

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



**NINJA**

**Foodi**

ТОСТЕР, ГРИЛЬ ТА  
ПАНІНІ-ПРЕС

3 В 1

КНИГА  
РЕЦЕПТІВ



# Знайомтеся з тостером, грилем і паніні- пресом 3-в-1 Ninja Foodi

Набагато більше, ніж тостер, цей прилад 3-в-1 поєднує продуктивність тостера з універсальністю гриля та зручністю преса для паніні – все в одному компактному дизайні.

Просто переверніть його..



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Гриль (горизонтальне положення)

- 1** Переверніть вниз у положення гриля.



Переверніть у положення тостера для тостів, бейглів і розморожування.



- 2** Посуньте важіль назад, доки він не стане на місце.

*Примітка.* Якщо важіль відведено до кінця, пролунає звук клацання, з дисплея зникне значення «LOC».

*Примітка:* після цього переверніть прилад у положення тостера, щоб розблокувати важіль.

- 3** Вставте піддон для гриля

Надійно прикріпіть ручку до піддону для гриля, повернувши її за годинниковою стрілкою до упору. Примітка. Якщо піддон для гриля вставлено в прилад неправильно, на дисплеї з'явиться напис "NO PAN".

Паніні-прес

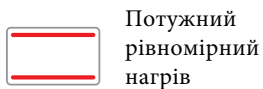


## Режим тостера (вертикальний)

### Toast



Рівномірне підсмажування з обох боків..



Потужний рівномірний нагрів

### Bagel



Підрум'янювання на розрізаній стороні для ідеально підсмажених бейглів.



Помірний та потужний нагрів

### Defrost



Використовуйте для підсмажування замороженого хліба та бейглів, надаючи їм додатковий час для підсмаження.



Середній рівномірний нагрів

## Як користуватися функцією TOASTER (ТОСТЕР)

У вертикальному положенні можна використовувати лише функції Toaster(Тостер), Bagel(Бейгл) and Defrost (Розморожування).

1. Оберіть функцію – Toaster(Тостер)або Bagel(Бейгл)
2. Якщо використовується функція Toaster(Тостер), не потрібно натискати кнопки. Просто оберіть бажаний рівень скоринки, ставте в прилад хліб і натисніть важіль, щоб розпочати приготування. Якщо ви підсмажуєте бейгли- натисніть кнопку BAGEL.
3. Якщо підсмажуєте заморожені продукти, виберіть функцію Defrost (Розморожування), щоб збільшити час приготування.
4. Використовуйте регулятор затемнення, щоб відрегулювати відтінок скоринки. Рівень: 1-2 (світлий), 3-5 (середній), 6-7 (темний).
5. Натисніть важіль вниз, щоб почати підсмажування. На дисплеї відобразиться таймер зворотного відліку. Зверніться до інструкції з використання приладу, щоб дізнатися про приблизний час приготування обраної страви.



CANCEL

Якщо ви вибрали темніший колір скоринки, ніж хотіли -натисніть Cancel «Скасувати». Цю кнопку можна використовувати лише в режимі тостера (вертикально).

## Режим гриля (горизонтальний)

### Grill



Ідеально підходить для плавленого сиру на тостах, підсмажених бутербродів або хрустких страв.

### Panini



Готуйте паніні та підсмажені бутерброди.

### Bake



Готуйте смачні сніданки та закуски. Ідеї щодо приготування див. у таблиці на сторінці 8.

### Reheat



Швидко розігрівайте приготовану їжу, наприклад шматок піци.



Усі 4 функції мають верхнє та нижнє нагрівання.

## Як користуватися режимом GRILL (ГРИЛЬ)

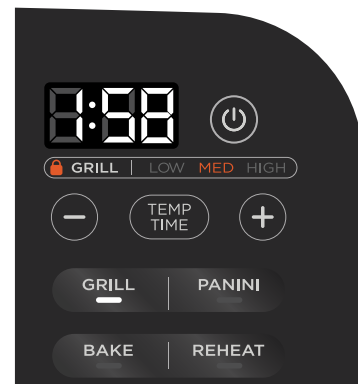
У горизонтальному положенні можна використовувати лише функції Grill, Panini, Bake and Reheat.

Обов'язково вставте в прилад піддон для гриля.

1. Виберіть температуру LOW, MED, HIGH(НИЗЬКА, СЕРЕДНЯ, ВИСОКА)
2. Щоб почати, натисніть START/STOP. Натисніть знову, щоб зупинити цикл приготування.

**Примітка:** слово TRAY блимає червоним, якщо піддон для гриля встановлено неправильно.

**Порада:**Ви можете слідкувати за процесом приготування, вийнявши деко. Процес приготування буде призупинено, доки деко не буде вставлено на місце.



	LOW	MED	HIGH
<b>Grill</b>	120°C	160°C	205°C
<b>Panini</b>	120°C	160°C	205°C
<b>Bake</b>	120°C	175°C	205°C
<b>Reheat</b>	150°C	160°C	175°C

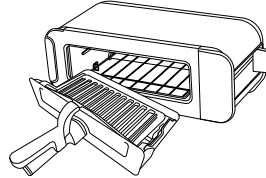
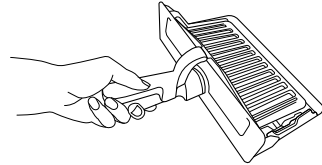
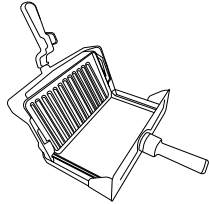
Орієнтовна температура

Виникли запитання? Віддайте сайт [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk)

# Піддон для гриля та паніні- прес. Використання та збірка

Пластина для гриля постачається разом із уже зібраним аксесуаром для паніні.

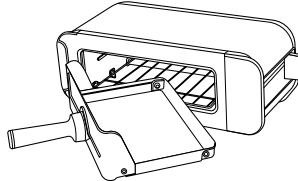
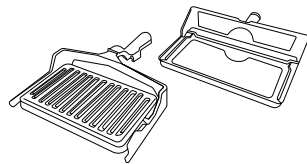
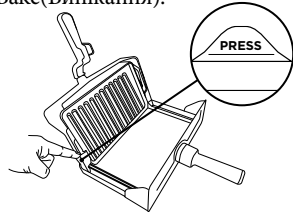
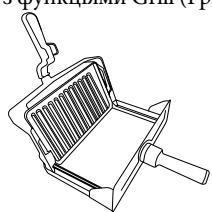
## Використання паніні-преса



1. Від'єднайте ручку верхньої пластини паніні преса від ручки піддону для гриля, щоб повністю відкрити прес.
2. Покладіть готовий паніні на нижню пластину паніні-преса. Розміщуйте паніні якомога далі на піддон для гриля подалі від ручки та поєднайте обидві ручки, закріпивши їх.
3. Опустіть верхню пластину, щоб стиснути паніні, та зафіксуйте верхню ручку поєднавши її з ручкою пластини гриля.
4. Ваш прес для паніні готовий до встановлення в пристрій. Переконайтеся, що ваш хліб або паніні повністю накриті пресом для паніні.
5. Щоб отримати вказівки щодо використання функції Panini, будь ласка, дотримуйтеся вказівок у інструкції.
6. Після того, як ваш паніні приготується, просто вийміть його та повністю підніміть ручку, щоб відкрити паніні - прес.

## Зняття верхньої пластини паніні-преса, для використання її як піддону для грилю.

Верхню пластину паніні-преса можна легко зняти, щоб використовувати аксесуар як піддон для гриля, під час приготування з функціями Grill (Гриль) та Bake (Випікання).



1. Від'єднайте верхню ручку, щоб повністю відкрити прес.
2. Натисніть на язичок PRESS на лівій ручці паніні-пресу зсунувши його зі штифта піддону для гриля всередину. Зніміть правий притисний важіль паніні-преса зі штифта дека для гриля.
3. Деко для гриля готове до використання з функціями Grill (Гриль), Bake (Випікання) та Reheat (Розігрівання).

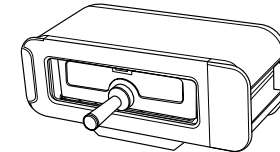
**ПРИМІТКА.** Завжди переконайтеся, що деко для грилю/ паніні-прес охолонув, перш ніж прикріплювати або знімати верхню пластину.

# ПОРАДИ ТА ПІДКАЗКИ

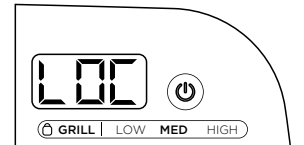
## Горизонтальний режим



**БЕЗ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ**  
Попереднє нагрівання не потрібне, тому підготуйте інгредієнти перед початком циклу приготування.



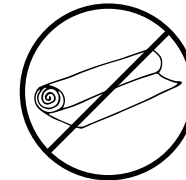
Під час приготування з функцією гриль, переконайтеся, що деко для гриля вставлено в прилад до упору, до характерного звуку клацання.



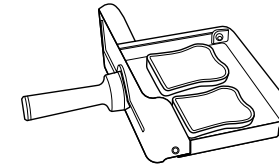
Якщо важіль не зафіксовано в потрібному положенні, на дисплеї блиматиме значок замка.  
Якщо натиснути кнопку START/STOP, а деко вставлено в прилад неправильно, на дисплеї блиматиме 3 рази значення TRAY та приготування не розпочнеться, доки піддон не буде вставлено в прилад правильно.



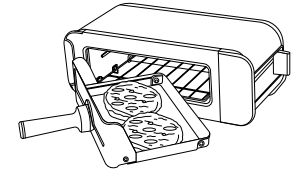
Щоб мінімізувати прилипання страв до аксесуарів, рекомендуємо розпилити або змастити олією деко для гриля.



НЕ використовуйте пергамент або фольгу для вистилання дека для гриля.

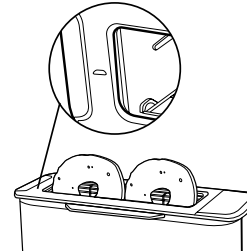


Тепло йде зверху і знизу.  
Не потрібно перевертати продукти.

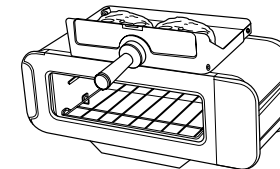


Готування автоматично призупиняється, коли ви виймаєте піддон для гриля з приладу. Вставте піддон в пристрій знову, щоб продовжити приготування.

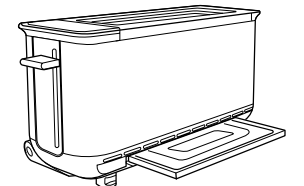
## ДОДАТКОВІ ПОРАДИ



Під час використання функції «Bagel» кладіть бейгли зрізом вперед. Піктограма на дисплеї пристрою також вказуватиме на їх правильне розташування.



Розміщуйте деко для гриля на верхню частину пристрою для зберігання.



Регулярно протирайте піддон для гриля. Піддон для гриля не знімається.

# Надихніться цими смачними комбінаціями

## інгредієнтів для створення ідеального паніні...

Виберіть свій улюблений хліб і начинку для сендвічів, щоб створити солоний або солодкий паніні.

Коли ваш сендвіч зібрано, скористайтеся функцією PANINI, щоб запекти його.

**ПОРАДА . Ви творча людина? Любите незвичні смаки?** Поедняйте СОЛОНУ І СОЛОДКУ НАЧИНКУ для отримання ароматного результату. Наприклад: багет з індичкою, нарізаним яблуком, сиром брі та медом, або заморожені вафлі з яйцями, шинкою та кленовим сиропом.

### Інструкція з приготування

ВСТАНОВІТЬ ФУНКЦІЮ, ЧАС І ТЕМП

Виберіть функцію PANINI, встановіть HIGH і TIME на 8-12 хвилин

Виберіть ункцію PANINI, встановіть HIGH і TIME на 5-8 хвилин.

### Оберіть інгредієнти паніні

#### ОБЕРІТЬ ХЛІБ

Хрусткий хліб
Бейгл
Багет
Чабата
Тостовий хліб
Солодовий хліб
Хліб на заквасці
Фруктовий хліб
Бріош
Панетоне

ІДЕЇ ДЛЯ НАМАЗУВАННЯ (РІВНОМІРНО ПОКРИЙТЕ ОДНУ СКИБОЧКУ ХЛІБА)

Вершкове масло  
Маргарин  
майонез  
Соняшникова олія  
Оливкова олія

ВИБЕРІТЬ БУДЬ-ЯКИЙ БІЛКОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ(1-4 СКИБКИ ЗАЛЕЖНО ВІД ТОВЩИНИ)

Нарізані шматки курки
Шматки свинини
Шматки індички
Шматочки шинки
Нарізаний ростбїф
Чорізо
Яйця
Салямі
Сардини
Тунець

### Оберіть пікантну начинку

ОБЕРІТЬ СІР (1-2 СКИБОЧКИ)

Крем-сир
Блакитний сир
Брі
Чедер
Едам
Ементаль
Фета
Козячий сир
Грюер
Халумі
Манчего
Монтерей Джек
Моцарелла
Рікота
Таледжіо

ОБЕРІТЬ СОКОВИТУ НАЧИНКУ

Соус чілі
BBQ соус
Чатні
Листя салату
Вустерширський соус
Журавлинний соус
Марміт
Песто
Маринований огірок
Тахіні
Томати

ВИБЕРІТЬ БУДЬ-ЯКИЙ ОВОЧ ТА ТРАВУ

Баклажани
Авокадо
Базилік
Перець чілі
Зелена цибуля
Коріандр
Огірок
Кабачок
Листя салату
Гриби
Цибуля
Петрушка
Перець
Маринований оігрок
Рукола
Томати

### Оберіть солодку начинку

ОБЕРІТЬ СОЛОДУ НАЧИНКУ

Мед
Шоколадний сироп
Журавлинний соус
Кленовий сироп

ВИБЕРІТЬ БУДЬ-ЯКИЙ ФРУКТ

Скибочки яблука
Бананові слайси
Скибочки груші
Ананас
Виноград

# ШВИДКІ РЕЦЕПТИ

## ПАНІНІ З ХАЛУМІ ТА ХУМУСОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 18 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

### ІНГРЕДІЄНТИ

4 скибочки сиру халумі, злити воду та обсушити  
1 столова ложка оливкової олії  
Щіпка сушених пластівців чилі  
1 чабатта або багет

2-3 столові ложки хумусу  
2-3 невеликих солодких перцю  
1 великий помідор, нарізаний часточками  
Сіль і перець

### ПРИГОТУВАННЯ



Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть важіль назад до упору, до його фіксації.



Викладіть скибочки халумі на деко для гриля, змастіть половиною оливкової олії та за бажанням посипте стружкою перцю чилі.



Вставте піддон для гриля в пристрій. Виберіть функцію «GRILL», натисніть «HIGH» і встановіть таймер на 8 хвилин. Вставте піддон у пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Переверніть сир в середині процесу приготування.



Розріжте чабатту або багет горизонтально навпіл. Викладіть хумус на одну половину хліба. Зверху викладіть перець, сир і скибочки помідорів. Приправте за смаком.



Поедняйте дві половинки хліба та змастіть його олією зверху. Помістіть паніні на піддон для гриля, якомога далі від ручки. Закрийте пристрій за допомогою верхньої ручки.

**ПРИМІТКА:** Перед використанням пристрою завжди слідкуйте за тим, щоб деко для гриля/ паніні-прес охолело, перш ніж прикріплювати або знімати верхню його пластину.



Вставте паніні-прес в пристрій. Виберіть функцію PANINI, виберіть режим HIGH і встановіть таймер на 10 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.



Через 9 хвилин перевірте, чи розплавився сир, якщо недостатньо- готуйте довше. Після завершення приготування вийміть прес для паніні з приладу та негайно подавайте страву до столу.



# ПАНІНІ З МОЦАРЕЛОЮ І ТОМАТАМИ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 9-10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 ціабатта  
1-2 чайні ложки песто з базиліка  
4 скибочки сиру моцарела  
1 середній помідор, нарізаний часточками  
Сіль і перець  
1 столова ложка оливкової олії



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте ціабатту навпіл горизонтально. Викладіть песто з базиліка на зрізану сторону однієї половинки. Зверху розкладіть сир і шматочки помідорів. Приправте за смаком, поєднайте скибочки ціабати і покладіть паніні якомога далі на піддон для гриля подалі від ручок. Змастіть його оливковою олією. Опустіть ручку, натиснувши на неї, щоб пластина опустилась..
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль до його повної фіксації.
3. Виберіть функцію PANINI, оберіть HIGH і встановіть таймер на 9-10 хвилин.
4. Вставте паніні-прес у пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Через 9 хвилин перевірте, чи розплавився сир, якщо ні-готуйте довше. Після завершення приготування вийміть паніні-прес для з приладу та негайно подавайте паніні до столу гарячим.

# ПАНІНІ З ХЛІБА НА ЗАКВАСЦІ З КОЗИНИМ СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 12 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 скибочки хліба на заквасці  
1 столова ложка песто з в'ялених помідорів  
100 г м'якого козячого сиру  
50 г вареного перцю  
Жменя листя шпинату або рукколи  
Сіль і перець  
1 столова ложка оливкової олії



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
2. Змастіть одну скибку хліба соусом песто, а іншу – козячим сиром. Зверху викладіть перець і листя. Приправте за смаком.
3. Поєднайте обидві скибочки хліба і помістіть сендвіч якомога далі на піддон для гриля, розташовуючи його подалі від ручки. Змастіть паніні оливковою олією. Опустіть ручку, натиснувши на неї, щоб пластина опустилась, вставте паніні-прес в прилад.
4. Виберіть функцію PANINI, виберіть HIGH і встановіть таймер на 12 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Випікайте паніні до досягнення бажаного відтінку скоринки.
5. Через 10 хвилин перевірте, чи розм'як сир, якщо він розтанув недостатньо-готуйте паніні ще декілька хвилин. Після завершення приготування вийміть прес для паніні з приладу та негайно подавайте до столу.

# ПАНІНІ З РОСТБІФОМ, ХРОНОМ ТА РУКОЛОЮ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 8-10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1  
ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

1/2 багета  
1-2 столові ложки майонезу  
1 чайна ложка хрону  
1-2 столові ложки карамелізованого  
цибулевого чатні  
2-4 скибочки вареної яловичини  
1 середній помідор, нарізаний часточками  
Жменька листя руколи  
Сіль і перець  
1/2 столової ложки оливкової олії



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте багет навпіл горизонтально. Змішайте майонез і хрін і змастіть сумішшю половинку багета. Іншу розрізану половинку багета- змастіть чатні. Зверху викладіть яловичину і помідори. Сформуйте з обох половинок сендвіч і покладіть його на піддон для гриля якомога далі від ручок. Змастіть сендвіч оливковою олією. Опустіть верхню пластину за допомогою ручки. Натисніть на верхню пластину, щоб придавити паніні.
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть важіль назад.
3. Виберіть функцію PANINI, виберіть HIGH та встановіть таймер на 10 хвилин.
4. Вставте прес у пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати.
5. Через 8 хвилин перевірте, чи достатньо підсмажений паніні, якщо не достатньо готуйте ще протягом декількох хвилин. Після завершення приготування вийміть прес для паніні з пристрою, прикрасьте листям руколи та негайно подавайте до столу.

# ШОКОЛАДНИЙ ПАНІНІ З БАНАНАМИ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 4 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ |  
ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 скибочки хліба бріош  
2 чайні ложки шоколадної пасти  
1 середній банан – розрізати навпіл  
горизонтально, потім вертикально  
1 столова ложка мигдальних пластівців  
Дрібка кориці



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Покрийте одну скибочку бріоша шоколадною пастою, потім покладіть зверху банан, мигдаль і злегка посипте корицею. Сформуйте сендвіч та викладіть паніні на піддон для гриля якомога далі від ручок. Опустіть верхню пластину за допомогою ручки. Натисніть на верхню пластину, щоб придавити паніні.
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
3. Виберіть функцію PANINI, виберіть HIGH і встановіть таймер на 4 хвилини.
4. Вставте прес у пристрій. Натисніть START/STOP щоб почати приготування.
5. Через 2 1/2 хвилини перевірте, чи достатньо підсмажено сендвіч. Після завершення приготування вийміть прес для паніні з приладу та негайно подавайте страву до столу.



# ПІЦЦА НА ЛАВАШІ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 6-8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 лаваш або пітта

1 столова ложка начинки для піци

4 скибочки сиру моцарела

1 столова ложка песто з базиліка або капусти

Помідори черрі

Листя базиліка, за бажанням



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Покладіть лаваш або пітту на деко для гриля. Розподіліть зверху начинку для піци та розкладіть зверху неї шматочки сиру, зверху викладіть соус песто, помідори черрі та листя базиліка.
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть важіль назад.
3. Виберіть режим «GRILL», оберіть «HIGH» та встановіть таймер на 8 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Вставте лоток у пристрій.
5. Через 6 хвилин перевірте, чи розплавився на піці сир.
6. Після завершення приготування вийміть деко з приладу та негайно подавайте піцу до столу.

**ПОРАДА.** В залежності від розміру лаваша або булки, для його приготування може знадобитися більше часу.

# ТОСТИ З СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 2 ХВИЛИНИ | ПРИГОТУВАННЯ: 2-3 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 скибочки хліба, білого або чорного  
80-100 г тертого сиру чеддер або емменталь

Подавайте з нарізаними помідорами, солоним огірком або чатні або вашим улюбленим соусом



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та посуňte важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
2. Викладіть хліб, присипаний сиром, на деко для гриля. Додайте будь-які інші начинки за бажанням.
3. Виберіть функцію «GRILL», оберіть «HIGH» та встановіть таймер на 3 хвилини. Вставте деко для гриля в пристрій та натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Готуйте тости на грилі приблизно 2 хвилини, поки сир не розплавиться. Якщо потрібно більше часу, знову вставте деко у пристрій.
4. Після завершення приготування вийміть деко з пристрою. Подавайте тости з гарячими з помідорами, солоними огірками, чатні або іншим соусом.

**ПРИМІТКА:** якщо ви робите кілька партій, час підсмажування зменшиться, оскільки пристрій уже буде нагрітий до потрібної температури.

# СЕНДВІЧ З ТУНЦЕМ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 10-12 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ/ВЕРТИКАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 скибочки білого або цільнозернового хліба або хліба на заквасці  
200 г банка тунця  
2 столові ложки майонезу  
1 столова ложка подрібненої цибулі  
Сіль і перець  
50 г тертого сиру чеддер  
Щіпка копченої паприки



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Помістіть хліб у тостер і обсмажте його протягом 2 хвилин до рум'яності.
2. Тим часом злийте з тунця рідину, викладіть його у невелику миску та змішайте з майонезом, зеленою цибулею та приправами за смаком.
3. Викладіть суміш з тунця поверх тостів. Посипте сиром. Викладіть на деко для гриля.
4. Переверніть тостер у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад, щоб зафіксувати його на місці.
5. Виберіть «GRILL», оберіть «MED» та встановіть таймер на 10 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться, коли деко буде правильно вставлено. Через 10 хвилин перевірте, чи розплавився сир, якщо ні, готуйте сендвіч ще 2 хвилини.
6. Після завершення приготування подавайте сендвіч до столу відразу ж, прикрасивши дрібкою паприки.

# ТОСТИ ЗІ СМАЖЕНИМИ ГРИБАМИ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ/ВЕРТИКАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

150 г грибів  
1 зубчик часнику, подрібнений  
2 столові ложки оливкової олії  
Сіль і перець  
1/2 багета розрізати вздовж навпіл  
1 столова ложка крем-фреш  
1/2 чайної ложки лимонного соку  
Наріzana петрушка для прикрашання



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Викладіть помиті та подрібнені гриби у невелику миску, додайте до них часник, оливкову олію, приправи та перемішайте.
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад, щоб зафіксувати його на місці. Викладіть гриби на деко для гриля рівним шаром і вставте його в пристрій.
3. Виберіть режим «GRILL», оберіть температуру «HIGH» та встановіть таймер на 12 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться, тільки якщо деко буде правильно вставлено в пристрій.
4. Через 10 хвилин вийміть деко для гриля та перевірте, чи гриби приготувалися, якщо ні, додайте ще 4 хвилини до часу приготування та знову вставте деко назад в пристрій, щоб продовжити приготування. Після цього вийміть деко з пристрою та відкладіть на деякий час.
5. Переверніть пристрій у вертикальне положення та вставте нарізаний багет у тостер. Підсмажте його протягом 2 хвилин або до золотистої скоринки.
6. Тим часом викладіть гриби в миску, додайте до них крем-фреш і лимонний сік.
7. Подавайте багет з грибами до столу, посипавши листям петрушки.

# КРУАСАНИ З СИРОМ БРІ ТА ЖУРАВЛИНОВИМ СОУСОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 4-5 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2-3 круасани, залежно від розміру

1-2 столові ложки журавлиного  
соусу

40 г сиру Брі, нарізаного  
скибочками

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте круасани горизонтально навпіл. Змастіть круасан журавлиним соусом. Наповніть його скибочками сиру та зліпіть обидві частини круасану між собою.
2. Опустіть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
3. Виберіть функцію ВАКЕ, оберіть температуру LOW та встановіть час 5 хвилин.
4. Викладіть круасани на деко для гриля. Вставте деко у пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Через 4 хвилини перевірте, чи плавиться сир, якщо ні- готуйте ще декілька хвилин.
6. Після завершення приготування вийміть деко із приладу та негайно подавайте страву до столу.



# СОЛОНИ КРУАСАНИ З ШИНКОЮ ТА СИРОМ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 4-5 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ  
ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2 великих або 3 маленьких круасани,

2-3 скибочки шинки

75 г тертого сиру Грюйер

1-2 чайні ложки діжонської гірчиці

## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте круасани горизонтально навпіл.
2. На основу кожного круасана покладіть шматочок шинки, зверху посипте її тертим сиrom. Переконайтеся, що круасан покритий сиrom повністю. Верхню зрізану сторону круасана змастіть гірчицею.
3. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, поки він не зафіксується на місці.
4. Виберіть функцію ВАКЕ, оберіть температуру LOW та встановіть час на 5 хвилин.
5. Викладіть круасани на деко для гриля. Вставте деко у пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
6. Випікайте круасани до отримання бажаного відтінку скоринки.
7. Через 8 хвилин перевірте, чи плавиться сир, якщо недостатньо розплавився- готуйте ще декілька хвилин. Після завершення приготування вийміть деко з приладу та негайно подавайте страву до столу.



# ДОМАШНІ ЧІПСИ З ТОРТИЛЬЇ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 12 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

2-3 міні тортильї  
1 столова ложка олії  
100 г сиру моцарела  
1 ріпчаста цибуля, нарізана  
1-2 столові ложки сальси  
Сметана для подачі



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте тортильї на четвертинки та викладіть їх на деко для гриля. Змастіть їх олією з обох боків.
2. Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
3. Виберіть функцію BAKE, оберіть температуру MED і встановіть таймер на 10 хвилин.
4. Вставте деко для гриля в пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Переверніть тортильї в середині процесу приготування.
5. Після завершення приготування вийміть деко з пристрою. Посипте чіпси половиною сиру моцарела, присипте ріпчастою цибулею та сальсою. Зверху викладіть решту сиру.
6. Вставте піддон для гриля в пристрій. Виберіть START/STOP, щоб продовжити приготування.
7. Виберіть функцію GRILL, оберіть температуру MED та встановіть час на 2 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Через 1 хвилину перевірте, чи плавиться сир.
8. Коли приготування буде завершено, зніміть деко з приладу і подавайте чіпси зі сметаною. до столу відразу.



# ТЕПЛА ПІТТА З ФАЛАФЕЛЕМ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 4-5 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПОРЦІЯ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

## ІНГРЕДІЄНТИ

1 пітта  
2-3 фалафеля, нарізаних шматочками  
30 г червоного перцю  
30 г нарізаних помідорів  
1 столова ложка соусу дзадзикі або грецького йогурту  
Подавати разом з грецьким салатом



## ПРИГОТУВАННЯ

1. Розріжте пітту навпіл і розкрийте її посередині, щоб утворилась кишеня. Наповніть кишеню фалафелями, перцем і помідорами. Покладіть пітту на деко для гриля.
2. Опустіть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
3. Виберіть функцію BAKE,0 оберіть температуру HIGH та встановіть таймер на 5 хвилин.
4. Вставте деко для гриля в пристрій. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування.
5. Через 4 хвилини перевірте, чи достатньо гаряча начинка всередині пітти.
6. Після завершення приготування зніміть деко із приладу та подавайте пітту з соусом дзадзикі або грецьким йогуртом і салатом.



## БУЛОЧКИ З СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 10-11 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

### ІНГРЕДІЄНТИ

- 2-3 булочки
- 75 г тертого сиру карфілі або чеддер
- 1 яєчний жовток
- 1 чайна ложка подрібненої свіжої цибулі
- 1/2 чайної ложки вустерширського соусу
- 1/2 чайної ложки англійської гірчиці
- 1 чайна ложка молока або вершків
- Сіль і перець

### ПРИГОТУВАННЯ

- Опустіть пристрій у горизонтальне положення та натисніть на важіль назад до упору, доки він не зафіксується на місці.
- Викладіть булочки на деко для гриля. Вставте деко для гриля в пристрій.
- Виберіть функцію GRILL, оберіть температуру HIGH та встановіть час на 6 хвилин. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Переверніть булочки в середині процесу приготування.
- Тим часом змішайте сир, яєчний жовток, зелену цибулю, вустерширський соус, гірчицю та молоко або вершки. Приправте за смаком.
- Після завершення приготування вийміть деко. Намажте підсмажені булочки сирною сумішшю товщиною приблизно 1 см.
- Виберіть GRILL, оберіть температуру MED і встановіть час 4-5 хвилин.
- Вставте деко для гриля в пристрій. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування.
- Після завершення приготування вийміть деко із приладу та негайно подавайте страву до столу.



## ВАФЛІ З ПОЛУНИЦЕЮ ТА ШОКОЛАДОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН ПЛЮС ЧАС МАЦЕРАЦІЇ 15 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 3 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1-2 ПОРЦІЇ | ПОЛОЖЕННЯ: ГОРИЗОНТАЛЬНЕ

### ІНГРЕДІЄНТИ

- 6-8 ягід полуниці
- 1 столова ложка цукрового піску
- 1/2 чайної ложки бальзамічного оцту
- 2 тостерні вафлі
- Подавайте з розтопленим шоколадом і збитими вершками

### ПРИГОТУВАННЯ

- Розріжте полуниці навпіл або на четвертинки, якщо вони великі. Помістіть їх у миску та посипте цукром та оцтом. Залишити для мацерації на 15 хвилин.
- Переверніть пристрій у горизонтальне положення та натисніть важіль назад.
- Викладіть вафлі на деко для гриля та вставте його в пристрій. Виберіть функцію REHEAT, температуру MED і встановіть таймер на 3 хвилини. Виберіть START/STOP, щоб почати приготування. Посередині процесу приготування переверніть вафлі і смажте їх до бажаної хрусткості.
- Після завершення приготування вийміть деко з пристрою. Викладіть вафлі на тарілку, зверху покладіть полуницю, збризніть все розтопленим шоколадом і викладіть зверху збиті вершки.

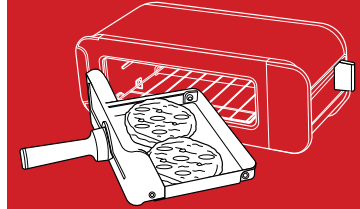


# Таблиця приготування з функцією Bake

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ФУНКЦІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
<b>СВІЖІ ПРОДУКТИ</b>					
Рибні котлети	2 (290 г)	Немає	BAKE	HIGH	20 хв.
Міні-піца	1 (114 г)	Розрізати навпіл	BAKE	HIGH	3 1/2 хв.
<b>ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>					
Курячі гужони	5 (160 г)	Перевернути всередині процесу приготування	BAKE	HIGH	20 хв.
Курячі нагетси	8 (160 г)	Перевернути всередині процесу приготування	BAKE	HIGH	18 хв.
Рибні пальчики	6 (172 г)	Немає	BAKE	HIGH	16 хв.
Картопля фрі	150 г	Немає	BAKE	HIGH	20 хв.
Хеш-браун	5 (230 г)	Перевернути всередині процесу приготування	BAKE	HIGH	18 хв.
Данські міні-тістечка	6 (235 г)	Немає	BAKE	HIGH	18-20 хв.
Кільця цибулі	6 (140 г)	Перевернути всередині процесу приготування	BAKE	HIGH	18 хв.
Картопляні крокети	6 (280 г)	Перевернути всередині процесу приготування	BAKE	HIGH	18 хв.

**ПОРАДА.** Для приготування страв, де на упаковці зазначено приготування з температурою вище 200°C встановіть температуру приладу на 205°C і встановіть час відповідно до інструкцій на упаковці. За необхідності додайте більше часу.

Слідкуйте за тим, як ваші страви готуються. Витягніть деко для гриля, щоб перевернути інгредієнти. Процес приготування автоматично відновиться, коли деко для грилю буде знову встановлено в прилад.



**NINJA**<sup>®</sup>

**Foodi**<sup>®</sup>

**ТОСТЕР, ГРИЛЬ ТА  
ПАНІНІ-ПРЕС**

**3 В 1**

©2022 SharkNinja Operating LLC  
ST200UK\_IG\_220401\_MP\_Mv2

FOODI та NINJA є зареєстрованими торговими марками SharkNinja Operating LLC у  
Великобританії.