

Будь ласка, прочитайте дану інструкцію Ninja® перед використанням вашого пристрою.



**NINJA®**  
**Foodi**  
**11-in-1 SmartLid™**  
**Multi-Cooker**



# Ваш посібник із приготування страв зі SmartLid™.

Ласкаво просимо до книги рецептів мультиварки Ninja® Foodi® SmartLid™. Вам залишилось всього декілька кроків до прекрасних рецептів та корисних порад, які допоможуть вам готувати неперевершені страви такі як хліб у режимі Combi-Steam AIR FRY, курчат за допомогою технології TenderCrisp® та насолоди від приготування інших смачних страв.

## Зміст

SmartLid Slider™	2
Функції	4
Режим Combi-Steam	6
Страви для всієї родини	9
Рецепти	12
Таблиці приготування	34

## Recipe Key

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



Vegetarian



# SmartLid Slider™

3 режими під однією кришкою

Pressure cooker. Combi-steamer. Air fryer.



Просто перемістіть повзунок, щоб легко переключатись між 14 функціями приготування. Середовище приготування їжі буде самостійно змінюватися під час переходу від одного режиму приготування до іншого.

## Відкривання та закривання кришки

Щоб відкривати та закривати кришку, використовуйте підйомник над повзунком SmartLid Slider™.



### Pressure

З міркувань безпеки неможливо відкрити кришку, коли SmartSlider знаходиться в лівому положенні.

### Combi-Steam Mode

Утворення пари буде відбуватись, коли SmartSlider перебуває в середньому положенні. Після того, як індикатор прогресу вкаже на закінчення процесу, зачекайте 5 хвилин, та відкривайте кришку, щоб перевірити інгредієнти на готовність.

### Air Fry / Hob

Ви можете перевіряти страву на готовність та відкривати кришку будь-коли, переконавшись в тому, що SmartSlider знаходиться в правильному положенні.

## Готуйте ваші улюблені страви за допомогою Ninja® Foodi

### Pressure (Готування під тиском)



Готуйте страви швидко, зберігаючи їх м'якість.

### Sear/Sauté (Обсмаження/пасерування)



Ткшкуйте м'ясо, пасеруйте овочі та варіть соуси.

### Steam (Готування з паром)



Готування з паром насичує вологою інгредієнти, зберігає смак та текстуру ваших страв.

### Slow Cook (Повільне приготування)



Готуйте страви повільно та без поспіху.

### Yogurt (Йогурт)



Готуйте домашній йогурт.

Усі ці програми працюють шляхом нагрівання дна каструлі

## Функції мультиварки

### Air Fry (Повітряне обсмаження)



Надайте стравам повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

### Bake (Випікання)



Створюйте вишукану випічку та десерти. Використовуйте пристрій як духовку для випічки тощо.

### Grill (Гриль)



Готуйте страви на сильному вогні, засмажуйте їх на власний смак.

### Dehydrate (Дегідратація)



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

Усі ці програми використовують верхній нагрівальний елемент, як правило, у поєднанні з вентилятором для рівномірного розподілу тепла.



Абсолютно новий спосіб  
приготування з режимом

# Combi-Steam MODE

**STEAM** + **CRISP**

одночасно, одним натисканням  
кнопки для швидших,  
соковитіших та хрустких страв.

Найкраще підходить для приготування повноцінних страв.  
Використовуйте даний режим, щоб покращити свою випічку.



## Steam Air Fry (Обсмаження на пару)

Підсмажуйте свіжі або заморожені продукти за допомогою насиченого парю повітря, та отримуйте соковиті страви всередині та хрумкі зовні.



## Steam Bake (Випікання на пару)

Випікайте пишні пиріжки та інші смаколики.

## Найсоковитіший спосіб повітряного обсмаження страв.

### Steam Air Fry (Обсмаження на пару)

Заморожена або свіжа куряча грудка та філе лосося, а також свіжі коренеплоди, такі як картопля та морква.



### Вибирати вам:



**Порада:** для заморожених продуктів, таких як курячі нагетси або картопля фрі, використовуйте функцію Air Fry. Для більш детальної інформації дивіться таблиці готування за допомогою даного режиму.

## Приготування повноцінних страв за допомогою режиму COMBI-STEAM

Легкі страви з двох різних компонентів одночасно

ВУГЛЕВОДИ + БІЛКИ



**Примітка:** Використовуйте нижню або верхню частину решітки, коли готуєте дві страви, що містять вуглеводи або зерно та білок одночасно.



# Використовуйте свіжі білкові інгредієнти для створення повноцінної їжі

**1.** Приготуйте білковий інгредієнт. Змішайте в мисці білковий інгредієнт та маринад. Відкладіть в сторону

**2.** Почніть з нижнього шару. У чаші змішайте макарони з соусом або крупу з овочами. Перемішуйте до однорідності.



**Примітка.** Будь ласка, використовуйте таблиці як орієнтир та за потреби коректуйте час приготування страв, якщо кількість їжі, яку ви завантажуюєте, змінюється.

**3.** Зберіть решітку. Помістіть решітку в чашу, переконавшись, що решітка знаходиться у вищому положенні. Акуратно викладіть білок на решітку. Виберіть STEAM AIR FRY і відрегулюйте час і температуру залежно від білка.



Білкові інгредієнти	Маринад
4 курячі котлети по 125-175 г товщиною 1,5 см	Лимонно-розмариновий маринад
Сир тофу 400 г, без рідини нарізаний шматочками 4 x 1,5 см	
4 котлети зі свинини по 125-175 г товщиною 1,25-2 см	Каджунська суміш спецій
2 Стейки, 450 г товщиною 1,25-2 см	Суміш спецій
Гриби Портобелло 6 (діаметр 7,5 см) або 3 (діаметр 10 см)	
Шашлик з креветок (6 великих креветок)	Маринад моджо

Макарони 350-500 гр.	Соус
Рігатоні	
Каватаппі	Томатний соус 2 банки по 500 г томатного соусу, 625 мл бульйону
Ракушки	
Пенне	Соус Альфредо 120 мл білого вина, 480 мл курячого бульйону, 480 мл незбираного молока, 1x 500 г банка соусу Альфредо
Лінгвіні	
Великі мушлі	

або

крупі 240 гр. в сирому вигляді	Овочі 100 гр.
Рис і квасоля. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці.	Заморожена овочева суміш
Рис. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці.	Цибуля кубиками
Плов. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці.	Перець болгарський, 125 г нарізаний кубиками
Кіноа. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці.	Гриби нарізані шматочками

Білкові інгредієнти	Температура запікання та час
Паніровані курячі котлети	200°C 5-9 хв Готування з паром до 20 хв
Екстратвердий сир тофу	200°C 3-6 хв Готування з паром до 20 хв
Свинячі котлети	200°C 5-9 хв Готування з паром до 20 хв
Стейки з філе	200°C 5-9 хв Готування з паром до 20 хв
Гриби Портобелло	200°C 3-6 хв Готування з паром до 20 хв
Шашлик з креветок	200°C 3-6 хв Готування з паром до 20 хв

Хочете приготувати менше пасты? Поділіть кількість соусу, та кількість пасты навпіл. Томатний соус: баночка, 700 г соусу маринара, 480 мл бульйону. Соус Альфредо: 65 мл білого вина, 240 мл курячого бульйону, 240 мл незбираного молока, баночка (450 г) соусу Альфредо, 100 г тертого сиру Пармезан (перемішайте, до загустіння). Додавайте соус після завершення приготування пасты.

\*Для більш товстих шматків м'яса зменшіть температуру до 190°C і додайте 2-3 хвилини для приготування. Зауважте, що, роблячи це, є ризик пересмажити інші компоненти страви, тому ми рекомендуємо підтримувати товщину м'яса в межах наведених вказівок.

# ХРУСТКІ КАРТОПЛЯНІ КЛИНКИ З РОЗМАРИНОМ ТА ПАРМЕЗАНОМ



ПІДГОТОВКА: 2 ХВИЛИНИ | ЗАМОЧУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 26 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ГОТУВАННЯ НА ПАРУ: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 16 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

750 г картоплі зі шкіркою, нарізаною скибочками товщиною 2,5 см, вода для замочування  
1-2 столові ложки олії  
125 мл води  
2 чайні ложки манки, за бажанням  
1 чайна ложка морської солі

30 г тертого сиру пармезан або його вегетаріанський еквівалент  
2 чайні ложки розмарину, дрібно нарізаного  
2 зубчики часнику, подрібнити  
Для подачі сметана та нарізана цибуля

## ПРИГОТУВАННЯ



1. Помістіть картоплю у велику миску, залийте водою і залиште на 30 хвилин, щоб видалити надлишки крохмалю. Після цього промийте та обсушіть картоплю.



2. У чистій мисці змішайте картоплю, олію, манну крупу та сіль. Додайте 125 мл води на дно каструлі. Перекладіть шматочки картоплі в кошик Cook & Crisp™ та помістіть у прилад.



3. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення COMBI-STEAM.



4. Виберіть режим STE AIRFRY, встановіть температуру на 230 °C і час на 16 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї приблизно 10 хвилин буде відображатися PRE, поки пристрій готуватиме пару, а потім таймер почне зворотній відлік).



5. Змішайте пармезан розмарин та часник. Коли на таймері відобразиться час 9 хвилин, відкрийте кришку, посипте сумішшю з пармезану шматочки картоплі до їх повного покриття та закрийте кришку, щоб продовжити приготування. Через 4 хвилини відкрийте кришку, перемішайте інгредієнти, та закрийте кришку, щоб закінчити приготування.



6. Після завершення приготування обережно вийміть кошик Cook & Crisp™ і перекладіть шматочки на тарілку для подачі. Зверху полийте сметаною та присипте цибулею.



**Примітка:** Не забудьте додати воду або бульйон в чашу, щоб створити пару для приготування страви.

**ПРИМІТКА.** Якщо ви віддаєте перевагу хрустким шматочкам, виберіть режим AIR FRY та встановіть температуру 230 °C, а час – 5-10 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Ви можете під час приготування перевіряти стан готовності страви. Пристрій автоматично зупиняється, коли кришку буде відкрито.

# ЗАПІКАНКА З ЯЛОВИЧИНИ

ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 6 ГОДИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | SEAR/SAUTÉ: 10-15 ХВИЛИН | SLOW COOK: 6 ГОДИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

800 г тушкованої яловичини, нарізаної кубиками 3 см  
2 столові ложки звичайного борошна  
Сіль і перець  
3 столові ложки оливкової олії  
1 цибулина, порізати  
2 великі моркви, нарізані кружечками  
2 палички селери, нарізані скибочками  
1 цибуля-порей, нарізана шматочками  
1 зубчик часнику, подрібнений шматочками  
300 мл червоного вина  
1 столова ложка томатного пюре  
1 столова ложка цільнозернової гірчиці  
500 мл яловичого бульйону  
1 пучок запашних трав



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть яловичину, борошно та приправи в поліетиленовий пакет, закрийте та перемішайте, доки все м'ясо не покрийється борошном. Перемістіть повзунок на кришці вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ та встановіть значення 4. Виберіть START/STOP, щоб попередньо нагріти пристрій протягом кількох хвилин. Додайте 2 столові ложки олії в чашу.
2. Струсіть зайве борошно з яловичини та додайте половину яловичини в чашу, обсмажте м'ясо з усіх боків. Вийміть яловичину шумівкою та повторіть процес з рештою яловичини. Це може зайняти кілька хвилин.
3. Додайте в чашу олію, що залишилася, цибулю, моркву, селеру, цибулю-порей та часник. Готуйте декілька хвилин, потім деглазуйте чашу невеликою кількістю вина, видаляючи залишки яловичини. Додайте томатне пюре, гірчицю, решту вина, бульйон та пряні трави. Викладіть в чашу яловичину та сік та переконайтеся, що яловичина покрита рідиною. Накрийте фольгою. Виберіть START/STOP, щоб вимкнути режим SEAR/SAUTÉ. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення AIR FRY/NOV. Поверніть клапан випуску тиску в положення VENT.
4. Виберіть функцію SLOW COOK, встановіть HI температуру та час 6 годин. Виберіть START/STOP, щоб почати. Через 5 годин перевірте, чи яловичина готова та м'яка.
5. Після завершення приготування обережно вийміть чашу та подавайте печеню гарячою.

# ЛАЗАНЬЯ В ЧАШІ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ГОТУВАННЯ НА ПАРУ: 8 ХВИЛИН | СКИДАННЯ ТИСКУ: QUICK | AIR FRY: 5 ХВ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 столові ложки оливкової олії  
500 г яловичого фаршу  
1 середня цибулина, нарізана кубиками  
2 палички селери, нарізані кубиками (за бажанням)  
1 морква, нарізана кубиками по 1 см  
2 зубчики часнику, подрібнити  
4 столові ложки томатного пюре  
2 400 г банки нарізаних помідорів  
1 чайна ложка суміші сухих трав або італійських трав  
1 лавровий лист  
250 мл червоного вина  
350 мл яловичого бульйону  
Сіль і свіжозмелений чорний перець за смаком  
250 г свіжих листів для лазаньї  
250 г сиру Рікотта  
1 яйце  
100 г тертої моцарели  
50 г тертого сиру Пармезан

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть значення 5. Натисніть START/STOP щоб почати. Додайте олію в чашу та попередньо прогрійте її 4 хвилини.
2. Додайте до чаші яловичий фарш та обсмажте його протягом кількох хвилин до підрум'янення.
3. Перемішайте інгредієнти декілька разів, перш ніж додати цибулю, селеру, моркву та часник. Зменшіть вогонь до позначки 3 та смажте 5 хвилин.
4. Додайте в чашу томатне пюре, помідори, зелень, вино, бульйон і приправте за смаком. Вимкніть пристрій.
5. Викладіть листи для лазаньї, змазавши їх соусом.
6. Закрийте кришку та перемістіть повзунок вліво. Виберіть функцію PRESSURE та встановіть значення HIGH. Встановіть час на 15 хвилин. Переконайтеся, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL. За допомогою диска виберіть PRESSURE RELEASE (Скидання тиску) і виберіть опцію QUICK RELEASE . Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (пристрій буде створювати тиск приблизно за 8 хвилин до початку приготування).
7. Обережно відкрийте кришку, коли пристрій закінчить скидати тиск.
8. Змішайте рикотту з яйцем та розподіліть її по лазаньї. Присипте інгредієнти сиром, закрийте кришку та перемістіть повзунок у правильне положення. Виберіть AIR FRY , встановіть температуру 200°C та час до 5 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
9. Після завершення приготування вийміть чашу з приладу та подавайте страву гарячою, доповнюючи її свіжими овочами.



# СМАЖЕНА КУРКА З ЛИМОННИМИ ТРАВАМИ, ЧАСНИКОМ ТА ФЕНХЕЛЕМ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЙ | ПРИБЛ. ГОТУВАННЯ НА ПАРУ: 9 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 лимон  
3 гілочки свіжого чебрецю  
3 гілочки розмарину  
1,6 кг курки  
25 г вершкового масла, розм'якшити  
2 зубчики часнику, подрібнити  
750 г молоді картоплі  
1 цибулина кропу  
3 зубчики часнику, нарізані  
350 мл курячого або овочевого бульйону  
Сіль і свіжозмелений чорний перець за смаком

**ПОРАДА.** Якщо ви віддаєте перевагу, більш засмаженій картоплі обсмажте в режимі Air Fry протягом кількох хвилин



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Натріть цедру та вичавіть сік з лимона. Помістіть лимонну шкірку з гілочкою розмарину та чебрецю в курячу порожнину. Зв'яжіть курячі ніжки кулінарним шпагатом.
2. Зніміть листя з гілочок трави та змішайте половину їх кількості з маслом і часником. Змастіть курячу шкіру маслом.
3. Розріжте картоплю вздовж на четвертинки, в формі клинків. Наріжте фенхель. Викладіть в чашу до картоплі, половину зелені і часник що залишилися. Залейте все бульйоном та приправте за смаком
4. Поставте решітку верхнього ярусу над овочами, а поверх овочів викладіть курку. Посипте цедрою лимона, 2 столовими ложками лимонного соку та приправте її за смаком. Вставте термошуп у центр найтовстішої частини курки (див. інструкції щодо розміщення термошупа).
5. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM. Виберіть режим STEAM ROAST, виберіть PRESET та виберіть налаштування CHICKEN. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (пристрій попередньо розігрівається приблизно 11 хвилин перед початком приготування).
6. Після завершення приготування вийміть курку з чаші, накрийте її фольгою і дайте їй відпочити 10-15 хвилин. Вийміть решітку з приладу.
7. Перемішайте картоплю, перемістіть повзунок у положення AIR FRY/NOV, виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть значення Hi-5. Дайте бульйону проваритись протягом 5-10 хвилин, поки маса не стане густою.
8. Подавайте курку з зеленими овочами та картоплею

# ПИРІГ З КУРКОЮ ТА ЦИБУЛЕЮ-ПОРЕЙ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 33-38 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ | ПРИБЛ. ЧАС НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 6 ХВИЛИН | СКИДАННЯ ТИСКУ: QUICK | AIR FRY: 10-15 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

25 г несолоного вершкового масла  
1 середня цибулина, нарізана кубиками  
400 г цибулі-порею, нарізаної шматочками  
2 скибочки бекону, нарізані соломкою  
2 зубчики часнику, подрібнити  
1 столова ложка джонської гірчиці  
800 г курячих грудок без кісток, нарізаних кубиками 2,5 см  
100 г грибів, нарізаних  
400 мл курячого бульйону  
250 мл сухого сидру  
Гілочка свіжого чебрецю, дрібно нарізана  
1 лавровий лист  
½ чайної ложки солі  
½ чайної ложки чорного перцю  
100 г замороженого горошку  
125 мл крем -сиру  
75 г звичайного борошна  
200 г листового тіста, розкатаного на 2 см більше ніж розмір чаші.  
Молоко

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть значення 4. Натисніть START/STOP щоб почати приготування. Дайте приладу попередньо нагрітись протягом 2 хвилин, потім додайте в чашу масло.
2. Коли масло розтане, додайте до нього цибулю, цибулю-порею, бекон, часник та пасеруйте до м'якості приблизно 5 хвилин. Перемішайте кілька разів.
3. Додайте в чашу гірчицю, курку, гриби, бульйон, сидр, чебрець, лавровий лист та приправте за смаком.

4. Закрийте кришку та перемістіть повзунок ліво. Виберіть PRESSURE і встановіть значення HIGH. Встановіть час на 6 хвилин. Переконайтеся, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL. За допомогою диска виберіть PRESSURE RELEASE (Скидання тиску) і виберіть QUICK RELEASE. Потім натисніть START STOP, щоб розпочати приготування (пристрій створюватиме тиск приблизно за 6 хвилин до початку приготування).
5. Обережно зніміть кришку, коли пристрій закінчить скидати тиск. Видаліть гілочки чебрецю та лавровий лист.
6. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть значення 3. Виберіть START/STOP, щоб почати. Додайте в чашу решту інгредієнтів, крім тіста та молока. Помішайте, поки соус не загусне і не закипить, це займе приблизно 5 хвилин.
7. Рівномірно викладіть тісто на суміш начинки, підігнувши краї тіста, за необхідності. Зробіть невеликий надріз у центрі скоринки пирога, щоб пара могла виходити під час випікання. Верх змастіть молоком.
8. Виберіть режим AIR FRY і встановіть температуру 180°C, час на 10-15 хвилин та натисніть START/STOP, щоб почати приготування.
9. Після завершення приготування вийміть каструлю з приладу та подавайте пиріг зі свіжими овочами.

# КУРЯЧИЙ САТАЙ З РИСОМ ТА ОВОЧАМИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 16 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM BUILD: 8-9 ХВИЛИН  
ХВИЛИН | АКСЕСУАР: РЕШІТКА

## ІНГРЕДІЄНТИ

### НИЖНИЙ ШАР РЕШІТКИ

250 г рису жасмин, промитого  
75 г моркви, нарізаної брусочками товщиною ½ см  
50 г червоного перцю, нарізаного паличками товщиною ½ см  
50 г кукурудзи, розрізаної навпіл уздовж  
375 мл води  
Сіль і перець за смаком  
2 ріпчастої цибулі, дрібно нарізані

### ВЕРХНІЙ РІВЕНЬ РЕШІТКИ

600-650 г курячих стегон без шкіри і кісток, нарізати шматочками 5x2 см  
2 чайні ложки олії  
½ чайної ложки порошку каррі  
1 столова ложка імбирю  
1 столова ложка часнику  
4 чайні ложки легкого соєвого соусу  
Арахісовий соус для подачі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте в місці шматочки курки, олію, порошок каррі, половину імбиру, часник та соєвий соус. Злегка приправте за смаком та добре перемішати і нанізати по два шматочки курки на кожну шпажку.
2. Додайте в чашу рис, імбир та часник, що залишився, моркву, червоний перець, кукурудзу, воду та приправте за смаком.
3. Поставте решітку в чашу над рисом та овочами, переконавшись, що решітка знаходиться у вищому положенні. Акуратно помістіть курячі шампури на решітку.
4. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть STEAM AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час 8 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на екрані приблизно 8 хвилин буде відображатись значення STEAM перед тим як прилад перейде в режим STEAM AIR FRY).
5. Після завершення приготування вийміть шампури та решітку з чаші. Влийте решту соєвого соусу та ріпчасту цибулю до рису та овочів.
6. Подавайте курячий сатай з рисом, овочами та арахісовим соусом.

# КУРКА ТАНДУРІ З ОВОЧАМИ КАРРІ В СОУСІ ТІККА МАСАЛА

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 21-23 ХВИЛИНИ ПЛЮС 30 ХВИЛИН МАРИНУВАННЯ |  
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM BUILD: 8 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

### НИЖНИЙ ШАР РЕШІТКИ

1 чайна ложка часнику  
1 чайна ложка імбиру  
100 г пасти тікка масала  
250 мл томатної пасати  
60 мл подвійних вершків  
100 мл води  
400 г банки нуту  
300 г суцвіть цвітної капусти  
2 середні моркви, очистити і нарізати на скибочки по діагоналі 3/4 см

### ВЕРХНІЙ РІВЕНЬ РЕШІТКИ

4 шт курячих стегенець, по 200-225 г з кісткою та шкірою, кожне з яких надрізано 3 рази зверху  
2 столові ложки олії  
3 столові ложки пасти тандурі  
4 столові ложки звичайного знежиреного йогурту  
Сіль і перець за смаком  
2 столові ложки подрібненого коріандру (листя та стебла), плюс додаткові листки для подачі  
Рис басматі або хліб наан для подачі

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте в ємності курячі стегенця, 1 столову ложку олії, пасту тандурі, 2 столові ложки йогурту та приправи. Добре перемішайте і залишіть маринуватися на 30 хвилин.
2. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ, встановіть значення Ні 5 та натисніть START/STOP, щоб почати. Додайте в каструлю олію, що залишилася, і попередньо прогрійте пристрій протягом 3-4 хвилини.
3. Додайте решту часнику та імбирю в чашу. Тушкуюте їх протягом 1-2 хвилини, часто помішуючи. Додайте в чашу пасту тікка масала та обсмажуйте протягом 30 секунд. Настійніть START/STOP, щоб вимкнути режим SEAR/SAUTÉ.
4. Додайте в чашу томатну пасту, вершки, воду, нут, цвітну капусту та моркву. Приправте за смаком.
5. Поставте решітку в чашу над овочами, переконавшись, що решітка знаходиться у верхньому положенні. Обережно покладіть курячі стегна шкірою вгору на решітку.
6. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть режим STEAM AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час 15 хвилин. Натисніть СТАРТ/СТОП, щоб розпочати приготування (На дисплеї протягом 8 хвилин буде відображатись значення STEAM перед тим як увімкнеться режим STEAM AIR FRY). Перевірте готовність курки через 13 хвилин.
7. Після завершення приготування вийміть курку та решітку з чаші та додайте залишки йогурту та подрібнений коріандр в овочеве каррі.
8. Подавайте курку з овочевим каррі, прикрасивши коріандром з рисом басматі або хлібом наан

# МАРОККАНСЬКІ СТЕЙКИ З ЯГНЯ, БРОККОЛІ TENDERSTEM® ТА КУС-КУС

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 12 ХВИЛИН | STEAM BUILD: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

## ІНГРЕДІЄНТИ

### РІВЕНЬ 1

150 г кус-кусу

350 мл овочевого або курячого бульйону

10 г свіжого листя і стебел коріандру,

подрібнених

1 червоний перець, очищений від насіння та

нарізаний кубиками розміром 1 см

### РІВЕНЬ 2

200 г брокколі Tenderstem®

### РІВЕНЬ 3

4 стейка з баранини (по 150 г)

## МАРИНАД

1 столова ложка олії

2 чайні ложки суміші спецій Рас-ель-ханут

Сіль і чорний мелений перець за смаком

## ПРИГОТУВАННЯ

**1.** Зробіть маринад для стейків з баранини: у неглибокій тарілці змішайте разом всі інгредієнти маринаду. Додайте в ємність стейки та маринуйте їх не менше 30 хвилин.

**2.** Промийте кус-кус та злийте воду. Покладіть усі інгредієнти Рівня 1 на дно каструлі та перемішайте, поки вони не з'єднаються.

**3.** Помістіть нижній шар решітки на дно чаші. Накрийте решітку фольгою, викладіть на нього брокколі та опустіть верхній шар решітки, виклавши на нього стейки баранини .

**4.** Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть STEAM MEALS, встановіть температуру 180°C і час 12 хвилин та натисніть START/STOP. Через 10 хвилин відкрийте кришку та перевірте, чи страва готова.

**5.** Після завершення приготування обережно вийміть решітку з бараниною та овочами з приладу.

**6.** Перемішайте кус-кус, та подавайте його з бараниною та брокколі.



# ТАЖИН З ЯГНЯТИНИ З КУСКУСОМ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 69 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | SEAR/SAUTÉ: 10-15 ХВИЛИН НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 10 ХВИЛИН | ЧАС ГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ: 35 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 столові ложки оливкової олії

1 велика цибулина, очищена і

дрібно нарізана

600-800 г баранячої лопатки

кісток, нарізаної кубиками 2,5 см

2 зубчики часнику

1 чайна ложка меленого коріандру

1 чайна ложка меленого імбиру

1 чайна ложка меленого кмину

1 паличка кориці

350 мл баранячого бульйону

400 г банок нарізаних помідорів

1 пучок свіжого коріандру

200 г фініків без кісточки

100 г кураги

2 столові ложки подрібненого

мигдалю

Сіль і свіжомелений чорний перець

300 г кускусу

400 мл гарячого овочевого

бульйону або окропу

15 г подрібненого коріандру

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ та встановіть температуру 4. Виберіть START/STOP, додайте олію та попередньо розігрійте прилад протягом 2 хвилин.

2. Покладіть нарізану цибулю в чашу та смажте її протягом 5 хвилин, поки цибуля не стане м'якою і прозорою. Додайте в чашу

та смажте одну хвилину. Вийміть цибулю та часник з чаші, перш ніж додати половину нарізаної кубиками баранини. Встановіть температуру Ні-5 і готуйте 5-7 хвилин, поки м'ясо не підрум'яниться з усіх боків, вийміть і повторіть з рештою ягняти. Додайте цибулю та баранину назад у каструлю, приправте зі спеціями та приправами за смаком.

3. Деглазуйте каструлю бульйоном, видаліть всі залишки баранини. Встановіть температуру 3. Додайте помідори та бульйон, що залишився.

4. Оберіть START/STOP, щоб вимкнути SEAR/SAUTÉ. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у ліве положення, переконавшись, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL. Виберіть PRESSURE і встановіть значення Ні. Встановіть час на 35 хвилин. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати PRESSURE RELEASE і вибрати QUICK RELEASE. Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (прилад створюватиме тиск приблизно за 10 хвилин до початку приготування).

5. Після завершення приготування перемістіть повзунок праворуч. Обережно відкриваємо кришку і вмішуємо половину нарізаного коріандру, фініків і абрикосів в чашу. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у ліве положення, переконавшись, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL. Виберіть PRESSURE і встановіть значення Ні, встановіть час на 4 хвилини та виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати PRESSURE RELEASE та вибрати значення QUICK RELEASE. Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати готування (пристрій створюватиме тиск приблизно за 5 хвилин до початку приготування).

6. Приготуйте кус-кус, помістивши його в миску та додавши гарячий бульйон або воду. Перемішайте, накрийте миску чистим рушником і залиште на 5 хвилин. Перемішайте кускус виделкою, щоб розпушити його, додайте в ємність подрібнений коріандр та приправте за смаком.

7. Після завершення приготування пересуньте повзунок праворуч. Обережно відкрийте кришку, вийміть горщик і подавайте тажін гарячим з кус-кусом, присипаним мигдалем.

# ЗАПЕЧЕНА СВИННА КОРЕЙКА З ОВОЧАМИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 48-53 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM BUILD: 8 ХВИЛИН | АКЕСУАР: РЕШІТКА

## ІНГРЕДІЄНТИ

1,2 кг свинячої корейки без кісток, з шкіркою  
Сіль і перець за смаком  
3 столові ложки олії, розділити  
3-4 свіжих лаврових листки  
800 г печеної картоплі, розрізаної навпіл або чверті, якщо великі  
250 г пастернаку кожен розрізати на 3 великі шматки  
250 г моркви порізати на 3 великі шматки  
8 неочищених зубчиків часнику  
Кілька гілочок розмарину  
175 мл води

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Добре приправте свинину сіллю та перцем та змастіть її 1 столовою ложкою олії. Вістряем ножа зробіть кілька надрізів на шкірці і вставте в надрізи згорнутий лавровий лист.
2. Покладіть в чашу картоплю, пастернак, моркву, зубчики часнику та розмарин. Додайте олію, що залишилася, і приправте за смаком. Вийміть картоплю з чаші та відкладіть, а потім залийте водою овочі в чаші.
3. Поставте решітку в чашу над овочами, переконавшись, що решітка знаходиться в нижньому положенні. Обережно покладіть свинячу корейку на решітку й обкладіть її картоплею.
4. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть режим STEAM AIR FRY, встановіть температуру 180°C, час на 45 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї протягом 8 хвилин буде відображатись значення STEAM, після цього пристрій почне працювати в режимі STEAM AIR FRY).
5. Через 25 хвилин переверніть картоплю та продовжіть готувати. Перевірте, чи свинина готова через 40 хвилин, вона повинна показувати 70 °C на термометрі з миттєвим зчитуванням температури.
6. Після того як свинина приготується, вийміть її з чаші та залиште відпочивати т накривши фольгою, на 10 хвилин.
7. Подавайте смажену свинячу корейку, нарізану скибочками, разом з запеченими овочами та будь-яким соусом.

**ПОРАДА.** Щоб отримати хрусткі шкварки, залиште свинину без кришки в холодильнику на ніч і вийміть її за годину до приготування

# ЛОСОСЬ З МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА БРОККОЛІ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 17 ХВИЛИН ПЛЮС 10 ХВИЛИН МАРИНУВАННЯ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM BUILD: 9 ХВИЛИН | STEAM AIR FRY: 8 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

### НИЖНИЙ ШАР РЕШІТКИ

500 г молоді картоплі, нарізаної шматочками,половинками або четвєртинками  
300 г великих суцвіть бєроколї  
4 ріпчастої цибулі, розрізати навпіл  
175 мл води  
1/2 чайної ложки солі

### ВЕРХНІЙ РІВЕНЬ РЕШІТКИ

1 лайм, цедра і сік  
1 столова ложка кунжутної олії  
1 столова ложка соєвого соусу  
2 см кубика імбиру, натертого на тертці  
Щіпка пластівців чилї  
1 чайна ложка цукрової пудри  
4 філе лосося (по 130 г)  
20 г сухих панїрувальних сухарів  
Сіль і чорний мелений перець за смаком

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте у ємності цєдру лайма, сік лайма, олію, соєвий соус, імбир, чилї та цукор,добре перемішайте та додайте лосось,слідкуйте за тим, щоб маринад повністю покривав його. Залиште маринуватися на 10 хвилин. Вийміть лосось (залиште маринад) і посипте панїрувальними сухарями кожне філе. Щільно втисніть панїрувальні сухарї в рибу для покриття. Приправте за смаком.
2. Покладіть на дно чаші картоплю, бєроколї, ріпчасту цибулю, воду та сіль. Перемішайте.
3. Поставте решітку в чашу над картоплею, переконавшись, що решітка знаходиться у високому положенні. Обережно покладіть лосось на решітку.
4. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть режим STEAM AIR FRY, встановіть температуру 170°C, час на 8 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї протягом 9 хвилин буде відображатись значення STEAM, після цього пристрій почне працювати в режимі STEAM AIR FRY).
5. Після завершення приготування обережно вийміть решітку з лососем з приладу.
6. Відцідіть молоду картоплю та подавайте її з лососем та овочами.



# ТАЙСЬКА ЗЕЛЕНА ТРІСКА З ОВОЧАМИ КАРРІ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 18 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ Я: 4 ПОРЦІЇ | STEAM BUILD: 10 ХВИЛИН | STEAM AIR FRY: 8 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

### НИЖНИЙ ШАР РЕШІТКИ

2 столові ложки олії  
4 столові ложки тайської зеленої пасти каррі  
330 г солодкої картоплі, нарізаної шматочками по 2,5 см  
1 жовтий перець, нарізаний шматочками по 2,5 см  
125 г товстої зеленої квасолі, розрізаної навпіл  
400 мл банки кокосового молока  
1½ чайної ложки світло-коричневого цукру  
2 чайні ложки рибного соусу  
Сіль і перець за смаком  
Жменька листя тайського базиліка, плюс додаткове листя для гарніру  
1 червоний перець чилі, очищений від насіння і дрібно нарізаний  
Рис Жасмин і шматочки лайма для подачі

### ВЕРХНІЙ РІВЕНЬ РЕШІТКИ

4 заморожених філе тріски без шкіри по 140 г кожне

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть значення Ні 5 натисніть START/STOP, щоб почати. Додайте 1 столову ложку олії в каструлю і прогрійте її протягом 3-4 хвилини.
2. Додайте 3 столові ложки зеленої пасти каррі в чашу і обсмажуйте її 2 хвилини, постійно помішуючи. Натисніть START/STOP, щоб вимкнути SEAR/SAUTÉ.
3. Додайте в чашу молоду картоплю, перець, зелену квасолю, кокосове молоко, коричневий цукор і рибний соус. Приправте за смаком.
4. У невеликій ємності змішайте масло, що залишилося, і пасту каррі. Помістіть решітку в ашу над овочами, переконавшись, що решітка знаходиться у високому положенні. Акуратно покладіть філе тріски шкірою вниз на решітку та змастіть його сумішшю пасти каррі. Приправте за смаком.
5. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть режим STEAM AIR FRY, встановіть температуру 225°C, час на 8 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї протягом 10 хвилин буде відображатись значення STEAM, після цього пристрій почне працювати в режимі STEAM AIR FRY). Після завершення приготування вийміть тріску та решітку з чаші. До каррі додайте листя тайського базиліка та перець чилі.
6. Подавайте тріску з овочам каррі, прикрасивши додатковими листочками тайського базиліка, шматочками лайма та рисом.

# ТАРТ ТАТЕН З КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30-35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

## ІНГРЕДІЄНТИ

45 г розм'якшеного несоленого вершкового масла  
2 чайні ложки цукрової пудри  
5-6 маленьких цибулин, очищених і розрізаних навпіл горизонтально  
Сіль і перець за смаком  
Кілька гілочок чебрецю  
300 мл води  
320 г готового здобного листкового тіста, нарізаного діаметро 26 см

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Змажте дно чаші маслом та присипте цукровою пудрою. Викладіть половинки цибулі зрізом догори в чашу рівним шаром та пасеруйте їх, після цього приправте за смаком.
2. Перемістіть повзунок вправо. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть температуру на значення 4 натисніть START/STOP щоб почати процес приготування. Нагрівайте прилад, поки масло та цукор не розтануть і не стануть золотисто-коричневого коьору (приблизно 3 хвилини).
3. Зменшіть температуру до 3, додайте 150 мл води та гілочки чебрецю. Закрийте кришку та варіть інгредієнти, час від часу відкриваючи кришку, щоб перевірити, поки вода не випарується і знову не утвориться золота карамель. Натисніть START/STOP, щоб вимкнути SEAR/SAUTÉ.
4. Обережно переверніть половинки цибулі та додайте в чашу воду, що залишилася. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ, встановіть температуру на 3 натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Закрийте кришку та готуйте страву, доки на цибулі не утвориться карамель. На все приготування цибулі знадобиться 15-20 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб вимкнути режим SEAR/SAUTÉ.
5. Покладіть коло листкового тіста поверх цибулі та дерев'яною ложкою або силіконовою лопаткою заправте тісто по краях. Кілька разів наколіть тісто виделкою.
6. Закрийте кришку та виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру на 200°C, час на 15 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
7. Після завершення приготування дайте страві відпочити одну хвилину. Зніміть чашу і покладіть на нього тарілку, більшу за горщик. Акуратно і швидко переверніть чашу на тарілку..
8. Подавайте цибулевий тарт гарячим з салатом та молодою картоплею.



# РАТАТУЙ



ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: ПРИБЛИЗНО 4 ПОРЦІЇ  
НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 12 ХВИЛИН | СКИДАННЯ ТИСКУ: QUICK

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 велика цибулина, нарізана кубиками  
3 зубчики часнику, подрібнити  
300 г баклажанів, нарізаних кубиками  
1 невеликий червоний перець, очищений від насіння і нарізаний кубиками  
1 невеликий зелений перець, очищений від насіння і нарізаний кубиками  
1 невеликий жовтий перець, очищений від насіння і нарізаний кубиками  
500 г кабачків, нарізаних кубиками  
2 банки по 400 г нарізаних помідорів  
300 мл води  
2 чайні ложки суміші сухих трав  
Сіль і свіжомелений чорний перець  
Листя базиліка для прикраси

**ПОРАДА.** Якщо рідини забагато, її можна зменшити, проваривши страву кілька хвилин в режимі SEAR/SAUTE.



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ, встановіть значення 3 і натисніть START. Додайте олію в чашу та дайте їй нагрітися протягом 2 хвилин.
2. Викладіть в чашу нарізану цибулю та обсмажуйте її 4-5 хвилин, поки цибуля не стане м'якою та прозорою. Додайте до цибулі часник та продовжуйте готувати ще 2 хвилини, перш ніж додати нарізані кубиками баклажани, перець і кабачки. Виберіть значення 4 і готуйте інгредієнти протягом 5 хвилин, а потім додайте до них нарізані помідори, воду, трави та приправи.
3. Закрийте кришку, перемістіть повзунок вліво, переконавшись, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL. Виберіть PRESSURE і встановіть значення HIGH, встановіть час на 5 хвилин. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати PRESSURE RELEASE і вибрати значення QUICK RELEASE, після цього натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Подавайте рататуй гарячим, прикрасивши його листочками свіжого базиліка.

# ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 28 ХВИЛИН | STEAM: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM ROAST: 15 ХВ

## ІНГРЕДІЄНТИ

650 г суміші коренеплодів (буряк, морква, пастернак, батат або картопля)  
1-2 столові ложки олії  
1 столова ложка свіжого листа чебрецю  
Морська сіль, приправа за смаком  
250 мл води



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Очистіть овочі та наріжте шматочками однакового розміру 3-4 см.
2. У мисці поєднайте овочі, олію, листя чебрецю та сіль, перемішайте, щоб усі овочі були покриті олією. Викладіть овочі у кошик Cook & Crisp™.
3. Додайте воду на дно чаші. Поставте кошик Cook & Crisp™ в пристрій, закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.
4. Виберіть режим STEAM ROAST,, встановіть температуру 200°C, час на 15 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї приблизно 8 хвилин відобразатиметься «PRE», а потім таймер почне зворотній відлік).
5. Через 13 хвилин перевірте овочі, щоб переконаватися, що вони приготовані відповідно до ваших уподобань. Після завершення приготування обережно вийміть кошик Cook & Crisp™ і подавайте овочі гарячими.

# ГРАТЕН З КАРТОПЛІ ТА БЕКОНУ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 28 ХВИЛИН |  
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | STEAM: 11 ХВИЛИН

## ІНГРЕДІЄНТИ

25 г вершкового масла

1 середня цибулина, нарізана кубиками

190 г сала або бекону, нарізаного  
невеликими шматочками

1 кг картоплі, очистити і нарізати тонкими  
скибочками

1 зубчик часнику, подрібнений

Солимо, перчимо, приправляємо за смаком

450 мл овочевого або курячого бульйону

100 г тертого сиру Грюйер

## ПРИГОТУВАННЯ

**1.** Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/  
NOV. Виберіть режим SEAR/SAUTÉ і встановіть  
значення 4, натисніть START/STOP щоб почати  
приготування. Додайте в чашу вершкове масло і  
попередньо прогрійте його протягом 2 хвилини.

**2.** Додайте в чашу цибулю та обсмажте її кілька  
хвилин, до підрум'янення, після цього вийміть її з  
чаші. Вимкніть пристрій. Дайте йому охолонути  
декілька хвилин.

**3.** Покладіть картоплю в чашу разом з цибулею,  
салом, часником і приправте за смаком.

**4.** Залийте суміш бульйоном і зверху викладіть  
шар тертого сиру Грюйер.

**5.** Закрийте кришку та перемістіть повзунок у  
положення COMBISTEAM. Виберіть режим STEAM  
ROAST та встановіть температуру 180°C та час 20  
хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати  
приготування (на дисплеї приблизно 11 хвилин  
відобразатиметься «PRE», а потім таймер почне  
зворотній відлік).

**6.** Після завершення приготування вийміть чашу  
з приладу та подавайте страву гарячою.



# МОРКВЯНИЙ ПИРІГ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 1 ГОДИНА З ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8 ПОРЦІЙ  
STEAM: 18 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 45 ХВИЛИН | АКСЕСУАРИ: КРУГЛА ФОРМА ДЛЯ ВИПІКАННЯ 20 см

## ІНГРЕДІЄНТИ

300 г звичайного борошна  
15 г розпушувача  
1 чайна ложка кориці  
½ чайної ложки мускатного горіха  
¼ чайної ложки кардамону  
250 г цукрової пудри  
125 мл соняшникової олії  
3 яйця  
250 г моркви, дрібно натертої  
50 г смажених фісташок, крупно нарізаних  
50 г волоських горіхів, крупно подрібнених  
Цедра 1 неочищеного апельсина

## ДЛЯ ГЛАЗУРИ

300 г вершкового сиру кімнатної температури  
50 г розм'якшеного вершкового масла  
100 г цукрової пудри

## ДОДАТКОВІ

Кулінарний спрей або масло для змащування  
Половинки горіхів для прикраси

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Налийте в чашу 700 мл води. Збризніть або змастіть дно 20-сантиметрової круглої форми для випічки кулінарним спреєм або олією та присипте борошном. Вистеліть її пергаментом.
2. Помістіть борошно, розпушувач і спеції в миску, добре все перемішайте та відставте.
3. У великій мисці поєднайте цукор, олію та яйця, збийте всі інгредієнти, потім поступово додавайте борошняну суміш і перемішуйте до повного поєднання. Перемішуйте моркву, горіхи та апельсинову цедру до однорідності. Вилийте тісто в підготовлену форму для випічки.
4. Поставте форму на решітку в нижньому положенні та помістіть її в прилад, потім закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.
5. Виберіть режим STEAM BAKE, встановіть температуру 160°C, час на 45 хвилин та натисніть «START/STOP», щоб розпочати приготування (на дисплеї протягом 20 хвилин буде відображатися «PRE» поки пристрій готуватиме на пару, а потім таймер почне зворотній відлік).
6. Після завершення приготування перевірте готовність, встромивши дерев'яну зубочистку в середину коржа. Якщо вона вийшла чистою, дістаньте решітку з формою з приладу та дайте страві охолонути принаймні 1 годину. Якщо зубочистка виходить із вологими крихтами або тістом, що прилипли до неї, продовжуйте випікати, доки зубочистка не вийде чистою.
7. Поки пиріг охолоджується, у великій мисці збийте вершковий сир, масло та цукор до однорідної консистенції.
8. Коли пиріг охолоне, розріжте пиріг навпіл по горизонталі та змажте його третьою глазури. Зверху змастіть глазурю, що залишилася, і прикрасьте половинками волоських горіхів або кружечками моркви.





# ВАНІЛЬНИЙ ЧІЗКЕЙК З ЯГІДНИМ СОУСОМ



ПІДГОТОВКА: 35 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 55 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8-10 ПОРЦІЙ  
|STEAM: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | АКЕСУАР: КРУГЛА ФОРМА 20 см

## ІНГРЕДІЄНТИ

### БІСКВІТНА ОСНОВА

80 г крихт печива

65 г розтопленого несолоного  
вершкового масла

2 столові ложки цукру

¼ чайної ложки солі

Цедра 1 неочищеного апельсина

### НАПОВНЕННЯ

900 г вершкового сиру кімнатної  
температури

175 г цукрового піску

100 г сметани

2 чайні ложки ванільного екстракту

3 яйця

### ЯГІДНИЙ СОУС

145 мл води

450 г замороженої суміші ягід

45 г цукрового піску

### ДЛЯ ПОДАЧІ

Свіжі ягоди і листя м'яти (за  
бажанням)

## ПРИГОТУВАННЯ

**1.** У велику миску додайте основні інгредієнти та перемішайте до повного поєднання. Перекладіть суміш у роз'ємну форму для кексів і притисніть рівним шаром до дна форми.

**2.** У великій мисці збийте вершковий сир, сметану, цукор до однорідності. Додайте яйця та ваніль і продовжуйте збивати до повного поєднання. Якщо ви використовуєте ручний міксер, використовуйте середню швидкість, щоб уникнути надмірного збивання яєць. Вилийте начинку на основу чізкейка.

**3.** Додайте інгредієнти для ягідного соусу в чашу та перемішайте їх до однорідності.

**4.** Поставте форму на решітку в нижньому положенні, потім поставте решітку в чашу. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.

**5.** Виберіть режим STEAM BAKE, встановіть температуру 120°C, час на 35 хвилин, натисніть «START/STOP», щоб розпочати приготування (на дисплеї приблизно 20 хвилин відобразатиметься PRE, поки страва буде готуватися на пару, а потім таймер почне зворотній відлік).

**6.** Після завершення приготування чізкейк все ще буде рідким в центрі. Зніміть решітку та форму та дайте йому охолонути приблизно 30 хвилин. Охолодіть чізкейк принаймні за 2 години перед подачею, щоб надати йому твердішої текстури.

**7.** Дістаньте чізкейк з холодильника, наріжте його мокрим ножем і подавайте до столу з ягідним соусом.



## Таблиця обсмаження на пару Steam Air Fry

Смаження на пару — чудовий спосіб зробити їжу хрусткою зовні та залишити соковитою всередині. Перед розміщенням їжі та аксесуарів всередині приладу, залийте воду на дно чаші. Це необхідно для генерації пари та отримання бажаного чудового результату. Не забудьте додати води або бульйону для утворення пари.

**ПРИМІТКА.** Пара генерується приблизно 8–15 хвилин.

Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажувате іншу кількість харчових продуктів.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ (опціонально)	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	АКСЕСУАРИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>ОВОЧІ</b>							
Буряк	1кг	Очистити, нарізати кубиками 1,25 см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	20 хв
Брокколи	400 г	Цілими, видалити плодоніжку	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	210°C	15–20 хв
Брюсельська капуста	1 кг	Розрізати навпіл, обрізати кінці	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	230°C	15–20хв
Гарбуз	1 кг	Розрізати навпіл, видалити насіння	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	190°C	22–25 хв
Морква	1 кг	Очистити, нарізати кружальцями товщиною 1,25см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	22–28 хв
Пастернак	500 г	Нарізати шматочками по 2,5см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	15–20 хв
	1 кг	Нарізати шматочками по 2,5см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	230°C	18–22 хв
Картопля	500 г	Нарізати чипсами, замочити в холодній воді 30хв, висушити	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	20 хв
	4 (800 г)	Ціла	Змастити олією	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	30–35 хв
	1 кг	Нарізати кубиками 2,5см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	20 хв
Солодка картопля	1 кг	Нарізати кубиками 2,5см	1 Ст. ложка	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	200°C	20 хв
<b>ПТИЦЯ</b>							
Куряча грудка	2 шт (175 г кожна)	Немає	Змастити олією	125 мл	Решітка у верхній позиції	190°C	15–20 хв
Куряча грудка в паніровці	2 шт (160 г кожна)	Немає	Немає	125 мл	Решітка у верхній позиції	200°C	18–20 хв
Курячі гомілки	1 кг	Немає	2 ст. ложки	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	210°C	25–30 хв
Курячі стегенця (з кісткою)	1 кг	Немає	Змастити олією	125 мл	Решітка у верхній позиції	200°C	20 хв
Курячі стегенця (без кісток)	4 шт (100–125 г кожне)	Немає	2 ст. ложки	125 мл	Решітка у верхній позиції	190°C	15–16 хв
Курячі крильця	500 г	Немає	2 ст. ложки	125 мл	Кошик Cook & Crisp™	230°C	15 хв
<b>СВИНИНА ТА БАРАНИНА</b>							
Відбивні зі свинини	2 товсті нарізки з кісткою (250 г кожна)	Немає	Змастити олією	125 мл	Решітка у верхній позиції	190°C	15–20 хв
Відбивні зі свинини	4 шт без кісток (100–125 г кожна)	Немає	Змастити олією	125 мл	Решітка у верхній позиції	190°C	20–25 хв
Стейки з баранини	2 шт (300 г)	Немає	Змастити олією	125 мл	Решітка у верхній позиції	190°C	10 хв



# Steam Air Fry, продовження

ПРИМІТКА. Пара генерується приблизно 8-15 хвилин.

Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажуєте іншу кількість харчових продуктів.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ (опціонально)	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	АКСЕСУАРИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>РИБА</b>							
Тріска	4 шт (150 г кожна)	Змастити олією	1 Ст. ложка	125мл	Решітка у верхній позиції	225°C	9-12 хв
Лосось	4 шт (150 г кожна)	Змастити олією	1 Ст. ложка	65мл	Решітка у верхній позиції	225°C	7-10 хв
Морські гребінці	500 г	Змастити олією	1 Ст. ложка	65мл	Решітка у верхній позиції	200°C	4-6 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНА ПТИЦЯ</b>							
Куряча грудка	4 шт (175 г кожна)	Немає	Змастити олією	250мл	Решітка у верхній позиції	200°C	15-20 хв
Курячі гомілки	1 кг	Немає	Змастити олією	125мл	Кошик Cook & Crisp™	180°C	20-25 хв
Курячі стегенця(з кісткою)	1 кг	Немає	Змастити олією	125мл	Решітка у нижній позиції	200°C	20-22 хв
Курячі крильця	500 г	Немає	2 Ст. ложки	125мл	Решітка у нижній позиції	230°C	15 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНА ЯЛОВИЧИНА</b>							
Стейк з яловичини	2 шт (225 г кожен)	Немає	2 Ст. ложки	250мл	Решітка у нижній позиції	180°C	22-28 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНА РИБА</b>							
Тріска	4 шт (140 г кожна)	Змастити олією	1 Ст. ложка	125мл	Решітка у нижній позиції	225°C	10-15 хв
Лосось	4 шт (120 г кожна)	Змастити олією	1 Ст. ложка	65мл	Решітка у нижній позиції	225°C	7-10 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНА СВИНИНА</b>							
Відбивні зі свинини з кісткою	2 шт (250 г кожна)	Немає	2 Ст. ложки	125мл	Решітка у нижній позиції	190°C	23-28 хв
Сосиски	344 г	Немає	1 Ст. ложка	125мл	Решітка у нижній позиції	190°C	12-14 хв

# Steam Air Fry, продовження

Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажувате іншу кількість харчових продуктів.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	АКСЕСУАРИ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>СВІЖА ПТИЦЯ</b>							
Ціла курка	2-2,5 кг	Зв'язати ніжки та крильця	Змастити олією	250 мл	Кошик Cook & Crisp™	180°C	45-55 хв
Грудка індички	1,4-2,4 кг	Немає	Змастити олією	250 мл	Кошик Cook & Crisp™	180°C	45-55 хв
<b>СВІЖА ЯЛОВИЧИНА</b>							
Стегно	1,5 кг	Немає	2 Ст. ложки	250 мл	Решітка у нижній позиції	180°C	45 хв для Medium Rare
Рулет	1,5 кг	Немає	2 Ст. ложки	250 мл	Решітка у нижній позиції	180°C	25-30 хв для Medium Rare
<b>СВІЖА СВИНИНА</b>							
Корейка	800 г	Немає	2 Ст. ложки	250 мл	Решітка у нижній позиції	180°C	35-40 хв
Вирізка	350-500 г	Немає	Змастити олією	250 мл	Решітка у нижній позиції	180°C	14-19 хв
<b>СВІЖА БАРАНИНА</b>							
Нога	1,5 кг	Немає	2 Ст. ложки	250 мл	Решітка у нижній позиції	180°C	37-40 хв

## Таблиця TENDER CRISP®

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	АКСЕСУАРИ	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	ГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ Pressure cook	КИДАННЯ ТИСКУ Pressure Release	Конвекція Convection cooking
Тушка курки	1шт (2-2,5 кг)	Кошик Cook & Crisp™	250мл	High протягом 20 хв	Після швидкого скидання тиску, переключіть повзунок в положення AIR FRY/НОВ та відкрийте кришку. Обсушіть м'ясо паперовим рушником, змастіть олією або соусом, додайте приправ за бажанням. Закрийте кришку та продовжуйте приготування.	AIR FRY@ 200 °C протягом 15-20 хв
Свинячі реберця	1шматок, порізаний на чверті	Кошик Cook & Crisp™	250мл	High протягом 19 хв		AIR FRY@ 200 °C протягом 10-15 хв
Окіст	1шт (1,3 кг)	Кошик Cook & Crisp™	250мл	High протягом 50 хв		AIR FRY@ 200 °C протягом 10-15 хв
Свиняча лопатка	1 шт (2 кг)	Кошик Cook & Crisp™	250мл	High протягом 60 хв		AIR FRY@ 200 °C протягом 15-20 хв
Бараняча лопатка	1 шт (1,1 кг)	Кошик Cook & Crisp™	250мл	High протягом 30 хв		AIR FRY@ 200 °C протягом 15-20 хв



Не забувайте додавати воду або бульйон для утворення пари!

# Таблиця готування під тиском Pressure cooking



Не забувайте додавати воду або бульйон для утворення пари!

**Поради.** При використанні таблиць для приготування їжі, користуйтеся наступними порадами:

-якщо Ви збільшуєте кількість шматочків, але маса залишається без змін (тобто замість одного шматка вирізки використовуєте два, але загальна вага залишається такою ж), час приготування не збільшується;

-якщо Ви збільшуєте кількість їжі що готуєте (тобто замість 1 кг свинини хочете приготувати 2 кг), час приготування їжі потрібно збільшити;

- кількість води може залишатися однаковою, незалежно від об'єму їжі що готується, але має бути не меншою ніж 250 мл для утворення тиску всередині пристрою.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	АКСЕСУАРИ	ТИСК	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	СКИДАННЯ ТИСКУ
<b>ОВОЧІ</b>							
Буряк	6 маленьких або 4 великих (приблизно 1 кг)	Цілим	250мл	Не використовуються	High	15-20 хв	Швидке
Брокколі	400 г	Нарізати на суцвіття 2,5-5 см	250мл	Решітка у нижній позиції	Low	1 хв	Швидке
Брюсельська капуста	500г	Розрізати навпіл, видалити плодоніжку	250мл	Решітка у нижній позиції	Low	1 хв	Швидке
Гарбуз (порізаний кубиками на салат)	500-750г	Зчистити шкіру, видалити насіння, нарізати кубиками 3 см	250мл	Не використовуються	Low	2 хв	Швидке
Гарбуз (пюре або суп)	600г	Очистити, нарізати кружальцями товщиною 1,25см	250мл	Решітка у нижній позиції	High	5 хв	Швидке
Капуста (тушкована)	500г	Розрізати навпіл, видалити серцевину, порізати смужками завтовшки 1,25 см	250мл	Не використовуються	Low	3 хв	Швидке
Капуста (хрустка)	500г	Розрізати навпіл, видалити серцевину, порізати смужками завтовшки 1,25 см	250мл	Решітка у нижній позиції	Low	2 хв	Швидке
Морква	500г	Очистити, нарізати кружальцями товщиною 1,25см	250мл	Не використовуються	High	1-2 хв	Швидке
Цвітна капуста	1 головка (600 г)	Порізати на суцвіття 2,5-5 см	250мл	Не використовуються	Low	1 хв	Швидке
Зелена квасоля	375г	Ціла	250мл	Решітка у нижній позиції	Low	0*хв	Швидке
Капуста Кале	200г	Вирізати стебла, подрібнити листя	250мл	Не використовуються	Low	3 хв	Швидке
Картопля червона (порізнана кубиками для гарніру або салату)	1кг	Очистити, порізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	2 хв	Швидке
Картопля червона (пюре)	1кг	Очистити від шкіри, великі картоплини розрізати навпіл	250мл	Не використовуються	High	18-22 хв	Швидке
Картопля біла (порізнана кубиками для гарніру або салату)	1кг	Очистити, порізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	1 хв	Швидке
Картопля біла (пюре)	1кг	Очистити від шкіри, порізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	7 хв	Швидке
Картопля солодка	500г	Очистити від шкіри, порізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	1 хв	Швидке
<b>ОВОЧІ (подвійна кількість)</b>							
Брокколі	800г	Нарізати на суцвіття 2,5-5 см	250мл	2-х рівнева решітка, розподілити на обох рівнях	Low	1 хв	Швидке
Брюсельська капуста	1кг	Розрізати навпіл, видалити плодоніжку	250мл	2-х рівнева решітка, розподілити на обох рівнях	Low	3 хв	Швидке
Гарбуз	1.4кг	Зчистити шкіру, видалити насіння, нарізати кубиками 2,5 см	250мл	2-х рівнева решітка, розподілити на обох рівнях	Low	2 хв	Швидке
Капуста	750г	Розрізати навпіл, видалити серцевину	250мл	2-х рівнева решітка, розподілити на обох рівнях	High	5 хв	Швидке
Зелена квасоля	700г	Ціла	250мл	2-х рівнева решітка, розподілити на обох рівнях	Low	0 хв*	Швидке

# Таблиця готування під тиском

## Pressure cooking (продовження)

- Дістаньте відразу після приготування і помістіть в холодну воду.  
\*- Часу, необхідного для створення тиску, достатньо для приготування цієї їжі.



Не забувайте додавати воду або бульйон для утворення пари!

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	АКСЕСУАРИ	ТИСК	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	СКИД. ТИСКУ
<b>ПТИЦЯ</b>							
Куряча грудка	6 мал. або 4 великих шт (приблизно 1 кг)	Без кісток	250мл	Не використовуються	High	8-10 хв	Швидке
Куряча грудка (заморожена)	1кг	Без кісток	250мл	Не використовуються	High	25 хв	Швидке
Курячі стегенця	1кг	З кісткою	250мл	Не використовуються	High	18-20 хв	Швидке
	600г	Без кісток	250мл	Не використовуються	High	14-16 хв	Швидке
Грудка індички	1 (3-4кг)	З кістками	250мл	Не використовуються	High	40-50 хв	Швидке
<b>ФАРШ</b>							
Фарш з яловичини, свинини або індички	500г-1кг	Немає	250мл	Не використовуються	High	5 хв	Швидке
<b>РЕБРА</b>							
Ребра(свинина)	1.25кг-1.75кг	Порізати на чверті	250мл	Не використовуються	High	20 хв	Швидке
<b>ЗАПІКАННЯ</b>							
Грудинка (яловичина)	1,5-2 кг	Цілим шматком	250мл	Не використовуються	High	50-90 хв	Швидке
Бедро (яловичина)	1,5-2 кг	Цілим шматком	250мл	Не використовуються	High	60 хв	Швидке
Лопатка (свинина)	2кг	Приправити спеціями	250мл	Не використовуються	High	50-60 хв	Швидке
Вирізка (свинина)	2 шт (350-500 г кожна)	Приправити спеціями	250мл	Не використовуються	High	3-4 хв	Швидке
<b>ТУШКУВАННЯ</b>							
Яловичі реберця без кісток	1.5кг	Цілі	250мл	Не використовуються	High	25 хв	Швидке
Бараняча ніжка без кісток	1.5кг	Нарізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	30 хв	Швидке
Свиняча лопатка без кісток	1.5кг	Нарізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	30 хв	Швидке
Тушкований стейк	1.5кг	Нарізати кубиками 2,5 см	250мл	Не використовуються	High	25 хв	Швидке
Баранячі гомілки	1.9кг	Цілі	250мл	Не використовуються	High	35 хв	Швидке
<b>ЯЙЦЯ ЗВАРЕНІ ВКРУТУ</b>							
Яйця **	1-12 яєць	Немає	250мл	Не використовуються	High	4 хв	Швидке

## Таблиця готування під тиском Pressure cooking (продовження)

**Поради.** Для найкращих результатів ретельно промивайте рис та крупи перед приготуванням під тиском.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	ТИСК	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	СКИДАННЯ ТИСКУ
<b>КРУПИ</b>					
Рис Арборіо*	200г	500мл	HIGH	3 хв	Затримка (10 хв)
Рис басматі	200г	250мл	HIGH	2 хв	Затримка (10 хв)
Коричневий рис, короткий, середній або довгозернистий	200г	310мл	HIGH	7 хв	Затримка (10 хв)
Фарро	200г	500мл	HIGH	10 хв	Затримка (10 хв)
Рис Жасмин	200г	250мл	HIGH	2 хв	Затримка (10 хв)
Туранська пшениця (Kamut)	200г	500мл	HIGH	30 хв	Затримка (10 хв)
Пшоно	200г	500мл	HIGH	6 хв	Затримка (10 хв)
Перлова крупа	200г	500мл	HIGH	22 хв	Затримка (10 хв)
Кіноа	200г	375мл	HIGH	2 хв	Затримка (10 хв)
Кіноа червона	200г	375мл	HIGH	2 хв	Затримка (10 хв)
Спельта	200г	625мл	HIGH	25 хв	Затримка (10 хв)
Вівсянка подрібнена*	200г	750мл	HIGH	11 хв	Затримка (10 хв)
Рис для суші	200г	310мл	HIGH	2-3 хв	Затримка (10 хв)
Білий рис, довгозернистий	200г	250мл	HIGH	2 хв	Затримка (10 хв)
<b>БОБОВІ</b>					
Усі боби, окрім сочевиці, перед приготуванням слід замочувати за 8-24 години до приготування.					
Квасоля каннеліні	200г	1 л	LOW	4 хв	Затримка (10 хв)
Нут	200г	1 л	LOW	3 хв	Затримка (10 хв)
Сочевиця (зелена або коричнева)	500г	1.5 л	LOW	5 хв	Затримка (10 хв)
Цей розділ не вимагає замочування квасолі.					
Квасоля «Чорна черепаха»	500г	3.8 л	HIGH	22 хв	Затримка (15 хв)
Чорноокий горох/ чорноока квасоля	200г	1.5 л	HIGH	15 хв	Затримка (15 хв)
Квасоля каннеліні	200г	1.5 л	HIGH	40 хв	Затримка (15 хв)
Квасоля Борлотті	200г	1.5 л	HIGH	15 хв	Затримка (15 хв)
Нут	200г	1.5 л	HIGH	40 хв	Затримка (15 хв)
Квасоля лімська	200г	1.5 л	HIGH	25 хв	Затримка (15 хв)

\*- Після скидання тиску, перемішайте від 30 секунд до 1 хвилини, потім дайте настоятися протягом 5 хвилин.



# Таблиця готування в режимі AIR FRY із використанням кошика Cook & Crisp™



Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажуєте іншу кількість харчових продуктів.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>ОВОЧІ</b>					
Аспарагус	250г	Обрізати стебла	2 чайні ложки	200°C	7-8 хв
Болгарський перець	4 шт (750 г)	Цілі	Немає	200°C	18-20 хв
Цвітна капуста	1 головка (400 г)	Нарізати суцвіттями по 2,5-5 см	1 ст. ложка	200°C	12-14 хв
Кукурудза в качанах	4 качана (1 кг)	Цілі, зняти лущиння.	1 ст. ложка	200°C	12-15 хв
Кабачок	500г	Розрізати на 4 частини вздовж, потім розрізати на шматки по 2,5	1 ст. ложка	200°C	11-12 хв
Зелена квасоля	350г	Обрізати кінці	1 ст. ложка	200°C	7-10 хв
Капуста кале(для хрустких чіпсів)	400г	Розірвати на шматочки, видалити стебла	Немає	150°C	8-12 хв
Гриби	300г	Промити, розрізати на четвертинки	1 ст. ложка	200°C	7-8 хв
Картопля, сортів Король Едвард/ Маріс Пайпер/ Рассет	750г	Нарізати скибочками по 2,5 см	1 ст. ложка	200°C	20-25 хв
	500г	Нарізати вручну *тонкими чіпсами	½ -3 ст. ложки	200°C	18-22 хв
	500г	Нарізати вручну *товстими чіпсами	½ -3 ст. ложки	200°C	20-22 хв
Картопля, солодка	1кг	Нарізати кубиками 2,5 см	1 ст. ложка	200°C	14-16 хв
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>					
Бургери	4 шт (по 113 г кожен)	Товщиною 2,5 см	Немає	190°C	10 хв
Стейки	2 стейка (по 225 г кожен)	Немає	Змастити олією	200°C	8-12 хв
<b>СВИНИНА</b>					
Бекон	6 тонких шматочків (200 г)	Рівномірно розкладіть по краю кошика	Немає	170°C	10 хв
Стейк з окороку	1 (225 г)	Цілий	Немає	200°C	10-12 хв
Сосиски	8 шт (450 г)	Немає	Немає	200°C	7-8 хв

**Порада.** Для отримання найкращих результатів слідкуйте за перебігом готування, струшуйте кошик Cook & Crisp™ або перемішуйте/перевертайте інгредієнти силіконовими шпательми. Відразу ж після закінчення програми та появи бажаної хрусткої скоринки дістаньте продукти з приладу. Ми рекомендуємо використовувати швидкодіючий термометр для контролю внутрішньої температури продуктів.

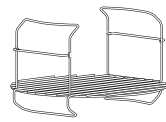
**Порада.** Перш ніж використовувати режим AirCrisp дозволять приладу нагрітись протягом 5 хвилин.

\* Після нарізання, замочіть чіпси в холодній воді принаймні на 30 хвилин, щоб видалити непотрібний крохмаль. Обсушіть чіпси. Чим сухіші чіпси, тим кращі результати.

## Таблиця готування в режимі AIR FRY із використанням кошика Cook & Crisp™ продовження

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>FISH &amp; SEAFOOD</b>					
Рибні котлети	2 шт (по 150 г)	Немає	Немає	200°C	8-10 хв
Креветки	16 креветок джамбо	Сирі, цілі	1 ст. ложка	200°C	7-10 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>					
Курячі нагетси	380г	Немає	Немає	200°C	10 хв
Філе риби (в клярі)	440г	Немає	Немає	200°C	14 хв
Рибні палички	10 шт (280 гр)	Немає	Немає	200°C	9-10 хв
Хеш-Браун	8 шт (360г)	Немає	Немає	200°C	14 хв
Смажена картопля	700г	Немає	Немає	200°C	22 хв
Палички моцарели	360г	Немає	Немає	200°C	6-7 хв
Кільця цибулі	300г	Немає	Немає	200°C	10-12 хв
Креветки	9 шт (230 г)	Немає	Немає	200°C	7 хв
Солодка картопля фрі	500г	Немає	Немає	200°C	15 хв
Овочеві бургери	4 шт (350 г)	Немає	Немає	190°C	14 хв
Вегетаріанські ковбаси	6 шт (270 г)	Немає	Немає	200°C	7-8 хв
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ЧІПСИ</b>					
Тонкі чіпси	500г	Немає	Немає	200°C	14 хв
Чіпси Chunky	500г	Немає	Немає	200°C	17 хв
Хвилясті чіпси	500г	Немає	Немає	200°C	16 хв
Картопля фрі	500г	Немає	Немає	180°C	14 хв
Гастро чіпси	700г	Немає	Немає	200°C	18-20 хв
Картопляні дольки	650г	Немає	Немає	200°C	15 хв
Чіпси зі шкірою	500г	Немає	Немає	200°C	16-17 хв

# Таблиця готування в режимі Steam з використанням решітки



Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажуєте іншу кількість харчових продуктів.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ВОДА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>ОВОЧІ</b>				
Аспарагус	250г	Цілі стебла	750мл	4-7 хв
Брокколі	400г	Нарізати суцвіття на 2,5-5 см	500мл	5-9 хв
Брюссельська капуста	500г	Ціла, обрізана	750мл	4-8 хв
Гарбуз	750г	Зчистити шкірку, нарізати кубиками 2,5 см	500мл	10-17 хв
Капуста	600г	Розрізати навпіл, нарізати смужками по 12 мм, видалити серцевину	500мл	6-12 хв
Морква	500г	Очистити, нарізати шматочками по 2,5 см	500мл	5-10 хв
Цвітна капуста	500г	Нарізати на суцвіття по 2,5-5 см	500мл	10-17 хв
Кукурудза в качанах	4 качана	Цілі, чищені	500мл	7-9 хв
Кабачок	500г	Нарізати скибочками по 2,5 см	500мл	8-10 хв
Зелена квасоля	200г	Ціла	500мл	5-10 хв
Капуста кале	200г	Обрізати	500мл	4-9 хв
Картопля	500г	Очистити, нарізати шматочками по 2,5 см	500мл	3-8 хв
Солодка картопля	500г	Нарізати кубиками 12 мм	750мл	5-10 хв
Шпинат	1 пакет (500 г)	Ціле листя	500мл	3-7 хв
Горошок	500г	Цілі стручки, обрізані	500мл	12-17 хв
<b>ЯЙЦЯ</b>				
Яйця -пашот	4 шт	В ramekinax або силіконових формах	250мл	3-6 хв

## Таблиця приготування в режимі Dehydrate з кошиком Cook & Crisp™, 2-х рівневою решіткою або ємністю для дегідратації\*\*

**ПОРАДА.** Більшості фруктів та овочів для зневоднення потрібно від 6 до 8 годин (при 60°C); м'ясу необхідно від 5 до 7 годин (при 70°C). Чим довше ви зневоднюєте інгредієнти, тим хрусткішими вони будуть.

ІНГРЕДІЄНТИ	ІНГРЕДІЄНТИ КІЛЬКІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
<b>ФРУКТИ ТА ОВОЧІ</b>			
Яблучні чіпси	Серцевину видалити, нарізати пластинками по 3 мм, збризнути соком лимона, висушити	60°C	7-8 год
Спаржа	Нарізати шматочками 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 год
Банани	Очистити, нарізати кружальцями 3 мм	60°C	8-10 год
Буряк	Очистити, нарізати кружальцями 3 мм	60°C	7-8 год
Свіжа зелень	Помити, просушити, видалити стебла	60°C	4-6 год
Корінь імбиру	Нарізати пластинками 3 см	60°C	6 год
Манго	Очистити, нарізати пластинками 3 см, видалити кісточку	60°C	6-8 год
Гриби	Очистити м'якою щіткою або вологим паперовим рушником	60°C	6-8 год
Ананас	Очистити, видалити серцевину, нарізати кружальцями 3 мм- 1,25 см	60°C	6-8 год
Полуниця	Розрізати навпіл або кружальцями 1,25 см	60°C	6-8 год
Томати	Нарізати скибочками 3 мм; пропарити, якщо планується регідратація	60°C	6-8 год
<b>М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА</b>			
В'ялена яловичина (джеркі)	Нарізати пластинками по 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год
В'ялена курятина (джеркі)	Нарізати пластинками по 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год
В'ялений лосось (джеркі)	Нарізати пластинками по 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-7 год
В'ялена індичка (джеркі)	Нарізати пластинками по 6 мм, замаринувати на ніч	70°C	5-8 год

**NINJA<sup>®</sup>**  
**Foodi<sup>®</sup>**  
**11-in-1 SmartLid<sup>™</sup>**  
**Multi-Cooker**

**OL550UK\_IG\_MP\_210628\_Mv3**

FOODI, NINJA і TENDERCRISP є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC.

COOK & CRISP, SMARTLID і SMARTLID SLIDER є товарними знаками SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC