

Будь ласка прочитайте інструкції Ninja® перед використанням пристрою.

# NINJA®

## МУЛЬТИПІЧ

## ШВИДКИЙ СТАРТ



+ ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ + 15 РЕЦЕПТІВ, ПЕРЕД ЯКИМИ  
НЕМОЖЛИВО ВСТОЯТИ








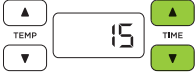



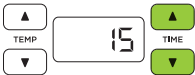


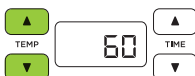
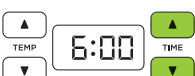
# ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЙ ВАШОЇ МУЛЬТИПЕЧІ

Отримуйте хрусткі страви з функцією Air Fry

(Повітряне обсмаження).

Мультипіч Ninja® Air Fryer за допомогою циркуляції надгрячого повітря навколо ваших інгредієнтів, видаляє вологу з їх поверхні, та надає їм хрусткості та золотистого кольору.

**РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ:** перед додаванням інгредієнтів до чаші, дайте приладу попередньо нагрітись протягом 3 хвилин.

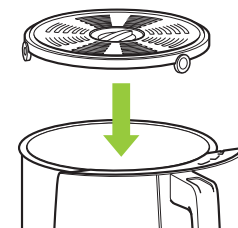
ФУНКЦІЯ	НЕОБХІДНИЙ АКСЕСУАР	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
<b>AIR FRY (Повітряне обсмаження)</b>  Насолоджуйтесь хрусткою скоринкою без почуття провини за вживання смажених у фритюрі страв.	 Тарілка для фритюру	 Встановіть потрібну температуру.	 Встановіть час у хвиликах та натисніть START/STOP, щоб почати приготування
<b>ROAST (Обсмаження)</b>  Готуйте страви, які зазвичай готуються в духовці без використання тарілки для фритюру	 Тарілка для фритюру	 Встановіть потрібну температуру.	 Встановіть час у хвиликах та натисніть START/STOP, щоб почати приготування.
<b>REHEAT (Розігрівання)</b>  Ідеально підходить для розігрівання їжі.	 Тарілка для фритюру	 Встановіть потрібну температуру	 Встановіть час у хвиликах та натисніть START/STOP, щоб почати.
<b>DEHYDRATE (Дегідратація)</b>  Ніжно та повільно видаляє вологу з продуктів для приготування легких домашніх перекусів.	 Тарілка для фритюру	 Встановіть потрібну температуру	 Встановіть час у хвиликах та натисніть START/STOP, щоб почати.

## AIR FRY (Повітряне обсмаження)



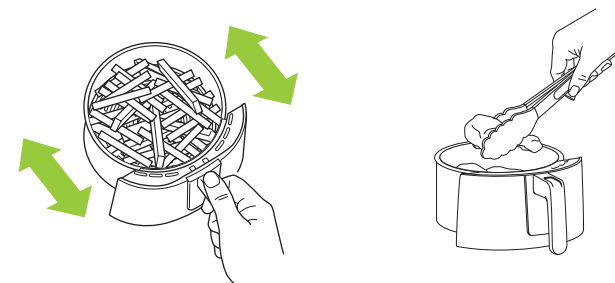
### REHEAT (Розігрівання)

Для найкращих результатів приготування та хрусткої скоринки завжди попередньо розігрівайте мультипіч Ninja Air Fryer протягом 3 хвилин перед додаванням в неї інгредієнтів.



### Тарілка для фритюру

Тарілка для фритюру сприяє ще більшому підрум'яненню інгредієнтів. Ми рекомендуємо використовувати її кожного разу, під час використання програми AIR FRY "Повітряне обсмаження".



### Струшуйте та перевертайте

Для отримання найкращих результатів під час приготування страв, часто струшуйте їжу або перевертайте її щипцями з силіконовим наконечником, щоб страв вийшла настільки хрусткою, як вам хочеться.

Щоб отримати більше надихаючих рецептів і кулінарних таблиць, відвідайте [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

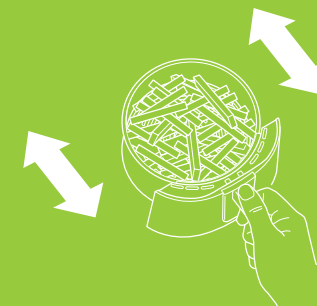
# Таблиці готування в режимі Air Fry

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>СВІЖІ ОВОЧІ</b>					
Аспарагус	1 пучок, цілий	Ціла, обрізати стебла	2 ст. л.	200°C	8–12 хв
Буряк	6 маленьких або 4 великих, близько 1 кг	Немає	Немає	200°C	45–60 хв
Болгарський перець	4 перця	Немає	Немає	200°C	25–30 хв
Броколі	1 головка	Нарізати суцвіттями по 2,5	1 ст. л.	200°C	10-12 хв.
Брюсельська капуста	500 гр.	Розрізати навпіл, видалити стебло	1 ст. л.	200°C	15-20 хв.
Гарбуз	500 г.-750 г.	Нарізати шматочками по 2,5 см	1 ст. л.	200°C	20-25 хв.
Морква	500 г.	Очищена, нарізана шматочками по 1,5 см	1 ст. л.	200°C	13-16 хв.
Цвітна капуста	1 головка	Нарізати суцвіттями 2,5 см	2 ст. л.	200°C	15-20 хв.
Кукурудза на качанах	4 качана	Цілі, видалити лущиння орізат кінці	1 ст. л.	200°C	12-15 хв.
Зелена квасоля	375 г	Обрізати кінці	1 ст. л.	200°C	8-10 хв.
Капуста кале	225 г.	Порвати на шматки, видалити стебла	Не потрібно	150°C	8-10 хв.
Гриби Портобелло	225 г.	Цілими, змастити олією	1 ст. л.	200°C	7-9 хв.
Картопля, біла	750 г.	Нарізати скибочками по 2,5 см	1 ст. л.	200°C	18–20 хв.
	450 г.	Нарізати тоненькими слайсами вручну*	1/2–3 ст. л. олії	200°C	20–24 хв.
	450 г.	Нарізати слайсами вручну*	1/2–3 ст. л. олії	200°C	23–26 хв.
	4 шт. ( по 185-250 г. кожна)	Проколоти виделкою 3 рази	Не потрібно	200°C	30–35 хв.
Батат	750 г.	Розрізати на шматки 2,5 см	1 ст. л.	200°C	15–20 хв.
	4 штуки (185-250г) кожна	Проколоти виделкою 3 рази	Не потрібно	200°C	30–35 хв.
Кабачок	500г	Порізати вздовж на четвертинки, потім шматочками по 2,5 см.	1 ст. л.	200°C	15–18 хв.
<b>СВІЖА ПТИЦЯ</b>					
Курячі грудки	2 шт.	З кістками	Змастити олією	190°C	25–35 хв.
	2 шт	Без кісток	Змастити олією	190°C	18–22 хв.
Курячі стегенця	4 шт.	З кістками	Змастити олією	200°C	22–28 хв.
	4 шт	Без кісток	Змастити олією	200°C	18–22 хв.
Курячі крильця	1кг	Обрізати останні фаланги	1 ст. л.	200°C	22–26 хв.
<b>СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ</b>					
Рибні котлети	2 шт.	Не потрібно	Змастити олією	180°C	12–15 хв.
Хвости омара	4 шт.	Немає	Не потрібно	190°C	5–8 хв.
Філе лосося	2 філе	Не потрібно	Змастити оією	200°C	10–13 хв.
Креветки	16 великих креветок	Цілі, очистити від хвостиків	1 ст. л.	200°C	7–10 хв.

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

Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо часто струшувати, перемішувати та перевертати інгредієнти.

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



Струшуйте та перевертайте інгредієнти АБО



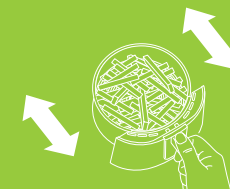
Використовуйте щипці з силіконовими наконечниками

# Таблиці готування в режимі Air Fry, продовження

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>СВІЖА ЯЛОВИЧИНА</b>					
Бургери	4 шт.	Товщиною 2.5 см.	Не потрібно	190°C	8–10 хв.
Стейки	2 шт.	Немає	Не потрібно	200°C	10–20 хв.
<b>СВИНИНА</b>					
Бекон	4 скибочки	Немає	Не потрібно	180°C	8–10 хв.
Свинячі відбивні	2 шт. на кістці	Змастити олією	Змастити олією	190°C	15–17 хв.
	4 шт. бкз кісток	Змастити олією	Змастити олією	190°C	14–17 хв.
Свиняча вирізка	2 шматка	Немає	Змастити олією	190°C	25–35 хв.
Ковбаски	4 шт.	Немає	Не потрібно	200°C	8–10 хв.
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>					
Курячі нагетси	1 коробка	Немає	Не потрібно	200°C	10–13 хв.
Рибне філе	1 коробка (6 філе)	Немає	Не потрібно	200°C	14–16 хв.
Рибні палички	18 рибних паличок	Немає	Не потрібно	200°C	10–13 хв.
Картопля Фрі	450 г.	Немає	Не потрібно	180°C	20–25 хв.
Картопля Фрі	1кг.	Немає	Не потрібно	180°C	28–32 хв.
Палички моцарелли	1 коробка	Немає	Не потрібно	190°C	8–10 хв.
Креветки	1 упаковка	Немає	Не потрібно	200°C	9–11 хв.
Заморожені картопляні чіпси	450 г.	Немає	Не потрібно	190°C	20–22 хв.
Хеш-браун	450 г.	Немає	Не потрібно	180°C	18–22 хв.

Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо часто струшувати, перемішувати та перевертати інгредієнти.

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



Струшуйте та перевертайте інгредієнти

АБО



Використовуйте щипці з силіконовими наконечниками

## ПОРАДИ ТА ХИТРОЦІ

1. Ми рекомендуємо 3 хвилини попереднього нагрівання перед додавання інгредієнтів в чашу. Ви можете використовувати вбудований таймер, щоб встановити 3-хвилинний зворотний відлік.
2. Готуючи меншу кількість інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті- готуйте їх меншу кількість часу. Готуючи більшу кількість інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті - готуйте їх більше часу. Завжди перевіряйте інгредієнти на готовність.
3. Для отримання найкращих результатів під час приготування свіжих овочів та картоплі, використовуйте принаймні 1 столову ложку олії. Для отримання більш хрустких страв додавайте більшу кількість олії.
4. Використовуйте тарілку для фритюру, якщо хочете, щоб страва вийшла хрусткою. Тарілка для фритюру припіднімає інгредієнти в чаші та дозволяє повітрю циркулювати під тарілкою для рівномірного просмаження та отримання хрусткої скоринки.
5. Перед приготуванням завжди слідкуйте за тим, щоб в прилад була вставлена чаша. Для рівномірного підрум'янення інгредієнтів викладайте інгредієнти рівним шаром на дно чаші, не нашаровуйте їх один на одного.

6. Час і температуру можна регулювати в будь-який час в процесі приготування. Просто натискайте стрілки вгору та вниз TIME або TEMP, щоб налаштувати бажаний час та температуру.

7. Для отримання найкращих результатів завжди перевіряйте процес приготування та виймайте страву з приладу, відразу після приготування. Ми рекомендуємо використовувати термометр із миттєвим зчитуванням для контролю внутрішньої температури страв. Виймайте інгредієнти з чаші відразу після закінчення часу приготування, щоб запобігти їхньому переварюванню.

8. Іноді вентилятор мультипечі роздуває легкі інгредієнти в чаші під час приготування. Щоб уникнути цього ми радимо закріплювати інгредієнти (наприклад, верхній шматочок хліба на бутерброді) паличками для коктейлю або зубочистками.

# Таблиця готування з функцією DEHYDRATE

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
<b>СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ</b>			
Яблука	Видаляють серцевину, нарізають скибочками 3 мм, промивають у лимонній воді, висушують	60°C	7–8 годин
Аспарагус	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	6–8 годин
Банани	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	8–10 годин
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6–8 годин
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6–8 годин
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60°C	4 години
Корень імбіру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6 годин
Манго	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6–8 годин
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60°C	6–8 годин
Ананас	Очистити, врізати серцевину, нарізати скибочками 3 мм - 1,25 см	60°C	6–8 годин
Полуниця	Розрізати навпіл або скибочками по 1,25 см	60°C	6–8 hours
Томати	Нарізати скибочками по 3 мм або натерти на тертці.	60°C	6–8 годин
<b>СВІЖЕ М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА</b>			
В'ялена яловичина	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5–7 годин
В'ялена курка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5–7 годин
В'ялена індичка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5–7 годин
В'ялений лосось	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	3–5 годин

## ПОРАДИ ТА ХИТРОЦІ

1. Використовуйте кухонний слайсер, для рівномірного нарізання фруктів та овочів.
2. У більшості випадків фрукти та овочі слід нарізати якомога тонше, але слідкувати щоб вони тримали форму.
3. Деякі фрукти, як-от яблука та груші, окислюються, тому їх слід замочувати на 5 хвилин у воді з вичавленим лимонним соком. Це допоможе їм зберегти свій колір під час зневоднення.
4. Перед завантаженням у чашу, фрукти та овочі слід максимально висушити.
5. Викладайте сирі продукти на дно чаші та тарілки для фритюру. Інгредієнти слід розміщувати близько одне до одного, для оптимізації простору але слідкуйте за тим, щоб вони не нашарувалися.
6. Більшості фруктів та овочів потрібно від 6 до 8 годин (при 60°C), щоб пройти процес дегідратації. Коли ви починаєте зневоднювати нові інгредієнти, ми рекомендуємо перевіряти готовність їх зневоднення через 6 годин і спостерігати за процесом до набуття ними бажаних результатів.
7. Щоб збільшити термін придатності зневоднених інгредієнтів ми рекомендуємо зберігати їх при кімнатній температурі в герметичному контейнері до 2 тижнів.
8. Під час зневоднення м'яса та риби рекомендується просмажити їх при температурі 160°C протягом 1 хвилини, як останній крок, щоб повністю пастеризувати їх.
9. В'ялене м'ясо: чим довше ви його зневоднюєте, тим хрусткішим воно буде.

# ХЕШ З БЕКОНОМ ТА ПЕРЦЕМ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 43-45 ХВИЛИН  
| **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** ROAST  
(Обсмаження)

## ІНГРЕДІЄНТИ

225 г сирого бекону, нарізаного шматочками по 1 см  
1 маленька жовта цибулина, очищена, нарізана кубиками  
1 червоний болгарський перець, нарізаний кубиками  
2 білі картоплини, очищені, нарізані кубиками  
1 чайна ложка паприки  
1 чайна ложка меленого чорного перцю, плюс ще для приправи  
1 чайна ложка селери або часникової солі  
1 чайна ложка морської солі, плюс ще для приправи  
4 яйця

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Вийміть з чаші тарілку для фритюру та вставте чашу в прилад. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши функцію ROAST (Обсмаження), встановивши температуру на 18 та час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
2. Через 3 хвилини викладіть в чашу бекон, оберіть функцію ROAST (Обсмаження), встановіть температуру на 180°C і час на 45 хвилини., натисніть START/STOP, щоб почати приготування. Готуйте інгредієнти протягом 5 хвилин або поки бекон не стане хрустким, періодично помішуючи його.
3. Через 5 хвилин вийміть з приладу чашу, додайте до бекону цибулю, перець, картоплю та спеції, перемішайте. Знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування.
4. Готуйте страву на протязі 35 хвилин, періодично помішуючи її, поки картопля не приготується і не стане золотисто-коричного кольору.
5. Коли всі овочі підсмажаться, вийміть чашу з приладу, розбийте чотири яйця на поверхню овочів, приправт сіллю та перцем за смаком. Знову вставте чашу в приладі, щоб продовжити приготування.
6. Готуйте страву ще від 3 до 5 хвилин або поки яйця не стануть готовими. Подавайте страву до столу негайно.

# ДОМАШНІ ЧІПСИ

**ПІДГОТОВКА:** 10 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 20–25 ХВИЛИН  
| **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г білої картоплі, нарізаної брусочками товщиною 6 мм і довжиною 5 см  
1/2-3 столові ложки рослинного масла

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин, щоб видалити зайвий крохмаль. Добре процідіть, потім промокніть її паперовим рушником, доки картопля не стане сухою.
2. Перемішайте у великій ємності картоплю та олію. Для отримання більш хрусткої картоплі ви можете додати до 3 столових ложок олії.
3. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в прилад. розігрійте прилад, оберіть функцію AIR FRY (Повітряне обсмаження), встановіть температуру 200°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
4. Через 3 хвилини покладіть чіпси на тарілку для фритюру, вставте її в чашу, оберіть функцію AIR FRY (Повітряне обсмаження), встановіть температуру 200°C і час на 25 хвилин та натисніть START/STOP щоб почати приготування.
5. Через 10 хвилин вийміть чашу з приладу та перетрусіть інгредієнти або перемішайте їх силіконовими щипцями. Знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування.
6. Перевірте готовність чіпсів через 20 хвилин. Щоб отримати ще більш хрусткі чіпси продовжуйте готувати їх до 25 хвилин.
7. Після завершення приготування негайно страву подавайте до столу з улюбленим соусом.

ПОРАДА. Використовуйте принаймні 1 столову ложку олії, коли смажите чіпси а для отримання більш хрустких чіпсів використовуйте до 3 столових ложок олії.

ПОРАДА. Перетрушування чіпсів є ключовою дією для того, щоб вони стали хрусткими та набули золотисто-коричневого кольору, тому часто струшуйте їх або перемішуйте їх за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.



# ЦУКІНІ-ФРІ З СОУСОМ МАРИНАРА

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ЗАМОРОЖУВАННЯ:** 30-45 ХВИЛИН  
| **ПРИГОТУВАННЯ:** 20-22 ХВИЛИНИ | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 8  
ПОРЦІЙ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 великих цукіні, нарізаних  
брусочками товщиною 6 мм і  
довжиною 7,5 см  
2 чайні ложки морської солі  
120 г борошна  
2 яйця, збиті  
200 г сухих сухарів  
25 г тертого сиру Пармезан  
1 столова ложка часникового  
порошку  
2 чайні ложки цибулевого  
порошку  
125 мл соусу маринара, для  
подачі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть нарізані цукіні на тарілку та приправте їх сіллю. Дайте їх постояти при кімнатній температурі 15 хвилин, після цього видаліть з них зайву води та обсушіть.
2. Помістіть борошно в неглибоку миску або тарілку. Додайте яйця в іншу миску. Помістіть панірувальні сухарі, пармезан, часниковий порошок і цибульний порошок у третю миску або тарілку, перемішайте, щоб їх поєднати.
3. Послідовно занурюйте цукіні спочатку в борошно, потім в яйце, після цього в панірувальні сухарі та відкладіть їх в сторону.
4. Накрийте тарілку з на яку ви виклали цукіні в клярі поліетиленовою плівкою та поставте її в морозилку на 30–45 хвилин або доки панірування не затвердіє.
5. Вставте в тарілку для фритюру в чашу а чашу в пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши функцію AIR FRY, встановивши температуру 180°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
6. Через 3 хвилини викладіть цукіні на тарілку для фритюру в один шар, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 180°C і час на 22 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Через 11 хвилин вийміть чашу з приладу, перемішайте кабачки та знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування. Через 20 хвилин перевірте готовність страви. Повторіть кроки 6 і 7 усіма цукіні.
7. Після завершення приготування відразу подавайте страву з соусом маринара до столу.

ПОРАДА: перед приготуванням збризніть цукіні кулінарним спреєм або олею.

# КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ТЕРІЯКІ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **МАРИНУВАННЯ:** 1 ГОДИНА |  
**ПРИГОТУВАННЯ:** 20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЇ |  
**ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г свіжих курячих  
крилець  
60 мл соусу теріякі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці перемішайте курячі крильця з соусом теріякі. Накрийте кришкою і поставте в холодильник на 1 годину.
2. Вставте тарілку для фритюру в чашу, а чашу в пристрій. Розігрійте пристрій, вибравши функцію AIR FRY, встановивши температуру 180°C і час 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
3. Через 3 хвилини викладіть на тарілку для фритюру крила та вставте чашу зв приладу, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 180°C і час на 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
4. Через 11 хвилин вийміть чашу з приладу та струсіть крильця або перемішайте їх за допомогою щіпців з силіконовими наконечниками. Знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування.
5. Після завершення приготування вийміть крильця з чаші та насолоджуйтесь смачною стравою.

# ПІКАНТНА ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З МАЙОНЕЗОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 25 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6 ПОРЦІЙ | **ПРОГРАМА:** ROAST

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г молодшої картоплі, розрізаної на четвертинки  
2 столові ложки оливкової олії першого віджиму  
3 чайні ложки гострої паприки  
1 столова ложка плюс 1 чайна ложка копченої паприки  
1 столова ложка плюс 1 чайна ложка часникового порошку  
2 чайні ложки морської солі  
100 г майонезу  
2 столові ложки в'ялених томатів  
2 столові ложки хересу або білого винного оцту  
10 г свіжої петрушки, дрібно нарізаної, для прикрашання

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте картоплю в оливковою олією, 2 чайними ложками гострої паприки, 1 столовою ложкою копченої паприки, 1 столовою ложкою часникового порошку та 1 чайною ложкою солі.
2. Вставте тарілку для фритюру в прилад. Розігрійте пристрій, вибравши функцію ROAST, встановивши температуру на 180°C і час на 5 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
3. Через 5 хвилин викладіть картоплю на тарілку та знову вставте тарілку в пристрій. Виберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 180°C і час на 25 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
4. Через 13 хвилин вийміть чаші з приладу та струсіть картоплю або перемішайте її силіконовими щипцями. Знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування.
5. Поки картопля готується, змішайте майонез, томатну пасту, оцет, 1 чайну ложку гострої паприки, 1 чайну ложку копченої паприки, 1 чайну ложку часникового порошку і 1 чайну ложку солі в маленькій мисці.
6. Коли приготування закінчиться, прикрасьте картоплю петрушкою і подавайте гарячою з пряним майонезом.

# ФРАНЦУЗЬКА ПІЦА

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 10 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** ROAST

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 багет (30 см), розрізати навпіл уздовж, потім навпіл поперек, щоб отримати 4 шматки  
125 мл соусу для піци або маринара  
110 г тертого сиру моцарела

## НАЧИНКА

12 шматочків пепероні або ковбаси  
1/2 зеленого, тонко нарізаного болгарського перцю  
2 тонко нарізані печериці  
Чорні оливки

## ДОПОВНЕННЯ

Тертий пармезан  
Сушений орегано  
Подрібнений чилі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть зрізи кожного шматка хліба 2 столовими ложками соусу для піци.
2. Викладіть на кожен шматок хліба 2 столові ложки сиру. Додайте бажану начинку для піци, потім викладіть на неї сир, що залишився.
3. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в прилад, розігрійте пристрій, вибравши функцію ROAST, встановивши температуру на 200°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати розігрів.
4. Через 3 хвилини додайте в чашу 2 скибочки хліба, вставте чашу в прилад, оберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 200°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Після завершення приготування вийміть піцу з чашу. Повторіть з рештою піци.
6. Подавайте піцу теплою з гарнірами за смаком.



# БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА З БЕКОНОМ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 22 ХВИЛИНИ  
| **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4-6 ПОРЦІЙ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

500 г брюссельської капусти,  
розрізаної навпіл  
5 смужок сирого бекону,  
нарізаного шматочками по 3 мм  
1 чайна ложка часникового  
порошку  
1 чайна ложка чорного перцю  
1 чайна ложка морської солі  
1 столова ложка оливкової олії

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть усі інгредієнти у велику миску, перемішайте їх до поєднання.
2. Вставте тарілку для ритюру в чашу а чашу в пристрій. Розігрійте пристрій, вибравши функцію AIR FRY, встановивши температуру на 200°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
3. Через 5 хвилин викладіть брюссельську капусту на тарілку та знову вставте чашу в пристрій. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 200°C і час 22 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
4. Через 11 хвилин вийміть чашу з приладу та струсіть брюссельську капусту або перемішайте її силіконовими щипцями. Знову вставте каструлю, щоб продовжити приготування.
5. Після завершення приготування подавайте до столу гарячою.

ПОРАДА: Для отримання кисло-солодкого смаку, додайте 1 столову ложку бальзамічного оцту в миску з капустою.

# СВИНЯЧА КОРЕЙКА З ОВОЧАМИ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 40 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЙ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 середній кабачок, нарізаний  
шматочками 2,5 см  
1 жовтий перець, нарізаний  
шматочками по 2,5 см  
1 червона цибулина, очищена,  
нарізана восьмими частинами  
3 чайні ложки морської солі  
3 чайні ложки меленого  
чорного перцю  
2 чайні ложки свіжого  
орегано  
1 столова ложка оливкової  
олії  
1 свиняча корейка (750 г)

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте разом кабачки, перець і цибулю з 1 чайною ложкою солі, 1 чайною ложкою перцю, орегано та оливковою олією. Приправте свинячу корейку з усіх боків сіллю і перцем, що залишилися.
2. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши функцію AIR FRY, встановивши температуру на 160°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
3. Через 3 хвилини викладіть овочі на тарілку. Викладайте свинину жирною стороною вниз на овочі та знову вставте чашу в пристрій.
4. Виберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру 160°C і час на 50 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Через 20 хвилин вийміть чашу з приладу та переверніть свинину. Знову вставте чашу в прилад, щоб продовжити приготування.
6. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура свинини досягне 65° С. Вийміть чашу з пристрою і дайте свинині охолонути протягом 5-10 хвилин перед подачею.

# ТРІСКА З ЛИМОНОМ ТА ТРАВАМИ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 12 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 сирих філе тріски (по 170 г)  
1 1/2 чайної ложки морської солі  
75 г панірувальних сухарів  
панько  
2 столові ложки розтопленого  
вершкового масла  
5 г свіжої петрушки  
Цедра і сік 1 лимона

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Приправте кожне філе тріски з обох боків 1/2 чайної ложки солі.
2. У мисці змішайте панірувальні сухарі, масло, петрушку, лимонну цедру та сік лимона, а також решту солі. Ретельно перемішайте, щоб хлібні крихти були покриті лимоном і маслом.
3. Верх кожного філе тріски рясно посипте сумішшю з панірувальних сухарів.
4. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в основний пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши режим AIR FRY, встановивши температуру 170°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
5. Через 3 хвилини викладіть філе тріски догори панірувальними сухарями на тарілку, вставте її в основний пристрій.
6. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру на 170°C і час на 12 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
7. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура тріски досягне 65°C. Вийміть філе і подавайте до столу гарячим.

# ЯЛОВИЧИНА ЗАПЕЧЕНА З БРОККОЛІ

**ПІДГОТОВКА:** 5 ХВИЛИН | **МАРИНУВАННЯ:** 30 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:**  
20 ХВИЛИН | **КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 4 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** ROAST

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 столова ложка часникового  
порошку  
60 мл соєвого соусу  
1 чайна ложка подрібненого чилі  
(за бажанням)  
500 г сирого філе, нарізаного  
тонкими скибочками  
375 мл соусу теріякі або маринаду  
1 головка брокколі, поріzana на  
суцвіття по 2,5 см  
1 столова ложка рослинного  
масла  
1 чайна ложка морської солі  
1 чайна ложка чорного меленого  
перцю

Відварений рис, для подачі.

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У великому поліетиленовому пакеті або мисці змішайте разом часниковий порошок, соєвий соус, подрібнений перець чилі, стейк і половину маринаду. Дайте стейкам промаринуватися в холодильнику від 30 хвилин до 24 годин. Після маринування процідіть яловичину та видаліть надлишки маринаду.
2. У великій мисці змішайте брокколі з рослинною олією, сіллю та перцем. Вийміть з чаші тарілку для фритюру. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши режим ROAST, встановивши температуру 190°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
3. Через 5 хвилин додайте в чашу брокколі, вставте чашу в пристрій, оберіть режим ROAST, встановіть температуру 190°C і час на 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
4. Через 10 хвилин вийміть чашу з приладу. Відсуньте брокколі в одну сторону і викладіть яловичину на протилежну. Знову вставте чашу в пристрій, щоб продовжити приготування.
5. Готуйте яловичину та брокколі ще 10 хвилин, перемішайте через 5 хвилин. Після завершення приготування негайно подавайте до столу з пропареним рисом та соусом теріякі.
6. Готуйте яловичину та брокколі ще 10 хвилин, перемішайте через 5 хвилин.
7. Після завершення приготування негайно подавайте до столу з пропареним рисом та соусом теріякі.

ПОРАДА: Якщо ви не хочете їсти тріску відразу, ви можете охолодити її до кімнатної температури а потім розігріти до 75°

# ФАРШИРОВАНІ ГРИБИ ПОРТОБЕЛЛО З КОВБАСКАМИ

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

## ІНГРЕДІЄНТИ

4 середні гриби портобелло, промиті, обсушені  
250 г сирової свинячої ковбаси  
25 г тертого сиру Пармезан  
2 столові ложки кедрових горіхів  
2 столові ложки курячого бульйону  
5 г свіжої петрушки, нарізаної  
Цедра 1 лимона  
1 чайна ложка морської солі  
1/2 чайної ложки меленого насіння фенхелю  
25 г сушеного часнику та петрушки, приправлених сухарями

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Обережно відєднайте від грибів ніжки і відкладіть їх. Маленькою ложкою вийміть перетинки всередині шляпки гриба та викиньте їх.
2. Дрібно наріжте ніжки грибів і покладіть їх у велику миску. Додайте до них решту інгредієнтів, крім шляпок грибів, і перемішайте, до поєднання.
3. Нафаршируйте шляпки грибів сумішшю.
4. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в пристрій. Розігрійте пристрій, вибравши режим AIR FRY, встановивши температуру 170°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
5. Через 5 хвилин викладіть гриби на тарілку та знову вставте чашу в пристрій. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 170°C і час на 15 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Приготування буде закінчено, коли внутрішня температура грибів досягне 70°C.
6. Після завершення приготування дайте грибам охолонути протягом 5 хвилин перед подачею.

**ПОРАДА:** через різний розмір грибів, можливо вам доведеться готувати гриби кількома порціями

# КУРЯЧІ ГРУДКИ З СОУСОМ ЧІМІЧУРРІ

**ПІДГОТОВКА:** 15 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 35-40 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** AIR FRY

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 столова ложка морської солі  
1 столова ложка меленої паприки  
1 столова ложка порошку чилі  
1 столова ложка меленого фенхелю  
1 чайна ложка свіжого меленого чорного перцю  
1 чайна ложка цибулевого порошку  
1 чайна ложка часникового порошку  
1 чайна ложка меленого кмину  
2 курячі грудки без кісток і шкіри (375-625 г кожна)

## СОУС ЧІМІЧУРРІ

60 мл оливкової олії  
1/2 пучка свіжого листя коріандру  
1/2 пучка свіжого листя петрушки  
1 цибуля-шалот, очищена, нарізана четвертинками  
4 зубчики часнику, очищені  
Цедра і сік 1 лимона  
1 чайна ложка морської солі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. У маленькій мисці змішайте всі сушені спеції.
2. Обсушіть курячі грудки та рясно приправте їх сумішшю спецій з усіх боків.
3. Вставте тарілку для фритюру в чашу а чашу в пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши режим AIR FRY, встановивши температуру 150°C і час на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
4. Через 3 хвилини викладіть курячі грудки в чашу і вставте її в прилад. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 150°C і часна 35 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Поки курка готується, з'єднайте інгредієнти для соуса чімічуррі в кухонному комбайні та подрібніть їх.
6. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура курячих грудок досягне 75°C. Вийміть чашу з приладу і дайте курці охолонути протягом 5 хвилин, а потім подавайте з великою кількістю соуса чімічуррі.

## КУРЧА З ЛИМОНОМ, ТРАВАМИ ТА ОВОЧАМИ

**ПІДГОТОВКА:** 20 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 35 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** ROAST

### ІНГРЕДІЄНТИ

2 картоплини, очищені, нарізані кубиками  
1 велика морква, очищена, нарізана кубиками  
1 цибулина, очищена, тонко нарізана  
3 столові ложки оливкової олії  
2 чайні ложки лимонної цедри  
2 чайні ложки свіжого чебрецю  
3/4 чайної ложки морської солі  
1 чайна ложка чорного меленого перцю  
3 столові ложки лимонного соку  
1 чайна ложка подрібненого свіжого розмарину  
2 курячих грудки без кісток та шкіри (по 225 г кожна)

### ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте картоплю, моркву, цибулю, 1 столову ложку олії, 1 чайну ложку цедри лимона, 1 чайну ложку чебрецю, 1/4 чайної ложки солі та 1/2 чайної ложки перцю. Перемішайте, щоб до повного поєднання інгредієнтів.
2. Покладіть решту інгредієнтів, крім курки, у неглибоку миску та перемішайте. Додати до ємності курячі грудки і перемішати їх до поєднання.
3. Вставте тарілку для ритюру в чашу а чашу в пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши режим ROAST, встановивши температуру 170°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
4. Через 5 хвилин викладіть овочеву суміш на тарілку одним шаром. Поверх овочів викладіть курячі грудки. Знову вставте чашу в пристрій.
5. Виберіть режим ROAST, встановіть температуру 170°C і час на 35 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
6. Через 20 хвилин вийміть чашу з пристрою. Вийміть курку та перемішайте овочі. Викладіть курку на овочі знову, перевернувши її для рівномірного запікання. Знову вставте чашу в пристрій, щоб продовжити приготування.
7. Страва буде готовою, коли внутрішня температура курки досягне 75°C. По завершенні приготування подавайте курку з печеними овочами до столу гарячими.

## ЛОСОСЬ З ДІЖОНСЬКОЮ ГІРЧИЦЕЮ

**ПІДГОТОВКА:** 20 ХВИЛИН | **ПРИГОТУВАННЯ:** 35 ХВИЛИН |  
**КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:** 2 ПОРЦІЇ | **ПРОГРАМА:** ROAST

### ІНГРЕДІЄНТИ

50 г панірувальних сухарів  
2 столові ложки свіжої петрушки  
1 столова ложка оливкової олії  
1/4 чайної ложки морської солі  
1/4 чайної ложки меленого чорного перцю  
2 столові ложки діжонської гірчиці  
4 сирих філе лосося без шкіри (по 170 г кожне)  
Скибочки лимона, для подачі

### ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть тарілку для фритюру олією. Вставте змащену олією тарілку в чашу, а чашу – у пристрій. Попередньо розігрійте пристрій, вибравши режим ROAST, встановивши температуру 170°C і час на 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати попередній розігрів.
2. У мисці змішайте панірувальні сухарі, петрушку, оливкову олію, сіль і перець до однорідності. Відкладіть в сторону.
3. Змістіть кожне філе лосося 1/2 столової ложки діжонської гірчиці з усіх боків. Приправте філе сіллю та перцем, потім рівномірно покрийте кожне філе сумішшю з панірувальних сухарів.
4. Після попереднього розігрівання викладіть філе, панірувальними сухарями доверху на тарілку для фритюру, оберіть режим ROAST, встановіть температуру 170°C і час на 20 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Страва буде готовою до вживання, коли внутрішня температура досягне 65°C а панірувальні сухарі підрум'яняться. Подавайте філе до столу, попередньо приправленим лимонним соком.







# NINJA®

Щоб отримати відповіді на запитання або  
зареєструвати свій продукт, відвідайте нас на сайті  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

AF100UK\_Series\_IG\_QSG\_190103\_Mv1

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC.