

Обов'язково прочитайте інструкції Ninja®, що додаються, перш ніж використовувати пристрій.

NINJA

FLEXDRAWER

Мультипіч
об'ємом 6,6 літрів

КНИГА РЕЦЕПТІВ

- + ЧУДОВІ РЕЦЕПТИ
- + ТАБЛИЦІ
ПРИГОТУВАННЯ



ЗМІСТ

Використання мультипечі Ninja® Foodi® Flexdrawer Air Fryer	3
Використання технології MegaZone	4
Використання технології DualZone	6
Конструктор повноцінного харчування.....	8
Рецепти	10
Англійські мафіни з запеченими яйцями та грибами.....	10
Фрітата з картоплі, в'ялених помідорів і ріпчастої цибулі	11
Два види курячих крилець : Барбекю та Баффало	12
Свиняча грудинка з капустою у соєвому соусі з імбиром	14
Курка під сирною скоринкою з молодою картоплею.....	15
Запечена курка з коренеплодами.....	16
Бараняча ніжка по-грецьки з овочами.....	18
Кебаби з ягнятини зі спеціями та запеченим бататом.....	20
Фахітас зі стейком та овочами.....	21
Гострі шашлички з лосося з овочами в імбирно-соєвому соусі.....	22
Лосось із ароматним гарніром із картоплі, кропу та лимона.....	24
Овочевий гратен з пастернаком та картоплею.....	25
Лимонний кекс із йогуртом та чорницею	26
Таблиці приготування	28
Таблиці приготування з функцією Air Fry.....	28
Таблиці приготування з функцією Max Crisp	32
Таблиці приготування з функцією Roast	34
Таблиці приготування з функцією Dehydrate.....	34
Використання технології DualZone: функція SYNC.....	36

NINJA
TEST
KITCHEN



Відскануйте, щоб
отримати ще більше
рецептів

www.ninjatestkitchen.eu

ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИПЕЧІ NINJA® FOODI® FLEXDRAWER

6 ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

MAX CRISP

Найкраще підходить для приготування невеликої кількості заморожених продуктів, наприклад картопля фрі та курячі нагетси.

AIR FRY

Найкраще підходить для приготування таких продуктів, як чіпси та ваших улюблених заморожених закусок

ROAST

Найкраще підходить для приготування шматочків м'яса та овочів

BAKE

Найкраще підходить для приготування тортів та інших десертів

REHEAT

Найкраще підходить для розігріву вже готових страв.

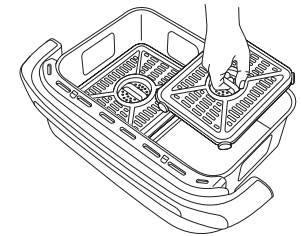
DEHYDRATE

Найкраще підходить для приготування овочевих/фруктових чіпсів і в'яленого м'яса

ДЛЯ БЕЗДОГАННИХ СТРАВ

Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою

Тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою забезпечує рівномірне підрум'янювання страв. Завжди слідкуйте за тим, щоб тарілка для приготування страв з хрусткою скоринкою була вставлена на дно контейнера, перш ніж додавати до нього продукти, якщо в рецепті не вказано, що тарілка не потрібна.



Примітка: Встановлюйте тарілки таким чином, щоб її вигнуті краї були спрямовані назовні контейнера.

Поради з очищення:

Ми завжди рекомендуємо очищати прилад після кожного використання, щоб уникнути налипання залишків їжі.

Швидке очищення:

- Вийміть тарілки для приготування хрустких страв та перегородку й промийте їх у раковині.
- Злийте або протріть жир із контейнера
- Наповніть контейнер окропом із невеликою кількістю миючого засобу.
- Використовуючи засоби для миття посуду, обережно приберіть залишки їжі.
- Вилийте воду з контейнера, сполосніть його чистою водою.
- Злийте воду та повністю висушіть всі компоненти приладу.

Глибоке очищення:

- Вийміть з контейнера тарілки та перегородку.
- Обережно вимийте контейнер та аксесуари в раковині або розмістіть їх у посудомийній машині.

V ВЕГЕТАРІАНСЬКІ СТРАВ

Використання технології MegaZone (Мегазона)

Використання технології MegaZone (Мегазона)

З ЛЕГКІСТЮ ПЕРЕТВОРЬОУТЕ МЕГАЗОНУ НА ДВОЗОННУ МУЛЬТИПІЧ
Ви можете готувати, як в одному великому контейнері, або розділити контейнер навпіл і готувати в двох незалежних зонах.



УНІВЕРСАЛЬНА МЕГАЗОНА

Дві незалежні
зони об'ємом
по

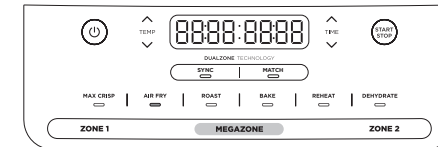
3,3 л кожна



Одна велика
Мегазона
загальним об'ємом

6,6 л.

Щоб приготувати велику партію однієї страви, зніміть розділювач і використовуйте весь простір для приготування страв, як у традиційній мультиварці.



КРОК 1: Виберіть опцію MEGAZONE(Мегазона)

- Помістіть продукти в контейнер.
- Поверніть регулятор, щоб вибрати функцію приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP щоб встановити температуру.
- Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити температуру.



КРОК 3: Почніть приготування

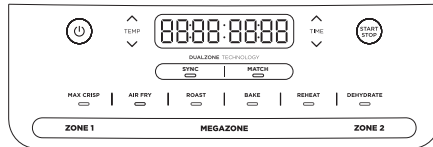
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.

Порада: Для ідеального результату під час приготування продуктів у клярі дотримуйтеся класичної технік паніровки — спочатку обкачайте інгредієнти в борошні, потім занурте їх в яйце і наостанок у сухарі. Щільно притискайте паніровку до інгредієнтів, щоб під час приготування вентилятор не здув крихти.

Використання технології DualZone

Синхронізація (SYNC)

Як приготувати дві страви одночасно, використовуючи дві різні функції, температуру та час приготування? Встановіть розділювач посередині Мегазони, запрограмуйте кожну зону окремо та використовуйте функцію Синхронізація (SYNC), щоб обидві зони завершили роботу одночасно.



КРОК 1: Програмуванні зони 1

- Вставте розділювач у середину контейнера
- Помістіть продукти в контейнер.
- За замовчуванням для пристрою встановлено зону 1.
- Поверніть диск, щоб вибрати функцію приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP щоб встановити температуру.
- Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити температуру.



КРОК 3: Програмування зони 2

- Виберіть зону 2.
- Поверніть диск, щоб вибрати функцію приготування (наприклад, ROAST), і повторіть крок 2.



КРОК 4: Почніть приготування

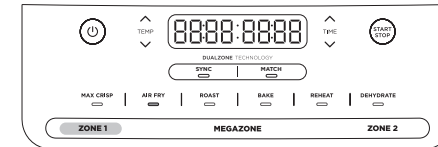
- Виберіть функцію SYNC.
- Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
- У зоні з коротшим часом готування відобразиться значення HOLD(утримання).



ПРИМІТКА: час приготування автоматично призупиняється, коли ви відкриваєте контейнер. Для відновлення приготування-повторно вставте контейнер в пристрій.

Функція MATCH

Встановіть розділювач, оберіть налаштування в зоні 1 та натисніть MATCH для автоматичного дублювання налаштувань на зону 2.



КРОК 1: Програмування Зони 1

- Встановіть розділювач посередині контейнера
- Покладіть продукти до контейнеру.
- За замовчуванням пристрій вибирає зону 1.
- Виберіть потрібну функцію приготування (наприклад, AIR FRY).



КРОК 2: Встановіть час і температуру

- Використовуйте стрілки TEMP, щоб встановити температуру.
- Використовуйте стрілки TIME, щоб встановити температуру.



КРОК 3: Починайте готувати

- Виберіть режим поєднання контейнерів(MATCH)
- Натисніть кнопку START/STOP щоб почати приготування їжі.



ПРИМІТКА: Час приготування автоматично призупиняється, під час виймання контейнеру з приладу. Вставте контейнер назад в прилад, для відновлення процесу приготування.

Конструктор повноцінного харчування за допомогою однієї мультиварки.

Використовуючи функцію «Roast» та деякі вказівки нижче, створіть власні шедеври у мультиварці Flexdrawer Air Fryer.



Виберіть білковий інгредієнт

8 Курячих стегон без кісток та шкірки (по 125 г)

4 Свинячі відбивні без кістки (по 175 г)

8 баранячих відбивних з кісткою (по 85 г)

4 Філе лосося (по 120 г)

400 г твердого тофу, зцідженого, висушеного, нарізаного за бажанням

12 ковбасок рослинного походження (по 60 г)

4 Стейк-бургери на рослинній основі (по 170 г)

Виберіть овоч

300 г брокколі, порізаної на суцвіття по 5 см

500 г брюссельської капусти, порізаної, навпіл, якщо велика

400 г гарбуза, очищеного від шкірки, нарізаного шматочками по 2,5 см

400 г суцвітть цвітної капусти, порізане на суцвіття по 5 см

500 г очищеної моркви, нарізані шматочками по 2,5 см

500 г молоді картоплі, розрізати навпіл, якщо велика

500 г пастернаку, очищеного від шкірки, нарізаного довжиною 7 см

2 перці, очищені від насіння, нарізати смужками шириною 3 см

500 г солодкої картоплі, очищеної від шкірки, нарізані шматочками по 3 см

Олія

Змастіть 1 ст.л. олії

Приправа/маринад

Теріякі

Оливкова олія

Хойсін

Лимон і розмарин

Соус барбекю

Соус Пері Пері

Приправи за власним смаком або маринад

Приготування

Змішайте інгредієнти з приправами або маринадом.

Встановіть обидві тарілки та зніміть розділювач, а потім додайте інгредієнти в контейнер MegaZone.

Виберіть орцію MEGAZONE, виберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 190°C, потім встановіть час :

10-15 хвилин для риби.

13-20 хвилин для білків зі свинини, баранини або м'яса рослинного походження.

20-25 хвилин для птиці.

АНГЛІЙСЬКІ МАФІНИ З ЗАПЕЧЕНИМИ ЯЙЦЯМИ ТА ГРИБАМИ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 10 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 англійські мафіни
Морська сіль та мелений чорний перець – за смаком
4 середніх яйця кімнатної температури
2 ст. л. тертого сиру чеддер 300 г молодих печериць (коричневих)
1 ст. л. оливкової олії
1 ч. л. свіжого чебрецю (листочки без стебел)
Подрібнена петрушка – для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Вставте розділювач та обидві тарілки для приготування хрустких страв в контейнер.
2. Щоб приготувати мафіни, обережно витягніть середину з кожного
3. мафіну, залишивши по периметру кра, приблизно 1/2 см.
4. Переконайтеся, що ви не видаляєте дно мафіна.
5. Приправте кожну виїмку мафіна сіллю та перцем і розбийте яйце в кожен мафін. Рівномірно розподіліть сир чеддер поверх кожного мафіну. Збризніть мафіни олією і повторно приправте сіллю та перцем. Викладіть мафіни в контейнер ZONE 1.
6. У мисці змішайте гриби з оливковою олією, чебрецем, сіллю та перцем. Викладіть їх у контейнер ZONE 2.
7. Оберіть ZONE 1, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 170°C та час на 10 хвилин.
8. Оберіть ZONE 2, оберіть функцію AIR FRY), встановіть температуру на 180°C та час на 8 хвилин.
9. Натисніть SYNC, потім START/STOP для початку приготування (на дисплеї ZONE 2 з'явиться напис HOLD, до тих пір поки не прийде час розпочати приготування)
10. Після завершення приготування посипте страву петрушкою та подавайте до столу разом із грибами.



ФРІТАТА З КАРТОПЛІ, В'ЯЛЕНИХ ПОМІДОРІВ І РІПЧАСТОЇ ЦИБУЛІ



ПРОГРАМА: ВАКЕ | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 13 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

Трохи вершкового масла для змащування форми
8 великих яєць
60 мл вершків (жирних, подвійних)
15 г свіжої петрушки, дрібно нарізаної
5 г свіжої цибулі-шніт, дрібно нарізаної
1 ст. л. каперсів, промитих і дрібно порізаних
40 г в'ялених томатів, відціджених і подрібнених
4 зелені цибулини, тонко нарізані
30 г тертого сиру чеддер
1 ч. л. солі
½ ч. л. меленого чорного перцю
350 г відвареної картоплі, нарізаної скибочками по 1 см
Свіжий зелений салат і хрусткий хліб – для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть і вистеліть пергаментом вогнетривку форму розміром 20 × 30 см.
2. У великій мисці збийте яйця з вершками, петрушкою, цибулею шніт, каперсами, в'яленими томатами, зеленою цибулею, сиром, сіллю та перцем до однорідності.
3. Викладіть картоплю рівномірно у форму та залийте все яєчною сумішшю.
4. Вставте обидві тарілки для приготування хрустких страв в контейнер.
5. Поставте форму в центр контейнера та вставте його в прилад.
6. Оберіть MEGAZONE → виберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру на 180°C і час на 13 хвилин. Натисніть START/STOP щоб розпочати приготування.
7. За 5 хвилин до закінчення приготування перевірте ступінь підрум'янення: якщо фрітата вже достатньо рум'яна, накрийте форму фольгою й доготуйте до завершення часу приготування..
8. Після завершення прготування дістаньте форму, дайте страві постояти 5 хвилин, потім наріжте на порційні шматки. Подавайте до столу з зеленим салатом і хрустким хлібом.



ДВА ВИДИ КУРЯЧИХ КРИЛЕЦЬ: БАРБЕКЮ ТА БАФФАЛО

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6-8 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

1.5 кг свіжих курячих крилець
2 столові ложки рослинного масла
Морська сіль і чорний мелений перець за смаком
70 г готового соусу Баффало (або соусу на вибір)
70 г соусу BBQ (або соусу на вибір)

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть розділювач та тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера та збризніть їх олією.
2. У великій мисці змішайте курячі крильця з олією, сіллю та перцем. Рівномірно розподіліть крильця між ZONE 1 і ZONE 2. Встановіть контейнер в мультипіч.
3. Виберіть ZONE 1, виберіть функцію AIR FRY. Встановіть температуру на 180°C і час на 30 хвилин. Виберіть функцію MATCH, а потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування (пристрій автоматично налаштує ZONE 2 у відповідності до налаштувань ZONE 1) і натисніть START/STOP.
4. Коли залишиться 20 хвилин до кінця приготування, вийміть контейнер з приладу та добре та потрясіть його рухами вперед-назад, щоб перемішати крильця. Встановіть контейнер в прилад для продовження приготування. Коли залишиться 10 хвилин до кінця приготування, відкрийте контейнер та змастіть крильця в ZONE 1 соусом Баффало, а в ZONE 2 — BBQ-соусом. Встановіть контейнер в прилад для продовження приготування.
5. Після завершення приготування за допомогою кулінарного термометра переконайтеся, що крильця досягли внутрішньої температури 75°C та достатньо хрумкі. Викладіть крильця в дві окремі миски і змішайте половину їх соусом баффало, а другу половину з соусом барбекю. Подавайте крильця до столу в гарячому вигляді.



СВИНЯЧА ГРУДИНКА З КАПУСТОЮ У СОЄВОМУ СОУСІ З ІМБИРОМ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 2 ГОДИНИ | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Свинина

2 ст. л. соєвого соусу
1 ст. л. кунжутної олії
1 зубчик часнику, очищений, нарізаний скибочками
2,5 см свіжого імбиру, очищеного, нарізаного скибочками
¼ ч. л. меленого чорного перцю
500 г свинячої грудинки, нарізаної шматочками приблизно по 6 см

Соус

50 г устричного соусу
1 ст. л. меду
1 ст. л. соєвого соусу
1 ч. л. рисового оцту
1 ч. л. кунжутної олії

Капуста з соєвим соусом та імбиром

400 г дрібної савойської капусти, нарізаної смужками по 0,5 см
2 ст. л. кунжутної олії
25 мл соєвого соусу
1,5 см свіжого імбиру, очищеного та подрібненого
Мелений чорний перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ

1. У невеликій глибокій мисці змішайте соєвий соус, кунжутну олію, часник, імбир та перець. Додайте в миску свинину, ретельно перемішайте, щоб м'ясо покритися маринадом, накрийте та залиште в холодильнику на 2 години.
2. В окремій невеликій мисці змішайте устричний соус, мед, соєвий соус, рисовий оцет і кунжутну олію. Відставте в сторону.
3. У великій мисці змішайте всі інгредієнти для капусти, добре перемішайте, щоб вона рівномірно покрилась соусом.
4. Встановіть розділювач та тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. Покладіть свинину в ZONE 1, капусту — в ZONE 2 та вставте контейнер в прилад.
5. Виберіть ZONE 1, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 180 °C і час на 15 хв. Виберіть ZONE 2, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 200 °C і час на 10 хв. Натисніть SYNC. Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
6. Коли на дисплеї ZONE 1 залишиться 7 хвилин, відкрийте контейнер і силіконовими щипцями переверніть свинину та перемішайте капусту. Закрийте контейнер і продовжуйте приготування.
7. Коли залишиться 4 хвилини до кінця приготування, ще раз перемішайте капусту, а свинину змастіть підготовленим соусом. Закрийте контейнер і продовжуйте приготування.
8. Після завершення приготування подавайте свинину із соусом та капустою як гарнір.



КУРКА ПІД СИРНОЮ СКОРИНКОЮ З МОЛОДОЮ КАРТОПЛЕЮ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 22 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

500 г молодої картоплі (якщо велика картопля — розрізати навпіл)
2 ст. л. оливкової олії
Морська сіль та мелений чорний перець — за смаком
4 курячі грудки по 160 г
50 г натертого сиру Чеддер
25 г натертого сиру Пармезан
25 г свіжих панірувальних сухарів
Свіжа петрушка для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. У середній мисці змішайте картоплю з оливковою олією та приправте сіллю і перцем за смаком.
2. Встановіть розділювач та тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. Покладіть курячі грудки в ЗОНУ 1 та обережно посипте їх тертими сирами.
3. Вкладіть картоплю в ZONE 2, потім вставте контейнер у прилад.
4. Виберіть ZONE 1, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 200 °C і час на 20 хв. Виберіть ZONE 2, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 190 °C і час на 22 хв. Натисніть SYNC. Потім натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли залишиться 15 хвилин до кінця приготування, відкрийте контейнер і посипте курку панірувальними сухарями, злегка притискаючи їх до плавленого сиру. Перемішайте картоплю силіконовими щипцями та закрийте контейнер, щоб продовжити приготування.
6. Приготування буде завершене, коли внутрішня температура курки досягне 75 °C. Подавайте курку з молодою картоплею, до столу гарячою, прикрасивши страву свіжою петрушкою.



ПОРАДА: Подавайте з рисом або локшиною та свіжою кінзою.

ЗАПЕЧЕНА КУРКА З КОРЕНЕПЛОДАМИ

ПРОГРАМА: ROAST | ПІДГОТОВКА: 25 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Для курки

1,7 кг цілої курки

½ лимона

Голівка часнику, розрізана по діагоналі навпіл

1½ ст. л. оливкової олії

1 ст. л. свіжого чебрецю, подрібненого

1 ст. л. свіжого розмарину, подрібненого

Сіль та мелений чорний перець — за смаком

Для овочів

500 г картоплі, очищеної, розрізаної навпіл по довжині або на четвертинки, якщо картоплини великі

100 г моркви, очищеної, розрізаної навпіл по довжині

300 г пастернаку, очищеного, розрізаного на четвертинки по довжині

2 ст. л. соняшникової олії

1 ч. л. солі

Кілька гілочок розмарину

Для соусу

2 ст. л. пшеничного борошна

300 г курячого бульйону (за потреби більше)

ПРИГОТУВАННЯ

1. Натріть курку лимоном і часником, змастіть олією та посипте чебрецем і розмарином. Приправте сіллю та перцем.
2. У великій мисці змішайте підготовлені овочі з олією, сіллю та гілочками розмарину.
3. Встановіть обидві тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. Покладіть курку грудкою вниз у центр контейнера та закрийте його.
4. Виберіть програму MEGAZONE, оберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 180 °C і час на 35 хв. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
5. Коли на таймері залишиться 20 хвилин до кінця приготування, відкрийте контейнер і розкладіть овочі навколо курки. Закрийте контейнер, щоб продовжити готування.
6. Використовуючи силіконові щипці, перемішуйте овочі 2–3 рази під час приготування.
7. Приготування буде завершено, коли внутрішня температура курки досягне 75 °C. Перекладіть курку на дошку та дайте їй відпочити 10 хвилин перед подачею.
8. Якщо овочі потребують додаткової скоринки, оберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 180 °C і час на 10 хв.
9. Подавайте курку до столу разом з овочами.

Порада: Щоб приготувати соус, візьміть сік із дна лотка й перелийте його в невелику каструлю. Додайте борошно та доведіть суміш до кипіння. Поступово вливайте курячий бульйон, знову доведіть до кипіння. Додайте сік, що залишився після відпочинку курки, та тушуйте протягом 4 хвилин.

Порада: Щоб підготувати курку, покладіть її грудкою донизу на велику дошку. За допомогою кухонних ножиць або ножиць для птиці видаліть хребет. Переверніть курку та сильно натисніть на грудку, щоб розпластати її. Зріжте зайву шкіру.



БАРАНЯЧА НІЖКА ПО-ГРЕЦЬКИ З ОВОЧАМИ

ПРОГРАМА: ROAST | ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 60 ХВИЛИН
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 35 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 невелика червона цибулина,
очищена та дрібно нарізана
2 ст. л. свіжого орегано, дрібно
подрібненого
1 зубчик часнику, очищений та
подрібнений
Сіль і мелений чорний перець — за
смаком
2 ст. л. оливкової олії, розділені
800-900 г баранячої ніжки,
розрізаної «метеликом»
2 цукіні, нарізані шматочками по
2,5 см

ПРИГОТУВАННЯ

1. У невеликій мисці змішайте інгредієнти для маринаду з 1 ст. л. олії, розподіліть суміш по м'ясній частині ягнятини. Залиште мариноватися при кімнатній температурі на 60 хвилин.
2. Встановіть обидві тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. Покладіть баранину маринадом догори в центрі контейнера та закрийте його.
3. Виберіть програму MEGAZONE, оберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 170 °C і час на 35 хв. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. У великій мисці змішайте залишену олію з цукіні, додайте сіль і перець, добре перемішайте, щоб овочі рівномірно покрилися олією.
5. Коли залишиться 15 хвилин до кінця приготування, відкрийте контейнер і переверніть баранячу ногу. Додайте в контейнер цукіні та закрийте контейнер для продовження приготування.
6. Страву буде готовою до вживання, коли внутрішня температура баранини досягне 60 °C. Перекладіть м'ясо на дошку, накрийте його фольгою та дайте їй відпочити 10 хвилин перед нарізкою.

Порада: Подавайте страву до столу з м'ятним йогуртовим соусом, змішавши 150 мл грецького йогурту з жменю дрібно нарізаної м'яти та сіллю за смаком.



КЕБАБИ З ЯГНЯТИНИ ЗІ СПЕЦІЯМИ ТА ЗАПЕЧЕНИМ БАТАТОМ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 20 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

400 г фаршу з ягнятини
20 г свіжих панірувальних сухарів, замочених у холодній воді та віджатих
1 зелена цибулина, дрібно нарізана
1 зубчик часнику, очищений та подрібнений
2 ч. л. спецій бахарат
1½ ст. л. коріандру, дрібно нарізаного
1½ ст. л. петрушки, дрібно нарізаної
Сіль і мелений чорний перець — за смаком
600 г батату, нарізаного клинами по 1,25 см
1 ст. л. оливкової олії
1 ч. л. паприки

Додатково:

петрушка і коріандр для прикраси
Теплий хліб піта для подачі

Примітка: Для цього рецепту знадобляться чотири дерев'яні шпажки довжиною 20 см, замочені у воді.



ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте фарш з панірувальними сухарями, зеленою цибулею, часником, спеціями бахарат, коріандром і петрушкою. Додайте сіль і перець за смаком. Розділіть суміш на чотири частини та сформуйте її у формі продовгуватих котлет на шпажках, залишаючи по 4 см на кінцях шпажок.
2. У великій мисці змішайте батат з оливковою олією, сіллю, перцем і паприкою.
3. Встановіть розділювач та тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. На тарілку ZONE 1 викладіть кебаби, на тарілку ZONE 2 — батат. Вставте контейнер у прилад.
4. Виберіть ZONE 1, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 200 °C і час на 12 хв.
5. Виберіть ZONE 2, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 190 °C і час на 20 хв. Натисніть SYNC, потім START/STOP, щоб розпочати приготування.
6. Через 10 хвилин відкрийте контейнер, переверніть кебаби і перемішайте батат силіконовими щипцями для рівномірного обсмаження. Закрийте контейнер і продовжуйте готування.
7. Після завершення приготування прикрасьте кебаби та батат нарізаним коріандром. Подавайте до столу гарячими з теплим хлібом піта.

Порада: Ви можете подавати страву до столу з м'яким йогуртовим соусом: змішайте 150 мл грецького йогурту з жменню подрібненої м'яти та сіллю за смаком.

ФАХІТАС ЗІ СТЕЙКОМ ТА ОВОЧАМИ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Маринад для фахітас:
2 ст. л. копченої паприки
1½ ст. л. меленого кмину
1 ст. л. меленого коріандру
1 ст. л. сушеного орегано
6 ст. л. оливкової олії
Сік 1 лайма
2 ч. л. морської солі
Мелений чорний перець за смаком

Фахітас:

200 г яловичого стейка (вирізка), нарізаного смужками 0,5 см
1 велика цибулина, нарізана смужками 1 см, поділити на дві частини
1 великий червоний перець, нарізаний смужками 1 см, поділити на дві частини
1 великий жовтий перець, нарізаний смужками 1 см, поділити на дві частини
100 г грибів портобелло, нарізаних смужками 1 см
8 шт. тортіль

ПРИГОТУВАННЯ

1. В одну миску додайте стейк, половину цибулі та половину обох перців. У другу миску додайте гриби, решту цибулі та перців. Добре перемішайте, щоб усе рівномірно покритися маринадом.
2. Встановіть розділювач та тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера. Викладіть стейки у ZONE 1, а суміш грибів та овочів — у ZONE 2. Вставте контейнер у прилад.
3. Виберіть ZONE 1, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 200 °C і час на 14 хв. Виберіть MATCH. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Коли залишиться 10 хвилин до кінця приготування- відкрийте контейнер і перемішайте інгредієнти силіконовими щипцями. Закрийте контейнер для продовження приготування.
5. Подавайте страву до столу, загорнувши фахітас у м'які тортіль та додаючи до неї улюблені добавки.



Порада: Подавайте страву з сметаною, скибочками лайма, халапенью та свіжим коріандром.

ГОСТРІ ШАШЛИЧКИ З ЛОСОСЯ З ОВОЧАМИ В ІМБИРНО-СОЄВОМУ СОУСІ

ПРОГРАМА: AIR FRY | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | МАРИНУВАННЯ: 1 ГОДИНА |
ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

Лосось

2 ст. л. соєвого соусу
1 ст. л. меду
1 ст. л. соусу шрірача
½ ч. л. кунжутної олії
600 г філе лосося, нарізаного кубиками по 2,5 см

Овочі

2,5 см шматочок імбиру, очищеного та подрібненого
1 маленький зубчик часнику, очищений та подрібнений
1 ст. л. кунжутної олії
1 ст. л. соєвого соусу
1½ ч. л. суміші п'яти китайських спецій
600 г суміші овочів (стручкова квасоля, броколі, молода кукурудза), нарізаних шматочками по 3 см

Примітка: Для цього рецепту знадобляться чотири дерев'яні шпажки довжиною 20 см, замочені у воді.

Порада: Щоб страва була менш гострою, не додавайте соус шрірача.

ПРИГОТУВАННЯ

1. У невеликій мисці змішайте соєвий соус, мед, шрірача та кунжутну олію. Покладіть лосось у маринад (залишивши 1 ст. л. для поливу готової риби) і рівномірно покрийте його сумішшю. Перенесіть миску в холодильник і залиште маринуватися на 1 годину. Потім розділіть лосось на чотири порції та нанізайте на чотири шпажки.
2. У великій мисці змішайте імбир, часник, кунжутну олію, соєвий соус і китайські п'ять спецій. Додайте в миску овочі та залиште маринуватися на 10 хвилин.
3. Встановіть обидві тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера та викладіть на них овочі. Поверх овочів розмістіть шпажки з лососем і закрийте контейнер.
4. Виберіть програму MEGAZONE, оберіть функцію AIR FRY, встановіть температуру на 190 °C і час на 14 хв. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування. Через 6 хвилин відкрийте контейнер, переверніть лосось силіконовими щипцями та перемішайте овочі. Закрийте контейнер і продовжуйте готування.
5. Подавайте лосось до столу, поливши його залишками маринаду, разом з овочами.



ЛОСОСЬ З АРОМАТНИМ ГАРНІРОМ ІЗ КАРТОПЛІ, КРОПУ ТА ЛИМОНА

ПРОГРАМА: ROAST | ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 16 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

3 ст. л. оливкової олії
½ лимона, цедро та сік
1 ст. л. свіжого кропу, дрібно нарізаного
1 зубчик часнику, очищений та подрібнений
1 ч. л. морської солі
Мелений чорний перець — за смаком
600 г філе лосося хвостової частини
500 г картоплі, розрізаної навпіл або на четвертинки, якщо велика
Скибочки лимона для прикраси
Гілочки кропу для подачі
Зелений салат для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. У великій мисці змішайте олію, цедру та сік лимона, кріп, часник, сіль і перець. Добре збийте вінчиком.
2. Встановіть обидві тарілки для приготування хрустких страв на дно контейнера та викладіть на них лосось у центр. Полейте або змастіть лосось маринадом, щоб він був повністю покритий. Додайте картоплю до залишків маринаду і добре перемішайте, щоб вона рівномірно покрилася ним. Розкладіть картоплю навколо лосося та зверху викладіть лимонні скибочки. Вставте контейнер у прилад.
3. Виберіть програму MEGAZONE, оберіть функцію ROAST, встановіть температуру на 180 °C і час на 16 хв. Натисніть START/STOP, щоб розпочати приготування.
4. Страва буде готовою до вживання, коли внутрішня температура лосося досягне 65 °C (ви можете виміряти температуру за допомогою кухонного термометра), а картопля стане золотистою. Прикрасьте страву гілочками кропу та подавайте до столу разом з зеленим салатом.



ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН З ПАСТЕРНАКОМ ТА КАРТОПЛЕЮ



ПРОГРАМА: VAKE | ПІДГОТОВКА: 25 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

100 г вершкового масла, нарізаного кубиками, розділене
100 г свіжих панірувальних сухарів
1 велика цибулина, очищена та нарізана
2 зубчики часнику, очищені та тонко нарізані
300 мл жирних вершків
200 мл овочевого бульйону
50 г сиру Пармезан, натертого (або вегетаріанський аналог)
2 великі листочки шавлії, дрібно нарізані
Сіль і мелений чорний перець — за смаком
250 г пастернаку, очищеного та тонко нарізаного
400 г картоплі, очищеної та тонко нарізаної

ПРИГОТУВАННЯ

1. Щедро змастіть термостійку форму розміром 20 x 30 см маслом.
2. У великій каструлі на середньому вогні розтопіть масло протягом 2–3 хвилин. Половину розтопленого масла перелийте в середню миску до панірувальних сухарів і перемішайте до рівномірного поєднання.
3. Поверніть решту масла у каструлю на середній вогонь. Додайте в каструлю цибулю та обсмажуйте її протягом 2 хвилини до м'якості, потім до неї додайте часник, вершки, бульйон, пармезан, листочки шавлії, сіль і перець. Доведіть суміш до легкого кипіння, потім додайте пастернак та картоплю, перемішуючи, щоб кожен шматочок був покритий вершковою сумішшю.
4. Перелийте овочеву суміш у підготовлену форму та рівномірно посипте панірувальними сухарями, трохи притискаючи їх.
5. Виберіть програму MEGAZONE, оберіть функцію VAKE, встановіть температуру на 150 °C і час на 30 хв. Натисніть START/STOP і пропустіть попереднє розігрівання, натиснувши кнопку PREHEAT.
6. Гратен буде готовий до вживання, коли сухарі стануть золотистими, а овочі — м'якими. Дайте страві постояти 10 хвилин перед подачею до столу.



Порада: До панірувальних сухарів для посипки можна додати подрібнені свіжі трави.

ЛИМОННИЙ КЕКС З ЙОГУРТОМ ТА ЧОРНИЦЕЮ



ПРОГРАМА: ВАКЕ | ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 25 ХВИЛИН | ВИХІД: 1 КЕКС

ІНГРЕДІЄНТИ

Для кексу:

1 ч. л. соняшникової олії для змащування форми
200 г борошна
1 ч. л. розпушувача
¼ ч. л. морської солі
Цедра 1 лимона
2 ч. л. ванільного екстракту
125 г золотого цукру
100 мл соняшникової олії
100 мл натурального йогурту
2 великі яйця, збиті
100 г чорниці

Для глазури:

Сік 1 лимона
60 г цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть форму розміром 20 × 30 см соняшниковою олією та вистеліть папером для випікання.
2. У великій мисці просійте борошно, розпушувач і сіль. Додайте цедру лимона, ваніль, цукор, олію, йогурт та яйця, добре перемішайте. Обережно додайте в миску чорницю і викладіть тісто у форму.
3. Вставте обидві тарілки для приготування хрустких страв в контейнер і помістіть форму в центр контейнера
4. Виберіть MEGAZONE, оберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру на 160 °C і час на 25 хв. Натисніть START/STOP для початку приготування.
5. Коли залишиться 5 хвилин до кінця прготування, відкрийте контейнер і накрийте кекс фольгою, щоб уникнути надмірного підсмаження. Закрийте контейнер і продовжуйте випікання.
6. У невеликій мисці змішайте інгредієнти для глазури до розчинення цукру.
7. Кекс буде готовим, коли дерев'яна шпажка, вставлена в його центр, виходитиме чистою.
8. Проколіть верх кексу шпажкою і полийте його приготованою глазур'ю. Дайте кексу охолонути у формі перед подачею.



Порада: Використовуйте рукавички для духовки, щоб дістати форму з мультитипчі.

БРАУНІ З АРАХІСОВИМ МАСЛОМ ТА ШОКОЛАДОМ



ПРОГРАМА: ВАКЕ | ПІДГОТОВКА: 25 ХВИЛИН | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ : 12-20 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

80 г масла, плюс додатково для змащування форми
240 г темного шоколаду, подрібненого, розділити навпіл
80 г ніжного арахісового масла
80 г масла
350 г цукру
4 великі яйця, збиті
2 ч. л. ванільного екстракту
120 г борошна з розпушувачем
60 г какао-порошку
40 г арахісового масла
2 ч. л. ванільного екстракту

ПРИГОТУВАННЯ

1. Змастіть форму розміром 20 × 30 см маслом і вистеліть папером для випікання.
2. У середній каструлі розтопіть 160 г шоколаду, ніжне арахісове масло та масло на повільному вогні. Залиште вистигати.
3. У великій мисці збийте цукор, яйця та ваніль до густої і кремової консистенції. Додайте шоколадну суміш і добре все перемішайте.
4. Просійте борошно та какао, додайте їх у тісто і обережно перемішайте великою ложкою. Викладіть суміш у форму.
5. Виберіть MEGAZONE, оберіть функцію ВАКЕ, встановіть температуру на 150 °C і час на 30 хв. Натисніть START/STOP для початку приготування. Через 20 хвилин накрийте верх брауні фольгою, щоб уникнути підгорання.
6. У невеликій мисці розтопіть залишок шоколаду та арахісове масло в мікрохвильовці (30 секунд, перемішайте, потім ще 40 секунд, за необхідності повторіть). Коли брауні буде готове, полийте або розподіліть суміш поверх нього. Дайте десету охолонути у формі.
7. Коли брауні охолонуть, наріжте їх на порційні квадрати.



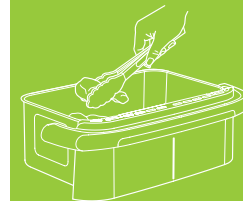
Порада: Якщо у вас алергія на арахіс або ви його не любите, замініть його на будь-яке інше горіхове масло.

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

Використовуйте цей час приготування як орієнтир, налаштовуючи його на свій смак.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ АБО В МЕГАЗОНІ
ОВОЧІ					
Спаржа	400г	Почистити,обрізати стебла	2 ч.л.	200°C	6-8 хв
Буряк	6 маленьких, або 4 великих (1 кг)	Цілий	Без олії	200°C	40-60 хв
Болгарський перець	4 шт (600 гр)	Цілий	Без олії	200°C	15-16 хв
Броколі	400 гр.	Розділити на суцвіття по 2,5 см.	1 ст.л.	200°C	11 хв
Брюсельська капуста	500 гр.	Розрізати навпіл, видалити плодоніжку	1 ст.л.	200°C	12-15 хв
Мускатний гарбуз	500-750 г	Нарізаний шматочками по 2,5 см	1 ст.л.	200°C	16-18 хв
Морква	500г	Очищена, нарізана шматочками по 1,5 см	1 ст.л.	200°C	14-16 хв
Цвітна капуста	600 гр	Розрізати на суцвіття 2,5 см	2 ст.л.	200°C	13-15 хв
Селера	600 гр	Очистіть і наріжте кубиками по 1,5 см	2 ст. л.	200°C	14-16 хв
Кукурудза в качанах	4	Цілі качани, очищені від лущиння	1 ст.л.	200°C	14-18 хв
Кабачок	500 г	Розрізати на четвертинки вздовж,потім нарізати шматочками по 2,5 см	1 ст.л.	200°C	8-10 хв
Зелена квасоля	400 г	подрібнена	1 ст.л.	200°C	8-10 хв
Капуста кале (для чіпсів)	100 г	Порвати на шматочки, видалити стебла	Без олії	150°C	9 хв
Печериці	300 г	Промийте, поріжте на четвертинки	1 ст.л.	200°C	10 хв
Гриби Портобелло	250 г	Цілі, змащені олією	1 ст.л.	180°C	9-10 хв
Пастернак	500 г	Очистіть і наріжте шматочками по 1,5 см, змастити олією	1 ст.л.	200°C	12-14 хв
Картопля біла напр. Король Едвард, Маріс Пайпер або Рассет	1 кг.	нарізати клинками по на 2,5 см	1 ст.л.	200°C	22-26 хв
	500 г	Нарізати тонко вручну на чіпси, змащені рослинною олією	1/2-3 ст.л.	200°C	16-18 хв
	500 г	Нарізати товстими шматками, змастити рослинною олією	1/2-3 ст.л.,	200°C	18-20 хв
	500 г	Нарізати однаковими шматочками	2 ст.л.	200°C	15-20 хв
	4 шт цілих (185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази	1 ст.л.	180°C	43-48 хв
Батат	1 кг	нарізати шматками по 2,5 см	1 ст.л.	200°C	20 хв
	4 шт. цілих (по 185-250 г кожен	Проколоти виделкою 3 рази	1 ст.л.	180°C	32-40 хв
Ріпа	500г	Очистіть і наріжте кубиками по 1,5 см, змастити 2 ст.л. олії	1 ст.л.	200°C	15-17 хв
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	4 грудки (600гр)	Немає	Brushed with oil	200°C	18-20 хв
Курячі стегенця	6 стегенець (125-150 гр кожне)	На кістці		200°C	19-22 хв
	6-8 стегенець (по 100 гр кожне)	Без кісток		200°C	15-16 хв
Курячі крильця	1 кг	Немає		200°C	30-32 хв
Качині грудки	2 шт (400 г)	Надрізати шкіру, обсмажити грудкою вниз, перевернути всередині процесу приготування		200°C	18-22 хв
СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ					
Філе тріски	4 шт (480 г)	Немає	Змастити маслом	200°C	8-10 хв
Рибні котлети	2 (по 145 г кожна)	Немає	Немає	180°C	15-18 хв
Креветки	16 великих (165 г)	Немає	Немає	200°C	4 хв
Філе лосося	4 шт (520 г)	Немає	Змастити маслом	210°C	10-12 хв

Перемішуйте або перевертайте інгредієнти за допомогою щипців з силіконовими наконечниками .



Для отримання найкращих результатів під час приготування страв, радимо вам часто перемішувати та перевертати інгредієнти, якщо інше не вказано в таблиці.

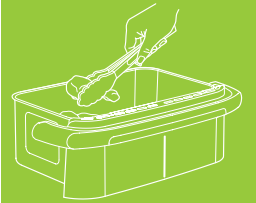
*Замочіть нарізану картоплю в холодній воді на 30 хвилин, щоб видалити надлишок крохмалю. Через 30 хвилин процідіть та повністю висушіть картоплю. Чим сухіша картопля, тим більш хрумкою вона буде.

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

Використовуйте цей час приготування як орієнтир, налаштувавши його на свій смак.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ АБО В МЕГАЗОНІ
СВІЖА ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	4 (по 125 г)	Товщиною 2,5 см	Немає	190°C	12-14 хв
Стейки*	2 (по 230 г)	Цілі	Змастити олією	200°C	7-10 хв
СВІЖА СВИНИНА					
Бекон	4 полоски	Немає	Немає	210°C	6 хв
Стейк з окороку	1 шт (225 г)	Зрізати шкірку, з обити надрізи по 2 см, перевернути через 5 хв після початку приготування.	Змастити олією	190°C	10-12 хв
Свинячі відбивні	2 шт без кісток (по 250 г)	Немає	Змастити олією	200°C	12-13 хв
	4 шт без кісток (100 г)	Немає	Змастити олією	200°C	14-15 хв
	свиняча вирізка 2 шт (по 350-500 г кожна)	Немає	Змастити олією	190°C	22-27 хв
Сосиски	8 шт (205 г)	Немає	Немає	200°C	13-15 хв
	16 шт (410 г)	Немає	Немає	200°C	13-15 хв
СВІЖА БАРАНИНА					
Баранячі відбивні	4 шт (340 г)	Немає	Змастити олією	180°C	11-12 хв
Стейки з баранини	3 шт (по 300 г)	Немає	Змастити олією	180°C	12-13 хв
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ					
Рибне філе в паніровці	4 шт (440 г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	200°C	13-15 хв
Гриби в паніровці	300г	Немає	Немає	190°C	10-12 хв
Курячі гужони	15 шт (270 г)	Немає	Немає	190°C	9-10 хв
Курка по-київськи	4 шт (500г)	Немає	Немає	180°C	20-22 хв
Курячі нагетси	24 шт (400 г)	Немає	Немає	200°C	10-12 хв
Філе риби в клярі	4 шт (440 г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	180°C	18 хв
Рибні пальчики	10 шт (280 г)	Немає	Немає	200°C	9-10 хв
Деруни	7 шт (390 г)	Не нашарувувати	Немає	200°C	15 хв
Картопляні крокети	550 г	Немає	Немає	190°C	18-19 хв
Креветки темпура	8 шт (140 г)	Перевернути всередині процесу приготування	Немає	190°C	8-9 хв
Картопля печена	700 г	Немає	Немає	190°C	20 хв
Креветки в сухарях	280 г	Немає	Немає	200°C	9-10 хв
Веганські бургери	4 шт (265 г)	Не нашарувувати	Немає	200°C	11 хв
Веганські нагетси	14 шт (320 г)	Не нашарувувати	Немає	200°C	8 хв
Вегетаріанські сосиски	6 шт (270г)	Немає	Немає	190°C	9-10 хв
Йоркширський пудинг	8 шт (150 г)	Немає	Немає	180°C	3-4 хв

Перемішуйте або перевертайте інгредієнти за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.



Для отримання найкращих результатів під час приготування страв, радимо вам часто перемішувати та перевертати інгредієнти, якщо інше не вказано в таблиці.

ПРИМІТКА. Не бачите в таблицях страву, яку хочете приготувати? Зменшіть час приготування, вказаний на упаковці на 25%. Для отримання бездоганних результатів радимо часто перевіряти готовність страви та збільшити час приготування, за необхідності.

*Якщо ви віддаєте перевагу менш просмаженому стейку, виберіть мінімальний час, а якщо ви віддаєте перевагу добре просмаженому стейку, готуйте його максимальний час, у відповідності до таблиці.

Таблиця приготування з функцією Air Fry (Повітряне обсмаження)

Використовуйте цей час приготування як орієнтир, налаштувавши його на свій смак.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПРИГОТУВАННЯ	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ АБО В МЕГАЗОНІ
КАРТОПЛЯ					
Картопля фрі(нарізана вручну) товщиною 1см	500 г	Замочіть у воді на 30 хвилин, висушіть	1-2 столові ложки олії	200°C	16-18 хв
Картопля фрі(нарізана вручну) 2 см завтовшки	500 г	Замочіть у воді на 30 хвилин, обсушіть	1-2 столові ложки олії	200°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі, великі шматки	500 г	Немає	Немає	200°C	20 хв
Заморожена картопля фрі «хвиляста»	500 г	Немає	Немає	210°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі «хвиляста»	700 г	Немає	Немає	210°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі «класична»	500 г	Немає	Немає	180°C	15-20 хв
Заморожені гастрочіпси	700 г	Немає	Немає	210°C	22 хв
Заморожені картопляні шматочки	650 г	Немає	Немає	190°C	20 хв
Заморожена картопля фрі зі шкіркою	500 г	Немає	Немає	200°C	18-20 хв
Заморожена картопля фрі, прямокутна	500 г	Немає	Немає	200°C	18 хв
Батат	500 г	Немає	Немає	180°C	22-24 хв



Домашня картопля фрі



Картопля фрі



Хвиляста картопля фрі



Класична картопля фрі



Картопляні скибочки



Батат фрі

Таблиця приготування з функцією Max Crisp(Обсмаження до хрумкої скоринки)- ідеально підходить для заморожених продуктів

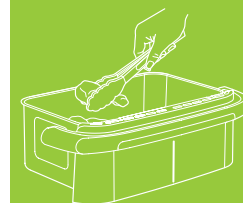
Використовуйте цей час приготування як орієнтир, налаштувавши його на свій смак.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІЇ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В ОДНІЙ ЗОНІ АБО В МЕГАЗОНІ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ				
Кільця цибулі в клярі	300 г	Немає	Немає	10 хв
Курячі котлети	400 г	Немає	Немає	12 хв
Курячі крильця	1 кг	Немає	Немає	30 хв
Курячі нагетси	400 г	Немає	Немає	9-10 хв
Рибні гужони	275 г	Немає	Немає	10 хв
Картопля фрі	500 г	Немає	Немає	14-16 хв
Палички моцарели	180 г	Немає	Немає	7-8 хв
Курачий попкорн	500 г	Немає	Немає	12 хв
Картопляні попси	500 г	Немає	Немає	12 хв
Вафлі фрі	550 г	Немає	Немає	14-16 хв

ПРИМІТКА. Під час використання функції Max Crisp регулювання температури недоступне.

ПРИМІТКА. Найкраще підходить для приготування невеликих кількостей заморожених продуктів, які потребують високої

Перемішуйте або перевертайте інгредієнти за допомогою щипців з силіконовими наконечниками .



We recommend frequently checking your food and tossing it to ensure desired results.

NOTE: unless stated otherwise in the preparation column, toss often.

ПРИМІТКА: якщо ви готуєте меншу кількість їжі, використовуйте рекомендовану температуру, але зменшіть час приготування . Для отримання найкращих результатів від приготування, радимо часто перевіряти та перемішувати страву, під час приготування.

Таблиця приготування з функцією Обсмаження (ROAST)

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ОЛІЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В МЕГАЗОНІ
СВІЖЕ М'ЯСО					
Курка ціла	1,2 кг	За бажанням перевернути всередині процесу приготування	Змастити олією	190°C	30-35 хв
Верхня частина яловичини, рулет для запікання	900 г	За бажанням перевернути всередині процесу приготування, захистити фольгою	Натерти олією	160°C	55 хв (для середнього просмаження)
Свинина, корейка, без кісток	1 кг	За бажанням перевернути всередині процесу приготування	Змастити олією	170°C	50 хв
Половина баранячої ноги	900 г	За бажанням перевернути всередині процесу приготування	Змастити олією	170°C	30-35 хв

Таблиця приготування з функцією Dehydrate (Дегідратації)

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ			
Яблука	Видаляють серцевину, нарізають скибочками 3 мм, промивають у лимонній воді, висушують	60°C	7-8 год
Спаржа	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 год
Банани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	8-10 год
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60°C	4 год
Корінь імбиру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6 год
Манго	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Гриби	Очистити м'якою щіткою (не мити)	60°C	6-8 год
Ананас	Очистити, вирізати серцевину нарізати скибочками 3 мм - 1,25 см	60°C	6-8 год
Полуниця	Розрізати навпіл або скибочками по 1,25 см	60°C	6-8 год
Помідори	Нарізати скибочками по 3 мм або натерти на тертці	60°C	6-8 год
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА			
В'ялена яловичина, куряче м'ясо, в'ялена індичка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 год
В'ялена сьомга	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	3-5 год

Таблиця використання технології DualZone™ в режимі Синхронізації (SYNC)

Готуйте 2 страви з використанням 2 різних функцій, температури та часу приготування! Просто запрограмуйте кожну зону, а функція SYNC зробить все інше.

ПРИМІТКА. Для всіх рецептів у цій таблиці приправте страву сіллю та перцем за смаком.

ВИБЕРІТЬ БУДЬ-ЯКУ З ЗОН		ВИБЕРІТЬ РЕЦЕПТ ДЛЯ ОДНОЇ ЗОНИ		
РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЗМІШУЙТЕ АБО КОМБІНУЙТЕ ЦІ ІНГРЕДІЄНТИ	ФУНКЦІЯ	ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС
Рибні котлети	4 рибні котлети (по 145 г кожна)	Змастити розтопленим вершковим маслом, обсмажити	Air Fry	200°C 12-15 хв.
В'ялені помідори з бальзамічним соусом	500 г помідорів черрі	60 мл бальзамічного оцету, 1 столова ложка рослинної олії	Roast	200°C 10-15 хв.
Свинячі відбивні з медом та шавлією	2-3 відбивні зі свинини без кістки (120 гр кожна)	1 ст. ложка рослинної олії, 1 столова ложка меду, 1/2 чайної ложки сушеної шавлії	Roast	200°C 15-17 хв.
Картопля по-каджунськи	4 великі картоплини, нарізані кубиками	2 столові ложки рослинної олії, 2 столові ложки приправи каджун	Air Fry	200°C 30 хв.
Аспарагус з лимоном	400 г, цілими шматочками	Змастіть розтопленим вершковим маслом і 1 чайною ложкою лимонного соку	Air Fry	200°C 6-8 хв.
Лосось у місо-глазурі	4 філе лосося (по 120 г кожне)	2 столові ложки місо пасту, 1 чайна ложка рослинної олії, натерти рибу	Air Fry	200°C 10-12 хв.
Брюссельська капуста з фундуком та медом	500 г брюссельської, розрізана навпіл	2 ст. ложки рослинної олії, 60 мл меду, 60 г подрібнених лісових горіхів	Air Fry	200°C 12-15 хв.
Курячі стегна з соусом баффало	6 курячих стегенець без кісток (по 110-140 г кожне)	150 мл соус баффало, змастити стегенця	Air Fry	200°C 20-22 хв.
Вегетаріанський бургер на основі рослинних продуктів	4 бургери (по 125 г кожен)	4 чайні ложки соусу барбекю	Air Fry	190°C 12 хв.
Середземноморська цвітна капуста	1 головка цвітної капусти(600 гр)	Нарізати суцвіттями по 1,5 см, 120 мл тахіні, 4 столові ложки рослинної олії	Air Fry	200°C 13-15 хв.
Заморожена картопля фрі	500 г	Приправити за бажанням	Air Fry	180°C 15-20 хв.
Кукурудза на качані	4 шт	Змастити розтопленим маслом	Roast	180°C 14-17 хв.

e

ПРИМІТКА. Для досягнення найкращих результатів перевіряйте їжу за 2 хвилини до закінчення часу приготування. Ви можете припинити процес приготування в будь-який час, якщо досягнуто бажаного рівня хрусткості, але переконайтеся, в тому, що їжа готова та набула безпечної для харчових продуктів температури.

NINJA

FLEXDRAWER

Мультипіч
об'ємом 6,6 літрів

Щоб отримати ще більше рецептів та натхнення для
готування їжі, відвідайте нас онлайн на сайті :
www.ninja-kitchen.com.ua

AF550EU_JG_QSG_MP_250206_Mv2
© 2025 Shark Ninja Operating LLC.

NINJA є зареєстрованою торговою маркою SharkNinja Operating LLC у Європейському Союзі.