

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



NINJA® Foodi MAX

15-B-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, курчат за допомогою технології TenderCrisp® та насолоди від приготування інших смачних страв.

Зміст

| | |
|------------------------------------|----|
| Розумний повзунок SmartLid Slider™ | 2 |
| Функції | 4 |
| Режим Combi-Steam | 6 |
| Приготування повноцінних страв | 10 |
| Страви для всієї родини | 12 |
| Приготування страв з термощупом | 14 |
| Приготування ідеального тіста | 18 |
| Рецепти | 20 |
| Таблиці приготування | 44 |

Підказки до рецептів

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



Термощуп



Вегетаріанські
страви



SmartLid Slider™

3 режими під однією кришкою

Pressure cooker. Combi-steamer. Air fryer.



Просто перемістіть повзунок, щоб легко переключатись між 15 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 ручку над повзунком SmartLid Slider™.



Pressure

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

Combi-Steam Mode

Утворення пари буде відбуватись, коли розумний SmartSlider перебуває в середньому положенні. Після того, як індикатор прогресу вкаже на закінчення процесу, зачекайте 5 хвилин, 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 повзунок 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)



Створіть випікану випічку та десерти. Використовуйте пристрій як духовку для випічки тощо.

Grill (Гриль)



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

Dehydrate (Дегідратація)



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

Розстоювання тіста (Prove)



Створіть середовище для відпочинку та підняття вашого тіста.

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**

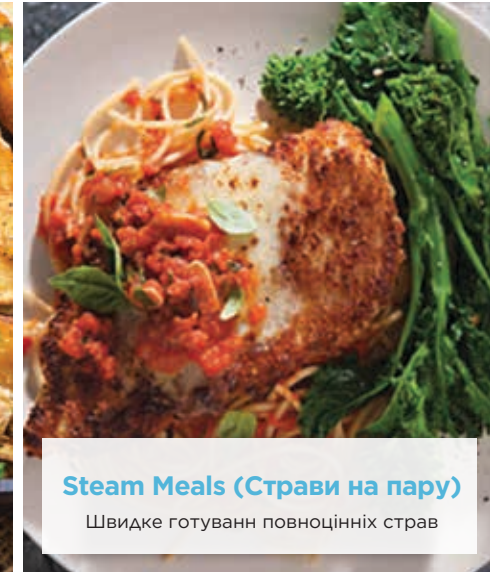
одночасно, одним натисканням
кнопки для швидших,
соковитіших та хрустких страв.

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



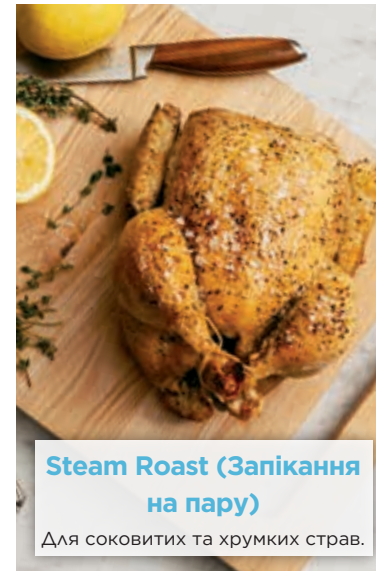
Steam Air Fry (Обсмаження на пару)

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



Steam Meals (Страви на пару)

Швидко готування повноцінних страв



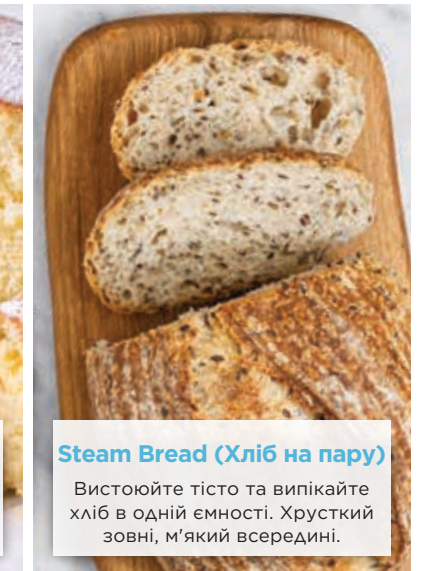
Steam Roast (Запікання на пару)

Для соковитих та хрустких страв.



Steam Bake (Випікання на пару)

Випікайте пишні пиріжки та інші смаколики.



Steam Bread (Хліб на пару)

Вистоюйте тісто та випікайте хліб в одній ємності. Хрусткий зовні, м'який всередині.

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:



Steam Air Fry
(Обсмаження на пару)
- страви ніжні та
карамелізовані

**Air Fry (Повітряне
обсмаження)**
- хрусткі та запечені
страви

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.

Найсоковитіший спосіб повітряного обсмаження страв.

Steam Roast (Запікання на пару)

Ідеально підходить для великих шматків нежирного м'яса, наприклад цілої курки або свинини.



М'якість всередині, хрусткість зовні!

Приготування повноцінних страв за допомогою режиму COMBI-STEAM

Легкі страви з двох різних компонентів одночасно

ВУГЛЕВОДИ + БІЛКИ



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

Готуйте основні страви та гарніри одночасно

Готуйте повноцінні страви для 3-разового харчування одночасно

ВУГЛЕВОДИ + БІЛКИ + ОВОЧІ



Помістіть делікатні овочі, такі як брокколи, у пакет з алюмінієвої фольги на нижньому шарі двосторонньої решітки.

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.

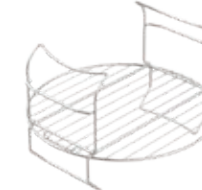


| Білкові інгредієнти | МАРИНАД |
|--|------------------------------|
| 4 курячі котлети по 125-175 г товщиною 1,5 см | Лимонно-розмариновий маринад |
| Сир тофу 400 г, без рідини нарізаний шматочками 4 x 1,5 см | Каджунська суміш спецій |
| 4 котлети зі свинини по 125-175 г товщиною 1,25-2 см | Суміш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

| Макарони 350-500 гр. | Соус | або крупа 240 гр. в сирому вигляді | Овочі 100 гр. |
|----------------------|--|---|--|
| Рігатоні | Томатний соус 2 банки по 500 г томатного соусу у, 625 мл бульйону | Рис і квасоля. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці. | Заморожена овочева суміш |
| Каватаппі | | Рис. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці. | Цибуля кубиками |
| Ракушки | Соус Альфредо 120 мл білого вина, 480 мл курячого бульйону, 480 мл незбираного молока, 1x 500 г банка соусу Альфредо | Плов. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці. | Перець болгарський, 125 г нарізаний кубиками |
| Пенне | | Кіноа. Додайте воду, олію та спеції, як зазначено на коробці. | Гриби нарізані шматочками |
| Лінгвіні | | | |
| Великі мушлі | | | |

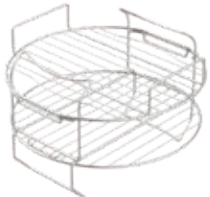
Please use these charts as guides and adjust cook times as needed if your food load quantity varies.

3. Зберіть середній шар. Помістіть решітку в нижнє положення в чашу. Накрийте її фольгою і додайте овочі.



| Овочі 200 гр. |
|--|
| Брокколи нарізати на однакові суцвіття розміром 4 см |
| Брокколи нарізати на однакові суцвіття розміром 4 см |
| Середню цибулину нарізати четвертинками |
| Маленька молода картопля цілком |
| Маленька молода картопля цілком Кукурудза на качані, порізана |
| Цвітна капуста порізати на однакові суцвіття розміром 4 см |
| Аспарагус |

4. Зберіть верхній шар решітки. Помістіть верхній ярус на решітку. Викладіть білок на решітку і закрийте кришку. Виберіть STEAM MEALS та відрегулюйте час і температуру залежно від типу білка



| Білкові інгредієнти | Температура запікання та час |
|---------------------------|--|
| Паніровані курячі котлети | 200°C 5-9 хв Готування з паром до 20 хв |
| Екстратвердий 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.

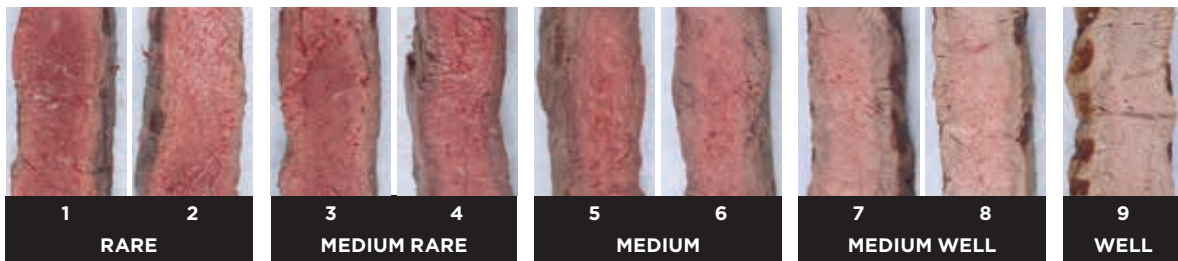
Ідеальне приготування за допомогою цифрового термощупа Foodi®.



Як вам ваш стейк?

Смаки у кожного різні.

У наведеному нижче посібнику показано, чим візуально відрізняються приготовані стейки. Ми запропонували вам ряд варіантів, щоб ви мали ще більший вибір у приготуванні стейку за власним смаком.



Термощуп можна використовувати для всіх функцій, окрім Yogurt, Prove, Sear/ Saute and Dehydrate. Встановлюйте ковпачок назад у паз на кришці, після кожного його використання.

Як розмістити термощуп?

Вибравши функцію приготування, температуру приготування, тип білка та бажаний рівень приготування, вставте термощуп Foodi® у найтовщу частину м'яса чи риби, поки пристрій розігрівається.

Інгредієнт

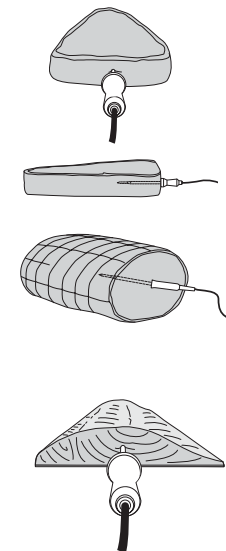
Стейки
Свинячі відбивні
Баранячі відбивні
Курячі грудки
Бургери
Вирізка
Філе риб

Розміщення

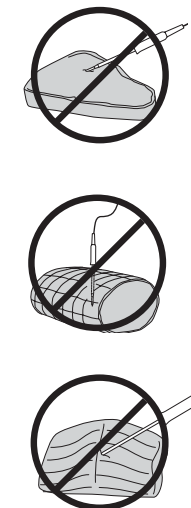
- Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса.
- Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько (але не торкається) кістки та подалі від жиру чи хрящів.
- Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса, а не під кутом до низу чи верху.

ПРИМІТКА. Найтовстіша частина філе може бути не серединою. Важливо, щоб кінець термощупа потрапив у цю область, щоб отримати бажані результати просмаження.

Правильно

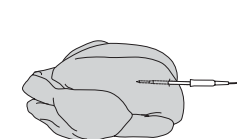


Неправильно



Ціла курка

- Вставте термощуп горизонтально в найтовщу частину грудки, паралельно, але не торкаючись кістки.
- Переконайтеся, що його кінчик досягає центру найтовстішої частини грудки і не проходить через неї в порожнину курки.



ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте термощуп із замороженими білковими інгредієнтами та шматками м'яса тонше ніж 1,5 см. Щоб отримати повні інструкції щодо термощупа, перегляньте інструкції з користування Ninja®.

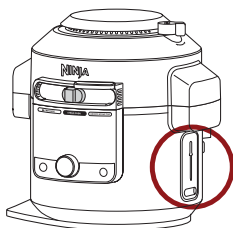
Приготування страв за допомогою термощупа.

Вбудований цифровий термощуп продовжує контролювати температуру протягом усього процесу приготування, на відміну від традиційного датчика з миттєвим зчитуванням.

КРОК 1

Налаштування

- Вийміть термощуп із відділення для зберігання термощупа з правого боку пристрою та розмотайте шнур.
- Зніміть ковпачок з гнізда всередині кришки внизу праворуч.
- Вставте шнур термощупа в розетку.



КРОК 2

Підключіть термощуп

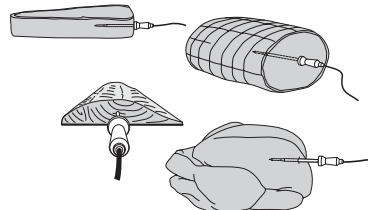
- Зніміть ковпачок із гнізда всередині кришки внизу праворуч, потім помістіть ковпачок у відсік для зберігання термощупа для його безпечного зберігання.
- Вставте шнур термощупа в розетку.



КРОК 3

Розміщення термощупа

- Вставте термощуп у м'ясо або рибу, користуючись вказівками з інструкції.



КРОК 4

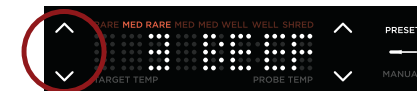
Додавайте інгредієнти

- Додайте продукти всередину пристрою, утримуючи термощуп та закрийте кришку.

КРОК 5

Виберіть функцію приготування

- Перемістіть повзунок у режим Pressure, Combi-Steam або Air Fry/Hob.
- За допомогою регулятора виберіть потрібну функцію приготування.

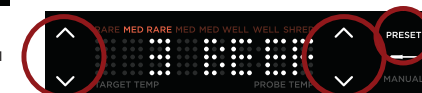


ПРИМІТКА. Використовуючи термощуп із функцією тиску, ЗАВЖДИ встановлюйте для скидання тиску значення QUICK RELEASE, щоб уникнути переварювання білкових інгредієнтів.

КРОК 6

Програми термощупа

- Натисніть кнопку PRESET.
- За допомогою стрілок вправо виберіть потрібний тип білку.
- Використовуйте стрілки ліворуч, щоб вибрати бажаний результат приготування.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.



Використання зонда в різних сценаріях приготування

ОДНАКОВЕ М'ЯСО АБО РИБА ОДНАКОВИЙ РОЗМІР РІЗНІ РЕЗУЛЬТАТИ

- 1 Встановіть попередньо встановлену функцію на найвищий бажаний рівень результату.
- 2 Вставте зонд у білок з вищій бажаний рівень результату.
- 3 Коли нижчий бажаний рівень досягнуто результату, видаліть білка з зондом від в одиниця. Використовуйте духові рукавички для перенесення досліджуйте білок, що залишився.
- 4 Повторіть кроки 1 і 2 для другий білок.

ОДНАКОВЕ М'ЯСО АБО РИБА РІЗНИХ РОЗМІРІВ

- 1 Встановіть попередньо встановлену функцію на бажаний рівень результату для меншого білка.
- 2 Вставте зонд у менший білок. Потім зверніться до кроків 5 і 6 у таблиці вище.
- 3 Коли зонд нагріється, використовуйте духові рукавички, щоб перенести його на більший білок. Потім використовуйте стрілки ліворуч від дисплея вибрати рівень результату

РІЗНЕ М'ЯСО АБО РИБА

- 1 Вставте зонд у білок за допомогою нижчий бажаний рівень результату.
- 2 Для вибору скористайтесь функцією Manual бажану внутрішню температуру (див. Інструкції).
- 3 Коли зонд нагріється, використовуйте духові рукавички, щоб перенести його інший білок. Потім використовуйте Ручна функція для вибору бажана внутрішня температура.

КРОК 7

Приготування та відпочинок страв

- Після приготування страви, важливо дати білковим інгредієнтам відпочити перед вживанням протягом 3-5 хвилин.
- Приготування з відпочинком – це коли їжа зберігає тепло та продовжує готуватись вже після того, як її дістали з джерела тепла. Відпочинок допомагає страві виділяти натуральні білкові соки.
- Ви знали що м'ясо продовжує готуватись, навіть коли ви вже дістали його з мультиварки? Щоб запобігти переварюванню інгредієнтів, пристрій подасть звуковий сигнал перед тим, як ваша їжа досягне бажаного результату, враховуючи час відпочинку страви.

КРОК 8

Встановлення ковпачка термощупа

- Коли пристрій охолоне, встановіть ковпачок всередину кришки внизу приладу праворуч.



ПРИМІТКА. Ковпачок термощупа повинен бути встановлений на місце навіть якщо термощуп. Інакше на дисплеї з'явиться повідомлення про помилку ADD CAP.

5 секретів приготування ідеального тіста



Точні пропорції

Важливо, щоб ваші вимірювання та пропорції були якомога точними.



Температура

Температура є ключовим фактором, який слід враховувати під час приготування тіста. Якщо в рецептах рідкі інгредієнти мають бути певної температури, дуже важливо дотримуватися цієї інструкції. Найкраща температура для рідких інгредієнтів зазвичай становить близько 32-38°C.

Ця температура ідеальна для розчинення, розмноження та росту дріжджів швидкого приготування, що призводить до ідеального підймання тіста.



Вологість

Надмірна вологість може призвести до надто вологого тіста, тоді як дуже сухе середовище може висушити ваше тісто

Якщо ваше тісто надто вологе, спробуйте додавати столову ложку борошна за раз і перемішувати, поки тісто не перестане розмокати.

Якщо ваше тісто надто сухе, спробуйте додавати по одній столовій ложці води та перемішувати, поки тісто не стане гладким і м'яким.

Функція Steam Bread сприяє швидшому випіканню, збереженню вологи та ідеальному кольору та скоринці на вашому хлібі. Випічка — це наука, а рецепт — у професійному світі випічки — називають формулою.



Текстура тіста

Текстура тіста може відрізнятись в різних рецептах. Рецепт може передбачати м'яке та еластичне тісто, тверде та жорстке тісто або трохи вологе та липке. Незалежно від того, який тип тіста вимагається в рецепті, текстура тіста повинна візуально виглядати гладкою та міцною (якщо інше не зазначено в рецепті).



Ви повинні переконатись, що додали всі інгредієнти.



Під час замішування тіста інгредієнти не повинні прилипати до стінок чаші.

Розстоювання тіста (Prove)

Коли справа доходить до розстоювання, є кілька хитрощів, щоб перевірити, чи тісто повністю підійшло. Найбільш точним є «тест торкання».



PERFECTLY PROOFED

Якщо добре витримане тісто тикати пальцем, поглиблення буде тримати форму і повільно зникатиме. Якщо потрібно більше розстоювання, тісто відскочить назад і поглиблення щезне.

Окрім вищезазначеного тесту на розстоювання, ви також можете орієнтуватись на розмір тіста, воно, як правило, має збільшитись як мінімум вдвічі.

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 місці 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 STEAM 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.

РОСТБІФ З ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 55 ХВИЛИН ДЛЯ ПРОСМАЖЕННЯ MEDIUM | ГОТУВАННЯ НА ПАРУ: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 700 г яловичини
- 2 столові ложки олії
- Сіль та свіжомелений чорний перець
- 1 чайна ложка гірчичного порошку
- 250 мл яловичого бульйону
- 500 г картоплі

ПОРАДА: Бульйон і м'ясний сік можна використовувати для приготування підливи.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть яловичину 1 столовою ложкою олії, приправте сіллю, перцем і гірчичним порошком за бажанням. Потім помістіть яловичину в кошик Cook & Crisp™. Картоплю очистіть та нарежте шматочками однакового розміру. Змастіть її олією, що залишилося та приправте сіллю. Викладіть картоплю навколо яловичини в кошик Cook & Crisp™. Налийте яловичий бульйон у чашу та поставте зверху кошик Cook & Crisp™.

2. Вставте термощуп у центр найтовстішої частини м'яса (див. інструкції щодо розміщення термощупа). Закрийте кришку та перемістіть повзунок в режим COMBISTEAM.

3. Виберіть режим STEAM ROAST. Виберіть функцію PRESET і виберіть налаштування BEEF. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати бажаний рівень просмаження. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

4. Після завершення приготування та виходу пари перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, а потім обережно відкрийте кришку. Вийміть яловичину та відкладіть її для відпочинку, накривши фольгою.

5. Якщо ви бажаєте більш хрумкої картоплі, перемішайте її ще раз та змастіть олією. Виберіть режим AIR FRY та встановіть температуру 200°C а час – 10 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Час від часу перевіряйте страву на готовність.



ПЕЧЕНЯ 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 покриється 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/HOV. Поверніть клапан випуску тиску в положення VENT.
4. Виберіть функцію SLOW COOK, встановіть HI температуру та час наб 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 рікотту 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: 40 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ |
ПРИБЛ. ГОТУВАННЯ НА ПАРУ: 11-12 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

ПРИМІТКА. Готування курки займає приблизно 40 хвилин. Перевіряйте готовність страви за допомогою термощупа.

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 термощуп у центр найтовстішої частини курки (див. інструкції щодо розміщення термощупа).
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 діжонської 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 листкового 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. Помішуйте, 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.

КУРЧА КОРДОН БЛЮ З КВАСОЛЕЮ ТА КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 14 ХВИЛИН | STEAM BUILD: 11 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

РІВЕНЬ 1

1 кг картоплі нарізати кубиками по 2 см
300 мл води
150 мл молока
50 г вершкового масла, кубиками
1 чайна ложка солі

РІВЕНЬ 2

200 г дрібної стручкової квасолі

РІВЕНЬ 3

4 курячі грудки (по 150 г)
4 скибочки копченої шинки
60 г сиру Грюйер, нарізаного прямокутниками
1см товщина x 4см довжина
1-2 чайні ложки діжонської гірчиці
2-4 столові ложки майонезу
2-4 столові ложки сухих сухарів
Сіль і чорний мелений перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте курячі грудки у формі метелика, розрізавши їх горизонтально на $\frac{3}{4}$ грудки, а потім розкривши, як книжку. Помістіть їх між двома шматками харчової плівки. За допомогою качалки розкачайте філе до товщини $\frac{1}{2}$ см. Зніміть верхній шар харчової плівки. Викладіть зверху на філе скибочку копченої шинки і сир, приправте за смаком. Загорніть гострий кінець курки поверх сиру та зафіксуйте. Щільно згорніть курку, та надайте їй акуратної форми. Зафіксуйте куряче філе за допомогою шпажки або палички для коктейлю. Повторіть цей крок з рештою курячих грудок. Кожну курячу грудку змастити діжонською гірчицею, а потім ложкою майонезу. Після цього посипте ложкою панірувальних сухарів кожну курячу грудку, до повного її покриття та міцно притисніть.

2. Викладіть на дно чаші картоплю, воду, молоко, масло і сіль. Перемішайте.

3. Помістіть нижній шар решітки у низ чаші. Накрийте її фольгою, викладіть зверху квасолі, поверх неї встановіть верхній шар решітки, на яку викладіть курячі грудки. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.

4. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть STEAM MEALS, встановіть температуру 160°C, час на 14 хвилин та натисніть START/STOP, щоб почати приготування. (приблизно 11 хвилин страва готуватиметься в режимі STEAM, а потім перейде на STEAM MEAL).

5. Після завершення приготування обережно вийміть всю решітку з куркою та овочами.

6. Приготуйте картопляне пюре. Подавайте страву гарячою.

ОКІСТ В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 60 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ | ПРИБЛ. НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 12 ХВИЛИН | СКИДАННЯ ТИСКУ: QUICK | AIR FRY: 5-7 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

1 цибулина, нарізана четвертинками
1 морква, нарізана шматочками по 5 см
1 паличка селери, нарізана скибочками
1 пучок пряних трав
6 горошин чорного перцю
300 мл води
1,6 кг некопченого окосту без кісток

ДЛЯ ГЛАЗУРІ

3 столові ложки рідкого меду
2 чайні ложки англійської гірчиці
1 столова ложка коричневого цукру
10-15 зубчиків часнику

ПОРАДА. Бульйон і м'ясний сік можна використовувати для приготування підливи.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть цибулю, моркву, пряні трави та горошини перцю в чашу з бульйоном або водою. Покладіть окіст у кошик Cook & Crisp™.

2. Вставте термошуп у центр найтовстішої частини окосту (див. інструкції щодо розміщення термошупа). Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення PRESSURE. Переконайтеся, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL.

3. Виберіть унцію PRESSURE. Температура за замовчуванням буде встановлена на значенні HIGH, що є правильним налаштуванням. Виберіть PRESET і виберіть параметр PORK. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати обсмаження Well Done. Виберіть PRESSURE RELEASE, а потім виберіть значення QUICK. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (прилад створюватиме тиск приблизно за 12 хвилин до початку приготування).

4. Після завершення приготування та виходу пари перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, а потім обережно відкрийте кришку. Вийміть окіст та кошик Cook & Crisp™. Злийте з чаші рідину та дістаньте овочі.

5. Промийте та висушіть каструлю, та покладіть її до пристрою.

6. Акуратно зніміть верхній шар шкірки окороку. Хрест-навхрест надріжте шкіру, зробивши візерунок по діагоналі.

7. Змішайте мед, гірчицю та цукор. Намажте окіст та вставте в нього гвоздику. Після цього помістіть окіст назад у кошик Cook & Crisp™ та помістіть в пристрій.

8. Закрийте кришку, виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 200°C, час на 5-7 хвилин та натисніть START/STOP, щоб почати.

9. Страва буде готовою, коли окіст стане золотисто-коричневого кольору. Дайте йому відпочити перед подачею. Подавайте страву із зеленню, овочами та картоплею.

СВИНЯЧА ЛОПАТКА БАРБЕКЮ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 1 ГОДИНА 15 ХВИЛИН | НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 12 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 чайні ложки копченої паприки
2 чайні ложки меленого кмину
1 чайна ложка насіння фенхелю
2 чайні ложки темно-коричневого цукру
1 чайна ложка солі
1,8 кг свинячої лопатки без кісток
350 мл сухого сидру
100 г соусу барбекю

подавайте страву з бріошем або білими булочками з капустяним салатом

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змішайте паприку, ммин, фенхель, цукор і сіль. Свинячу лопатку натріть спеціями. Потім помістіть свинячу лопатку шкірою догори в чашу з сидром.



2. Вставте термошуп у центр найтовстішої частини м'яса (див. інструкції щодо розміщення термошупа). Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення PRESSURE. Переконайтеся, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL.

3. Виберіть PRESSURE . Температура за замовчуванням буде на значенні HIGH, що є правильним налаштуванням. Виберіть PRESET і оберіть параметр PORK. Використовуйте стрілки ліворуч від дисплея, щоб вибрати просмаження WELL. Виберіть PRESSURE RELEASE, а потім виберіть QUICK RELEASE. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (прилад створюватиме тиск приблизно за 12 хвилин до початку приготування).

4. Після завершення приготування та виходу пари перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, а потім обережно відкрийте кришку. Вийміть свинину, злийте жир, видаліть рідину та залиште її для приготування соусу. Промийте та висушіть каструлю.

5. Якщо ви віддаєте перевагу, більш хрусткій свинині, обережно зніміть шкіру, помістіть свинину в кошик Cook & Crisp™. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 200°С, час на 20 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Переверніть свинину під час приготування, щоб забезпечити рівномірне підсмаження. Через 15 хвилин перевірте, чи страву набула бажаної хрусткості. Після завершення приготування дайте свинині постояти 10 хвилин, а потім подрібніть її двома виделками.

6. Тим часом розігрійте соус барбекю та м'ясний соус. Подрібнену свинину полити соусом і перемішати.

7. Подавайте свинину в бріоші або білих булочках з салатом збоку.

СМАЖЕНА КАЧКА ПО- АЗІЙСЬКИ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 32 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 - 6 ПОРЦІЙ | ПРИБЛ. ЧАС НАРОЩУВАННЯ ТИСКУ: 17 ХВИЛИН | СКИДАННЯ ТИСКУ: QUICK | AIR FRY: 20 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

1,3 кг цілої качки
1 столова ложка китайських спецій
1 маленька цибулина
6 горошин перцю
1 бадьян
4 столові ложки соєвого соусу
500 мл води
1 столова ложка олії
Сіль і перець

ПОДАВАТИ

Китайськими млинцями
Соусом хойсин
Огірками нарізаними вздовж
Зеленою цибулею

ПРИГОТУВАННЯ

1. Вийміть з качки нутрощі, якщо вони є в порожнині качки. Видаліть кінчики крил, щоб запобігти їх підгоранню під час приготування. Обсушіть качку та зв'яжіть ніжки ниткою. Добре приправте китайськими спеціями, сіллю та перцем.

2. Додайте всі інгредієнти в каструлю, крім качки та олії, потім вставте в чашу решітку в нижнє положення.

3. Вставте термошуп у центр найтовстішої частини м'яса (див. інструкції щодо розміщення термошупа). Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення PRESSURE. Переконайтеся, що клапан випуску тиску знаходиться в положенні SEAL.

4. Виберіть PRESSURE. Температура за замовчуванням буде встановлена на значенні HIGH, що є правильним налаштуванням. Оберіть функцію PRESET і виберіть налаштування CHICKEN. Виберіть PRESSURE RELEASE, а потім виберіть QUICK. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (прилад створюватиме тиск приблизно за 17 хвилин до початку приготування).

5. Після завершення приготування та виходу пари перемістіть повзунок у положення AIR FRY/HOB, а потім обережно відкрийте кришку. Зніміть качку та решітку. Видаліть рідину з горщика, промийте горщик, висушіть і помістіть назад у блок.

6. Обсушіть качку, виливши всю рідину, що зібралася в порожнині. Шкіру качки проколiть виделкою або паличкою для коктейлю. Змастіть качку маслом. Покладіть качку у кошик Cook & Crisp™ грудкою вниз.

7. Виберіть режим AIR FRY і встановіть температуру 200°С, час на 20 хвилин та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Переверніть качку, для рівномірного підсмаження. Після завершення приготування дайте качці постояти 10 хвилин, а потім подрібніть її двома виделками.

8. Подавайте качку з млинцями, соусом хойсин, огірком та ріпчастою цибулею.

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 без 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 банки нарізаних помідорів
1 пучок свіжого коріандру
200 г фініків без кісточок
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 Hi-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 HI. 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 HI, 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 тажин гарячим з кус-кусом, присипаним мигдалем.

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.

ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ В АЗІЙСЬКОМУ СТИЛІ ТА МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 18 ХВИЛИН ПЛЮС 10 ХВИЛИН МАРИНУВАННЯ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ STEAM BUILD: 11 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

РІВЕНЬ 1

700 г молоді картоплі, нарізаної шматочками

250 мл води

1 чайна ложка солі

РІВЕНЬ 2

200 г моркви, нарізаної тонкими брусочками

7 см на 0,5 см

2 палички селери, нарізати тонкими брусочками

7 см на 0,5 см

2 палички селери, нарізати тонкими брусочками

РІВЕНЬ 3

1 лайм, цедра та сік

1 столова ложка кунжутної олії

1 столова ложка соєвого соусу

2 см кубика імбиру, натертого на тертці

Щіпка пластівців чилі

1 чайна ложка цукрової пудри

4 філе лосося (по 130 г)

20 г сухих панірувальних сухарів

Сіль і чорний мелений перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. У неглибокій ємності змішайте цедрю лайма, сік лайма, олію, соєвий соус, імбир, чилі та цукор. Добре перемішайте, додайте лосось та повністю покрийте його маринадом. Залиште мариноватися на 10 хвилин. Вийміть лосось (залиште маринад) і посипте панірувальними сухарями кожне філе. Щільно втисніть панірувальні сухарі в рибу для повного покриття. Приправте за смаком.

2. На дно чаші викладіть картоплю, воду, сіль та добре перемішайте.

3. Помістіть нижній шар реверсивної стійки в нижнє положення.

4. Накрийте решітку фольгою, викладіть на центр фольги моркву, селеру і залийте рибним маринадом. Просуньте верхній шар решітки та викладіть на нього лосося.

5. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у середнє положення. Виберіть режим STEAM MEALS, встановіть температуру 170°C, час на 8 хвилин та натисніть START/STOP щоб почати приготування.

6. Після завершення приготування обережно вийміть решітку з лососем та овочами.

7. Злийте воду з молоді картоплі та подавайте її з лососем і овочами.

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/SAUTÉ.



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 переконатися, 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 COMBI-STEAM. 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.

БУЛОЧКИ БРІОШ



ПІДГОТОВКА: 40 ХВИЛИН ПЛЮС 1 ГОДИНА 40 ХВИЛИН НА РОЗСТОЮВАННЯ | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 28 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 БУХАНОК (8-10 ПОРЦІЙ)
ПРИБЛ.ЧАС STEAM BUILD: 15 ХВИЛИН | STEAM BREAD: 12 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

375 г білого борошна
5 г швидкорозчинних дріжджів
40 г цукрової пудри
5 г солі
90 мл теплого незбираного молока
3 великих яйця
150 г солоного вершкового масла, нарізаного кубиками і розм'якшеного
250 мл води
М'яке масло для змащування
1 яєчний жовток збитий з 1 столовою ложкою води, для змащування

ПРИГОТУВАННЯ

- 1.Змішайте за допомогою міксері борошно, дріжджі, цукор, сіль, молоко та 3 яйця. Вимішуйте інгредієнти на низькій швидкості, поки не утвориться гладке тісто. Збільшіть швидкість до середньої та вимішуйте ще 8-10 хвилин.
2. Поступово додайте до тіста розм'якшене вершкове масло, по декілька кубиків за раз, доки все масло не буде перемішано, це може зайняти 5 хвилин. Зберіть тісто з стінок миска, переконайтесь що тісто вийшло м'яким.
3. Накрийте миску кришкою та залиште в холодильнику на ніч або на 8-10 годин.
4. Розділіть тісто на 7 рівних частин. Кожен шматочок скачайте в кульку. (Тісто липке, і трохи борошна може допомогти розкачати кульки)

5. Розріжте пергамент для випікання по колу, щоб він підійшов, і вистеліть ним дно кошика Cook & Crisp™. Розкладіть 6 булочок навколо боків кошика Cook & Crisp™ і 1 посередині. Додайте в чашу 250 мл води. Помістити кошик в прилад та закрийте кришку. Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/НОВ.

6. Виберіть режим PROVE, встановіть температуру 35°C і час на 1 годину 40 хвилин. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування. Через 1 годину 40 хвилин перевірте, чи тісто збільшилося вдвічі. Змастіть верх булочок яєчним розчином. Закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.

7. Виберіть режим STEAM BREAD, встановіть температуру 160°C, час на 12 хвилин натисніть START/STOP, щоб розпочати готування (на дисплеї приблизно 15 хвилин відобразатиметься значення «PRE», а потім таймер почне зворотній відлік).

8. Після завершення приготування скоринка булочок коричневою. Обережно вийміть кошик Cook & Crisp™ із чаші. Дайте булочкам охолонути приблизно 30 хвилин перед нарізанням.

БІЛИЙ ХЛІБ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВ. ПЛЮС 1 ГОДИНА 40 ХВ | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 52-62 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 БУХАНКА (8-10 ПОРЦІЙ) | STEAM BUILD: 15 ХВИЛИН | STEAM BREAD: 20 ХВИЛИН

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г звичайного борошна плюс ще 2 столові ложки
7 г швидкорозчинних дріжджів
300 мл теплої води
1 чайна ложка солі
2½ столові ложки оливкової олії
250 мл води
М'яке масло для змащування

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте борошно, дріжджі, 300 мл теплої води, сіль і оливкову олію. Вимішуйте, поки не утвориться гладке тісто. Якщо необхідно, додайте додатково борошно по ½ столової ложки за раз. Сформуйте з тіста кульку.



2. Розріжте пергамент для випікання по колу, щоб він підійшов до кошика Cook & Crisp™, і вистеліть його. Перекладіть тісто в кошик Cook & Crisp™, помістіть його в прилад та закрийте кришку. Перемістіть повзунок у положення AIR FRY/НОВ, оберіть режим PROVE, встановіть температуру 35°C, час на 60 хвилин та натисніть START/STOP, щоб почати перший підйом. Коли підйом завершиться, вийміть кошик Cook & Crisp™.

3. Додайте в чашу 250 мл води. Обіміньте тісто, обережно натиснувши на нього, а потім сформуйте його в кульку. Перемістіть тісто назад у кошик Cook & Crisp™, а потім поставте кошик Cook & Crisp™ у чашу та закрийте кришку.

4. Виберіть режим PROVE, встановіть температуру 35°C, час на 50 хвилин та натисніть START/STOP, щоб почати другий підйом. Через 50 хвилин перевірте, чи тісто збільшилося вдвічі. Після завершення, закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM.

5. Виберіть функцію STEAM BREAD, встановіть температуру 180°C, час на 20 хвилин, натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (на дисплеї приблизно 15 хвилин відобразатиметься «PRE» протягом приблизно 15 хвилин, а потім таймер почне зворотній відлік).

6. Після завершення приготування, поверхня хліба буде золотавого кольору. Обережно вийміть кошик Cook & Crisp™ із чаші та дайте хлібу охолонути приблизно 30 хвилин перед нарізанням.

МОРКВЯНИЙ ПИРІГ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 1 ГОДИНА 3 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.

БАСКСЬКИЙ ЧІЗКЕЙК



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 60 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8-10 ПОРЦІЙ |
STEAM TIME: 20 ХВИЛИН | ЧАС ВИПІКАННЯ: 30 ХВИЛИН | АКСЕСУАР: 20 см ФОРМА З ВІЛЬНИМ ДНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 мл води
М'яке масло для змащування
600 г вершкового сиру кімнатної температури
175 г цукрової пудри
3 великих яйця кімнатної температури
300 мл вершків кімнатної температури
1 столова ложка звичайного борошна

ПОРАДА. Розрізайте чізкейк гарячим мокрим ножем, щоб отримати більш акуратні шматочки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть м'яким маслом форму для випічки діаметром 20 см з вільним дном. Вистеліть дно та бортик форми шаром пергаменту для випічки так, щоб він був на кілька сантиметрів вище краю. Притисніть папір до форми.
2. У великій мисці або за допомогою міксера збийте сир та цукор до однорідності, вбийте в суміш яйця по одному, переконайтесь що всі інгредієнти добре поєднані. Потім додайте у суміш вершки та борошно.
3. Вилийте суміш у підготовлену форму.
4. Додайте в чашу воду. Помістіть верхній ярус решітки в чашу так, щоб вона була вище чаші. Поставте форму для випічки на верх, закрийте кришку та перемістіть повзунок у положення COMBI-STEAM. Виберіть режим STEAM BAKE, встановіть час на 30 хвилин і температуру 150°C. Натисніть «START/STOP», щоб розпочати приготування (на дисплеї приблизно 20 хвилин буде відображатися значення «PRE», а потім таймер почне зворотній відлік).
5. Під час приготування чізкейк буде рідким, його готовність потрібно перевірити приблизно при 65°C за допомогою термомула.
6. Дайте чізкейку охолонути у формі. Перед подачею охолодити в холодильнику.



ВАНІЛЬНИЙ ЧІЗКЕЙК З ЯГІДНИМ СОУСОМ



ПІДГОТОВКА: 35 ХВИЛИН | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 55 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 8-10 ПОРЦІЙ
|STEAM: 20 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | АКСЕСУАР: 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 дайте йому охолонути приблизно 30 хвилин. Охолодіть чізкейк принаймні за 2 години перед подачею, щоб надати йому твердішої текстури.
7. Дістаньте чізкейк з холодильника, нарежьте 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 |
|------------------------------|--|---|------------------------------|----------------|---------------------------|-------------|------------------|
| ОВОЧІ | | | | | | | |
| 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 |
| ПТИЦЯ | | | | | | | |
| 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 |
| СВИНИНА ТА БАРАНИНА | | | | | | | |
| 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 |
|-------------------------------|--------------------|----------------|------------------------------|----------------|---------------------------|-------------|------------------|
| РИБА | | | | | | | |
| 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 |
| ЗАМОРОЖЕНА ПТИЦЯ | | | | | | | |
| 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 |
| ЗАМОРОЖЕНА ЯЛОВИЧИНА | | | | | | | |
| Стейк з яловичини | 2 шт (225 г кожен) | Немає | 2 Ст. ложки | 250мл | Решітка у нижній позиції | 180°C | 22-28 хв |
| ЗАМОРОЖЕНА РИБА | | | | | | | |
| 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 |
| ЗАМОРОЖЕНА СВИНИНА | | | | | | | |
| 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 |

Таблиця запікання Steam Roast

Наведений в таблиці час приготування є орієнтиром, коригуйте його, якщо завантажуєте іншу кількість харчових продуктів. Або використовуйте електронний термомішур та виберіть один з попередньо встановлених параметрів.

| ІНГРЕДІЄНТИ | КІЛЬКІСТЬ | ПІДГОТОВКА | КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ | КІЛЬКІСТЬ ВОДИ | АКСЕСУАРИ | ТЕМПЕРАТУРА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ |
|------------------------|------------|---------------------------|----------------|----------------|--------------------------|-------------|--------------------------|
| СВІЖА ПТИЦЯ | | | | | | | |
| 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 |
| СВІЖА ЯЛОВИЧИНА | | | | | | | |
| 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 |
| СВІЖА СВИНИНА | | | | | | | |
| 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 |
| СВІЖА БАРАНИНА | | | | | | | |
| 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 |
|--|--|---|----------------|---|------|------------------|----------------|
| ОВОЧІ | | | | | | | |
| 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 |
| ОВОЧІ (подвійна кількість) | | | | | | | |
| 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 |
|---------------------------------------|--|--------------------------|----------------|---------------------|------|------------------|-------------|
| ПТИЦЯ | | | | | | | |
| 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 |
| ФАРШ | | | | | | | |
| Фарш з яловичини, свинини або індички | 500г-1кг | Немає | 250мл | Не використовуються | High | 5 хв | Швидке |
| РЕБРА | | | | | | | |
| Ребра(свинина) | 1.25кг-1.75кг | Порізати на чверті | 250мл | Не використовуються | High | 20 хв | Швидке |
| ЗАПІКАННЯ | | | | | | | |
| 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 |
| ТУШКУВАННЯ | | | | | | | |
| 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 |
| HARD-BOILED EGGS | | | | | | | |
| 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 |
|---|-----------|----------------|------|------------------|------------------|
| КРУПИ | | | | | |
| 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) |
| БОБОВІ | | | | | |
| 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 |
|---|----------------------------|--|----------------|-------------|------------------|
| ОВОЧІ | | | | | |
| 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 см | 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 |
| ЯЛОВИЧИНА | | | | | |
| 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 |
| СВИНИНА | | | | | |
| 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 швидкодійний термометр для контролю внутрішньої температури продуктів.

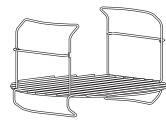
Порада. Перш ніж використовувати режим AirCrisp дозволять приладу нагрітись протягом 5 хвилин.

* 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 |
|----------------------------|--------------------|------------|-------------|-------------|------------------|
| FISH & SEAFOOD | | | | | |
| 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 |
| ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | | | | | |
| 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 |
| ЗАМОРОЖЕНІ ЧІПСИ | | | | | |
| 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 |

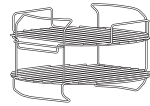
Таблиця готування в режимі Steam з використанням решітки



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

| ІНГРЕДІЄНТИ | КІЛЬКІСТЬ | ПІДГОТОВКА | ВОДА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ |
|----------------------|-----------------|--|-------|------------------|
| ОВОЧІ | | | | |
| 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 |
| ЯЙЦЯ | | | | |
| Яйця -пашот | 4 шт | В рамекінах або силіконових формах | 250мл | 3-6 хв |

Таблиця готування в режимі Steam для 2-х рівневої решітки



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

| ІНГРЕДІЄНТИ | КІЛЬКІСТЬ | ПІДГОТОВКА | ВОДА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ |
|----------------------|-----------------|---|-------|------------------|
| ОВОЧІ | | | | |
| Аспарагус | 500г | Цілі стебла | 500мл | 8-12 хв |
| Брокколі | 800г | Нарізати суцвіття по 2,5-5 см | 500мл | 10-12 хв |
| Брюссельська капуста | 1кг | Ціла, обрізана | 500мл | 16-20 хв |
| Гарбуз | 1.5кг | Зчистити шкірку, нарізати кубиками 2,5 см | 500мл | 20-25 хв |
| Капуста | 600г | Розрізати навпіл, нарізати смужками по 1,5 мм, видалити серцевину | 750мл | 18-20 хв |
| Морква | 500г | Очистити, нарізати шматочками по 2,5 см | 500мл | 12-15 хв |
| Цвітна капуста | 500г | Нарізати на суцвіття по 2,5-5 см | 750мл | 20-22 хв |
| Кукурудза в качанах | 4 качана | Цілі, чищені | 500мл | 7-9 хв |
| Кабачок | 500г | Нарізати кружальцями по 2,5 см | 500мл | 9-12 хв |
| Зелена квасоля | 375г | Ціла | 500мл | 12-15 хв |
| Капуста кале | 200г | Обрізати | 500мл | 12-16 хв |
| Картопля | 500г | Очистити, нарізати шматочками 2,5 см | 1 л | 25-30 хв |
| Солодка картопля | 500г | Нарізати кубиками по 2,5 см | 750мл | 18-20 хв |
| Шпинат | 1 пакет (500 г) | Цілі листя | 500мл | 6-8 хв |
| Горошок | 1кг | Цілі стручки, обрізані | 500мл | 8-10 хв |
| ЯЙЦЯ | | | | |
| Яйця-пашот | 4 шт | В рамекінах 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 |
|----------------------------|--|-------------|----------|
| ФРУКТИ ТА ОВОЧІ | | | |
| 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 |
| М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА | | | |
| 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 |

**Ємність для дегідратації Ninja® продається окремо на ninjakitchen.co.uk

NINJA[®]
Foodi[®]
MAX
15-in-1 SmartLid[™]
Multi-Cooker

Мультиварка Ninja Foodi MAX SmartLid 15 в 1

OL650UK_IG_MP_210629_MV2

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