

Будь ласка прочитайте інструкції Ninja® перед використанням пристрою.

# NINJA®

## AIR FRYER MAX

---

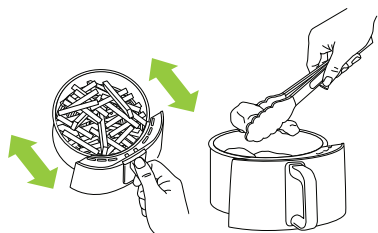
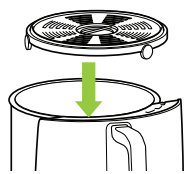
### ГІД ЗІ ШВИДКОГО СТАРТУ

---



КУХОННІ ТАБЛИЦІ + 20 РЕЦЕПТІВ ПЕРЕД ЯКИМИ НЕМОЖЛИВО ВСТОЯТИ

# AIR FRY



**ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ**  
Для кращого приготування та хрустких результатів, завжди розігрівайте аеропіч Ninja® протягом 3 хвилин.

**ПЛИТКА**  
Плитка забезпечує хрумку золотисту скоринку. Ми рекомендуємо використовувати її кожного разу у режимі Air Fry.

**ПОТРУСИТЬ АБО ПІДКИНЬТЕ**  
Для кращих результатів, частіше потрушуйте свою їжу або перевертайте силіконовими щипцями, щоб отримати бажану хрусткість.

## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ АЕРОПІЧКИ

Отримайте хрусткі страви з повітря.

Аеропіч Ninja® циркулює дуже гаряче повітря навколо Вашої їжі, щоб прибрати вологу з її поверхні і надати золотисту скоринку та хрусткість.

**РЕКОМЕНДАЦІЯ З ПОПЕРЕДНЬОГО ПІДІГРІВУ:** Дозвольте пристрою розігрітися протягом 3 хвилин перед додаванням інгредієнтів.

ФУНКЦІЯ

НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР

ТЕМПЕРАТУРА

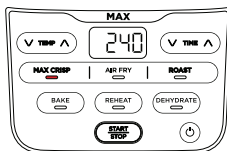
ЧАС

### MAX CRISP

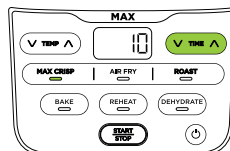
Додайте хрусткості вашій їжі.



Плитка



У режимі Max Crisp немає функції зміни температури.



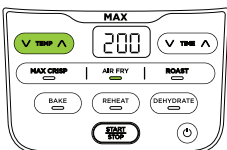
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

### AIR FRY

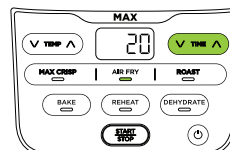
Наймовірно хрустка смажена їжі



Плитка



Встановіть потрібну температуру.



Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

ФУНКЦІЯ

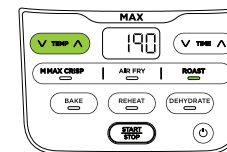
НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР

ТЕМПЕРАТУРА

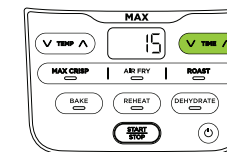
ЧАС

### ROAST

Підсмажте їжу зазвичай зроблену в духовці без плитки.



Встановіть потрібну температуру.



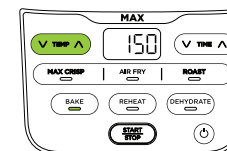
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

### BAKE

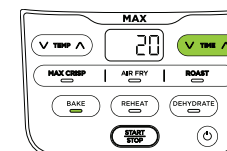
Спечіть улюблену їжу, зазвичай зроблену в духовці.



Плитка



Встановіть потрібну температуру.



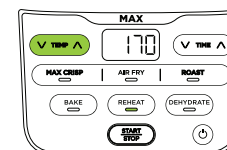
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

### REHEAT

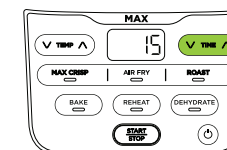
Ідеально підходить для розігріву їжі.



Плитка



Встановіть потрібну температуру.



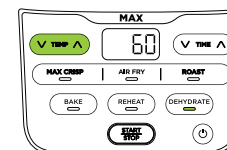
Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

### DEHYDRATE

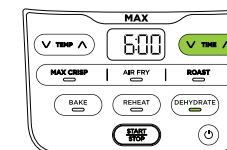
Ніжно та повільно видаліть вологу з їжі для створення легких перекусів домашнього приготування.



Плитка



Встановіть потрібну температуру.



Встановіть час у хвилинах та натисніть START/STOP, щоб почати.

Для надихаючих рецептів та кухонних таблиць, відвідайте [shark-ninja.com.ua](http://shark-ninja.com.ua)

## ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ



### ТРУСІТЬ, ТРУСІТЬ, ТРУСІТЬ

Часто перевіряйте їжу та перетрушуйте сковорідку для рівномірної скоринки.



### АВТОМАТИЧНИЙ СТОП ТА СТАРТ

Прилад автоматично припинить приготування при доставанні сковорідки і продовжить готувати, коли сковорідку встановлять на місце.



### ВІДТВОРЮЙТЕ РЕЦЕПТИ З ДУХОВКИ

Відтворіть рецепти з духовки, використовуючи режим Roast або Bake та знизуючи температуру на 10C. Часто перевіряйте їжу, щоб уникнути пересушення.



### ІМПРОВІЗОВАНИ РЕЦЕПТИ

Якщо Ви готуєте меншу кількість їжі, ніж потребує рецепт, не забудьте зменшити час приготування. Якщо готуєте трохи більше, збільшіть час приготування. Часто перевіряйте їжу.



### ОБСМАЖЕННЯ СВІЖИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

Для досягнення кращих результатів з свіжими овочами, не завадить додати принаймні одну столову ложку олії, але Ви можете використовувати більше чи менше, щоб досягти бажаної хрусткості.



### НЕ ПЕРЕНАПОВНЮЙТЕ

Рівномірно організуйте та розкладіть інгредієнти, щоб переконатися у рівномірному підрум'яненні.



### СТРАХУЙТЕ СВОЮ ЇЖУ

Щоб легкі страви не обдував вентилятор, закріпіть їх коктейльними паличками.



### БІЛЬШЕ РІВНОМІРНОГО РУМ'ЯНЦЮ

Використовуйте розпилювач олії або спрей для готування, щоб рівномірно покрити інгредієнти для рум'яної скоринки.

## ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ ДЛЯ СУШЕННЯ



### НАРІЗКА

Використовуйте мандоліну, щоб отримати тонкі скибочки фруктів та овочів. Фрукти та овочі потрібно нарізати якомога тонше, але щоб не розвалювалися.



### УНИКАЙТЕ ОКИСЛЕННЯ

Такі фрукти, як яблука чи груші швидко окислюються при нарізанні. Щоб затримати окислення, замочіть їх у лимонному соці на 5 хвилин.



### ВИТРИТЬ НАСУХО ПЕРЕД СУШКОЮ

Витріть фрукти та овочі насухо перед тим, як покласти їх у сковорідку.



### НЕ НАШАРОВУЙТЕ

Прокладіть інгредієнти плоским шаром щільно один до одного, щоб звільнити простір. Окремі шматочки не можна нашаровувати або ущільнити в кутки.



### ЗРІЗАЙТЕ ЖИР

Перед сушкою гов'ядини або птиці, обріжте зайвий жир, оскільки він не висихає та може зіпсуватися.



### ПАСТЕРИЗАЦІЯ М'ЯСНИХ ДЖЕРКІ

Завершуйте сушку м'яса та риби, використовуючи функцію смаження при 160C протягом 1 хвилини, щоб повністю пастеризувати їх.



### ЯК ДОВГО СУШИТИ?

Більшість фруктів та овочів висихують за 6-8 годин, а м'ясним джеркі потрібно 5-7 годин. Чим довше Ви сушите інгредієнти, тим хрусткішими вони стають.



### ЗБЕРІГАННЯ

Щоб подовжити життя на полиці, зберігайте засушені продукти у захищеному від повітря контейнері строком до 2 тижнів.

# Кухонна таблиця для режиму Air Fry

Інгредієнт	Кількість	Приготування	Кількість олії	Температура	Час
<b>ОВОЧІ</b>					
Спаржа	2 пучки	Ціла, підрізане стебло	2 чайні ложки	200 °C	11-13 хвилин
Буряк	6 маленьких 4 великих (1 кг)	Цілий	Без олії	200 °C	45-60 хвилин
Болгарський перець (для смаження)	4 перці	Цілий	Без олії	200 °C	26-30 хвилин
Броколі	1 голівка	Порізана на суцвіття по 2,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	13-16 хвилин
Брюсельська капуста	900 г	Порізана навпіл, видалене стебло	1 чайна ложка	200 °C	18-22 хвилин
Кабачок	900 г	Порізаний на шматочки по 2,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	23-26 хвилин
Морква	900 г	Очищена, порізана на шматочки по 1,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	20-24 хвилин
Цвітна капуста	2 голівки	Порізана на суцвіття по 2,5 см.	2 чайні ложки	200 °C	20-24 хвилин
Кукурудза в качанах	4	Цілі качани, бадилля видалене	1 чайна ложка	200 °C	12-15 хвилин
Зелена квасоля	700 г	Порізана	1 чайна ложка	200 °C	12-14 хвилин
Капуста кале (для чипсів)	225 г	Розірвана на шматочки, стебло видалене	Без олії	150 °C	8-10 хвилин
Гриби	2 кошика (250г кожний)	Вимиті, порізані на чверті	1 чайна ложка	200 °C	10-12 хвилин
Картопля, звичайна	900 г	Порізана на блоки по 2,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	20-25 хвилин
	450 г	Висушена та нарізана*, тонка	1/2-3 чайної ложки овочевої олії	200 °C	20-24 хвилин
	900 г	Висушена та нарізана*, товста	1/2-3 чайної ложки овочевої олії	200 °C	23-26 хвилин
	4 цілих 185-250 г	Пронизана виделкою 3 рази	Без олії	200 °C	30-35 хвилин
Картопля, солодка	900 г	Порізана на шматки по 2,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	20-24 хвилин
	185-250 г	Пронизана виделкою 3 рази	Без олії	200 °C	30-35 хвилин
Цукіні	900 г	Порізана вдовж на чверті, потім на шматочки по 2,5 см.	1 чайна ложка	200 °C	18-20 хвилин
<b>ПТИЦЯ</b>					
Курячі грудки	2 грудки	3 кісткою	Намазаний олією	190 °C	25-35 хвилин
	2 грудки	Без кістки	Намазаний олією	190 °C	18-22 хвилин
Курячі стегенця	4 стегенця	3 кісткою	Намазаний олією	200 °C	22-28 хвилин
	4 стегенця	Без кістки	Намазаний олією	200 °C	18-22 хвилин
Курячі крильця	1,4 кг	Верхні та нижні кістки крила	1 чайна ложка	200 °C	22-26 хвилин
<b>РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ</b>					
Рибні пироги	2 пироги	-	Намазаний олією	175 °C	12-15 хвилин
Хвости лобстера	4 хвости	Цілі	Без олії	190 °C	5-8 хвилин
Філе лосося	2 філе	-	Намазаний олією	200 °C	10-13 хвилин
Креветки	16 великих	Цілі, почищені, з хвостами	1 чайна ложка	200 °C	9-11 хвилин
<b>ЯЛОВИЧЧИНА</b>					
Бургери	4 чверті	Товщиною 2,5 см.	Без олії	190 °C	8-10 хвилин
Стейки	2 стейки (кожен 225 г)	Цілий	Без олії	200 °C	10-20 хвилин

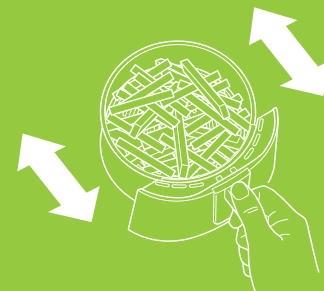
\*Після нарізання картоплі, замочіть її у холодній воді принаймні на 30 хвилин, щоб прибрати зайвий крохмаль. Висушіть картоплю.

Чим сухіша картопля, тим кращі результати.

**Для кращих результатів частіше перетрушуйте або підкидайте.**

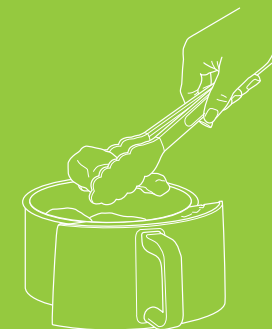
Ми рекомендуємо частіше перевіряти їжу та трусити чи підкидати, щоб напевно отримати бажаний результат.

Використовуйте ці терміни готування як гід, підлаштовуючи під власний смак.



**Перетрусіть їжу**

**АБО**



**Переверніть силіконовими щипцями**

## Кухонна таблиця для режиму Air Fry (продовження)

Інгредієнт	Кількість	Приготування	Кількість олії	Температура	Час
<b>СВИНИНА</b>					
Бекон	4 стрічки, розрізані навпіл	-	Без олії	175 °C	8–10 хвилин
Свинячі котлети	2 товсті з кісткою	З кісткою	Намазані олією	190 °C	14 хвилин
	4 котлети без кістки	Без кістки	Намазані олією	190 °C	14–17 хвилин
Свянчий стейк вирізка	2 стейки	Цілий	Намазані олією	190 °C	25–30 хвилин
Сосиски	6 сосисок	Цілі	Без олії	200 °C	8–10 хвилин
<b>ЗАМОРОДЖЕНА ЇЖА</b>					
Курячі шніцелі	5 шніцелів	-	Без олії	200 °C	18–21 хвилин
Курячі нагетси	1 кг (приблизно 50 нагетсів)	-	Без олії	200 °C	20–22 хвилин
Рибні філе	1 упаковка (6 філе)	-	Без олії	200 °C	14–16 хвилин
Рибні палички	1 упаковка (10 паличок)	-	Без олії	200 °C	12–14 хвилин
Чипси	1 кг	-	Без олії	190 °C	20–22 хвилин
Чипси	500 г	-	Без олії	180 °C	20–22 хвилин
Паніровані гриби	300 г, 12 шампінйонів	-	Без олії	170 °C	15–18 хвилин
Кульки з начинкою	310 г, 12 кульки	-	Сприснути олією	160 °C	18–20 хвилин
Сосиски в тісті	400 г, 24 рулетки	покрита яйцем	Без олії	200 °C	12–13 хвилин
Цибулеві кільця	375 г	-	Без олії	180 °C	12 хвилин
Картопля фрі з батату	450 г	-	Без олії	190 °C	20–22 хвилин
Хешбрауни (деруни)	900 г	-	Без олії	180 °C	20 хвилин

## Кухонна таблиця для режиму Max Crisp

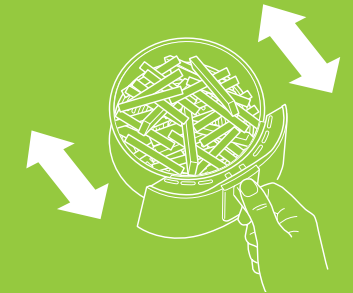
Інгредієнт	Кількість	Приготування	Кількість олії	Час
<b>ЗАМОРОЖЕНА ЇЖА</b>				
Курячі нагетси	350 г (приблизно 15 нагетсів)	-	Без олії	9 хвилин
Курячий попкорн	850 г	-	Без олії	6–8 хвилин
Картопля фрі	900 г	-	Без олії	25 хвилин
Картопля фрі	450 г	-	Без олії	15 хвилин
Курячі крильця	900 г	-	1 столова ложка	25 хвилин
Палички з моцарелли	700 г	-	Без олії	6–8 хвилин

**ПРИМІТКА:** У режимі Max Crisp неможлива зміна температури.

Для кращих результатів частіше перетрушуйте або підкидайте.

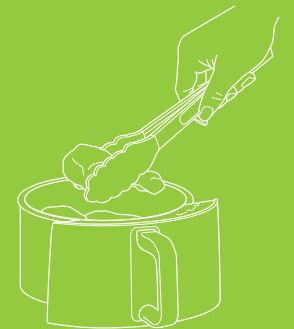
Ми рекомендуємо частіше перевіряти їжу та трусити чи підкидати, щоб напевно отримати бажаний результат.

Використовуйте ці терміни готування як гід, підлаштовуючи під власний смак.



Перетрусіть їжу

АБО



Переверніть силіконовими щипцями

# КУХОННА ТАБЛИЦЯ ДЛЯ РЕЖИМУ DEHYDRATE

Інгредієнт	Приготування	Температура	Час засушення
<b>Фрукти та овочі</b>			
Яблуко	Видалена середина, порізане на шматочки по 3мм, промите у лимонній воді та витерте насухо.	60 °C	7-8 годин
Спаржа	Порізана на шматочки по 2,5 см., бланширована	60 °C	6-8 годин
Банани	Очищені, порізані на шматочки по 3мм.	60 °C	8-10 годин
Буряк	Очищений, порізані на шматочки по 3мм.	60 °C	6-8 годин
Кабачок	Очищений, порізаний на шматочки по 3мм., бланширований	60 °C	6-8 годин
Свіжа зелень	Вимита, витерта насухо, видалені стебла	60 °C	4 годин
Корінь імбиру	Порізаний на шматочки по 3мм.	60 °C	6 годин
Манго	Почищене, порізане на шматочки по 3мм., видалена кістка	60 °C	6-8 годин
Гриби	Очищені м'якою щіточкою (не мити)	60 °C	6-8 годин
Ананас	Очищений, видалений стовбур, порізаний на шматочки по 3мм. - 1,25 см.	60 °C	6-8 годин
Полуниця	Порізана навпіл, або на шматочки по 1,25 см.	60 °C	6-8 годин
Помідори	Порізані на шматочки по 3мм. або натерті; обдати паром, якщо плануєте регідрувати	60 °C	6-8 годин
<b>М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА</b>			
Яловичі джеркі	Порізані на шматочки по 6мм., замариновані на ніч	70 °C	5-7 годин
Курячі джеркі	Порізані на шматочки по 6мм., замариновані на ніч	70 °C	5-7 годин
Індичі джеркі	Порізані на шматочки по 6мм., замариновані на ніч	70 °C	5-7 годин
Лососеві джеркі	Порізані на шматочки по 6мм, замариновані на ніч	70 °C	3-5 годин

## КАРТОПЛЯ У ГРЕЦЬКОМУ СТИЛІ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 18 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

450 г. червоної картоплі, порізаної  
на чверті  
2 столові ложки оливкової олії  
1 столова ложка солі  
2 чайні ложки сушеного орегано  
2 чайні ложки чорного перцю  
1 чайна ложка паприки  
60 г червоної цибулі, дрібно  
нарізаної  
120 г сиру фета  
1 помідор, дрібно нарізаний  
30 г нарізаних чорних оливок  
2 чайні ложки лимонного соку  
Свіжий кріп для подачі

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 У великій мисці перемішайте картоплю з оливковою олією, сіллю, орегано, перцем та паприкою.
- 3 Покладіть картоплю в сковорідку та вставте сковорідку в пристрій.
- 4 Оберіть режим Air Fry, температуру 200C та встановіть час на 18 хвилин. Натисніть START/STOP для початку. Потрусіть сковорідку на середині часу приготування.
- 5 За 13 хвилин зніміть сковорідку та додайте червону цибулю. Потрусіть для змішування. Вставте сковорідку, щоб продовжити приготування.
- 6 Коли приготування завершено, перемістіть картоплю в миску. Додайте фету, помідори, оливки та лимонний сік та перемішайте. Посипте зверху свіжий кріп та подавайте.

## СМАЖЕНА МОРКВА ТА ГОРОХ З МАСЛОМ, МЕДОМ ТА ТРАВАМИ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

8 морквин, порізаних навпіл, а  
потім розрізаних напівмісяцем  
1 столова ложка оливкової олії  
крупна морська сіль, за смаком  
свіжезмелений чорний перець, за  
смаком  
200 г замороженого гороху  
1 столова ложка масла  
1 столова ложка меду  
1 червоний перець чилі з  
видаленим насінням, дрібно  
нарізаний  
5 г петрушки, грубо нарізаної

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 У великій мисці змішайте моркву з олією, сіллю та перцем.
- 3 Як тільки пристрій розігрівся, зніміть сковорідку та покладіть моркву на плитку. Вставте сковорідку в пристрій, оберіть режим Air Fry, температуру 180C та встановіть час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 4 За 15 хвилин, зніміть сковорідку та додайте горох, масло та мед. Добре потрусіть сковорідку, потім поставте її у пристрій та готуйте ще 5 хвилин.
- 5 Коли приготування закінчиться, притрусіть моркву петрушкою. Приправте за бажанням та подавайте.

## СУМІШ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИХ ОВОЧІВ ЗІ СПЕЦІЯМИ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 15 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 червоний перець, порізаний на шматочки по 3см.

1 жовтий перець, порізаний на шматочки по 3см.

2 середніх цукіні, порізаних на шматочки по 2см.

1 середня червона цибуля, очищена та поріzana на шматочки по 5см.

5 зубчиків часнику, очищені та подрібнені

2 столові ложки оливкової олії, розділені

Крупна морська сіль, за смаком

Свіжезмелений чорний перець, за смаком

1 чайна ложка червоного оцту

1 столова ложка каперсів

1/4 чайна ложка пластівців чилі

Свіжезірваний базилік

### ПРИГОТУВАННЯ

**1** Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.

**2** У великій мисці змішайте червоний перець, жовтий перець, цукіні, червоний лук, часник, 1 столову ложку оливкової олії, морську сіль та чорний перець. Добре перемішайте.

**3** Як тільки пристрій розігрівся, зніміть сковорідку та покладіть овочі на плитку. Вставте сковорідку в пристрій, оберіть режим Air Fry, температуру 180C та встановіть час на 15 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати.

**4** Коли приготування закінчиться, дістаньте сковорідку та покладіть овочі у велику миску з оцтом, залишками олії, каперсами, пластівцями чилі та базиліком. Добре перемішайте та приправте за бажанням.

## КУРЯЧІ НАГЕТСИ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

**ПІДГОТОВКА:** 30 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 21 ХВИЛИНА | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

2 збитих яйця

2 чайні ложки жовтої гірчиці

1 чайна ложка гострого соусу

крупна морська сіль, за смаком

свіжезмелений перець, за смаком

60 г борошна

2 столових ложки спецій для барбекю

500 г курячих грудок, порізаних на шматочки по 3-4 см.

200 г панірувальних сухарів

Олія у спреї

### СОУС

50 г майонезу

50 г грецького йогурту

3 столових ложки медової

діжонської гірчиці

Трохи гострого соусу

### ПРИГОТУВАННЯ

**1** У неглибокій мисці змішайте яйця, гірчицю, морську сіль та перець за смаком та гострий соус. В окремій мисці змішайте борошно, спеції для барбекю та сіль і перець за бажанням. Покладіть панірувальні сухарі в окрему миску.

**2** Працюючи послідовно, покладіть шматочки курятини у борошняну суміш. Акуратно струсіть курку, щоб прибрати зайве борошно, потім покладіть курку в суміш з яєць та рівномірно покрийте. Потім, покладіть курку в панірувальні сухарі та покрийте її повністю.

**3** Повторюйте крок 2, поки всі нагетси не будуть оброблені, потім покрийте курку олією з усіх сторін.

**4** Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.

**5** Як тільки пристрій розігрівся, зніміть сковорідку та покладіть курячі нагетси на плитку. Вставте сковорідку в пристрій, оберіть режим Air Fry, температуру 180C та встановіть час на 21 хвилину. Натисніть START/STOP, щоб почати.

**6** Готуйте курку 7 хвилини, періодично потрушуючи.

**7** Повторюйте кроки 5 та 6 з рештою курки.

**8** В той час як готується курка, змішайте інгредієнти для соусу. Як тільки приготування завершиться, подавайте нагетси з соусом.

**ПОРАДА** Для панірування можна використовувати подрібнені пластівці, замість панірувальних сухарів на першому кроці.



## ХРУСТКІ ПАЛИЧКИ СПАРЖІ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 8 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 2-4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

35 г борошна  
1 1/2 чайної ложки морської солі  
2 яйця, легко збитих  
84 г панірувальних сухарів з  
приправами  
35 г тертого сиру Пармезан  
1 пучок спаржі, підрізаної  
Олія у спреї

### СОУС

2 столові ложки соусу Шрірача  
60 мл. соусу Ранч  
1 чайна ложка соку лайму

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Покладіть борошно та сіль у неглибоку миску або на тарілку; перемішайте. Додайте яйця до іншої миски. Покладіть панірувальні сухарі та сир Пармезан до третьої миски; перемішайте.
- 2 Працюючи послідовно, покрийте спаржу олією. Обваляйте у борошні. Струсіть зайве борошно та покрийте спаржу яйцем. Перенесіть спражу в миску з панірувальними сухарями, добре перемішуючи для рівномірного покриття. Покладіть оброблену спаржу на піднос або тарілку.
- 3 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 4 Як тільки пристрій розігрівся, прокладіть спаржу на плитці одним шаром (якщо всі палички не помістяться, покладіть декілька сбоку). Покрийте олією; вставте сковорідку.
- 5 Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 200C та час на 8 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 6 За 4 хвилини, зніміть сковорідку та потрусіть спаржу або перекиньте силіконовими щипцями. Вставте сковорідку, щоб продовжити приготування.
- 7 В той час як готується спаржа, змішайте всі ігредієнти для соусу в мисці. Якщо палички залишились, повторіть кроки 4-6.
- 8 Коли приготування закінчилось, відразу ж подавайте спаржу з соусом.

## ХРУСТКІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 24 ХВИЛИНИ | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 2-4 | **РЕЖИМ:** MAX CRISP

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг сирих заморожених  
курячих крилець  
1 столова ложка овочевої олії  
1 столова ложка морської  
солі  
1 чайна ложка чорного перцю

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 В мисці перемішайте крильця з олією, сіллю та перцем. Як тільки пристрій розігрівся, покладіть крильця на плитку; вставте сковорідку.
- 3 Оберіть режим Max Crisp та встановіть час 24 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 4 За 12 хвилин, перекиньте крильця силіконовими щипцями. Вставте сковорідку, щоб продовжити готувати.
- 5 Коли приготування завершено, обваляйте крильця в бажаній заправці та подавайте.

### ЗАПРАВКИ

**Діжонська медова гірчиця:** 60 мл діжонської гірчиці, 60 мл майонезу та 2 столових ложки меду. Подавайте з крильцями після приготування.

**Лимон перець:** Перед приготуванням крилець, змішайте 2 столові ложки сухого лимону та перцю з олією, сіллю та перцем. Готуйте крильця, як рекомендується.

**Буффало:** Змішайте 60мл гострого соусу з 2 столовими ложками розтопленого масла. Обваляйте крильця в соусі після приготування та подавайте з заправкою з блакитного сиру.

**Соево-кунжутно-імбирна:** 60мл соєвого соусу, 60мл рисового винного оцту, 2 столові ложки коричневого цукру, 2 столові ложки меленого імбиру, 1 столова ложка підсмаженого насіння кунжуту та 1 столова ложка кукурудзяного крохмалю. Перемішати крильця в соусі після приготування.

**Мед, шрірача та лайм:** Змішайте 2 столові ложки соусу шрірача, 2 столові ложки свіжого соку лайму, 2 столові ложки меду, 2 столові ложки рисового винного оцту та 1 столову ложку цукру. Перемішати крильця в соусі після приготування.

# ЧОРНОСЛИВ В БЕКОНІ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 13 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:**  
9-10 ПОРЦІЙ | **РЕЖИМ:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г чорнослива без кісточки  
(45 штук)  
23 стрічки бекону (товщиною  
3мм)

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Наріжте стрічки бекону половинками та обгорніть кожний чорнослив шматочком бекону. Підберіть зубочисткою.
- 2 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 3 Після того як пристрій нагрівся, покладіть чорнослив з беконом на плитку в сковорідці та вставте її у пристрій.
- 4 Дістаньте сковорідку через 2 хвилини та потрусіть чорнослив або перемішайте силіконовими щипцями. Поверніть сковорідку до пристрою, щоб продовжити приготування.
- 5 За 8 хвилини, покладіть чорнослив на тарілку для подачі та відразу ж насолоджуйтесь смаком.

**ПІДКАЗКА** Ви можете замочити чорнослив на 30 хвилини у сидрі перед тим як обгортати беконом, щоб надати смаку.

# КАРТОПЛЯ ШМАТОЧКАМИ З ЦИБУЛЕЮ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 60 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 6 | **РЕЖИМ:** AIR FRY | **ЗАМОЧЕННЯ:** 45 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг картоплі, порізаної колами товщиною  
4-5мм, поділити навпіл  
200 г жовтої цибулі очищеної та нарізаної,  
поділити навпіл  
2 столові ложки оливової олії, поділити  
сіль та перець за смаком

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Замочіть підготовану картоплю в холодній воді на 45 хвилини, щоб прибрати крохмаль.
- 2 Вставте плитку в сковорідку і поставте її у пристрій. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 170C та час 30 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування та залиште розігрітися на 3 хвилини.
- 3 Витріть 500г картоплі рушником насухо. Помістіть її у миску та додайте ½ столової ложки оливкової олії. Перемішайте, щоб вкрити всю картоплю олією.
- 4 Після того як пристрій розігрівся, покладіть картоплю та цибулю на плитку. Після 5 хвилини дістаньте сковорідку з пристрою та перетрусіть чипси або перемішайте силіконовими щипцями. Вставте сковорідку, щоб продовжити готування.
- 5 За 15 хвилини перекладіть чипси у іншу миску та продовжіть з наступною партією картоплі з кроку 3.

**ПОРАДА** Ви можете використати качиний жир замість оливової олії та додати петрушку в кінці, щоб відтворити картоплю Саларіз.

- 6 Коли вся картопля та цибуля просмажена, покладіть їх в одну миску зі столовою ложкою оливової олії. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 190C та час на 30 хвилини. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати та розігрійте 3 хвилини.
- 7 Коли пристрій розігрівся, покладіть всю картоплю в сковорідку та продовжіть приготування.
- 8 Дістаньте сковорідку з пристрою через 5 хвилини та перетрусіть картоплю та цибулю. Встановіть сковорідку, щоб продовжити приготування.
- 9 Після закінчення приготування, додайте трохи солі та перцю перед подачею.

# СОЛОНІ КАРТОПЛЯНІ КЛИНКИ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ЗАМОЧЕННЯ:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 60 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 кг очищеної солодкої картоплі, порізаної на клинки по 3см, поділити навпіл
- 3 столові ложки оливової олії, поділити
- 2 столові ложки паприки, поділити
- ½ чайної ложки свіжого чабрецю
- 1 чайна ложка меленого тмину, поділити
- ½ чайна ложка солі

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** Замочіть підготовлену картоплю на 45 хвилин в холодній воді, щоб видалити крохмаль.
- 2** Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 150C та час 43 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування та залиште розігрітись на 3 хвилини.
- 3** Витріть 500г солодкої картоплі рушників до повного висихання. Покладіть її у велику миску з 1 ложкою оливової олії та одну столову ложку паприки. Перемішайте, щоб вкрити кожен шматочок рівномірно.
- 4** Після того як пристрій розігрівся, покладіть картоплю на плитку. Після 5 хвилин дістаньте сковорідку з пристроєм та перетрусіть чипси або перемішайте силіконовими щипцями. Вставте сковорідку, щоб продовжити готування.
- 5** За 20 хвилин покладіть клинки в іншу миску та продовжуйте приготування інших 500г солодкої картоплі з 3 кроку.
- 6** Коли вся картопля просмажена, покладіть їх в одну миску зі столовою ложкою оливової олії, чабрецем, тмином та сіллю. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 200C та час на 20 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати та розігрійте 3 хвилини.
- 7** Після того, як пристрій розігрівся, покладіть клинки в сковорідку.
- 8** Дістаньте сковорідку з пристроєм за 5 хвилин та перетрусіть клинки. Вставте сковорідку в пристрій, щоб продовжити приготування.
- 9** Коли приготування завершено, відразу ж подавайте.

# СИРНІ КЕСАДИЛЬЇ З САЛЬСОЮ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

- 150 г сиру Чеддар, натертий
- 150 г копченого Гауди, без шкірки, натертого
- 2 ріпчасті цибулі, тоненько порізані
- 40 г нарізаних чорних оливок
- 5 г свіжого коріандру, дрібно нарізаного
- 10 (16 см) борошняних тортіль
- 1 контейнер (180 г) вершкового сиру
- Олія в спреї
- Готова сальса для подачі
- Гуакамолє, для подачі
- Сметана, для подачі
- Гострий соус, для подачі

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1** У великій мисці змішайте чеддар, гауду, цибулю, оливки та коріандр і добре перемішайте.
- 2** Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 3** Поки пристрій розігрівається розкладіть тортіль на чистій робочій поверхні. Розподіліть олію на одну сторону кожної тортіль, потім перегорніть їх. Рівномірно розподіліть по 1 ложці вершкового сиру на кожну тортілью.
- 4** Рівномірно розподіліть сирну суміш на 5 тортіль, потім накрийте сир іншими п'ятьма. На верхній тортіль вершковий сир повинен дивитися всередину, а олія назовні.
- 5** Після того як пристрій розігрівся, покладіть одну кесадилью на плитку. Вставте сковорідку до пристрою та оберіть режим Air Fry. Встановіть температуру 180C та час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 6** За 2 хвилини, дістаньте сковорідку та перегорніть кесадилью, використовуючи силіконові щипці. Вставте сковорідку до пристрою та готуйте ще протягом 2 хвилин.
- 7** За 4 хвилини з обох сторін, дістаньте сковорідку з плити, використовуючи силіконові щипці.
- 8** Повторіть процес з іншими 4 кесадильями.
- 9** Коли приготування закінчене, поріжте кесадильї та подавайте з сальсою, гуакамолє, сметаною та гострим соусом.

**ПОРАДА** Для додаткової гостроти - замініть звичайний Чеддар на гострий чилі Чеддар на кроці 1.

## ФІЛЕ ЛОСОСЯ ЗІ СВІЖОЮ ТОМАТНО- ОГІРКОВОЮ САЛЬСОЮ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 7-10 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 2 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

4 філешки лосося, з надрізом посередині  
1 столова ложка оливкової олії  
Чорний перець за смаком

### ТОМАТНО-ОГІРКОВА САЛЬСА

150 г томатів чері, порізані на чверті  
1/2 великого огірка, порізаний на шматочки по 1 см  
1/2 маленька червона цибуля, дрібно нарізана кубиками  
5 г петрушки, нарізаної  
5 г кропу, нарізаного  
1 столова ложка червоного винного оцту  
2 столових ложки оливкової олії

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 В той час як пристрій нагрівається, намастіть лосось олією та приправте крупною морською сіллю за смаком.
- 3 Після того як пристрій розігрівся, дістаньте сковорідку, покладіть філе лосося на плитку. Вставте сковорідку до пристрою та оберіть режим Air Fry. Встановіть температуру 200C та час на 10 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 4 В той час як лосось готується, змішайте всі інгредієнти для сальси та добре перемішайте.
- 5 За 7 хвилин перевірте, лосось має бути готовий. За потреби можна готувати ще 3 хвилини до готовності лосося.
- 6 Коли приготування завершено, дістаньте лосось з сковорідки та покладіть на кожне філе сальсу. Подавайте.

## КРЕВЕТКИ КАДЖУНА З КАРТОПЛЕЮ ТА КУКУРУДЗОЮ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20-25 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 4 | **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

500 г свіжої молодої картоплі  
1 столова ложка оливкової олії  
1 упаковка (250 г) 4 качани кукурудзи  
300 г королівських креветок, з панцирем  
2 чайні ложки Каджунського соусу  
1 столова ложка свіжого лимонного соку  
2 столові ложки несоленого масла  
2 чайні ложки Вустерського соусу  
Свіжезмелений перець, за смаком  
Крупна морська сіль, за смаком  
Шматочки лимона для подачі

### ВАРІАНТИ ПОДАЧІ

2 гілочки чабрецю, листочки зірвані зі стебел та дрібно нарізані  
4 гілочки петрушки, нарізані

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 У мисці змішайте картоплю з олією. В окремій мисці змішайте кукурудзу, креветки, каджунський соус, лимонний сік, масло, вустерський соус, сіль та перець. Перемішайте і залиште.
- 3 Після того як пристрій розігрівся, дістаньте сковорідку, покладіть філе лосося на плитку. Вставте сковорідку до пристрою та оберіть режим Air Fry. Встановіть температуру 180C та час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 4 За 15 хвилин, дістаньте сковорідку та додайте кукурудзу та креветочну суміш. Добре потрусіть для змішування, потім вставте сковорідку та готуйте ще 5 хвилин.
- 5 За 20 хвилин загального приготування дістаньте сковорідку та покладіть їжу на блюдо. Подавайте з лимоном і свіжими травами за бажанням.

**ПОРАДА** Для кращого смаку, налийте залишки масла або соку після приготування на готову страву.

## СМАЖЕНА КУРКА БАРБЕКЮ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 30-35 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2-4  
**РЕЖИМ:** ROAST

### ІНГРЕДІЄНТИ

1 (1,2 кг) ціла курка  
1 столова ложка оливкової олії  
Крупна морська сіль, за бажанням  
Чорний свіжезмелений перець, за бажанням  
75 г соусу барбекю

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Перемотайте ніжки та крильця кухонною ниткою, помажте олією та приправте сіллю та перцем за смаком.
- 2 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Roast, температуру 170C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 3 Як тільки пристрій нагрівся, дістаньте сковорідку та покладіть курку на плитку, грудкою догори. Вставте сковорідку в пристрій.
- 4 Оберіть режим Roast, встановіть температуру 170C та час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 5 За 20 хвилин, відкрийте сковорідку та почніть обтирати курку соусом барбекю кожні 5 хвилин до закінчення приготування і показнику термометра 75C.
- 6 Коли приготування завершено, дістаньте курку з сковорідки. Наріжте та подавайте.

## СОСИСКИ В ТІСТІ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 6 **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

3 віденські сосиски  
300 г пухкого тіста  
(попередньо розкатаного)  
2 столові ложки діжонської гірчиці  
25 г топленого масла  
5 столових лож маку

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Поріжте сосиски навпіл. Потім, наріжте тісто скибочками, 6 скибочок шириною 2 см і 20 см довжиною. Намастіть скибочки гірчицею.
- 2 Обгорніть тісто (гірчицею вгору) половинки сосисок. Переконайтеся, що тісто покриває сосиски на 3мм навколо. Потім, намастіть верх тіста топленим маслом та посипте маком.
- 3 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 190C та час 23 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування та залиште розігрітися на 3 хвилини.
- 4 Після того як пристрій розігрівся, дістаньте сковорідку, покладіть сосиски на плитку, плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій.
- 5 Дістаньте сковорідку з пристрою через 4 хвилини та перегорніть сосиски силіконовими щипцями. Вставте сковорідку для продовження приготування. Повторюйте кожні 4 хвилини для золотавої скоринки з усіх сторін.
- 6 Коли приготування закінчене, промістіть 6-8 зубочисток в сосиски з відстанню 1,5 см. Розріжте перед подачею.

**ПОРАДА** Для більш літнього смаку замініть гірчицю на томатну пасту.

## ТЕПЛИЙ САЛАТ З СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА БЕКОНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20-25 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 **РЕЖИМ:** AIR FRY

### ІНГРЕДІЄНТИ

750 г молодий картоплі, порізаної на половинки, якщо завелика  
1 столова ложка оливкової олії  
1 столова ложка крупної морської солі

Свіжезмелений перець, за смаком

3 скибочки копченого бекону, порізано шматочками в 1 см

2 стебла селери, порізані на шматочки в 1 см

3 ріпчасті цибулі, тонко порізані

40 г майонезу

50 г сметани

2 столові ложки білого оцту

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 180C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 Перемішати картоплю з олією, сіллю та перцем за смаком.
- 3 Після того як пристрій розігрівся, покладіть картоплю на сковорідку. Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 180C та час 25 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.
- 4 За 10 хвилин дістаньте сковорідку, додайте бекон до картоплі та потрясіть сковорідку щоб перемішати інгредієнти. Вставте сковорідку, щоб продовжити приготування.
- 5 Через 20 хвилин дістаньте сковорідку та перевірте картоплю на готовність. За бажанням готуйте ще 5 хвилин, щоб картопля була хрусткішою.
- 6 Коли приготування завершено, дістаньте сковорідку та покладіть картоплю до великої миски до решти інгредієнтів. Добре перемішайте та подавайте теплим.

**ПІДКАЗКА** Для додаткового смаку, додайте 5г нарізаного свіжого кропу та 1/2 чайної ложки насіння селери на 6 кроці.

## ОМЛЕТ З СОСИСКАМИ ТА ХЕШ БРАУНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 25 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6 **РЕЖИМ:** BAKE

### ІНГРЕДІЄНТИ

5 яєць

60 мл цільного молока

Крупна морська сіль, за бажанням

Свіжезмелений чорний перець, за бажанням

Олія в спреї

170 г заздалегіть приготованих копчених сосисок, тонко нарізаних

115 г натертого сиру Чеддар

450 г заморожених хеш браунів, грубо нарізаних

Свіжа ріпчаста цибуля, нарізана для сервірування

### ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Bake, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 У мисці збийте яйця, молоко, сіль та перець.
- 3 Після того як пристрій прогрівся, дістаньте сковорідку та змастіть її олією. Вилийте яєчну суміш на сковорідку.
- 4 Вставте сковорідку та готуйте 5 хвилин. За 5 хвилин, дістаньте сковорідку та покладіть нарізані сосиски на яйця, потім розподіліть сир зверху. Прокладіть нарізані заморожені хеш брауни рівномірно зверху; вставте сковорідку.
- 5 Оберіть режим Bake, встановіть температуру 200C та час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати.
- 6 Коли приготування завершено, покладіть на 2 хвилини відпочити. Покладіть зверху ріпчасту цибулю та подавайте.

**ПІДКАЗКА** Замініть будь-якою приготованою сосискою на кроці 2.

# ІТАЛІЙСЬКЕ СВИНЯЧЕ ФІЛЕ ТА СМАЖЕНІ ОВОЧІ

**ПІДГОТОВКА:** 20 ХВИЛИН | **МАРИНУВАННЯ:** 2-4 ГОДИНИ | **ПРИГОТУВАННЯ:**  
20 MINUTEN **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6 | **РЕЖИМ:** ROASTING

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 сире свиняче філе без кістки (675-900г), порізані навпіл по ширині  
120 мл італійської заправки  
1 баклажани, чищений та нарізаний на шматочки по 2,5 см  
2 помідори сливка, нарізані кубиками  
1 цукіні, нарізаний напівмісяцем  
1 середня червона цибуля, очищена та порізана шматочками по 2,5 см  
1 червоний болгарський перець, нарізаний кубиками  
3 зубчики часнику, очищені та рублені  
2 столових ложки оливкової олії Extra Virgin  
30 г свіжого базиліку, порваного  
2 столових ложки солі, розділити

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Покладіть свиняче філе в миску. Вкрийте італійською заправкою. Накрийте та поставте в холодильник на 2-4 години.
- 2 У великій мисці змішайте баклажан, томати, цукіні, червону цибулю та часником з олією, базиліком та 1 столовою ложкою солі.
- 3 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Roast, температуру 190C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 4 Поки пристрій розігрівається, дістаньте свинину з маринаду та приправте 1 столовою ложкою солі.
- 5 Коли пристрій розігрівся, покладіть овочеву суміш на плитку. Викладіть свинину на овочі.
- 6 Оберіть режим Roast, встановіть температуру 190 °C та час на 20 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати.
- 7 За 10 хвилин, дістаньте сковорідку. Перемішайте овочі та перегорніть свинину. Вставте сковорідку, щоб продовжити приготування.
- 8 Після завершення приготування, дайте свинині 5 хвилин відпочити перед нарізкою.

# СТЕЙК З ОЛИВКОВИМ МАРИНАДОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 6 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ:** 2 **РЕЖИМ:** MAX CRISP

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 філейних стейки, 2 см товщиною  
2 чайні ложки оливкової олії  
Крупна морська сіль, за смаком  
Свіжезмелений чорний перець, за смаком

## МАРИНАД

1 столова ложка червоного оцту  
2 зубчики часнику, рублені  
3 столових ложки оливкової олії Extra Virgin  
2 гілочки свіжого листя чебрецю, зірваних та грубо нарізаних  
1 гілочка свіжих листочків розмарину, дрібно нарізаних  
40 г зелених оливок, очищених та грубо нарізаних  
90 г руколи для подачі

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Max Crisp та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 2 В той час як пристрій розігрівається, змастіть стейки та приправте сіллю та перцем за смаком.
- 3 Як тільки прилад розігрівся, дістаньте сковорідку та покладіть стейки на плитку. Вставте плитку в пристрій, оберіть режим Max Crisp та виставте час на 6 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP для початку.
- 4 За 3 хвилини дістаньте сковорідку та перегорніть стейки силіконовими щипцями. Вставте сковорідку в пристрій для продовження готування.
- 5 Коли приготування завершено дістаньте стейк зі сковорідки та дайте відпочити 5 хвилин. Після відпочинку полийте половину маринаду на стейк.
- 6 Поріжте стейк та подавайте з маринадом та руколою.

**ПОРАДА** Зараз дуже модно поливати м'ясо маринадом перед подачей.

# СИРНІ КУРЯЧІ ГРУДКИ ФАРШИРОВАНІ ПРОШУТТО

**ПІДГОТОВКА:** 20 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 26 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6 **РЕЖИМ:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

3 сирі курячі грудки без кістки та шкіри (170-225г), розкладені метеликом  
6 скибочки прошутто  
1 пучок спаржі, обрізаний  
30 г сушених помідорів в олії  
150 г натертого сиру моцарелла, розділити  
1 столова ложка солі  
1 чайна ложка меленого чорного перцю  
Олія в спреї

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Почніть з викладення курячої грудки метеликом на велику робочу поверхню. З внутрішньою стороною нагору, покладіть 2 скибочки прошутто на кожну курячу грудку. Візьміть маленький пучок спаржі (5 звичайних паличок або 3 великі) та покладіть зверху прошутто у бік курячих грудок. Покладіть сухі томати на 3 курячі грудки. Розділіть моцареллу (75г) між трьома курячими грудками. Приправте кожну сіллю та перцем.
- 2 Працюючи послідовно, тримайте спаржу пальцями та закручуйте курку з начинкою. Повторіть це з рештою курячих грудок. Використовуйте коктейльні палички, щоб закріпити фаршировані грудки.
- 3 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Air Fry, температуру 200C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 4 Коли пристрій розігрівся, покладіть курячі грудки на плитку. Сприсніть кожну олією.
- 5 Оберіть режим Air Fry, встановіть температуру 200 °C та час на 26 хвилин. Натисніть кнопку START/STOP, щоб почати.
- 6 За 12 хвилин дістаньте сковорідку та перегорніть курку. Вставте сковороду для продовження приготування.
- 7 В останні 12 хвилин, дістаньте сковорідку та накрийте курку залишками моцарелли. Вставте сковорідку та продовжіть приготування.
- 8 Коли приготування завершено, дайте курці 5 хвилин відпочити перед подачею.

**ПОРАДА** Якщо Ви не знаєте як розрізати грудку метеликом, попрахайте про це м'ясника.

# БАНАНОВИЙ ПИРІГ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ ТА ГЛАЗУРЮ З МАСКАРПОНЕ

**ПІДГОТОВКА:** 15 MINUTEN | **ПРИГОТУВАННЯ:** 30-35 MINUTEN | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 8 **РЕЖИМ:** BAKE

## ІНГРЕДІЄНТИ

200 г борошна з розпушувачем  
1 чайна ложка суміші спецій  
1/2 чайної ложки солі  
2 великих, дуже стиглих бананів (320 г в шкірці)  
200 г коричневого цукру  
100 г овочевої олії  
2 великих яйця  
1 чайна ложка ванільної есенції  
Олія в спреї

## ГЛАЗУР

100 г вершкового сиру  
100 г сиру Маскарпоне  
75 г цукрової пудри

## ПРИГОТУВАННЯ

- 1 В мисці змішайте муку, спеції та сіль.
- 2 Почистіть та розімніть банани виделкою в великій мисці до стану пюре. Додайте цукор, олію, яйця та есенцію до бананів, використовуючи вінчик для замішування.
- 3 Повільно додавайте сухі інгредієнти до бананів та довго збивайте.
- 4 Вставте плитку в сковорідку, а сковорідку в пристрій. Розігрійте пристрій, попередньо виставивши режим Bake, температуру 160C та час 3 хвилини. Натисніть START/STOP для початку.
- 5 Як тільки пристрій нагріється, дістаньте сковорідку та сприсніть олією. Покладіть 20см круг кулінарного паперу на дно сковорідки, покладіть тісто зверху паперу та закрийте пристрій.
- 6 Оберіть режим Bake, встановіть температуру 160C та час на 35 хвилин.
- 7 За 30 хвилин, перевірте готовність пирога. За потреби готуйте ще протягом 5 хвилин, до повного пропикання серединки.
- 8 Коли приготування завершено дістаньте сковорідку та покладіть на охолоджуючу стійку на 5 хвилин. За 5 хвилин ретельно виверніть пиріг та залиште до повного остигання.
- 9 В мисці змішайте інгредієнти для глазуру та відкрийте поверхню пирога. Наріжте та подавайте.

**ПОРАДА:** Посипте зверху меленими горішками для декору.





**NINJA**<sup>®</sup>

[shark-ninja.com.ua](http://shark-ninja.com.ua)