

Обов'язково прочитайте інструкцію Ninja®, що додається, перш ніж використовувати пристрій.



NINJA
Foodi

Багатофункціональна
духовка Ninja FOODI® 10 в 1

**КНИГА
РЕЦЕПТІВ**



Ваш посібник із приготування страв разом з Ninja Foodi®

Ласкаво просимо до книги рецептів багатофункціональної духовки
Ninja® Foodi® 10-in-1.

Вам залишилось всього декілька кроків до прекрасних рецептів та
корисних порад та підказок, які додадуть вам впевненості та
дозволять з легкістю створювати смачні страви без потреби
використовувати численне кухонне приладдя.



ЗМІСТ

Використання панелі керування	2
Приготування на різних рівнях	3
Особливості використання кожної функції	4
Використання стійок	6
Поради та підказки	8
Мінімізація диму	9
Основні страви	10
Смажена курка з лимонними травами та смаженою картоплею.....	10
Запечена курка з картоплею “Хасельбек” та травами.....	11
Курячий шашлик по середземноморськи в пітті з соусом дзадзикаі	12
Іспанський курячий пиріг з картоплею...13	
Смажена свинина по-тосканськи з запеченими овочами.....	14
Бараняча ніжка по-грецьки з цибулею, картоплею та кабачками.....	15
Лосось по-тайськи з каррі із зеленої квасолі та рисом Жасмин.....	16
Рибний пиріг	17
Риба з картоплею фрі.....	18
Індивідуальні піци з шинкою та ананасами..20	
Піца з козиным сиром, смаженою цибулею та грибами	21
Кальцоне з баклажанів та песто з соусом із запечених томатів.....	22
Кіш із сиром та зеленою цибулею	23
Запечені ньоккі з лимоном, шавлією та пармезаном.....	24
Каннеллоні зі шпинатом і рикоттою	25
Десерти	26
Медово-мигдальний торт.....	26
Печиво з шоколадною крихтою.....	27
Таблиці приготування.....	28
Повноцінне харчування: функція Whole Roast (Запікання).....	28
Повноцінне харчування: Roast (Смаження)..30	
Повноцінне харчування: Air Fry(Повітряне обсмаження).....	32
Таблиця приготування з функцією Air Fry(Повітряне обсмаження).....	34
Таблиця приготування з функцією Pizza (Піца).....	38

Ми позначили рецепти цими піктограмами, щоб допомогти знайти необхідний саме вам.



Вегетаріанські



Не містить глютену



Кето

Використання панелі керування

Докладні інструкції див. в інструкції з безпечного використання.



A. PREHEAT (Попередній розігрів)-

з'являється на панелі керування під час 90-секундного попереднього нагрівання пристрою.

B. TIME and TEMP- відображення температури та часу приготування.

C. SLICES і SHADE - будуть відображені на дисплеї під час вибору функцій приготування Toast чи Bagel

D. 2 LEVEL(2 рівневе приготування)- натискайте дану кнопку, для функцій, які дозволяють готувати на 2 рівнях одночасно, щоб вибрати 2-рівневе приготування.

E. RACK LEVEL (Позиція решітки) - рекомендовані положення показують, де розмістити аксесуари для рівномірного приготування страви.

- Щоб увімкнути пристрій, натисніть Кнопку живлення.
- Натисніть кнопку щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення під час готування.
- Щоб вибрати функцію приготування, натисніть кнопки FUNCTION +/-.
- Натискайте кнопку 2 LEVEL, щоб готувати на 2 рівнях одночасно під час використання функцій конвекції.
- Щоб вибрати час приготування, натисніть кнопки TIME/SLICES +/- . Під час використання функції Toast чи Bagel ці кнопки регулюють кількість шматочків -замість часу.
- Щоб відрегулювати температуру, натискайте кнопки TEMP/SHADE +/- . Під час використання функції Toast чи Bagel ці кнопки регулюють відтінок скоринки-замість температури.
- Натисніть кнопку (START/STOP), щоб почати або зупинити приготування.
- Відлік часу приготування починається автоматично, відразу після завершення попереднього нагрівання приладу.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА РІЗНИХ РІВНЯХ

Акcesуари, що входять до комплекту даного приладу, можна розташовувати на різних рівнях всередині духовки, що дає вам можливість готувати страви для всієї сім'ї.

Для більш детальної інформації щодо використання позицій розміщення акcesуарів: Виберіть дану функцію, і дисплей підсвітить оптимальне положення розміщення акcesуарів, для приготування тєї чи іншої страви. Під час приготування страви на двох рівнях одночасно - натисніть кнопку 2 LEVEL для отримання додаткових вказівок. Позиції розміщення акcesуарів відповідають цифрам, вигравіруваним на внутрішній частині пристрою.

Готуйте дві заморожені піци по 30 см одночасно

Виберіть функцію PIZZA
Натисніть кнопку 2 LEVEL
Використовуйте рівні 1 і 3

Запечіть цілу курку з овочами

Виберіть функцію WHOLE ROAST
Натисніть кнопку 2 LEVEL
Використовуйте рівні 1 і 4

Смажте курячі гужони та картоплю фрі з функцією AIR FRY

Виберіть функцію AIR FRY
Натисніть кнопку 2 LEVEL
Використовуйте рівні 2 і 4



ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КОЖНОЇ ФУНКЦІЇ

Залежно від того, яку функцію ви виберете для приготування наступної страви, багатофункціональна духовка Ninja® Foodi® 10-в-1 активує відповідну кількість нагрівальних елементів і розподілить потрібну кількість повітряного потоку, щоб отримати смачні, ідеально приготовлені страви.

Готування страв з функцією конвекції™

Функція

Найкраще для таких страв

WHOLE ROAST	ROAST	AIR FRY	PIZZA	BAKE
  <p>Висока швидкість вентилятора</p>	  <p>Максимальна швидкість вентилятора</p>	  <p>Максимальна швидкість вентилятора</p>	  <p>Низька швидкість вентилятора</p>	  <p>Низька швидкість вентилятора</p>
<p>Швидкі, хрумкі страви за короткий час. Ціла курка Печена з реберець Філе свинини</p> <p><i>Докладні вказівки див. на сторінці 28</i></p>	<p>Хрусткі зовні, соковиті всередині. Курячі стегенця, овочі та спаржа</p> <p><i>Докладні вказівки див. на сторінці 30</i></p>	<p>Швидкі, дуже хрусткі страви з невеликою кількістю олії або без неї. Картопля фрі Курячі крильця або нагетси Страви в паніруванні.</p> <p><i>Докладні вказівки див. на сторінці 34-37</i></p>	<p>Готуйте заморожену або свіжу піцу. Домашня піца Заморожена піца</p>	<p>Готуйте підрум'янену, рівномірно пропечені страви. Торти Печиво</p>



NOTE: The power of higher fan speeds allows for faster cook times and crispier results.

Рекомендації щодо приготування з верхнім та нижнім нагріванням

DEHYDRATE



Низька швидкість вентилятора

Видаляє вологу для приготування в'яленого м'яса і сухофруктів.
В'ялена яловичина
Сухофрукти

GRILL



Нагрівання зверху вниз для хрусткої скоринки.
Шашлики
Начос
Запіканки і гратени

TOAST



Швидке і рівномірне підрум'янювання з обох сторін.
Хліб
Тістечка, кекси та заморожені вафлі

BAGEL



Швидке нагрівання з хрусткою скоринкою зовні.
Бейгли.
Артизанські хлібці
ПРИМІТКА.
Викладайте скибочки бейглів зрізом догори на середину решітки.

REHEAT



Розігрівайте страви.
Знизьте температуру нижче 80°C, щоб використовувати її як підігрів до готовності їжі перед подачею.

ВИКОРИСТАННЯ ПОЗИЦІЙ ДУХОВКИ

Використовуйте рекомендовані аксесуари для кожної функції приготування та **ЗАВЖДИ** виймайте всі зайві аксесуари з духовки перед початком приготування.

Ми розробили цю піч, щоб допомогти вам швидше готувати страви.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ РЕКОМЕНДУЄМО ЗАВЖДИ СЛІДКУВАТИ ЗА ПРИГОТУВАННЯМ СТРАВ.

	WHOLE ROAST	ROAST	AIR FRY	PIZZA	BAKE
1 РІВЕНЬ Рекомендовані аксесуари	4	4	4	4	4
	3	3	3	3	3
	2	2	2	2	2
	1	1	1	1	1
	Для овочів та страв які містять крохмаль* OR Для овочів та білкових інгредієнтів				
	*				
	+ АКСЕСУАРИ				
	+ АКСЕСУАРИ				
2 РІВЕНЬ Рекомендована позиція	4	4	4	4	4
	3	3	3	3	3
	2	2	2	2	2
	1	1	1	1	1
	+ АКСЕСУАРИ				
	+ АКСЕСУАРИ				
	+ АКСЕСУАРИ				
	+ АКСЕСУАРИ				

Рівні розміщення

Акcesуари

ВКАЗІВКИ

4 } РІВЕНЬ, ЩО
 3 } ВИКОРИСТОВУЄТЬ
 2 } СЯ
 1 } РІВЕНЬ, ЩО НЕ
 ВИКОРИСТОВУЄТЬ
 СЯ



Решітка










Кошик Air Fry



Деко на решітці



Деко для запікання на деку духовки на решітці

DEHYDRATE	GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT
4	4	4	4	4
3  *	3 	3  *	3  *	3  *
2	2	2	2	2
1	1	1	1	1
4 				
3 				
2				
1				

ПРИМІТКА.
 Викладайте скибочки бейглів зрізом догори на середину решітки

*Під час приготування продуктів, з яких може стікати жир, завжди під решітку розміщуйте деко для збору залишків жиру. Крім того, можна використовувати деко для запікання встановлюючи його на деко духовки.

ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ

Для отримання бездоганих результатів



Під час приготування страв на деку завжди нарізайте інгредієнти однакового розміру.



Під час приготування на 2 рівнях одночасно - натисніть кнопку 2 LEVEL на дисплеї, щоб підсвітити оптимальні положення решітки для використання.



Пристрій швидко нагрівається, тому підготуйте всі інгредієнти перед попереднім нагріванням приладу.



У разі використання функції Toast або Bagel завжди вибирайте точну кількість скибочок хліба.



Завдяки потужній швидкості вентилятора, страви готуються швидше в цій духовці, ніж в звичайних, тому ми радимо ознайомитись з таблицями приготування, для отримання додаткових вказівок щодо тривалості та температури приготування.

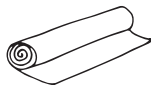


Під час приготування 2 заморожених піц на 2 рівнях одночасно, виберіть функцію «Pizza» та встановіть температуру, рекомендовану на упаковці піци.

Рекомендації щодо легкого очищення духовки



Збризніть кошик Air Fry антипригарним спреєм або змастіть олією, щоб мінімізувати прилипання до нього інгредієнтів.



Для легкого очищення дека, рекомендується завжди використовувати пергамент для випічки, силіконову підкладку або алюмінієву фольгу. Використовуючи деку для запікання на деку духовки, переконайтеся, що пергамент для випічки, силіконова підкладка або алюмінієва фольга прилягають до дна внутрішньої частини дека духовки.



Для глибокого очищення аксесуарів, рекомендується замочити аксесуари в теплій мильній воді на ніч і очищати їх неабразивною щіткою або губкою.

Як мінімізувати дим?



Готуйте великі шматки жирного м'яса при температурі 190 C або нижче та регулярно очищайте аксесуари та внутрішню частину пристрою.

Завжди використовуйте рекомендовану олію



Рекомендовано:

- Овочева олія
- Соняшникова олія
- Ріпакова олія
- Рафінована кокосова олія
- Олія авокадо
- Олія з виноградних кісточок

Не рекомендовано:

- Оливкова олія
- Вершкове масло
- Маргарин

Завжди використовуйте рекомендовані олії

Щоб зменшити кількість диму, замість оливкової олії використовуйте олії з високою точкою димлення, такі як рослинна, рапсова, рафінована кокосова олія, олія авокадо та виноградних кісточок. Якщо ви вирішите готувати інгредієнти при вищій температурі, ніж рекомендовано, це може призвести до появи більшої кількості диму, а їжа може мати підгорілий, їдкий смак.



Під час приготування страв з використанням маринадів, що містять цукор, мед або інші підсолоджувачі, змащуйте ними м'ясо чи рибу в середині процесу приготування, щоб уникнути їх пригорання.

Коли використовувати деко для запікання?



Використовуйте деко для запікання розмістивши його на деко для духовки, коли готуєте в режимі конвекції (наприклад, під час вибору функцій Whole Roast, Roast або Air Fry) або під час приготування інгредієнтів, що містять жир, як-от ціла качка, курячі крильця, бекон, мариноване м'ясо або змащені олією овочі.

СМАЖЕНА КУРКА З ЛИМОНОМ, ТРАВАМИ ТА СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ

РІВНІ: 1 ТА 4 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY: 20

ХВИЛИН | ФУНКЦІЯ: WHOLE ROAST: 50-55 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

Рівні розміщення
аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ

2 кг цілої курки (вийняти з холодильника за 1 годину до приготування)

Морська сіль і перець за смаком
1 невеликий лимон, очищений від цедри, потім розрізаний на четвертинки

4 зубчики часнику, 3 неочищених і подрібнених і 1 очищений і подрібнений
3 гілочки розмарину, 2 цілих і 1 дрібно нарізану

3 гілочки чебрецю, 2 цілих і 1 дрібно нарізану
5 столових ложок олії

1,5 кг картоплі, очищеної та нарізаної шматочками приблизно 4 см

Кулінарний спрей



ПОРАДА . Залиште курку, не накриваючи її, в холодильнику на ніч, щоб вона стала більш хрусткою під час приготування.

ПРИГОТУВАННЯ

- Змастіть внутрішню частину курки помістивши в неї половину цедри лимона, три подрібнених зубчики часнику, розмарин, гілочки чебрецю, четвертинки лимона. Змішайте решту лимонної цедри, подрібнену зелень і подрібнений часник з 1/2 столової ложки олії та відставте в сторону.
- Помістіть деко для запікання на деко духовки, потім викладіть курку на деко. Використовуйте 1/2 столової ложки олії, щоб змастити курку та приправте її сіллю та перцем.
- Встановіть решітку на 1 рівень. Оберіть функцію WHOLE ROAST, 2 LEVEL, встановіть температуру на 190 С і час на 55 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- Коли пристрій попередньо нагріється, поставте деко на решітку на 1 рівні 1, закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування.
- Помістіть картоплю в миску та змішайте її з 2 столовими ложками олії, що залишилися, сіллю та перцем. Збризніть кошик Air Fry Basket олією та помістіть в нього картоплю .
- Через 30 хвилин вийміть курку, змастіть її лимоном, часником і маслом з трав та поверніть назад в духовку. Помістіть кошик з картоплею на 4 рівень . Закрийте духовку та продовжуйте готувати.
- Через 50 хвилин перевірте курку на готовність. Приготування курки завершено, коли термометр миттєвого зчитування температури показує 75°C. За необхідності запікайте курку ще 5 хвилин. Приготування картоплі тримає приблизно 25 хвилин. Дайте курці відпочити 5-10 хвилин перед нарізанням і подачею до столу разом з картоплею, приправивши страву морською сіллю.

ЗАПЕЧЕНА КУРКА З КАРТОПЛЕЮ “ХАСЕЛЬБЕК” ТА ТРАВАМИ



Рівні розміщення
аксесуарів



РІВНІ : 2 ТА 4 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ, КОШИК AIR FRY

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | КОШИК AIR FRY: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ

ІНГРЕДІЄНТИ

700 г молоді картоплі
2 столові ложки олії
1 чайна ложка часникового порошку
1 чайна ложка суміші сухих трав
Сіль і свіжомелений чорний перець
125 г грибів, нарізаних пластинками
4 курячі грудки без шкіри (175 г кожна)
1 чайна ложка копченої паприки
4 шматочки копченого бекону
200 мл соусу барбекю
75 г тертого сиру Чеддер
25 г тертого сиру моцарела

ПРИГОТУВАННЯ

1. Підготуйте картоплю, виклавши її на велику дерев'яну дошку. Гострим ножом надріжьте кожну картоплину на однакові скибочки через кожні 1/2 см уздовж не доходячи ножом до кінця.
2. У невеликій мисці змішайте олію, часник, зелень і приправте за смаком. Змастіть цією сумішшю картоплю. Помістіть картоплю рівним шаром у кошик.
3. Змастіть деко олією. У центр дека викладіть нарізані гриби. Посипте курячі грудки паприкою і викладіть поверх них бекон. Викладіть на гриби курячі грудки, полийте соусом барбекю та зверху покладіть сир.
4. Встановіть решітку на рівень 2. Виберіть функцію AIR FRY, натисніть 2 LEVEL, встановіть температуру 180°C і часна 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
5. Коли пристрій попередньо нагріється, вставте кошик в прилад на 4 рівень, закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування. Через 5 хвилин поставте деко на решітку на рівень 2. Закрийте дверцята духовки та продовжуйте готувати.
6. Перевіряйте готовність курки за допомогою термометру з миттєвим зчитуванням температури.
7. Подавайте курку і картоплю в гарячому вигляді прикрасивши зеленими овочами.

ПОРАДА. Для легкого очищення застеліть деко пергаментом для випікання.

ПРИМІТКА: якщо ви використовуєте велику картоплю, для її приготування може знадобитися на 5 хвилин більше часу.

Виникли запитання? відвідайте сайт ninjakitchen.co.uk

КУРЯЧИЙ ШАШЛИК ПО-СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКИ В ПІТТІ З СОУСОМ ДЗАДЗИКИ



РІВНІ: 1 ТА 3 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | GRILL: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

ШАШЛИК:

120 мл оливкової олії

2 чайні ложки цедри лимона

1 чайна ложка морської солі

1/2 чайної ложки чорного меленого перцю

1/2 чайної ложки сушеного орегано

1/4 чайної ложки пластівців перцю чилі

680 г курячої грудки, нарізаної шматками по 3 см

6 хлібців пітта

ДЛЯ СОУСУ ДЗАДЗИКИ:

175 г простого грецького йогурту

1 столова ложка лимонного соку

45 г огірків, очищених і дрібно нарізаних

2 столові ложки свіжої м'яти, дрібно нарізаної

1 маленький зубчик часнику, дрібно подрібнений

1/4 чайної ложки морської солі

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте оливкову олію, цедру лимона, сіль, перець, орегано та пластівці перцю чилі. Викладіть в миску курку та рівномірно розподіліть суміш по всій курці. Накрийте миску кришкою та поставте в холодильник на 30 хвилин для маринування.

2. Поки курка маринується, у невеликій мисці змішайте всі інгредієнти для соусу дзадзика, накрийте кришкою та поставте в холодильник до використання.

3. Нанізайте мариновану курку на 6 шампурів. Вставте деко для запікання на деко духовки, а потім викладіть на деко шампури.

4. Встановіть решітки на рівнях 1 та 3. Розмістіть деко на рівні 3.

5. Виберіть функцію «GRILL», встановіть температуру «НІ» та час на 14 хвилин. Закрийте дверцята духовки. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

6. Через 7 хвилин переверніть шампури, закрийте дверцята духовки та продовжуйте готувати.

7. Після 9 хвилин приготування, викладіть пітту на решітку на рівень 1 для нагрівання. Закрийте дверцята духовки, щоб продовжити приготування. Курка буде готовою до вживання, коли термометр миттєвого зчитування температури показує 75°C. Подавайте шашлик разом з розігрітою піттою і соусом дзадзика.

ІСПАНСЬКИЙ КУРЯЧИЙ ПИРІГ З КАРТОПЛЕЮ



РІВНІ 1 ТА 3 | РЕШТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY: ПІДГОТОВКА: 10
ХВИЛИН | ROAST: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 столові ложки олії
- 3 столові ложки червоного винного оцту
- 2 чайні ложки солодкої копченої паприки
- 1 чайна ложка сушеного орегано
- 1 чайна ложка сушеного чебрецю
- 2 зубчики часнику, подрібнені
- Сіль і свіжомелений чорний перець
- 140 г чорізо, нарізати скибочками по 1 см
- 1 червоний і 1 жовтий перець
- 1 червона цибулина, нарізана великими шматочками
- 250 г помідорів черрі
- 30 г оливок (за бажанням)
- 1 кг курячих стегон з кісткою
- 500 г молодої картоплі
- 5 г нарізаної петрушки для гарніру

ПРИГОТУВАННЯ

- 1.Змішайте у ємності 3 столові ложки олії, оцет, паприку, зелень, часник, сіль і перець. Викладіть шматочки чорізо на деко. Посипте чорізо перцем, цибулею, помідорами та оливками. Зверху викладіть курячі стегенця. Збризніть олійною сумішшю курку та овочі.
- 2 .Встановіть решітку на рівень 1. Виберіть режим ROAST, натисніть 2 LEVEL, встановіть температуру 180°C і час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
3. Коли пристрій попередньо розігріється, поставте деко на решітку рівня 1 на 30 хвилин. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
4. Тим часом у миску покладіть молоду картоплю, решту олії, перемішайте все з сіллю та перцем та викладіть її рівним шаром у кошик. Через 8 хвилин поставте кошик в прилад на рівень 3. Закрийте дверцята духовки та продовжуйте готувати.
5. Курка буде готовою до вживання, коли термометр миттєвого зчитування температури показує 75°C. Вийміть страву з духовки та подавайте до столу прикрасивши нарізаним листям петрушки.

ПОРАДА. Для додаткового смаку курку можна спочатку замаринувати в масляній суміші.

СМАЖЕНА СВИНИНА ПО-ТОСКАНСЬКИ

З ЗАПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ



Рівні розміщення
аксесуарів



РІВНІ: 1 ТА 4 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY:

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | WHOLE ROAST: 55 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

10 г свіжого листя розмарину

10 г свіжого листя шавлії

3 столові ложки подрібненого часнику

2 чайні ложки насіння фенхелю (за бажанням)

1 столова ложка дрібної морської солі

700 г картоплі, очищеної та нарізаної шматочками по 2,5 см

3 моркви, очищені, розрізані уздовж навпіл і нарізані шматочками по 2,5 см

2 кабачки, розрізані навпіл і нарізані шматочками по 2,5 см

3 столові ложки оливкової олії

1 кг свинячої корейки без кісток і шкірки

Сіль і чорний мелений перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розмарин, шавлію, часник, насіння фенхелю та морську сіль дрібно наріжте, щоб утворилася однорідна суміш.

2. У великій мисці перемішайте овочі з 2 столовими ложками суміші трав і 2 столовими ложками оливкової олії, до рівномірного покриття та викладіть їх рівномірно розподіливши в кошик.

ПОРАДА. Для отримання найкращих результатів і хрусткої скоринки вийміть свинину з холодильника за 30-60 хвилин до приготування.

3. Для того щоб розрізати свинячу корейку у формі метелика : покладіть свинину на обробну дошку шкіркою догори коротким кінцем до себе. Якщо шкіра ще не зрізана, надріжте її по діагоналі з інтервалом 2,5 см. Гострим кухарським ножом, тримаючи його паралельно дощці, зробіть горизонтальний надріз уздовж однієї сторони свинини приблизно на 2 см над дошкою.

Продовжуйте надрізати свинину серією коротких рухів, після цього розгорніть свинячу корейку, як відкриваєте книгу. Ви повинні отримати плоский шматок свинини однакової товщини.

4. Рівномірно розподіліть залишки трав'яної суміші по свинині, потім щільно згорніть її, починаючи з короткого кінця, і закріпіть кулінарним шпагатом з інтервалом 2,5 см. Покладіть деко для запікання на деко для духовки, та викладіть на нього свинину швом дониз.. За допомогою паперового рушника висушіть шкіру, змастіть її рештою 1 столової ложки оливкової олії та приправте сіллю та перцем за смаком.

5. Встановіть решітку на Рівень 1. Виберіть функцію WHOLE ROAST, 2 LEVEL, встановіть температуру 200°C і час на 55 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

6. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте деко на решітку на рівень 1. Закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування.

7. Через 30 хвилин встановіть кошик з овочами на рівень 4, закрийте дверцята духовки та продовжуйте готувати. Приготування буде завершено, коли термометр із миттєвим зчитуванням температури, вставлений у центр свинини, покаже 75°C. Перед подачею до столу дайте страві відпочити 3-5 хвилин.

ПОРАДА. Для швидшого приготування суміші трав рекомендуємо використовувати блендер, кухонний комбайн або ступку з товкачем.

БАРАНЯЧА НІЖКА ПО-ГРЕЦЬКИ З ЦИБУЛЕЮ, КАРТОПЛЕЮ ТА КАБАЧКАМИ



РІВНІ: 1 ТА 4 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY:

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | WHOLE ROAST: 60 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 червоні цибулини нарізати кружальцями товщиною 2,5 см
- 1 кг картоплі нарізати кружальцями товщиною 5 мм
- 300 мл курячого бульйону
- бараняча нога 1,6 кг
- 2 зубчики часнику, подрібнити
- 50 г оливок Каламата без кісточок
- 1 чайна ложка сушеного орегано
- 1 столова ложка оливкової олії
- Морська сіль і свіжомелений чорний перець
- 750 г кабачків
- 1 столова ложка соняшникової олії



ПОРАДА: якщо ви любите, щоб ваші овочі були більш засмаженими, просто готуйте їх на декілька хвилин довше, поки баранина відпочиває.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть цибулю рівним шаром у центрі дека. Поверх цибулі викладіть нарізану картоплю та залийте все бульйоном.
2. У невеликій мисці змішайте разом часник, оливки, орегано, олію, сіль і перець. Натріть сумішшю баранячу ногу, до рівномірного покриття.
3. Викладіть баранину поверх картоплі на деко.
4. Встановіть решітку на Рівень 1. Виберіть функцію WHOLE ROAST, оберіть 2 LEVEL, встановіть температуру 190 C і час на 60 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
5. Коли пристрій попередньо нагріється, обережно поставте деко на решітку на рівні 1. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
6. Підготуйте кабачки, розрізавши їх горизонтально навпіл, а потім на шматочки по 5 см. Змастіть їх олією і приправте за смаком та викладіть їх одним шаром в кошик Air Fry.
7. Через 35 хвилин полийте баранину соком і перемішайте картоплю, якщо вона почала підсмажуватись. Вставте кошик з кабачками на рівень 4, потім закрийте дверцята духовки, щоб продовжити приготування.
8. Приготування баранини завершено, коли термометр миттєвого зчитування буде показувати температуру 70° C. Вийміть баранину і картоплю з духовки. Накрийте баранину великим шматком алюмінієвої фольги та дайте їй відпочити 10 хвилин, перш ніж нарізати та подавати до столу з овочами.

ЛОСОСЬ З ТАЙСЬКИМ КАРРІ, ЗЕЛЕНОЮ КВАСОЛЕЮ ТА РИСОМ ЖАСМИН



Рівні розміщення
аксесуарів



РІВНІ: 1 ТА 3 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, НЕГЛИБОКА ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАНКИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ВИПІЧКА: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 банка (400 мл) кокосового молока
- 4 столові ложки тайської червоної пасти каррі
- 4 x 120 г філе лосося
- 200 г стручкової квасолі, порізаної навпіл
- 1 пучок ріпчастої цибулі
- 25 г свіжого листя та стебел коріандру (відкладіть частину листя для гарніру)
- 200 г рису Жасмин
- 475 мл окропу або бульйону
- сіль
- 1 лайм, нарізаний дольками, для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

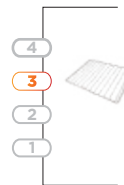
- Збийте у ємності кокосове молоко та пасту каррі. Викладіть лосось, порізану квасоллю та ріпчасту цибулю на деко. Присипте коріандром, полийте кокосовим молоком з пастою каррі.
- Промийте рис і покладіть його у неглибоку каструлю, залийте киплячою водою/бульйоном і додайте сіль. Перемішайте. Накрити сотейник кришкою або щільно накрийте фольгою, щоб не виходив пар.
- Встановіть решітку на рівні 3 та 1. Виберіть функцію BAKE, 2 LEVEL, встановіть температуру 180°C і час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
- Коли пристрій попередньо розігріється, поставте каструлю на решітку на рівень 3 на 30 хвилин. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати. Через 5 хвилин поставте деко на рівень 1 на решітку. Закрийте дверцята духовки та продовжуйте готувати.
- Після завершення приготування вийміть страву з духовки. Зніміть фольгу або кришку з рису та за допомогою виделки розпушіть рис перед подачею. Прикрасьте лосось листям коріандру та шматочками лайма та подавайте до столу разом з рисом.

ПОРАДА. За бажанням можна додати кукурудзу.

РИБНИЙ ПИРІГ



Рівні розміщення
аксесуарів



РІВЕНЬ: 3 | РЕШТКА, ДЕКО 25x18см АБО ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ (глибина приблизно 5-6 см)

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ВАКЕ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

260 г очищеного філе тріски, нарізаного шматками 2-3 см

165 г копченого філе пікші без шкіри, нарізаного 2-3 см

150 г сирих королівських креветок, кожен розрізати навпіл

Сіль і перець за смаком

1 1/2 столової ложки кукурудзяного борошна

3 ріпчастої цибулі, дрібно нарізаної

1 1/2 столової ложки петрушки, дрібно нарізаної

150 мл крем-фрешу (не знежиреного)

2 столові ложки білого сухого вина

675 г попередньо відвареного картопляного пюре

1 великий яєчний жовток

ПРИГОТУВАННЯ

1. У форму для запікання викладіть тріску, копчену пікшу та креветки.

2. Приправте за смаком, після цього присипте кукурудзяним борошном і добре перемішайте.

3. Додайте ріпчасту цибулю, петрушку, крем-фреш, біле вино та добре перемішайте.

4. У маленькій мисці змішайте пюре з яєчним жовтком, потім обережно й рівномірно розподіліть суміш по рибній суміші за допомогою зворотної сторони столової ложки.

5. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру 180 С і час на 30 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

6. Коли пристрій попередньо розігріється, помістіть рибний пиріг на решітку на рівні 3. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.

7. Коли рибний пиріг приготується, дайте йому відпочити протягом 5 хвилин перед подачею до столу разом зі свіжими овочами.

РИБА З КАРТОПЛЕЮ-ФРІ

РІВНІ: 2 ТА 4 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY:

ПІДГОТОВКА: 30 ХВИЛИН | AIR FRY: 35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

Рівні розміщення
аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ

850 г картоплі Maris Piper або King Edward, очищеної

і нарізаної шматочками

4 філе пікші (по 120 г)

1 середнє яйце

1 столова ложка молока

30 г звичайного борошна

85 г сухих панірувальних сухарів

2 столові ложки олії

кулінарний спреї

Сіль і перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин.
2. Приправити філе пікші. Збийте яйце з молоком. Запаніруйте пікшу, зануривши кожне філе спочатку в борошно, потім у яєчну суміш, а потім у панірувальні сухарі. Викладіть рибу на піднос і поставте в холодильник для застигання.
3. Через 30 хвилин злийте воду, промийте та добре висушіть картоплю та змішайте її з 2 столовими ложками олії. На цьому етапі не додавайте сіль. Помістіть деко для запікання на деко духовки, потім збризніть його олією. Рівномірно розкладіть картоплю на деці.
4. Встановіть решітку на рівень 2. Виберіть AIR FRY, виберіть 2 LEVEL, встановіть температуру 200°C і час на 35 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте деко на решітку на рівні 2. Закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування.
5. Збризніть кошик Air Fry маслом. Збризніть подрібнену рибу з обох сторін олією та покладіть її у кошик.
6. Через 15 хвилин поставте кошик Air Fry на рівень 4 і закрийте духовку, щоб продовжити приготування.
7. Через 25 хвилин переверніть картоплю.
8. Коли риба з картоплею картоплею приготується, приправте її сіллю та подавайте до столу гарячою.



ІНДИВІДУАЛЬНА ПИЦА З ШИНКОЮ ТА АНАНАСАМИ

РІВЕНЬ: 3 | РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | PIZZA: 15-18 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

Рівні розміщення
аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ

400 г сирого тіста для піци, готового до використання

Борошно, для обвалювання

1 чайна ложка кукурудзяної або манної крупи

6 столових ложок соусу для піци

60 г тертої моцарели

60 г тертого зрілого сиру Чеддер

Сушений орегано або базилік за смаком

1 скибочка шинки, нарізана квадратами 1 1/2 см

70 г нарізаного консервованого ананаса, осушити та нарізати на шматки 1 1/2 см

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розділіть тісто для піци на чотири частини та, додавши трохи борошна, розкачайте кожен шматок у формі кола приблизно 12 см.
2. Вистеліть деко пергаментом для випічки, посипте кукурудзяним борошном або манною крупою та покладіть на деко основу для піци.
3. Викладіть столову ложку соусу для піци на кожную основу. Змішайте сири та розподіліть їх порівну між піцями. Посипте основи для піци сушеним орегано або базиліком. Викладіть приблизно 1 столову ложку соусу для піци поверх кожної основи. Викладіть на основу шинку та ананаси.
4. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть PIZZA, встановіть температуру 200°C і час 18 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
5. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте деко на решітку на рівні 3. Закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування.
6. Через 15 хвилин перевірте готовність піци. За необхідності залиште її готуватись ще на кілька хвилин.
7. Після приготування- подавайте до столу відразу.



ПІЦЦА З КОЗЯЧИМ СИРОМ, СМАЖЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ГРИБАМИ



РІВЕНЬ: 3 | **РЕШІТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ** | **ПІДГОТОВКА:** 25 ХВИЛИН | **ROAST:** 25 ХВИЛИН |
PIZZA: 12-13 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 середні цибулини, розрізати навпіл
- 1 столова ложка олії
- 1 великий зубчик часнику, подрібнити
- Борошно, для розкачування тіста
- 2 чайні ложки дрібної кукурудзяної муки
- 330 г готового свіжого тіста для піци
- 175 г козячого сиру, грубо порізаного на шматочки 2-3 см
- 85 г тонко нарізаних грибів
- Морська сіль і перець за смаком
- Оливкова олія першого віджиму (за бажанням)
- Невелика жменя листя петрушки

ПОРАДА. Вистеліть деко для духовки пергаментом для випікання для легкого виймання піци.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть цибулю олією, викладіть її на деко разом з часником. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть ROAST, встановіть температуру 180 C і час 25 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Після попереднього розігрівання поставте деко на решітку на рівень 3 і закрийте духовку, щоб почати готувати. Вийміть цибулю на дошку, щоб вона охолола, а потім дрібно наріжте.
2. Посипте кукурудзяним борошном деко, зосередивши його на центральній частині, щоб уникнути прилипання тіста до дека.
3. Розкачайте тісто для піци, додавши трохи борошна, та викладіть тісто на деко. Натисніть на тісто, щоб воно трохи піднялось по краям.
4. Викладіть цибулю на тісто для піци, відступивши на 2 см від країв тіста. Викладіть поверх цибулі шматочки козячого сиру, а потім гриби. Приправте за смаком та приправте оливковою олією.
5. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть функцію PIZZA, встановіть температуру 220 C і встановіть час 13 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
6. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте деко на решітку на рівні 3. Закрийте дверцята духовки, щоб почати приготування.
7. Через 12 хвилин перевірте, чи запеклась піца знизу, піднявши її за кінчик за допомогою силіконової лопатки. За необхідності готуйте ще декілька хвилин
8. Після приготування посипте піцу петрушкою, та за бажанням збризніть олією та подавайте до столу гарячою із хрустким салатом.

КАЛЬЦОНЕ З БАКЛАЖАНІВ ТА ЗАПЕЧЕНИХ ТОМАТИВ З СОУСОМ ПЕСТО



РІВНІ: 1ТА 3 | РЕШТКА, ДЕКО ДЛЯ ДУХОВКИ, КОШИК AIR FRY

ПІДГОТОВКА: 8 ХВИЛИН | AIR FRY: 15 ХВИЛИН | PIZZA: 12-16 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

Рівні розміщення аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КАЛЬЦОНЕ:

275 г баклажанів, нарізаних кружечками товщиною 1 см

Олія для змащення

2 столові ложки песто

Борошно для присипки

2 кульки по 220 г попередньо приготованого тіста для піци кімнатної температури

40 г тертої моцарели

2 чайні ложки тертого пармезану

1 яєчний білок

ДЛЯ СОУСУ:

300 г помідорів черрі, розрізаних навпіл

1 столова ложка олії

1/2 чайної ложки солі

1 маленький зубчик часнику, подрібнений

1/4 чайної ложки сушеного орегано

ПРИМІТКА: знадобиться друге деко.

ПРИГОТУВАННЯ.

1. Рівномірно розкладіть скибочки баклажанів у кошик AIR FRY та змастіть їх олією.

2. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час 15 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

3. Коли пристрій попередньо нагріється, вставте кошик в пристрій на рівень 3. Закрийте дверцята духовки, щоб розпочати приготування.

4. Тим часом злегка присипте два аркуші пергаменту для випікання розміром 31 см x 36 см борошном, а потім розкачайте або розтягніть кульки тіста на аркушах, щоб сформувати два кола діаметром 23 см. Вийміть скибочки баклажанів з духовки та дайте їм охолонути.

5. Рівномірно розподіліть 1 столову ложку песто на половину кожного кола, відступаючи на 2 см від краю тіста. Зверху на кожне коло покладіть половину скибочок баклажана, 20 г моцарели та 1 чайну ложку пармезану, потім складіть тісто так, щоб воно було у формі півмісяця. Щільно притисніть краї тіста руками, потім притисніть їх зубцями виделки. Використовуючи пергамент для випічки, перемістіть кальцоне на деко, обрізавши ножицями зайвий папір. Змастіть верхню частину кальцоне яєчним білком.

6. У великій мисці змішайте помідори черрі з оливковою олією та сіллю, а потім рівномірно викладіть їх на деко.

7. Встановіть решітки на рівнях 1 і 3. Виберіть «PIZZA», 2 LEVEL, встановіть температуру 230°C і час на 12 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

8. Коли прилад попередньо розігріється, поставте деко з кальцоне на решітку на рівень 3 і деко з помідорами на решітку на рівень 1. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.

9. Перевірте кальцоне через 12 хвилин, можливо, їм знадобиться ще кілька хвилин для приготування. Перекладіть смажені помідори в блендер або кухонний комбайн, додайте часник і орегано і подрібніть їх для соусу. Подавайте кальцоне до столу відразу, разом з томатним соусом.

КІШ З СИРОМ ТА ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ



РІВЕНЬ 3 | РЕШІТКА | ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ВАКЕ: 40 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
6-8 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

Олія, для змазування форми

Лист готового пісочного тіста вагою 320 г, заздалегідь витягнутий з холодильника

4 великих яйця

200 г крем-фрешу

Сіль і перець за смаком

2 столові ложки дрібно нарізаної цибулі

200 г тертого зрілого сиру Чеддер

Пучок ріпчастої цибулі, дрібно нарізати

НЕОБХІДНІ АКСЕСУАРИ

Для цього рецепту вам буде потрібна форма для торта розміром 25 см x 3,5 см зі знімним дном.

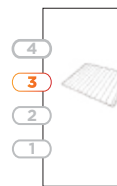
ПРИГОТУВАННЯ

1. Вкладіть тісто в форму для випікання, притисніть тісто до країв форми, залишаючи надлишки тіст, які виступають за розміри форми не обрізаними. Зробіть в тісті дірочки за допомогою виделки.
2. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру 180°C і час на 15 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
3. Коли пристрій попередньо розігріється, поставте форму для торта на решітку на рівні 3. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
4. Поки тісто випікається, збийте яйця з крем-фрешем, приправте за смаком і додайте до суміші цибулю.
5. Коли тісто буде готове, вийміть його з духовки. Посипте сиром чеддер, потім полийте сумішшю яєць і крем-фреш.
6. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру 180°C і час на 25 хвилин. Помістіть кіш на решітку назад на рівень 3 і закрийте двері. (Духовку не потрібно розігрівати, оскільки вона все ще буде гарячою). Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
7. Перевірте, чи кіш приготувався через 20 хвилин, помістивши вістря ножа в центр пирога, яке повинно вийти з нього чистим. Перед подачею охолодіть кіш протягом 5-10 хвилин та подавайте до столу.

ЗАПЕЧЕНІ НЬОККИ З ЛИМОНОМ, ШАВЛІЄЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ



Рівні розміщення
аксесуарів



РІВЕНЬ: 3 | РЕШІТКА, ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ 24 x 18 см

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ROAST: 22-25 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г готових ньоккі зі свіжої картоплі

300 мл вершків для збивання

125 мл води

Цедра 1/2 лимона

1 маленький зубчик часнику, подрібнений

1 столова ложка листя шавлії, дрібно нарізаного

Щіпка свіжонатертого мускатного горіха (за бажанням)

Сіль і перець за смаком

25 г тертого пармезану (або його вегетаріанського замітника).

ПРИГОТУВАННЯ

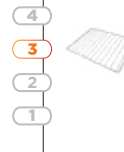
1. Покладіть ньоккі в неглибоке блюдо розміром 24x18 см.
2. Залийте його вершками та водою. Додайте до суміші цедру лимона, часник, шавлію та мускатний горіх, якщо використовуєте його, і приправте за смаком.
3. Обережно перемішайте суміш до повного покриття неї ньоккі.
4. Посипте пармезаном.
5. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть ROAST, встановіть температуру 180°C і час на 25 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
6. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте форму для випікання на решітку на рівні 3 і закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
7. Перевірте готовність страви через 22 хвилини. Зверху страва має набути золотисто-коричневого кольору. Подавати до столу в гарячому вигляді.

КАНЕЛОНІ ЗІ ШПИНАТОМ ТА РІКОТОЮ

РІВЕНЬ: 3 | РЕШІТКА, ФОРМА ДЛЯ ЗАПІКАННЯ 35x23cm

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ВАКЕ: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-5 ПОРЦІЙ

Рівні
розміщення
аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ

750 г замороженого шпинату,
розмороженого, ретельно злити рідину та
дрібно нарізати

375 г рикотти

100 г тертого пармезану

1 велике яйце

1/2 чайної ложки солі

Щіпка свіжотертого мускатного горіха (за
бажанням)

Рослинна олія, для змазування форми для
запікання

425 г банку білого соусу для лазаньї/бешамелю

550 г баночки томатно-базилікового соусу

18 трубочок каннелоні (не відварених)

ПРИГОТУВАННЯ

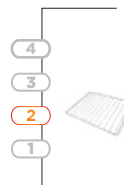
1. У великій мисці змішайте шпинат, рикотту, 80 г пармезану, яйце, сіль і мускатний горіх.
2. Форму для випікання розміром 35 x 23 см змастіть рослинною олією, а потім рівномірно розподіліть половину білого соусу або бешамелю на дно форми. Рівномірно розподіліть половину томатно-базилікового соусу поверх білого соусу.
3. За допомогою маленької ложки або кондитерського мішка наповніть каннелоні начинкою зі шпинату та викладіть фаршировані каннелоні в один шар у форму для запікання. Покрийте залишками томатного та базилікового соусу, а потім білим соусом, що залишився. Присипте рештою 20 г пармезану.
4. Встановіть решітку на рівень 3. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру на 215 С і час на 20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
5. Коли пристрій попередньо розігріється, поставте форму для запікання на рівень 3. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
6. Подавайте страву до столу гарячою.

ПОРАДА. Замість каннелоні, ви можете використовувати листи лазаньї розміром 10 см x 12 см, кожен з яких розкачати, викласти на них 2 столові ложки начинки, щоб сформувати трубочку діаметром 2 см. Викладіть згорнуті каннелоні у форму для запікання швом донизу.

МЕДОВО-МИГДАЛЬНИЙ ТОРТ

РІВЕНЬ: 2 | РЕШІТКА, ФОРМА NINJA АБО ФОРМА ДЛЯ ХЛІБА на 1 кг | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ВАКЕ: 60 ХВИЛИН
| КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ

Рівні розміщення
аксесуарів



ІНГРЕДІЄНТИ

225 г вершкового масла
125 г чистого меду
100 г цукрової пудри
4 середніх яйця
2 чайні ложки розпушувача
100 г меленого мигдалю
175 г борошна
25 г лущеного мигдалю
2 столові ложки меду для
поливання

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть форму для випікання та застеліть пергаментом.
2. У середню миску додайте всі інгредієнти, крім лущеного мигдалю та меду. Збийте суміш протягом 2-3 хвилин до однорідності суміші.
3. Ложкою викладіть тісто в підготовлену форму і посипте верх пирога мигдалем.
4. Встановіть решітку на рівень 2. Виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру на 160°C і час на 60 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.
5. Коли пристрій попередньо розігріється, покладіть пиріг на решітку. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.
6. Через 60 хвилин перевірте готовність. (Дерев'яна паличка, вставлена в центр пирога, повинна вийти чистою)
7. Поки пиріг у формі, збризніть його зверху медом. Залиште у формі на 30 хвилин, а потім вийміть і повністю охолодіть на решітці.

ПЕЧИВО З ШОКОЛАДНОЮ КРИХТОЮ

РІВНІ: 1 і 3 | 2 РЕШІТКИ, ДЕКО | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ВАКЕ: 10-12 ХВИЛИН | ВИГОТОВЛЕННЯ: 18-20 ШТ.



ІНГРЕДІЄНТИ

75 г вершкового масла

75 г цукрової пудри

75 г м'якого коричневого цукру

1 велике яйце, збите

1 чайна ложка ванільного екстракту

175 г звичайного борошна

1 чайна ложка розпушувача

100 г шоколадної стружки

ПРИМІТКА: Вам знадобиться друге деко.



ПРИГОТУВАННЯ

1. У середній мисці змішайте вершкове масло та цукор до легкої та пишної маси. Потроху вбийте яйце і додайте ваніль.

Просійте борошно та розпушувач разом у миску. За допомогою великої ложки вмішайте борошно в тісто з шоколадною стружкою.

2. Вистеліть деко пергаментом для випічки. Інше деко застелити пергаментом для випічки.

3. Помістіть 9-10 великих чайних ложок тіста для печива на рівній відстані на кожне деко.

4. Встановіть решітки на рівні 1 і 3. Виберіть функцію ВАКЕ, виберіть 2 LEVEL, встановіть температуру на 180°C і час на 12 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів.

5. Коли пристрій попередньо нагріється, поставте лотки на решітки. Закрийте дверцята духовки, щоб почати готувати.

6. Через 10 хвилин перевірте готовність. (Печиво має бути м'яким в середині).

7. Вийміть деко з духовки та дайте печиву охолонути на деку кілька хвилин перед подачею.

Повноцінне харчування: функція Whole Roast (Запікання)

КРОК 1

Оберіть білковий
інгредієнт

Курка, ціла (1,5
- 2 кг)

Яловича вирізка
(1,5 кг)

Свиняча
корейка (1
кг)

Бараняча
нога (2 кг)

КРОК 2

Замаринуйте м'ясо
(НЕОБОВ'ЯЗКОВО)

Змастіть олією або
розтопленим маслом.
Виберіть ароматизатор або
два.
Лимон, апельсин, естрагон,
розмарин, чебрець,
орегано, часник, сіль і
перець

Змастіть нежирне м'ясо
олією.
Виберіть ароматизатор або
два.

Часник, шавлія, насіння
фенхелю, паприка, сіль і
перець

Змастіть маслом.
Виберіть ароматизатор
або два. Часник,
гірчичний порошок, листя
чебрецю, сіль і перець

Змастіть маслом.
Виберіть ароматизатор
або два.
Часник, розмарин,
чебрець, м'ята,
анчоуси, желе з червоної
смородини,
сіль і перець

Використання функції Whole Roast ідеально підходить для приготування великих шматків білкових інгредієнтів і овочів. З наведеними нижче вказівками ви на шляху до створення власних шедеврів у багатофункціональній духовці Foodi® 10-в-1.

КРОК 3	КРОК 4	КРОК 5	КРОК 6
<p>Встановіть час, температуру та функцію. ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ ОБСМАЖЕННЯ (WHOLE ROAST).</p>	<p>Додайте білковий інгредієнт та розпочніть приготування</p>	<p>Підготуйте овочі</p>	<p>Додайте овочі</p>
<p>Ціла курка 190 С 50-60 хвилин</p>	<p>Вставте решітку на решітку рівня 1. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Покладіть деко на деко для духовки і викладіть білок зверху. Після попереднього нагрівання помістіть деко на решітку на рівні 1.</p>	<p>1 кг картоплі Наріжте однаковими шматочками. Змішайте з 2 ст.л. олії. Приправте сіллю та перцем за бажанням.</p>	<p>За 15 хвилин до кінця приготування, додайте овочі в кошик Air fry та вставте його на рівень 4.</p>
<p>Печеня з яловичини 190 С 50-60 хвилин</p>		<p>1 кг суміші коренеплодів, картоплі, моркви, пастернаку</p>	
<p>Свиняча корейка 180 С 60-70 хвилин</p>		<p>4 цілі картоплини (175-200 г шт.) Змастіть картоплю олією, проткніть картоплю виделкою</p>	<p>Через 30 хвилин, після початку приготування додайте овочі в кошик Air fry та вставте його на рівень 4.</p>
<p>Бараняча нога 160 С 1 година 30 хвилин</p>		<p>1 кг картоплі, перець. Наріжте однаковими шматочками по 5 см. Змішайте з 2 ст.л. олії. Приправте сіллю та перцем за бажанням.</p>	

Дивіться сторінку 6 щодо використання рівнів решіток.

Повноцінне харчування: функція Roast (Смаження)

КРОК 1

Виберіть білковий
інгредієнт

12 сосисок, 800 гр

4 свинячі відбивні, 1 кг

4 курячі грудки,
по 200-250 г

4 стейки по 230 г кожен

4 курячих ніжки, 1 кг

КРОК 2

Замаринуйте м'ясо
(НЕОБОВ'ЯЗКОВО)

Змастіть 60 мл соусу-
барбекю

Змастіть нежирне
м'ясо олією.
Посипте 1-2
столовими ложками
приправи для стейка

Змастіть олією,
додайте 40 мл
соусу чіпотле та
соком 1 лайма

Змастіть олією
Посипте 1-2
столовими
ложками
приправи для
курки

Використання функції «Roast» ідеально підходить для приготування повноцінних страв для всієї родини. Дотримуйтеся наведених нижче вказівок, щоб приготувати смачні сімейні страви.

КРОК 3	КРОК 4	КРОК 5	КРОК 6
<p>Встановіть час, температуру та функцію. ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ ROAST.</p>	<p>Додайте білковий інгредієнт та розпочніть приготування</p>	<p>Підготуйте овочі та викладіть їх в кошик, приправте перцем ,сіллю та додайте олії</p>	<p>Додайте овочі</p>
<p>Сосиски 190 C 16-22 хвилини</p>	<p>Вставте деко на решітку рівня 1. Натисніть START/STOP, щоб розпочати попередній нагрів. Покладіть деко для запікання на деко духовки та викладіть білок зверху. Після попереднього нагрівання помістіть інгредієнти на решітку на рівні 1.</p>	<p>Візьміть 300 г зеленої квасолі (додати через 5 хвилин) та 4 качана кукурудзи, розрізаних на 3 частини</p>	<p>Додайте овочі в кошик Air fry та вставте його на рівень 4.</p>
<p>Свинячі відбивні 190 C 24-26 хвилин</p>		<p>Візьміть 300 г нарізаної картоплі та 500 г спаржі (додати через 10 хвилин)</p>	
<p>Курячі грудки 200 C 25-35 хвилин</p>		<p>Візьміть 2 великі болгарські перці, нарізані четвертинками , 500 г солодкої картоплі, нарізати шматочками по 3 см</p>	
<p>Стейки з філе 200 C 25-30 хвилин</p>		<p>Візьміть 4 великих цілих гриба, 2 великих перця, розрізати на четвертинки</p>	
<p>Курячі ніжки 200 C 25-30 хвилин</p>		<p>Візьміть 500 г пастернаку, нарізати шматочками по 3 см, та 500 г картоплі, нарізати шматочками</p>	

Дивіться сторінку 6 щодо використання рівнів решіток.

Повноцінне харчування: режим Air Fry (Повітряне обсмаження)

КРОК 1

Виберіть заморожені інгредієнти

4 філе риби в клярі, 440г

Курячі нагетси, 400г

4 пиріжки з куркою, 640г

8 свинячих сосисок 454г

4 овочеві бургери, 560г

4 шт котлет по-київськи, 408г

КРОК 2

Встановіть час, температуру та функцію. **ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ AIR FRY**

Філе риби
180 С
18 хвилин

Курячі нагетси
190 С
18 хвилин

Пиріжки з куркою
180 С
35 хвилин

Сосиски
200 С
25-26 хвилин

Овочеві бургери
210 С
27-28 хвилин

Котлета по-київськи
180 С
20-22 хвилини

**Використання функції Air Fry ідеально підходить
для заморожених продуктів. Дотримуйтеся
наведених нижче сказівок, щоб приготувати смачні
страви для всієї родини.**

КРОК 3

**Додайте білковий
інгредієнт та
розпочніть
приготування**

**Вставте решітку
рівень 2.
Помістіть
заморожену їжу на
деко.
Після попереднього
нагрівання помістіть
увесь вміст
інгредієнтів на
решітку на рівень 2.**

КРОК 4

Підготуйте овочі

500 г картоплі фрі

500 г картоплі фрі

800 г печеної картоплі

500 г картоплі шматочками

650 г картопляних дольок

500 г солодкої картоплі фрі

КРОК 5

Додайте овочі

**Додайте овочі в
кошик Air fry та
вставте його на
рівень 4.**

Дивіться сторінку 6 щодо використання рівнів решіток.

Виникли запитання? Відвідайте сайт ninjakitchen.co.uk

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА
ЗАМОРОЖЕНІ ІНГРЕДІЄНТИ		
Курячі нагетси	397 г	Немає
Курячі боули	500 г	Немає
Філе риби (в паніровці)	4 (440 г)	Немає
Рибні палички (в паніровці)	10 (280 г)	Немає
Картопля фрі	500 г	Немає
Часниковий хліб	1 (169 г)	Немає
Картопляні оладки	625 г	Немає
Кільця цибулі	300г	Немає
Картопляні крокети	550г	Немає
Картопляні вафлі	567г	Немає
Картопляні дольки	650г	Немає
Кіш	1 (400г)	Немає
Смажена картопля	600 г	Немає
Креветки	280 г	Немає
Солодка картопля фрі	500 г	Немає
Овочеві бургери	4 (454г)	Немає
Вегетаріанські сосиски	6 (270 г)	Немає
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА		
Бургери	4 (115g кожне)	Немає
Курячі стегна, з кісткою	6 (1 кг)	Обсушити
Курячі ніжки	6 ніжок (750г)	Обсушити

ПРИМІТКА .Готуючи страви на одному рівні, зменшіть кількість інгредієнтів на 50% для отримання найкращих результатів.

ОЛІЯ	ТЕМП.	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ
Немає	200°C	10 хв
Немає	180°C	24 хв
Немає	180°C	20хв
Немає	200°C	10 хв
Немає	190°C	18 хв
Немає	190°C	10-12 хв
Немає	200°C	10 хв
Немає	200°C	14 хв
Немає	200°C	18 хв
Немає	200°C	10 хв
Немає	200°C	18-20 хв
Немає	180°C	25 хв
Немає	210°C	25 хв
Немає	200°C	10 хв
Немає	180°C	18-20 хв
Немає	200°C	18 хв
Немає	200°C	10 хв
Немає	190°C	18 хв
Змастити олією	190°C	24 хв
Змастити олією	190°C	18–25 хв

ПРИМІТКА .Використовуйте цей час приготування як орієнтовний, ви можете як подовжити його так і зменшити, в залежності від ваших уподобань.

Ви можете готувати страви на 2 рівнях одночасно, використовуючи кошик Air fry на рівні 4 і деко духовки з деком для запікання на решітці на рівні 2. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо придбати ще один кошик Air fry на сайті ninjakitchen.co.uk.



Під час використання функції Air fry на 2 рівнях помістіть кошик на рейки рівня 4 і поставте деко з деком для запікання на рівень 2.

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА
Курячі крильця	1 кг	Обсушити
Філе тріски	4 шт (140г кожна)	Немає
Рибні котлети	4 шт(по 145 г)	Немає
Стейки з окороку	2 шт(по 450г)	Обсушити
Баранячі відбивні	4 шт (300г)	Немає
Свинячі відбивні	4 шт (250g кожне)	Немає
Стейки зі свинячої корейки	6 шт (600г)	Немає
Стейк з філе	4 ши (по 225 г кожне)	Немає
Філе лосося	4 шт (по 120 г)	Обсушити
ОВОЧІ		
Спаржа	500г	Обріжте стебла
Баклажани	500 г	Нарізати на шматки по 3 см
Буряк	800г	Очистіть, розріжте навпіл або на четвертинки
Болгарський перець	4 шт	Розріжте на четвертинки, видаліть насіння
Брокколи	500 г	Нарізати на суцвіття по 5 см
Брюссельська капуста	400 г	Обрізати кінчики
Гарбуз	1 кг	Очистіть від шкірки, видаліть насіння та нарежте шматочками по 3 см
Морква	500г	Очистити, нарізати кружками по 1,25 см
Цвітна капуста	1 головка (500г)	Розрізана на суцвіття по 2,5-5 см
Кабачок	500г	Розріжте уздовж на четвертинки, а потім на шматочки по 2,5 см
Печериці	300г	Помити
Пастернак	500г	Очистити, нарізати на вісім частин, припл. по 9 см в довжину
Картопля, король Едвард, Маріс Пайптер або червона	1 кг	Нарізантискибочками по 2,5 см

ПРИМІТКА Готуючи страви на одному рівні, зменшіть кількість інгредієнтів на 50% для отримання найкращих результатів.

ОЛІЯ	ТЕМП.	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ
Змастити олією	200°C	20 хв.
Змастити олією	200°C	13-15 хв.
Немає	200°C	18 хв.
Змастити олією	200°C	10-12 хв.
Змастити олією	200°C	9-10 хв.
Змастити олією	190°C	20 хв.
Змастити олією	200°C	13-14 хв.
Змастити олією	200°C	12 хв.
Змастити олією	200°C	12 хв.
Змастити олією	200°C	10 хв.
Змастити олією	200°C	12 хв.
1 столова ложка	200°C	20-25 хв.
1 столова ложка	200°C	14 хв.
2 столові ложки	200°C	12 хв.
1 столова ложка	200°C	12 хв.
1 столова ложка	200°C	23-24 хв.
1 столова ложка	200°C	14 хв.
1 столова ложка	190°C	13-16 хв.
1 столова ложка	200°C	15 хв.
2 столові ложки	200°C	8 хв.
1 столова ложка	200°C	13 хв.
1-3 столові ложки	200°C	24 хв.

ПРИМІТКА. Використовуйте цей час приготування як орієнтовний, ви можете як подовжити його так і зменшити, в залежності від ваших уподобань.

Ви можете смажити на 2 рівнях одночасно, використовуючи кошик Air fry на рівні 4 і деко з деком для запікання на решітці на рівні 2. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо придбати ще один кошик Air fry на сайті ninjakitchen.co.uk.



Під час використання функції Air fry на 2 рівнях помістіть кошик на рейку рівня 4 і поставте деко з деком для запікання на рівень 2.

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА
Картопля, король Едуард, Маріс Пайпер або червона	700Г	Нарізати скибочками по 2,5 см
Картопля, солодка	500g-1 кг	Замочіть на 30 хвилин у холодній воді, промийте та обсушіть
Тофу (твердий)	400 г	Обсушіть і наріжте кубиками 2,5 см

Таблиця приготування з функцією Pizza (Піца)

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА
ЗАМОРОЖЕНА ПІЦЦА		
Піца в глибокому деці, 26 см	1 (381 г)	Викласти на деко
Шматочки піци	2 (250 г)	Викласти на деко
Тонка піца, 29-30 см.	1 (420г)	Викласти на деко
Піца з начинкою, 30 см	1 (630г)	Викласти на деко
Міні-піца, 12 см	1 (89г)	Викласти на деко
ПІЦЦА БЕЗ ЗАМОРОЗКИ		
Класична піца, 25 см	1 (280г)	Викласти на деко
Товста піца, 22 см	1 (411г)	Викласти на деко
Піца з начинкою, 28-30 см	1 (588г)	Викласти на деко
Тонка піца, 25 см	1 (261г)	Викласти на деко

ПРИМІТКА Готуючи страви на одному рівні, зменшіть кількість інгредієнтів на 50% для отримання найкращих результатів.

ОЛІЯ	ТЕМП	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ
1-3 столові ложки	200°C	20-22 хв.
1-3 столові ложки	200°C	20-24 хв.
1 столова ложка	200°C	10 хв.



ТЕМП	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ НА ДВУХ РІВНЯХ
170°C	22 хв.	22 хв.
180°C	14 хв.	14-15 хв.
180°C	10-15 хв.	10-15 хв.
180°C	18 хв.	20 хв.
180°C	9 хв.	12-13 хв.
200°C	10 хв.	11 хв.
200°C	17 хв.	17 хв.
200°C	11 хв.	11 хв.
200°C	10 хв.	10 хв.

ПРИМІТКА Використовуйте цей час приготування як орієнтовний, ви можете як подовжити його так і зменшити, в залежності від ваших уподобань.

Ви можете смажити на 2 рівнях одночасно, використовуючи кошик Air fry на рівні 4 і деко з деком для запікання на решітці на рівні 2. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо придбати ще один кошик Air fry на сайті ninjakitchen.co.uk.



Під час використання функції Air fry на 2 рівнях помістіть кошик на рейки рівня 4 і поставте деко з деком для запікання на рівень 2.

НОТАТКИ

NOTES

NINJA[®] Foodi[®]

Багатофункціональна духовка
Ninja FOODI[®] 10 в 1

DT200UK

FOODI та NINJA є зареєстрованими торговими марками

SharkNinja Operating LLC.

TRUE SURROUND CONVECTION є торговою маркою

SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.