АРАНЧІНІ З ГРИБАМИ, ШИНКОЮ ТА СИРОМ

ПІДГОТОВКА: 45 ХВИЛИН (ПЛЮС 30 ХВИЛИН ЧАС ОХОЛОДЖЕННЯ) | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 20 ХВИЛИН | **ВИХІД:** 12 КУЛЬОК

ІНГРЕДІЄНТИ

250 г рису Арборіо
50 г несолоного вершкового масла
50 г пармезану, натертого на тертцi
2 чайні ложки оливкової олії
250 г грибiв, дрібно нарізаних
2 зубчики подрiбненого часнику
90 г нарізаної квадратикам по 1 см шинки
25 г петрушки
2 середніх яйця, збити
Приблизно 50 г сиру Грюйер, нарізаного кубиками 12 x 2 см
Сіль i перець - за смаком
Кулінарний спрей

ПАНІРУВАЛЬНА СУМІШ

75-100 г панiрувальних сухарiв панко

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Відварiть рис у підсолений водi до готовностi (приблизно 15 хвилин) i злийте воду. Змiшайте вершкове масло та пармезан. Викладiть сумiш на неглибокий пiддон i дайте їй охолонути.
2. Нагрiйте оливкову олію на сковороді з антипригарним покриттям та обсмажте на ній гриби до випаровування рiдини. Додайте часник та обсмажте його протягом 2 хвилин. Дайте йому охолонути
3. Пiсля того, як рис охолоне, змiшайте гриби, шинку, петрушку та яйця та приправте все за смаком. Викладiть сумiш тонким шаром i дайте охолонути.
4. Роздiлiть сумiш на 12 рiвних частин. Налийте трохи холодної води в миску для змочування рук, сформуйте сумiш в кульки. Зробiть невелике поглиблення у кожній кульцi та покладiть всередину кубик сиру. Викладiть сир зверху на кожну кульку та покладiть кожну кульку на деко, застелене пергаментом.
5. Вставте в кожен контейнер пристрою тарiлки для фритюру та збризнiть їх олією.
6. Занурте кожну кульку в панiрувальні сухарі та складiть в контейнер. Збризнiть рисові кульки олією та вставте обидва контейнери в основний прилад.
7. Оберить Зону 1, повернiть регулятор, щоб вибрати функцiю Повiтряне обсмаження (AIR FRY), встановiть температуру на 190 ° C та встановiть таймер на 20 хвилин. Виберить режим поєднання контейнерiв (MATCH). Натиснiть регулятор, щоб почати приготування.
8. Подавайте рисові кульки гарячими.



КЕБАБ З БАРАНИНИ ЗІ ШМАТОЧКАМИ БАКЛАЖАНІВ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 15-17 ХВИЛИН | **ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г охолодженого яловичого фаршу
20 г свіжих панірувальних сухарів, не надовго замочених у холодній воді та віджатих
1 зелена цибулина, дрібно нарізана
1 зубчик часнику, подрібнений
2 чайні ложки суміші спецій Бахарат
1 1/2 столової ложки дрібно нарізаного коріандру
1 1/2 столової ложки дрібно нарізаної петрушки
2 столові ложки оливкової олії
2 баклажани (загалом приблизно 600 г), кожен розрізаний на 6 шматочків
1 чайна ложка солі
1 чайна ложка перцю
Додатково нарізані петрушка і коріандр, для прикрашання
Пластівці перцю алеппо, для посипання (необов'язково)
Кондитерський спрей
Теплий хліб із пітти для подачі
Для цього рецепта вам знадобляться чотири замочені дерев'яні шпажки по 20 см.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте в мисці фарш з баранини, панірувальні сухарі, молоду цибулю, часник, спеції бахарат і дрібно нарізаний коріандр та петрушку. Додайте сіль і перець. Розділіть суміш на чотири рівні порції та рівномірно розподіліть їх на кожній шпажці, залишивши 4 см на кінці палички.
2. Змішайте баклажани з 2 столовими ложками олії та приправте їх за смаком.
3. Вставте тарілку для фритюру в контейнер Зони 1, збризніть її олією та покладіть кебаби на тарілку, в протилежних напрямках, щоб вони помістилися в контейнері. Вставте контейнер в прилад.
4. Вставте тарілку для фритюру в контейнер Зони 2 та покладіть баклажани всередину. Вставте контейнер в прилад.
5. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 200 ° C та таймер на 9 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, щоб вибрати функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру 200 ° C і встановіть таймер на 15 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.
6. Обережно, не менше 2 разів переверніть баклажани під час приготування, щоб вони рівномірно підрум'янилися. Перевірте їх готовність, в разі необхідності готуйте їх на кілька хвилин довше.
7. Після закінчення приготування, подавайте страву гарячою разом з теплою пітою. Прикрасьте страву нарізаною петрушкою та коріандром і за бажанням посипте перцем Алеппо.

ПОРАДА: Подавайте з м'ятним йогуртовим соусом, поєднавши 150 мл грецького або цільномолочного йогурту з жменькою подрібненої м'яти та сіллю за смаком.



ТРІСКА З КАРТОПЛЯНИМИ СЛАЙСАМИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 24-26 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 14 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ КАРТОПЛЯНИХ СЛАЙСІВ

700 г картоплі, сортів король Едуард або Маріс
2 столові ложки соняшникової олії
Морська сіль
2 чайні ложки манки (необов'язково)
Лимонні дольки і петрушка для прикрашання

ДЛЯ РИБИ

2 скибочки черствого хліба, скоринки відірвати та пошматувати
1 зубчик часнику
Цедра 1 лимона
5 г свіжої петрушки, листя і стебла
Морська сіль і перець за смаком
4 філе тріски по 120 г без шкіри без шкірки, просушити
2 столові ложки олії
Подавати з соусом тартар та пюре з горошка

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть картоплю і наріжте її слайсами товщиною по 1,5 см. Покладіть в миску, залийте водою і дайте їй постояти протягом 30 хвилин, щоб видалити надлишок крохмалю. Картоплю промити та обсушити.
2. У чисту миску додайте картоплю, олію, сіль і манку. Перемішайте, переконатися, що інгредієнти повністю поєдналися. Вставте тарілку для фритюру в контейнери та покладіть картопляні слайси в контейнер Зони 1.
3. Помістіть хліб, часник, лимон, петрушку та приправи в кухонний комбайн. Збивайте, поки у вас не вийде дрібні панірувальні сухарі. Додайте масло до суміші масла та перемішайте. Обсипте сухарям рибу та обережно притисніть панірувальні сухарі до неї. Покладіть рибу до контейнеру Зони 2.
4. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, щоб вибрати функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 200 ° C та таймер на 26 хвилин. Виберіть Зону 2 і поверніть регулятор щоб вибрати режим Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 170 ° C та встановіть час на 14 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.
5. Через 10 хвилин струсіть контейнер зони 1, повторюйте дію через 15 і 20 хвилин. Перевірте страву на готовність через 24 хвилини.
6. По закінченню приготування вийміть рибу та картопляні слайси та їх подавайте з соусом тартар та пюре з горошку.



СМАЖЕНИЙ ЛОСОСЬ З АСПАРАГУСОМ ТА ПАРМЕЗАНОМ

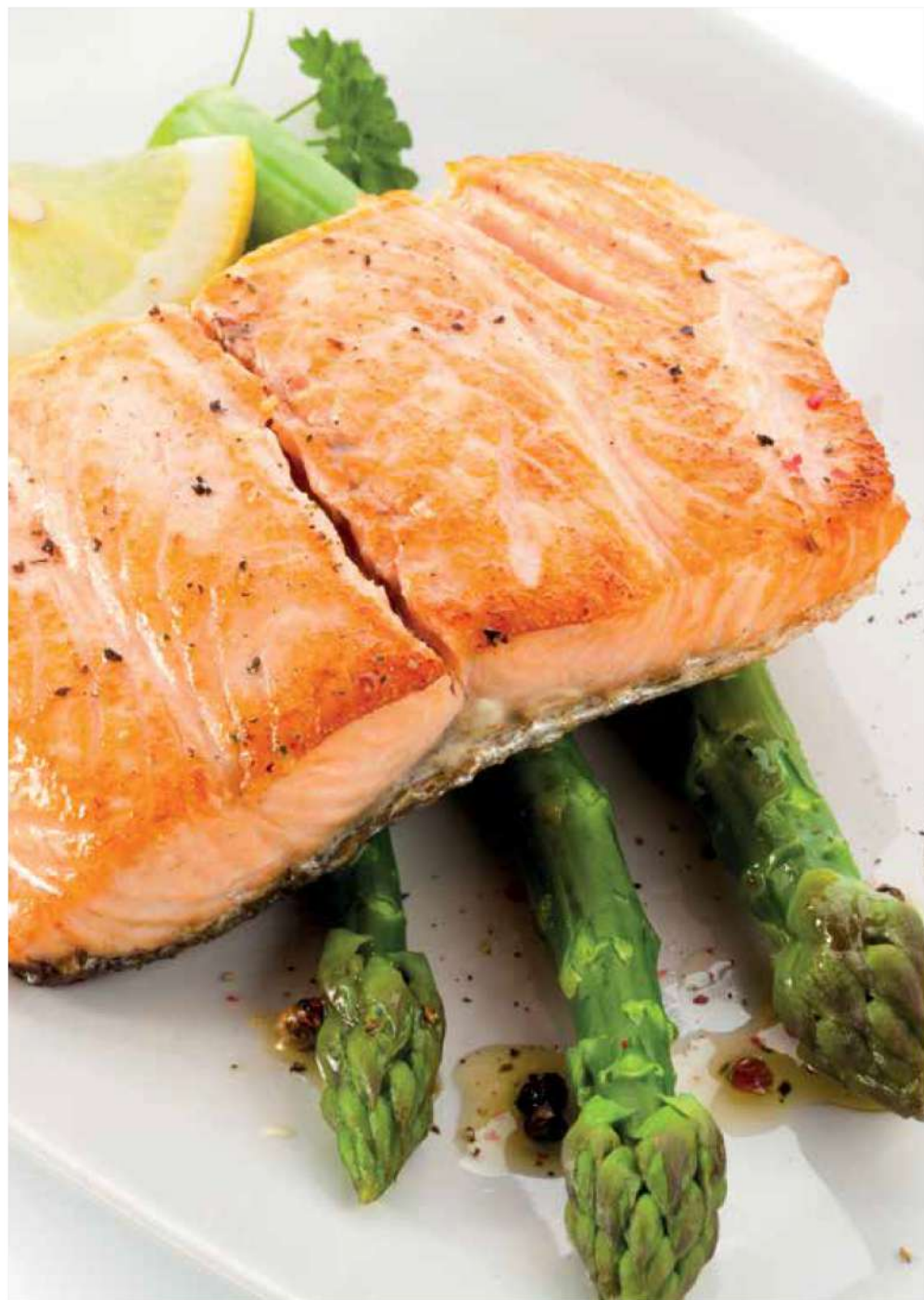
ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 15 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2-4

ІНГРЕДІЄНТИ

3 столові ложки приправи для стейків
3 столові ложки коричневого цукру
3 філе лосося (по 170 г)
4 столові ложки оливкової олії
450 г спаржі, обрізати кінчики
30 г тертого сиру пармезан
Сіль і перець за смаком

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. У невеликій мисці змішайте приправу для стейків та коричневий цукор.
2. Натріть кожне філе лосося 1 столовою ложкою олії, а потім щед्रो присипте філе цукровою сумішшю. Відкладіть його.
3. Змішайте у мисці аспарагус з 1 столовою ложкою олії, сіллю та перцем.
4. Вставте тарілки для фритюру в кожен контейнер. Покладіть філе в контейнер Зони 1 шкірою вниз, помістіть контейнер в основний прилад. Покладіть аспарагус в контейнер Зони 2, помістіть контейнер в основний прилад.
5. Поверніть регулятор, щоб обрати режим Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 200 ° C та таймер на 15 хвилин. Виберіть режим поєднання контейнерів (MATCH). Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
6. Через 8 хвилин вийміть контейнер з Зони 2 та переверніть аспарагус за допомогою щипців із силіконовим наконечником. Щоб продовжити процес готування вставте контейнер назад в пристрій.
7. Через 13 хвилин вийміть контейнер з Зони 2. Присипте аспарагус половиною сиру пармезан та легенько струсіть контейнер. Щоб продовжити процес приготування вставте контейнер назад в пристрій.
8. Після закінчення приготування, перекладіть філе та аспарагус на сервірувальну тарілку. Посипте сиром пармезан та подавайте до столу.



ФАЛАФЕЛЬ ЗІ СМАЖЕНИМИ ОВОЧАМИ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 17 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 22 ХВИЛИНИ | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 3

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ФАЛАФЕЛЯ

400 г консервованого нуту, злити та промити
2 столові ложки соняшникової олії
1 невелика червона цибулина, очищена і порізана на четвертинки
1 зубчик часнику, очищений від шкірки
5 г свіжого листя петрушки
5 г свіжого коріандру
1 чайна ложка меленого кмину
1 чайна ложка меленого коріандру
1 чайна ложка пасти харісса
20 г борошна звичайного
1/2 чайної ложки солі
Кулінарний спрей

ДЛЯ СМАЖЕНИХ ОВОЧІВ

300 г гарбуза, нарізати кубиками по 1,5 см
150 г цукіні, нарізаних на шматки по 2,5 см
4 шт. солодкого перцю, розрізаного навпіл або на чверті
1 невелика червона цибулина, очищена і нарізана
2 столові ложки оливкової олії
1 столова ложка лимонного соку
1 зубчик часнику, очищений та подрібнений
1 столова ложка свіжого листя чебрецю
1 чайна ложка кмину
Сіль і перець за смаком

ДЛЯ ПОДАЧІ

Хліб Піта, листя салату, майонез та трохи копченої паприки

1. СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

2. Помістіть усі інгредієнти для фалафелю в кухонний комбайн і перемішайте до однорідності. (Текстура повинна бути трохи грубою.)

3. Вологими руками сформуєте з суміші 6 кульок та покладіть їх на шматок пергаменту для випічки, який більший за розміром від тарілки для фритюру. Покладіть кульки в холодильник на 20 хвилин, для застигання.

4. Тим часом змішайте всі овочі з олією, лимонним соком, часником, чебрецем, кмином та приправте за смаком. Переконайтеся, що суміш повністю покриває овочі. Вставте тарілки для фритюру в обидва контейнери. Вийміть овочі з маринаду (залиште залишки маринаду), та покладіть їх в контейнер Зони 1. Вставте контейнер в основний прилад.

5. Використовуючи пергамент обережно покладіть фалафелі на тарілку для фритюру, вставте тарілку в контейнер Зони 2. Збризніть фалафелі кулінарним спреєм. Вставте контейнер в пристрій. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, для вибору режиму Обсмаження (ROAST), встановіть температуру на 180 ° C та таймер на 22 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, щоб вибрати функцію Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру на 200 ° C і час на 17 хвилин. Виберіть режим Синхронізації (SYNC). Натисніть регулятор, щоб розпочати приготування.

6. Через 10 хвилин струсіть або перемішайте смажені овочі. Змастіть їх залишками маринаду. Повторіть цей крок ще раз, через 18 хвилин.

7. Подавайте фалафелі, у пітті розрізаній навпіл, наповненій салатом, заправленій майонезом, посипаній копченою паприкою та смаженими овочами збоку.



ФАРШИРОВАНІ БАКЛАЖАНИ З МОЦАРЕЛОЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST):** 20 ХВИЛИН | **ПОВІТРЯНЕ ОБСМАЖЕННЯ (AIR FRY):** 10 хвилин | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4

ІНГРЕДІЄНТИ

2 великих або 3 середніх баклажана (близько 800 г)
2 столові ложки оливкової олії
150 г томатно-базилікового соусу
200 г помідорів черрі, розрізаних на четвертинки
15 великих листочків базиліка, подрібнених
200 г моцарели, нарізаної кубиками
Сіль і перець

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте баклажани навпіл уздовж, видаливши плідоніжку. Змастіть м'якоть оливковою олією, приправте сіллю і перцем.
2. Вставте в кожен контейнер тарілку для фритюру, викладіть на неї баклажани, зрізаною стороною вниз, та вставте контейнери у основний пристрій.
3. Оберіть режим Обсмаження (ROAST), встановіть температуру 190 ° C, та час приготування-20 хвилин та виберіть режим поєднання контейнерів(MATCH).
4. Після закінчення приготування, вийміть баклажани за допомогою силіконових щипців та вийміть з них м'якоть ложкою. У мисці змішайте м'якоть баклажанів з томатним і базиліковим соусом, помідорами черрі, моцарелою і подрібненим листям базиліка, приправте суміш сіллю та перцем. Використовуйте цю суміш для фаршування баклажанів. Покладіть половинки фаршированих баклажанів у контейнери начинкою доверху.
5. Вставте контейнери в пристрій. Поверніть регулятор, щоб вибрати режим Повітряне обсмаження (AIR FRY), встановіть температуру 200 ° C, а час приготування - 10 хвилин та виберіть режим поєднання контейнерів(MATCH). Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
6. Використовуйте силіконову лопатку, щоб подати баклажани в гарячому вигляді до салатів або макаронів.



БАНАНОВІ МАФІНИ З ТОФФІ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ВИПІКАННЯ (BAKE):** 15-20 ХВИЛИН | **ВИХІД:** 12 МАФІНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ

200 г борошна
1 чайна ложка спецій
1/2 чайної ложки солі
2 стиглих банана, приблизно 320 г з шкіркою
200 г світло-коричневого цукру
100 г рослинного масла
2 великі яйця, збитих
1 чайна ложка ванільної есенції
50 г шоколадної стружки
100 г карамелі
12 сушених бананових чіпсів для краси

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Просійте борошно, додайте до нього спеції та сіль.
2. Покладіть банани у велику миску, очистіть та розітріть їх до однорідності. Змішайте цукор, масло, яйця, ванільну есенцію та збивайте до розм'якшення масла.
3. В миску до бананів повільно додавайте сухі інгредієнти та безперервно збивайте суміш до поєднання інгредієнтів, в кінці додайте шоколадну стружку.
4. Вставте тарілки для фритюру в обидва контейнери. Помістіть по 6 форм для мафінів в кожен контейнер, наповніть форми сумішшю на 3/4. Виберіть Зону 1, поверніть регулятор, виберіть режим Випікання (Bake), встановіть температуру на 160 ° C та таймер на 15 хвилин. Виберіть режим поєднання контейнерів(MATCH) та натисніть регулятор, щоб почати приготування.
5. Через 12 хвилин вийміть контейнер з Зони 1, перевірте, чи випікаються мафіни. Мафіни будуть готові, коли при перевірці, дерев'яна шпатель, вставлена в центр мафіну буде чистою. Вийміть мафіни з контейнеру та дайте їм охолонути на решітці протягом 5 хвилин перед подачею. Зверху кожен мафін полийте ложкою карамелі та присипте банановою стружкою.



ПОРАДА: Для випікання цих кексів ідеально підходять окремі силіконові форми.

ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | **ВИПІКАННЯ (ВАКЕ):** 35-40 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 8-10

ІНГРЕДІЄНТИ

80 г арахісового масла
40 г вершкового масла
120 г темного шоколаду
175 г золотистої цукрової пудри
2 великі яйця, збиті
60 г борошна
30 г какао-порошку

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

- Збризніть кулінарним спреєм контейнер Зони 1 (без вставленої тарілки для фритюру) та вистеліть його шматочком пергаменту для випічки.
- Візьміть 40 г арахісового масла та 30 г шоколаду. Чорний шоколад розламайте на шматочки, додайте в каструлю з арахісовим маслом та вершковим маслом. Акуратно розтопіть та залиште вистигати. Тим часом у великій мисці збийте цукор та яйця до кремоподібного стану. Додайте в миску шоколадну суміш і збийте всі інгредієнти разом.
- Просійте в миску борошно та какао-порошок та перемішайте все до однорідності. Суміш для брауні викладіть у підготовлений контейнер. Розтопіть арахісове масло в мікрохвильовій печі на протязі 40 секунд та полийте ним брані зверху.
- Вставте контейнер Зони 1 в основний прилад. Оберіть Зону 1, поверніть регулятор, виберіть режим Випікання (Ваке), встановіть температуру на 160 ° C і таймер на 35-40 хвилин. Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
- Через 30 хвилин вийміть контейнер з Зони 1, перевірте, чи готується брауні. Страва буде готовою, коли брауні буде м'яким на дотик у центрі.
- Розтопіть залишки шоколаду у мікрохвильовій печі протягом 20 секунд, перемішайте. Полийте брауні зверху розтопленим шоколадом. Залиште брауні вистигати в контейнері.
- Перед подаванням, залиште брауні вистигати на пергаменті. Поріжте на квадрати.



СМАЖЕНІ ГРУШІ З ПІСОЧНИМ ПЕЧИВОМ



ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН (ПЛЮС 20-30 ХВИЛИН ЧАСУ ОХОЛОДЖЕННЯ) | **ОБСМАЖЕННЯ (ROAST)** 40 ХВИЛИН | **ВИПІКАННЯ (ВАКЕ):** 35 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6

ІНГРЕДІЄНТИ

ДЛЯ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА

65 г несолоного вершкового масла, кімнатної температури
30 г світло-коричневого м'якого або світлого цукру мусковадо
75 г борошна звичайного
15 г кукурудзяного борошна
Дрібку дрібної морської солі

ДЛЯ СМАЖЕНИХ ГРУШ

6 груш Конференц (приблизно 150 г кожна)
2 маленьких лимона
1 невеликий апельсин
80 мл меду
15 г несолоного вершкового масла
2 столові ложки води
Крем-фреш для прикрашання

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

- Вершкове масло, цукор і сіль збийте в мисці приблизно одну хвилину. Ретельно перемішайте борошно та кукурудзяне борошно, перш ніж додати його до збитої суміші. Охолодіть суміш.
- Викладіть суміш на шматок пекарського пергаменту у формі прямокутника 16 на 12 см. Покладіть пергамент на піднос і охолодіть протягом 20-30 хвилин або до його твердості.
- Вичавіть сік 1 лимона та додайте до нього воду, в кількості, яка покриє груші. Очистіть груші та покладіть їх у миску. За допомогою ножа очистіть шкірки лимона та апельсина, 3-4 смужки. Вичавіть сік з лимона та апельсина та вилийте його в невелику каструлю, додайте в каструлю шкірки фруктів, мед, масло та 2 столові ложки води. Нагрівайте до розтоплення масла.
- Коли пісочне затвердіє, проколіть його виделкою і розріжте на 6 квадратів.
- Вийміть тарілки для фритюру з обох контейнерів. Розкладіть груші в контейнер Зони 1. Вилийте на них всю суміш соку та меду, потім вставте контейнер в основу приладу. Помістіть пісочне печиво в контейнер Зони 2, вставте контейнер в основний прилад.
- Оберіть Зону 1, поверніть регулятор, виберіть режим Обсмаження ROAST, встановіть температуру на 190 ° C та час на 40 хвилин. Виберіть Зону 2, поверніть регулятор, виберіть режим Випікання (Ваке), встановіть температуру на 150 ° C та час на 35 хвилин. Натисніть регулятор, щоб почати приготування.
- Обережно переверніть груші та поливайте їх час від часу рідиною. Перевірте їх на м'якість ножем, за необхідності продовжуйте обсмаження.
- Вийміть пісочне печиво з контейнера за допомогою силіконової лопатки та покладіть його на решітку для охолодження. За необхідності сік з контейнера можна проварити довше, до отримання бажаної консистенції.
- Подавайте груші з пісочним печивом та з крем-фрешем.





Мультич

Ninja Air Fryer Dual zone AF400EU

Для отримання додаткових рецептів та натхнення
відвідайте нас он-лайн на сайті ninja-kitchen.com.ua