

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



NINJA[®]

Foodi[®]

MAX PRO

з функцією запікання та
аерогрилю
Health Grill, Flat Plate & Air Fryer
AG651UK



Короткий посібник по функціям та безліч рецептів

Ваш посібник з просейсіного приготування на грилі.
Ласкаво просимо до Ninja® Foodi® Max Pro Health Grill,
Книга рецептів гриля Ninja® Foodi® Max Pro з функцією
запікання та аерогрилю Health Grill, Flat Plate & Air Fryer
Вам залишилось всього декілька кроків до прекрасних
рецептів та корисних порад.
Тепер приступимо до приготування.



Зміст

Пластини гриля	2	Баранина	
Використання панелі керування	4	БАРАНЯЧА НІЖКА З КАРТОПЛЕЮ ПАРМЕНТЬЄ	30
Налаштовувані функції	5	Риба	
Короткий посібник	6	ГЛАЗУРО.ЛОСОСЬ З СОУСОМ ШРІРАЧА	31
Зменшення кількості диму	7	ШАШЛИКИ З КРЕВЕТОК ПО-ГРЕЦЬКИ	32
Приготування з закритою та відкритою кришкою	8	ЗАПЕЧЕНА РИБА З КАРТОП. КЛИНКАМИ	33
Приготування за допомогою термощупа	10	Вегетаріанські страви	
Маринади	14	СИРНИЙ ОМЛЕТ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ	34
Спеції	15	ПАНІНІ З МОЦАР., БАЗИЛ. ТА ТОМАТАМИ	35
Рецепти		БУРГЕР (СИР. ХАЛУМІ ТА ПАС. ХАРИСА)	36
СТЕЙК СІРЛОЇН ЗІ СПАРЖЕЮ	16	ПІЦА МАРГАРИТА	37
КЛАСИЧНІ БУРГЕРИ	18	Закуски та гарніри	
Яловичина		НАЧОС З ОВОЧАМИ	38
РОСТБІФ З ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ	21	ГОСТА СОЛОДКА КАРТОПЛЯ	39
СЕНДВІЧ СТЕЙК	23	ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СИРОМ	40
Курка		ПЕЧЕРИЦІ В ПАН. СУХ.З ЛИМ. МАЙОН.	41
ЗАПЕЧЕНА КУРКА ТА САЛАТ ЦЕЗАР	24	ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ З ЗЕЛЕННЮ	42
ЗАПЕЧЕНА КУРКА З САЛЬСОЮ	25	Десерти	
КУР. ФАХІТАС З ТОМАТНОЮ САЛЬСОЮ	26	ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ З МАЛИНОЮ	43
Свинина		ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО	44
СНІДАНОК НА ГРИЛІ	28	ПАНКЕЙКИ	45
		Таблиці приготування	46

Таблиці приготування

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





**Рівномірне просмаження
ВІД КРАЮ ДО КРАЮ**

Решітка гриля

Готуйте найкращі страви на грилі, не виходячи з приміщення. Завдяки рівномірному просмаженню від краю до краю ви отримаєте соковиті страви з ароматом диму та слідами від гриль-пластини.

Крім того, використовуйте нову плоску пластину для приготування делікатних страв від рибних страв до фахітас, нарізаних овочів тощо.



Стейк на грилі

*Швидкі та легкі страви.
Стейк зі спаржею стор. 16*



Готуємо на плоскій пластині

*Ідеально підходить для дрібних та нарізаних інгредієнтів.
Курячий фахітас, сторінка 27*



Ідеальне приготування

*Жодних сумнівів.
Курка по-каджунськи,
сторінка 25*



Гострі відчуття

*Приготуйте несподівану
піцу Маргарита,
сторінка 37*

Панель управління



A POWER (Кнопка живлення): Щоб увімкнути та вимкнути пристрій, натисніть кнопку живлення.

B DIAL (Диск): Обирайте функцію приготування або інший параметр, повертаючи диск.

C TEMP (Температура): Щоб вибрати бажану температуру, натисніть кнопку TEMP і відрегулюйте її за допомогою диска

D TIME (Час): Щоб вибрати час приготування, натисніть кнопку TIME і відрегулюйте її за допомогою диска.

E MANUAL (Ручні налаштування): перемикайте екран дисплея, щоб ви могли вручну встановити налаштування функцій.

F PRESET (Попередньо встановлені налаштування): Перемикаючи на дисплеї програми ви можете встановити щуп, тип продуктів і страву для яких встановлено попередньовстановлену температуру.

G COOK LEVEL (Рівень обсмаження): Готуйте на свій смак, вибирайте рівень просмаження від Rare до Well Done.

H START/STOP (Старт /Стоп): Натисніть , щоб запустити або зупинити вибрану функцію приготування.

I FUNCTION (Функції): Натискайте дану кнопку, щоб скинути всі налаштування або коли термощуп перебуває в стані «Відпочинок» (якщо процеси попереднього нагрівання та приготування не розпочалися).

J PREHEAT (Попередній розігрів): Після встановлення функцій, часу та температури, а потім натискання регулятора, пристрій автоматично розпочне попередній нагрів. Якщо після натискання регулятора натиснути кнопку PREHEAT (Попередній розігрів), пристрій пропустить попередній нагрів (не рекомендовано) і почне приготування без даної функції.

Примітка.

Щоб отримати найкращі результати від використання гриля, дайте приладу повністю розігрітися, перш ніж додавати на нього продукти. Приготування інгредієнтів до завершення попереднього нагрівання може призвести до переварювання інгредієнтів, появи диму та довшого часу попереднього розігрівання приладу.

Налаштовувані функції

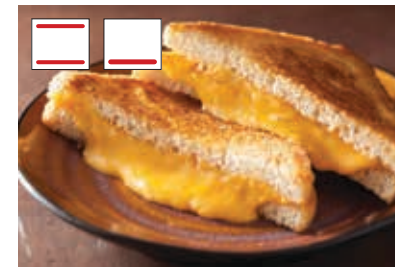
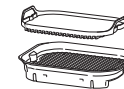
Ознайомтеся з функціями вашого гриля, щоб отримати найкращий результат від приготування кожної страви.

GRILL (ГРИЛЬ):



Приготування із закритою кришкою: верхній та нижній нагрів, який найкраще підходить для смаження на грилі великих, товстих шматків м'яса, заморожених продуктів або для одночасного обсмаження інгредієнтів з усіх боків.

FLAT PLATE (Деко):



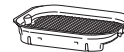
Готуйте з відкритою або закритою кришкою. Ідеально підходить для приготування делікатних страв, таких як цибуля, яйця, риба або фахітас.

AIR FRY (Повітряне обсмаження):



використовуйте цю функцію, щоб надати вашій їжі повітряності та хрусткості з невеликою кількістю олії або зовсім без неї.

Випікання (BAKE):



Створюйте вишукану випічку та десерти на помірній швидкості вентилятора.

ROAST (Обсмаження), DEHYDRATE (Дегідратація), REHEAT (Розігрівання):



Додаткова універсальність для смаження або приготування зневоднених закусок.

KEY



Верхній нагрів



Нижній нагрів

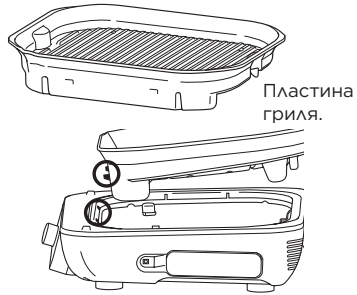


Верхній та нижній нагрів

Короткий посібник

КРОК 1 Налаштування

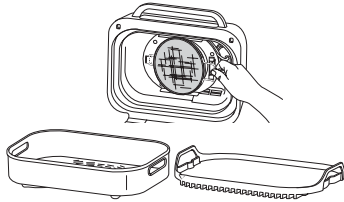
- Для встановлення пластини гриля, розмістіть її на передній частині приладу, а потім зафіксуйте її на задній частині, ви почуєте характерне клацання, це означає, що пластину встановлено правильно.



Пластина гриля.

КРОК 2(Не обов'язковий) Додайте аксесуари

- Щоб встановити захист від бризок, необхідно спочатку закріпити ліву частину бризковика, а потім зафіксувати його на правій стороні до повної фіксації, переконавшись в герметичності його встановлення.
- Розмістіть усі необхідні аксесуари в пристрої. Зверніться до таблиці функцій на попередній сторінці, щоб визначити, чи потрібен аксесуар.



КРОК 3 Виберіть функцію приготування

- Поверніть диск, щоб вибрати потрібну функцію приготування (наприклад, гриль).
- На дисплеї відобразиться налаштування температури за замовчуванням. Щоб відрегулювати температуру, натисніть кнопку TEMP і поверніть диск.
- Натисніть кнопку TIME і поверніть диск до вибраного потрібного часу.

ПРИМІТКА. Під час використання функцій Grill, Flat Plate, Roast та Air Fry пристрій подасть звуковий сигнал і відобразить FLIP. Перевертати страви необов'язково, але рекомендується.

ПОРАДА. Для отримання ідеальних результатів кожного разу використовуйте термощуп у будь-якому режимі (крім режиму Dehydrate).

КРОК 4 Розігрів

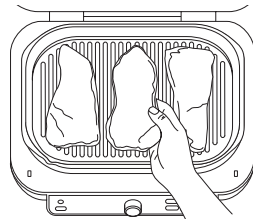
- Закрийте кришку та натисніть диск, щоб розпочати попередній нагрів. Індикатор прогресу буде відображено на дисплеї.
- Зверніться до інструкції щодо приблизного часу попереднього нагріву для кожної функції.



КРОК 5 Додайте інгредієнти

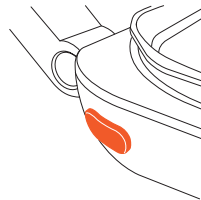
- Після попереднього розігріву на екрані з'явиться «ADD FOOD». Відкрийте кришку, щоб додати інгредієнти в пристрій.
- Кришка має залишатися відкритою для функцій Grill and Flat Plate (якщо рецепт не передбачає закриту кришку)

ПРИМІТКА: Якщо ви готуєте багато порцій м'яса, для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо між приготуванням порцій закривати кришку та залишати пристрій на 2-3 хвилини, перш ніж додавати продукти далі в пристрій.



КРОК 6 Закінчення приготування

- Після закінчення приготування, пристрій подасть звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться END.
- Зніміть пластину гриля, натиснувши помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою. Пластина вискочить, після цього ви зможете підняти її та дістати з пристрою.



Зменшення кількості диму

Завжди використовуйте рекомендовані налаштування гриля

Наші налаштування температури, розроблені шеф-кухарем, максимізують смак і текстуру страв на грилі, мінімізуючи дим. Приготування їжі при вищій температурі, ніж рекомендовано, призведе до появи їдкового диму, а їжа матиме горілий смак.

LOW (200°C) (Низький)

- Бекон
- Сосиски
- При використанні соусу барбекю

MEDIUM (230°C) (Середній)

- Заморожене м'ясо
- Мариноване м'ясо
- Бургери

HIGH (250°C) (Високий)

- Стейки
- Курка
- Хот-доги
- М'ясні шашлики

MAX (260°C) (Максимальний)

- Овочі
- Фрукти
- Піци
- Свіжі/заморожені морепродукти
- Овочеві шашлики

Завжди використовуйте рекомендований жир/олію



Рекомендована: Овочева, соняшникова, ріпакова, очищена кокосова, оливкова олії, вершкове масло, маргарин, олія авокадо та олія з виноградних кісточок.



Не рекомендована: Оливкова олія, вершкове масло, маргарин.

Інструкції з очищення:

•Зніміть пластину гриля

Щоб зняти пластину гриля після того, як вона охолоне, натисніть помаранчеву кнопку розблокування з лівого боку пристрою.

•Замочування пластини гриля перед очищенням полегшить очищення.

Замочіть тарілку в гарячій мильній воді, щоб відшарувати запечені інгредієнти.

•Знімайте захист від бризок після того, як він охолоне, і очищайте його після кожного використання.

Замочити його на ніч, щоб видалити з нього застарілий жир.

Глибоке очищення захисту від бризок.

Помістіть захист від бризок в каструлю з водою та поставте на вогонь. Як тільки вода закипить, залиште її на 10 хвилин. Усі частини пристрою, крім термощупа та головного блоку, можна мити в посудомийній машині

Приготування з закритою та відкритою кришкою

Використовуйте рівномірне обсмажування від краю до краю при високій температурі на решітці для гриля або плоскій пластині для рівномірного приготування та покращення смаку ваших страв приготованих на грилі.



Grill (Гриль)

Найкраще підходить для приготування для приготування делікатних продуктів і нежирних білків, таких як шашлик або овочі.



Шашлики

Овочі гриль



Flat Plate (Деко)

Найкраще для приготування страв, які потребують перевертання або перемішування та постійної уваги, наприклад нарізаних овочів або смажених яєць.



Нарізані овочі

Яйця

Приготування з закритою кришкою

Поєднання високотемпературних пластин гриля з циклонним повітрям для всебічного обсмажування інгредієнтів, отримання хрусткої скоринки, чудових розплавлених закусок та швидкого приготування страв.



Grill (Гриль)

Найкраще підходить для приготування товстих шматків м'яса або заморожених інгредієнтів.



Стейк і спаржа

Заморожені курячі грудки

Flat Plate (Деко)

Ідеально підходить для плавлення сиру, хрустких начинок або швидкого приготування більш густих страв.



Бургери з плавним сиром

Начос

Приготування за допомогою термощупа

Після того, як ви вибрали функцію приготування, температуру приготування, тип білка та бажаний рівень просмаження, вставте термощуп Foodi® у найтовщу частину білка, поки гриль попередньо нагрівається.

Інгредієнт

Розміщення

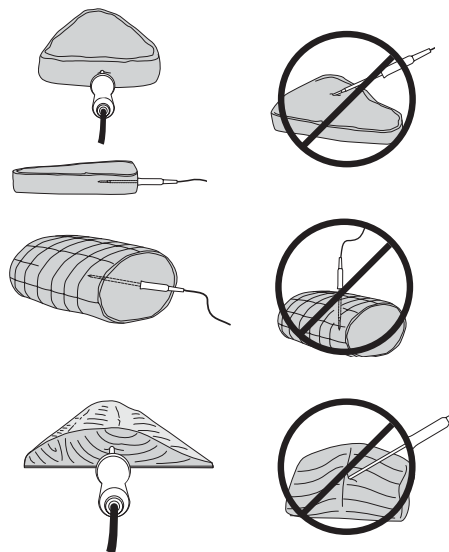
Правильно

Неправильно

Стейки
Свинячі
відбивні
Баранячі
відбивні
Курячі грудки
Бургери
Вирізка
Філе риби

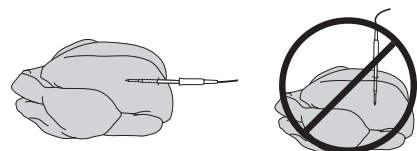
- Вставте термощуп горизонтально в центр найтовстішої частини м'яса.
- Переконайтеся, що термощуп знаходиться близько (але не торкається) кістки та подалі від жиру чи хрящів.
- Переконайтеся, що кінчик термощупа вставлено прямо в центр м'яса, а не під кутом до низу чи верху.

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



Ціла курка

- Вставте зонд горизонтально в найтовщу частину грудки, паралельно, але не торкаючись кістки.
- Переконайтеся, що верх досягає центру найтовстішої частини грудки, а не проходить через груди в порожнину.

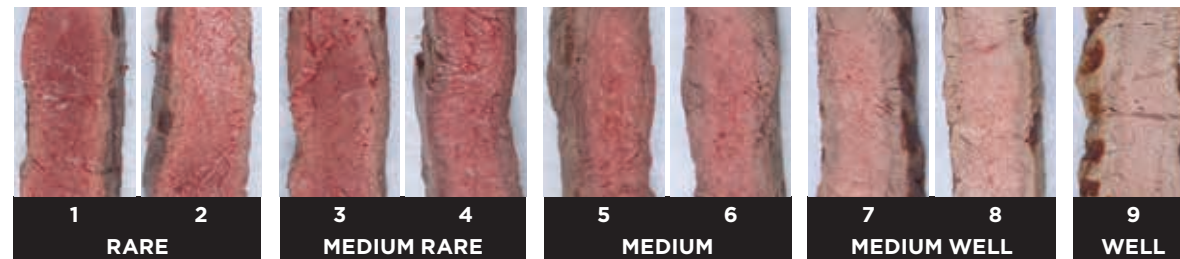


ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте термощуп із замороженими білковими інгредієнтами та шматками м'яса тонше ніж 1,5 см

Ідеальний стейк за допомогою 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.



Чи знаєте ви, що м'ясо продовжує готуватися, коли ви знімаєте його з гриля?

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.

Після того як пристрій подасть звуковий сигнал, перемістіть інгредієнти на тарілку разом з термощупом. Страва продовжить готуватися до заданої вами температури, ще приблизно 3-5 хвилин. Час приготування може змінюватись залежно від розміру білкового продукту, частини білкового продукту та типу білка.

Щоб отримати повні інструкції щодо термощупа, перегляньте інструкції Ninja®.

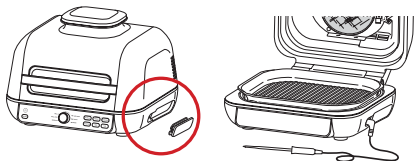
ПРИМІТКА. Зверніться до Агентства харчових стандартів Великобританії, щоб отримати рекомендації щодо безпечної температури для харчових продуктів.

Приготування страв за допомогою термощупа.

КРОК 1

Налаштування

- Вийміть термощуп із відділення для зберігання термощупа з правого боку пристрою
- Розмотайте шнур та дістаньте термощуп
- Підключіть термощуп до вхідного гнізда на правій стороні пристрою. Сильно натискайте на вилку, доки вона повністю не ввійде в гніздо, і ви не відчуєте що вона надійно зафіксована.



КРОК 2

Виберіть функцію приготування

- Поверніть регулятор, щоб вибрати потрібну функцію приготування (наприклад, гриль).
- На дисплеї буде відображено налаштування температури за замовчуванням. Для регулювання температури натисніть кнопку TEMP і поверніть диск. Під час використання термощупа встановлювати час не потрібно.

КРОК 3

Програми термощупа

- Натисніть кнопку PRESET.
- Поверніть диск, щоб вибрати білковий інгредієнт.
- Натисніть кнопку COOK LEVEL.
- Поверніть диск, щоб вибрати бажаний рівень просмаження.

ПРИМІТКА. При виборі режиму MANUAL, використовуйте температури приготування, рекомендовані в інструкціях.

Використання щупа в різних сценаріях приготування

Приготування 2 або більше білкових інгредієнтів однакового розміру з різним рівнем просмаження.

- Встановіть найвищий необхідний рівень просмаження.
- Вставте термощуп у шматок м'яса із найвищим бажаним рівнем просмаження.
- Після розігріву викладіть шматки м'яса всередину решітки. Коли індикатор прогресу покаже, що досягнуто найнижчого рівня приготування, вийміть шматок м'яса без термощупа.
- Продовжуйте готувати шматок м'яса, що залишився, до досягнення наступного бажаного рівня просмаження.

Приготування 2 і більше білкових інгредієнтів різного розміру:

- Вставте термощуп у менший білковий інгредієнт і скористайтеся функцією Preset, щоб вибрати рівень просмаження.
- Коли даний білковий інгредієнт приготується, вийміть його з пристрою.
- Використовуючи кухонні рукавички, перенесіть термощуп на більший білковий інгредієнт та використовуйте стрілку ліворуч від дисплея, оберіть бажаний рівень просмаження.

Приготування 2 або більше різних типів білкових інгредієнтів:

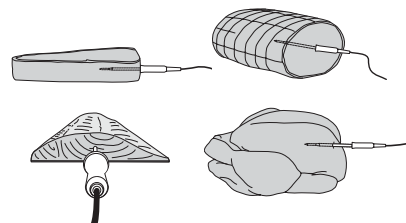
- Вставте термощуп у білковий інгредієнт із нижчим бажаним рівнем просмаження.
- Використовуйте функцію Manual, щоб вибрати бажаний рівень просмаження.
- Коли білковий інгредієнт просмажиться, вийміть його з пристрою.
- Використовуючи рукавички, перенесіть термощуп на інший білковий інгредієнт і скористайтеся функцією Manual, щоб вибрати бажаний рівень просмаження.

Цифровий кулінарний щуп Foodi® продовжує контролювати температуру протягом усього процесу приготування, на відміну від традиційного датчика з миттєвим зчитуванням.

КРОК 4

Розмістіть термощуп

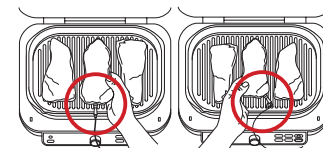
- Натисніть на диск, щоб розпочати попередній нагрів.
- Зачекайте, доки пристрій повністю розігріється, перш ніж додавати в пристрій їжу.
- Вставте термощуп в білковий інгредієнт.



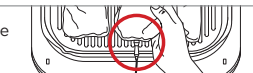
КРОК 5

Додати їжу

- Коли прилад попередньо розігріється і на екрані з'явиться напис "ADD FOOD" (ДОДАТИ ЇЖУ)
- Відкрийте кришку, помістіть інгредієнти з вставленим термощупом у пристрій та закрийте кришку, якщо функція приготування вимагає закриття кришки.



ПРИМІТКА: Не закривайте кришку на ручці термощупа, оскільки це призведе до відкриття кришки та неточних показів температури.



**WELL
MED WELL
MED RARE
RARE**

- Індикатор прогресу у верхній частині дисплея відстежуватиме етапи приготування та бажану ступінь просмаження:

ПРИМІТКА. Під час використання функцій Grill, Flat Plate, Roast та Air Fry пристрій подасть звуковий сигнал і відобразить FLIP. Перевертати страви необов'язково, але рекомендується.

КРОК 7

Відпочинок страви

- Пристрій подасть звуковий сигнал і покаже GET FOOD, вказуючи, що час перенести страву на тарілку та залишити її відпочивати на 3-5 хвилин.
- «Приготування з перенесенням» — це коли їжа зберігає тепло після того, як її видалили з джерела тепла, але вона продовжує готуватися.

Чи знаєте ви, що м'ясо продовжує готуватися, коли ви знімаєте його з гриля?

М'ясо продовжує готуватися, коли ви знімаєте його з гриля. Щоб запобігти пересмаженню страви, пристрій подасть звуковий сигнал безпосередньо перед тим, як ваша їжа досягне бажаного результату, враховуючи час відпочинку страви.

Видалення їжі

**GET
FOOD**

Перекладіть м'ясо на тарілку за допомогою щипців із силіконовими наконечниками, вставивши в нього термощуп.

Відпочинок страв

**REST
00:01**

Дайте білку приготуватися та відпочити 3-5 хвилин. На дисплеї буде відображатись значення «REST» і таймер почне зворотній відлік.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: зонд і ручка будуть гарячими.

Підсилення смаку

Смачні маринади, пікантні прянощі та неперевершені соуси.

Для їх приготування додайте всі інгредієнти в ємність та добре перемішайте. Всі нижчезказані маринади та приправи потребують використання солі грубого помолу - переконайтеся, що ви використовуєте саме її.

МАРИНАДИ

КІЛЬКІСТЬ: ПРИБЛ. 250 мл | ЧАС МАРИНУВАННЯ: 2-12 ГОДИН | ЗБЕРІГАННЯ: ЗБЕРІГАЙТЕ В ХОЛОДИЛЬНИКУ ДО 4 ДНІВ



ТЕРІЯКІ

80 мл соєвого соусу
80 мл води
80 г темно-коричневого цукру
3 столові ложки рисового
винного оцту
1 столова ложка меду
2 зубчики часнику, очищені,
подрібнені



Маринад з часником та травами

60 мл оливкової олії першого віджиму
60 мл яблучного оцту
10 г свіжої зелені (наприклад,
петрушка, розмарин, орегано,
чебрецю, або шавлії), подрібненої
5 зубчиків часнику, очищених,
подрібнених
Сік 1 лимона (близько 3 столових
ложок соку)
1 чайна ложка меленої
чорний перець
1 чайна ложка солі



Простий маринад для стейків

60 мл вустерського соусу
60 мл соєвого соусу
60 мл бальзамічного оцту
2 столові ложки джонської
гірчиці
3 зубчики часнику, очищені,
подрібнені
1 чайна ложка меленої
чорний перець
1 чайна ложка солі

СПЕЦІЇ

ВИХІД: ПРИБЛ. 240 г | ПОСИПАТИ: ЩЕДРО | ЗБЕРІГАННЯ: ДО 6 МІСЯЦІВ У ГЕРМЕТИЧНІЙ ТАРИ БЕЗ СВІТЛА ТА ТЕПЛА



Суміш спецій для барбекю

Найкраще підходить до
птиці, яловичини, креветок,
цвітної капусти, брокколі,
моркви
60 г темно-коричневого
цукру
28 г копченої паприки
3 столові ложки меленої
чорний перець
2 столові ложки солі
2 чайні ложки часникового
порошку
2 чайні ложки цибульного
порошку



Прянощі

Підходить для птиці,
яловичини, креветок, цвітної
капусти, брокколі, моркви
60 г темно-коричневого
цукру
28 г копченої паприки
3 столові ложки меленої
чорний перець
2 столові ложки солі
2 чайні ложки часникового
порошку
2 чайні ложки цибульного
порошку



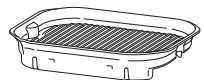
Суміш спецій з духмяних трав

Найкраще підходить для
птиці, свинини, баранини,
морепродуктів, овочів
1 столова ложка солі
1 столова ложка сушеного
чебрецю
1 столова ложка сушеного
розмарину
1 столова ложка сушеного
орегано
1 чайна ложка гірчичного
порошку
1 чайна ложка меленої
чорний перець
1 чайна ложка меленого
червоного перцю

Рецепти

СТЕЙК СІРЛОЇН ЗІ СПАРЖЕЮ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ: 6 ХВИЛИН | GRILL: ПРИБЛ. 14-18 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

4 сирих стейка (по 280 г)
3 столові ложки рослинної олії

морська сіль, за смаком
перець чорний мелений, за бажанням
400 гр аспарагуса, обрізати кінчики

ПРИГОТУВАННЯ



1. Встановіть пластини гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою.



2. Закрийте кришку та оберіть режим GRILL. За замовчуванням для пристрою встановлено значення HI, що є правильним налаштуванням температури для даного рецепта. Виберіть функцію PRESET, потім оберіть значення BEEF. Після цього оберіть функцію COOK LEVEL та за допомогою диска виберіть бажаний рівень просмаження. Натисніть на диск для початку попереднього нагріву пристрою (приблизно 6 хвилин)



3. Поки пристрій попередньо розігрівається, натріть кожен стейк з усіх боків 1/2 столової ложки рослинної олії, приправте сіллю та перцем за смаком. Змішайте спаржу з рештою рослинної олії, та приправте сіллю та перцем за смаком.



4. Вставте термошуп горизонтально в центр одного зі стейків.



5. Після того як прилад розігріється, він подасть звуковий сигнал, покладіть стейки на решітку гриля, обережно натискаючи на них, щоб максимізувати сліди гриля на стейках. Закрийте кришку разом з термошупом. Після того як пристрій подасть звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться повідомлення FLIP, переверніть стейки за допомогою щипців із силіконовими наконечниками. Закрийте кришку, та продовжіть приготування.



6. Прилад звуковим сигналом повідомить вас про готовність страви. Після цього перекладіть стейки на тарілку або обробну дошку та дайте їм відпочити 5 хвилин.



7. Поки стейки відпочивають, викладіть спаржу на решітку гриля та встановіть час на 4 хвилини. Натисніть START/STOP, щоб почати приготування. Пропустіть попередній розігрів, натиснувши кнопку PREHEAT.



8. Коли всі інгредієнти страви будуть приготовані та готові до вживання, виїміть термошуп зі стейків, наріжте їх на порційні шматки та подавайте до столу зі спаржею.



КЛАСИЧНІ БУРГЕРИ

ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ



ІНГРЕДІЄНТИ

500 г якісного яловичого фаршу
Морська сіль і свіжомелений чорний перець за смаком
Часниковий порошок, за бажанням

Цибулевий порошок, за бажанням
4 скибочки сиру Чеддер
4 булочки для бургерів

НАЧИНКИ (за бажанням)

Помідор, нарізаний
Червону цибулю очистити, тонко нарізати
Салат айсберг
Кетчуп
Жовта гірчиця

ПРИГОТУВАННЯ



1. Встановіть пластини гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Покладіть плоску пластину на поверхню гриля.



2. Виберіть функцію FLAT PLATE, встановіть температуру на 200°C і встановіть час 14 хвилин. Закрийте кришку та натисніть на диск, щоб почати попереднє нагрівання (приблизно 9 хвилин).



3. Яловичий фарш розділіть на 4 рівні частини. Сформуєте з яловичини плоскі тонкі котлети приблизно 12 см завширшки та 1 см завтовшки.



4. Приправте котлети з обох боків сіллю, перцем, часниковим порошком і цибулевим порошком, за бажанням.



5. Коли прилад подасть звуковий сигнал, повідомляючи вас, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та скористайтеся неметалевою лопаткою, щоб викласти гамбургери на плоску пластину. Міцно притискайте кожен гамбургер протягом 5 секунд. Залиште кришку відкритою під час приготування.



6. Після того як пристрій подасть звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться повідомлення FLIP, переверніть бургери та продовжіть приготування ще 4 хвилини.



7. Якщо ви бажаєте краще просмажений бургер, додати до часу приготування ще 2-3 хвилини. Додайте до бургерів сир, закрийте кришку і готуйте, поки він не розплавиться, приблизно 2 хвилини.



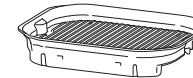
8. Коли приготування закінчиться, вийміть бургери. Викладіть на гриль булочки для гамбургерів та підсмажте їх 2-3 хвилини. Після підсмаження вийміть булочки та сформуєте бургери з бажаною начинкою.

ПОРАДА. Щоб отримати ідеальний класичний гамбургер, помістіть одну порцію яловичого фаршу між двома шматками пергаменту. Потім за допомогою гриля обережно притисніть його до товщини 1 см.





РОСТБІФ З ПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 2 ХВИЛИНИ | ПРИБЛ. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ 35 ХВИЛИН |
КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг яловичини
Сіль і перець за смаком
2 столові ложки олії, розділені
Сіль і свіжомелений чорний перець
1 чайна ложка гірчичного порошку
600 г печеної картоплі, розрізаної навпіл
або на четвертинки

Порада. Для особливо смачної картоплі змастіть її яловичим жиром.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть пластини гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Закрийте кришку. Виберіть режим ROAST, встановіть температуру 180°C, а потім виберіть PRESET. За замовчуванням пристрій буде використовувати працювати в режимі BEEF. Після цього оберіть бажаний рівень просмаження натиснувши значення COOK LEVEL та натисніть на диск, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 2 хвилини).

2. Поки прилад попередньо нагрівається, змастіть яловичину 1 столовою ложкою олії, приправте

3. Коли прилад розігріється він подасть звуковий сигнал, покладіть яловичину на гриль, вставте термошуп горизонтально в найтовщу частину яловичини (див. інструкції щодо розміщення термошупа) та закрийте кришку.

4. Змастіть картоплю залишками олії та приправте за смаком.

5. Пристрій подасть сигнал, переверніть яловичину та викладіть на пластину картоплю навколо яловичини. Закрийте кришку.

6. Прилад подасть звуковий сигнал, щоб сповістити вас про завершення приготування. За допомогою рукавичок вийміть термошуп з яловичини, вийміть яловичину та залиште її відпочивати у фользі на 10 хвилин.

7. Перевірте, чи картопля достатньо підрум'янилася, якщо ні, виберіть режим ROAST, встановіть температуру 180°C і час на 10 хвилин. Пропустіть попередній розігрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.

8. Подавайте страву до столу гарячою.



СЕНДВІЧ СТЕЙК



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 6 ХВИЛИН | GRILL: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 стейки з філе по 225 г

1 столова ложка олії

Сіль і свіжомелений чорний перець

3 невеликих багета, розрізаних горизонтально навпіл

6 столових ложок карамелізованого цибулевого чатні

3 столові ложки соусу з хрону

6 скибочок сиру Чеддер

3 жмені рукколи

1½ столової ложки бальзамічного оцту

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть пластини гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Закрийте кришку та оберіть режим GRILL, встановіть значення HI, та виберіть функцію PRESET, потім оберіть значення BEEF. Після цього оберіть функцію COOK LEVEL та за допомогою диска виберіть бажаний рівень просмаження. Натисніть на диск для початку попереднього нагріву пристрою(приблизно 6 хвилин)

2. Поки прилад попередньо розігрівається, змастіть кожен стейк з усіх боків олією, а потім приправте сіллю та перцем.

3. Вставте термошуп горизонтально в найтовщу частинустейка (див. інструкції щодо розміщення термошупа) та закрийте кришку.

4. Після того як прилад розігріється, він подасть звуковий сигнал, покладіть стейки на решітку гриля, обережно натискаючи на них, щоб максимізувати сліди гриля на стейках. Залиште кришку відкритою під час приготування. Після того як пристрій подасть звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться повідомлення FLIP, переверніть стейки за допомогою щипців із силіконовими наконечниками

5. Прилад звуковим сигналом повідомить вас про готовність страви. Після цього перекладіть стейки на тарілку або обробну дошку та дайте їм відпочити 5 хвилин. Після цього нарежте їх.

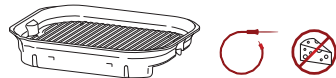
6. Поки стейки відпочивають, викладіть багети зрізом вниз на пластину гриля і закрийте кришку. Виберіть режим GRILL, встановіть температуру « HI», та час — 7 хвилин. Натисніть старт, щоб розпочати приготування. Оскільки гриль вже буде гарячим, пропустіть попередній нагрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.

7. Готуйте 3-5 хвилин, потім відкрийте кришку. Намажте дно кожного багета чатні з карамелізованою цибулею, а верхівку – хроном. Викладіть нарізаний стейк на дно кожного багета. Викладіть на скибочки сиру Чеддер поверх стейків. Закрийте кришку і продовжуйте готувати 1-2 хвилини, поки сир не розплавиться.

8. Змішайте рукколу з бальзамічним оцтом, викладіть її на стейк і зверху покладіть другу половину багета для подачі.

ПОРАДА. Для різноманіття, замініть хрін гірчицею та використовуйте 60 г подрібненого блакитного сиру замість скибочок Чеддер.

ЗАПЕЧЕНА КУРКА ТА САЛАТ ЦЕЗАР



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | PREHEAT: 2 ХВИЛИНИ | ROAST: WELL DONE | GRILL: 3 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4-6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

СМАЖЕНА КУРКА

- 1 чайна ложка морської солі
- ½ чайної ложки меленого свіжого чорного перцю
- 2 столові ложки лимонного соку
- 2 зубчики часнику, подрібнені
- 1 столова ложка олії
- 1,5 кг курки спачкок

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТУ ЦЕЗАР

- 1 чайна ложка вустерширського соусу
- 1 зубчик часнику, подрібнений
- ½ чайної ложки пластивців морської солі
- Щіпка чорного меленого перцю
- 4 столові ложки майонезу
- 1 столова ложка олії
- 1½ столової ложки свіжовичавленого лимонного соку
- 30 г дрібно тертого пармезану

САЛАТ ЦЕЗАР

- 2 великі або 4 маленькі головки салату Ромен
- 75 г грінки
- 40 г тертого сиру Пармезан

ПОРАДА. Обсмажте тонкі скибочки багета, змащеного оливковою олією, протягом двох хвилин з кожного боку, і ви отримаєте смачні хрумкі грінки.

ПРИГОТУВАННЯ

- Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Закрийте кришку та оберіть режим ROAST, встановіть температуру на 180°C, та виберіть функцію PRESET, потім оберіть значення CHICKEN. Натисніть на диск для початку попереднього нагріву приладу (приблизно 2 хвилини).
- Поки пристрій попередньо нагрівається, у великій мисці змішайте перші 5 інгредієнтів для курки та натріть цією сумішшю курку. Вставте термошуп горизонтально в центр найтовстішої частини курки (див. інструкції щодо розміщення термошупа).
- Після того як прилад розігріється, він подасть звуковий сигнал, покладіть курку на решітку гриля та закрийте кришку.
- Поки готується курка, приготуйте заправку: у мисці змішайте всі інгредієнти для заправки та відкладіть в сторону. Розріжте салат вздовж навіл, змастіть його олією та відкладіть в сторону.
- Після завершення приготування зніміть курку з гриля та дайте їй відпочити.
- Поки курка відпочиває, покладіть салат ромен зрізом вниз на решітку гриля. Виберіть «GRILL», встановіть температуру на HI, та час на с 3 хвилини та закрийте кришку. Пропустіть попередній розігрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На цьому етапі ви також можете посмажити грінки на грилі (див. Пораду). На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», просто підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.
- Зробіть салат, виклавши смажені на грилі половинки салату ромену на тарілку, присипте їх стружкою сиру пармезан та викладіть поверх них грінки. Викладіть на сала запечену курку та полийте все заправкою.

ЗАПЕЧЕНА КУРКА З САЛЬСОЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 5 ХВИЛИН | GRILL: 25 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 1 столова ложка олії
- 4 150 г курячих грудок
- Сіль і свіжомелений чорний перець
- 2 столові ложки приправи Cajun
- 6 великих помідорів
- 1 червоний перець чилі
- 1 червона цибулина, нарізана четвертинками
- 2 зубчики часнику, очищені
- Невеликий пучок листя коріандру
- сік з 2 лаймів

ПРИГОТУВАННЯ

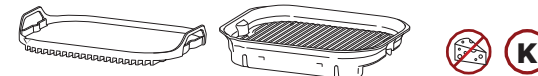
- Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Закрийте кришку та оберіть режим GRILL, встановіть температуру на MED, натисніть а потім виберіть PRESET, використовуючи дисплей оберіть значення CHICKEN та натисніть щоб розпочати процес попереднього розігріву приладу (приблизно 5 хвилин).
- Поки прилад попередньо розігрівається, збризніть 1/2 столової ложки олії на курячі грудки, добре приправте сіллю та перцем, а потім додайте до курки приправу каджун та добре перемішайте. сліdkуйте за тим, щоб приправа повністю покривала курку.

- Вставте горизонтально термошуп в центр найтовстішої частини найбільшого шматка курки (див. інструкції щодо розміщення зтермошупа).
- Після того як прилад розігріється та подасть звуковий сигнал, відкрийте кришку та покладіть курячі грудки на решітку гриля. Закрийте кришку разом з термошупом та почніть приготування. Після того як пристрій подасть звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення FLIP, переверніть курку за допомогою силіконових щипців та закрийте кришку, щоб продовжити приготування.
- Поки курка готується, змішайте помідори, чилі, червону цибулю та зубчики часнику з рештою 1/2 столової ложки олії, сіллю та перцем за смаком і відкладіть в сторону.
- Коли апарат подасть звуковий сигнал, щоб сповістити, що курка приготувалась, перекладіть її на тарілку або обробну дошку для відпочинку.
- Поки курка відпочиває, викладіть томатну суміш на гриль і закрийте кришку. Виберіть режим «GRILL», встановіть температуру «HI», час — 10 хвилин. Оскільки гриль вже буде гарячим, пропустіть попередній нагрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», просто підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.
- Після завершення приготування викладіть на дошку і дрібно наріжте овочі, потім покладіть їх у миску з коріандром та соком лайма, добре перемішайте. Подавайте курку з сальсою гарячою до столу.

ПОРАДА Якщо ви віддаєте перевагу вегетаріанським стравам, замініть курку на сир тофу та готуйте 6 хвилин.



КУРЯЧІ ФАХІТАС З ТОМАТНОЮ САЛЬСОЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 26 ХВИЛИН | GRILL: 4 ХВИЛИНИ | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 по 150 г курячих грудок, тонко нарізаних
- 1 червоний або жовтий перець, нарізаний шматочками
- 1 червона цибуля, нарізана
- 2 зубчики часнику, подрібнені
- 2 чайні ложки меленого кмину
- 1 чайна ложка копченої паприки
- 1 чайна ложка сушеного орегано
- 2 лайма, вичавлений сік
- Морська сіль і свіжомелений чорний перець
- 2 столові ложки соняшникової олії
- 3 середніх помідора, нарізати
- 2 столові ложки свіжо подрібненого коріандру
- 4 лаваші
- Сметана для подачі

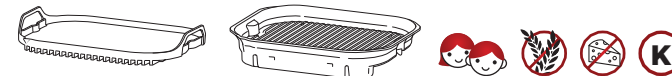
ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на 200°C і час 26 хвилин. Натисніть диск, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 9 хвилин).
2. Поки пристрій попередньо нагрівається, у великій мисці з'єднайте курку, перець, червону цибулю з часником, кмин, копчену паприку, орегано та сік одного лайма, приправте сіллю та перцем за смаком. Перемішайте все до повного поєднання. Відкладіть в сторону.
3. В окремій мисці змішайте нарізані помідори, сік одного лайма і подрібнений коріандр, приправте сіллю та перцем за смаком. Поставте в холодильник.
4. Коли прилад подасть звуковий сигнал, це означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та покладіть мариновану курку та овочі на плоску решітку. Готуйте курку з відкритою кришкою, регулярно помішуючи її та овочі силіконовими щипцями.
5. Після завершення приготування вийміть курку та овочі та накрийте фольгою, щоб зберегти тепло.
6. Зніміть плоску решітку, покладіть лаваші на решітку гриля, виберіть режим «GRILL», встановіть температуру на «H1» та час — 4 хвилини. Натисніть, щоб розпочати приготування. Оскільки гриль вже буде гарячим, пропустіть попередній нагрів, натиснувши кнопку PREHEAT. Залиште кришку відкритою та обсмажуйте їх протягом 2 хвилини.
7. Після завершення приготування подавайте розігріті лаваші разом з куркою та овочами, томатно-лаймовою сальсою та сметаною.

ПОРАДА: додайте до суміші перець чилі, якщо ви віддаєте перевагу трохи гострішим стравам, і подавайте курку з соусом чилі та гуакамоле.



СНІДАНОК НА ГРИЛІ



ПІДГОТОВКА: 2 ХВИЛИНИ | ПРЕНЕАТ: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

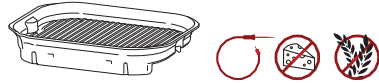
ІНГРЕДІЄНТИ

4 сосиски
1 столова ложка олії
200 г, товсто нарізаних
4 заморожених деруни
4 скибочки смугастого бекону
200 г помідорів черрі на лозі
2 яйця
Коричневий соус і/або кетчуп для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на 200°C і час 20 хвилин. Натисніть диск, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 9 хвилин).
2. Збризніть сосиски ½ столової ложки олії та перемішайте в окремій ємності гриби з ½ столової ложки олії, сіллю та перцем.
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, це означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та викладіть на пластини гриля сосиски та деруни. Закрийте кришку і готуйте протягом 3 хвилини, відкрийте кришку, та додайте гриби. Готуйте ще 6-7 хвилин під кришкою, поки гриби не стануть золотисто-коричневими. Вийміть гриби використовуючи щипці з силіконовими наконечниками, щоб перевернути сосиски та деруни.
4. Викладіть на гриль бекон та помідори, та закрийте кришку і готуйте ще 3 хвилини до отримання хрусткої скоринки, перевертайте бекон в процесі приготування.
5. Коли всі інгредієнти будуть готові, викладіть їх на тарілки. Розбийте яйця прямо на пласку пластину та готуйте їх а на грил під відкритою кришкою 1-2 хвилини. Подавайте сніданок з соусом за власним смаком.

БАРАНЯЧА НІЖКА З КАРТОПЛЕЮ ПАРМЕНТЬЄ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | PREHEAT: 3 ХВИЛИНИ | ПРИ ГОТУВАННЯ: 50 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

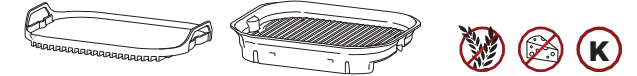
- 1 кг баранячої ноги без кісток
- 2 зубчики часнику, нарізані пластинками
- Свіжі гілочки розмарину
- 1 столова ложка соняшникової олії
- Сіль і свіжомелений чорний перець за смаком
- 900 г очищеної картоплі

ПРИГОТУВАННЯ

1. За допомогою кулінарного шпагату зв'яжіть баранину в акуратну круглу форму для рівномірного приготування. Гострим кінчиком ножа зробіть глибокі надрізи на шкірі ягняти та вставте зубчики часнику та гілочки розмарину. Приправте за смаком.
2. Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Підключіть термошуп до пристрою. Закрийте кришку та оберіть режим ROAST та встановіть температуру 180°C, а потім виберіть PRESET. Використовуйте диск, щоб вибрати функцію LAMB та натисніть COOK LEVEL щоб обрати рівень просмаження MED WELL, поверніть диск та розпочніть попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, викладіть на решітку гриля баранину. Вставте в баранячу ногу термошуп (див. інструкції щодо розміщення термошупа) та закрийте кришку.
4. Наріжте картоплю кубиками розміром 2 см, промийте її у воді, щоб видалити крохмаль, злийте воду та обсушіть. Змішайте картоплю, гілочки розмарину в олії та приправте спеціями за смаком.
5. Через 25 хвилин переверніть баранину і додайте на решітку приправлену картоплю.
6. Коли прилад подасть звуковий сигнал, про завершення приготування, витягніть з баранини термошуп, зніміть з гриля баранину та залиште її відпочивати на 10 хвилин.
7. Перевірте, чи картопля достатньо підрум'янилася, якщо ні, виберіть режим ROAST, встановіть температуру 180°C і час 10 хвилин. Пропустіть попередній розігрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.
8. Подавайте картоплю з бараниною до столу гарячими.



ГЛАЗУРОВАНИЙ ЛОСОСЬ З СОУСОМ ШРІРАЧА



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | PREHEAT: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 столові ложки Шрірача
- 1 столова ложка меду
- 1 столова ложка рисового оцту
- 4 по 120 г філе лосося без шкіри
- 1 столова ложка оливкової олії
- Сіль і перець
- Коричневий рис і салат для подачі

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на 200°C і час 8 хвилин, натисніть регулятор, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 9 хвилин).
2. Поки пристрій попередньо нагрівається, змішайте шрірачу, мед і рисовий винний оцет. Відкладіть в сторону. Збризніть філе лосося олією та приправте сіллю та перцем за смаком.
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та викладіть на плоску пластину філе лосося шкірою вниз. Готуйте лосось протягом 6 хвилин, перевертаючи його за допомогою щипців. Залиште кришку відкритою під час приготування.
4. Через 6 хвилин викладіть зверху на філе лосося суміш шрірача, закрийте кришку та готуйте 2 хвилини, поки лосось не приготується.
5. Після завершення приготування зніміть інгредієнти з гриля та подавайте лосося з коричневим рисом та салатом.



ПОРАДА Якщо ви не любите занадто гострі страви, ви можете використовувати замість шрірачі будь-який соус на власний смак.

ШАШЛИКИ З КРЕВЕТОК ПО-ГРЕЦЬКИ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ПРЕНЕАТ : 6 ХВИЛИН | GRILL: 3-5 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

2 столові ложки лимонного соку

2 зубчики часнику, подрібнені

1 столова ложка олії

1 свіжий червоний перець чилі, дрібно нарізаний (залиште половину для гарніру)

½ чайної ложки морської солі

330 г свіжих королівських креветок

8 хлібців пітта

200 г свіжого цацки

12 дерев'яних шпажок, не довше 20 см, замочити у воді на 30 хвилин



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Закрийте кришку.

2. Виберіть режим «GRILL», встановіть температуру на «HI», час на 5 хвилин та натисніть регулятор, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 6 хвилин).

3. Змішайте в ємності лимонний сік, часник, олію, сіль і чилі. Обсушіть креветки викладіть їх в маринад та ретельно перемішайте.

4. Нанизайте креветки на 12 дерев'яних шпажок.

5. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та покладіть шампури на пластину гриля. Закрийте кришкою і готуйте 5 хвилин. Час приготування креветок може змінюватись в залежності від розміру креветок. Перевертайте креветки під час приготування за допомогою щіпців з силіконовими наконечниками.

6. Розкладіть на 4 тарілки по чверті ложки соусу дзадзика та викладіть на кожную тарілку по 3 шпажки креветок, подавайте до столу з розігрітими лавашами.

ПОРАДА. Якщо ви надаєте перевагу вегетаріанським стравам -замініть креветки на сир халумі та болгарський перець.

ЗАПЕЧЕНА РИБА З КАРТОПЛЯНИМИ КЛИНКАМИ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | ЗАМОЧУВАННЯ: 1 ГОДИНА | ПРЕНЕАТ: 3 ХВИЛИНИ | AIR FRY: 30 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 кг картоплі «Маріс Пайпер», нарізаної клинками, замочити принаймні на 1 годину

4 150-200 г філе тріски

1 яйце, збите

50 г звичайного борошна

50 г сухих панірувальних сухарів

Масляний спрей



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації. Поставте на гриль кошик для хрустких страв та закрийте кришку. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час 25 хвилин. Натисніть, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).

2. Поки пристрій попередньо нагрівається, повністю висушіть картоплю та додайте до неї 1½ столової ложки олії.

3. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку, помістіть картоплю в кошик та закрийте кришку, щоб почати готувати.

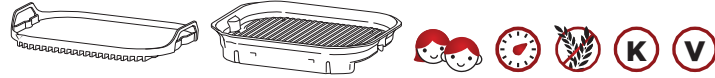
4. Поки готується картопля, починайте панірувати тріску. Викладіть яйце, борошно та панірувальні сухарі в три окремі посудини. Обсушене філе тріски присипте борошном, занурьте в яйце а потім в панірувальні сухар. Після цього збризніть кожне філе рослинною олією.

5. Після того як картопля приготується викладіть її на паперовий рушник. В кошик викладіть філе тріски, оберіть режим AIR FRY, встановіть температуру на 200°, час на 10 хвилин. Закрийте кришку та натисніть ручку, щоб розпочати приготування. Оскільки гриль вже буде гарячим, пропустіть попередній нагрів, натиснувши кнопку PREHEAT. На дисплеї з'явиться повідомлення «ADD FOOD», просто підніміть і закрийте кришку, щоб розпочати приготування.

6. Після завершення приготування подавайте страву до столу не зволікаючи.

ПОРАДА. За бажанням подавайте страву з м'яким горохом, соусом тартар і солодовим оцтом.

СИРНИЙ ОМЛЕТ ДЛЯ ВСІЄЇ РОДИНИ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | PREHEAT: 8 ХВИЛИН | ПРИГОТУВАННЯ: 7 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

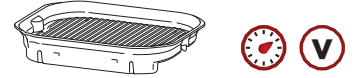
8 великих яєць
150 г тертого зрілого сиру Чеддер
2 столові ложки дрібно нарізаної цибулі, за бажанням
Сіль і свіжомелений чорний перець
20 г масла



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на 180°C, час 7 хвилин та закрийте кришку, щоб почати попередній розігрів (приблизно 8 хвилин).
2. Поки пристрій попередньо нагрівається, збийте в мисці яйця, додайте до них половину сиру, зелену цибулю (якщо використовується) і приправи.
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, що означатиме, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та розтопіть масло на плоскій пластині. За допомогою силіконової лопатки рівномірно розподіліть масло по поверхні.
4. Вилийте на пластину гриля яєчну суміш і залиште кришку відкритою для приготування. Готуйте приблизно 2 хвилини, завертаючи краї омлету в його центр, після цього посипте омлет сиром, що залишився та готуйте під кришкою ще 5 хвилин.
5. Після завершення приготування розділіть омлет на чотири частини та подавайте з хрустким хлібом і зеленим салатом.

ПАНІНІ З МОЦАРЕЛОЮ, БАЗИЛІКОМ ТА ТОМАТАМИ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН PREHEAT: 6 ХВИЛИН | GRILL: 7-8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

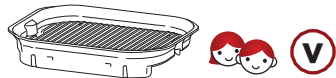
1 цібатта або 2 булочки цібатти
3-4 чайні ложки соусу песто
8 тонких скибочок сиру моцарела
2 середніх помідора, нарізаних часточками
Сіль і перець
1 столова ложка оливкової олії



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації, закрийте кришку, виберіть режим «GRILL», встановіть температуру «H1» і час «8 хвилин». Натисніть, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 6 хвилин).
2. Поки пристрій розігрівається, розріжте цібатту навпіл горизонтально. Розподіліть песто по внутрішній частині цібатти, викладіть зверху сир та скибочки помідорів, приправте за смаком. Накрийте зверху другою половиною цібатти та змастіть невеликою кількістю олії.
3. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та покладіть цібатту на пластину гриля, обережно притиснувши її донизу, щоб збільшити на ній сліди від гриля. Закрийте кришку та готуйте 4 хвилини, після цього відкрийте кришку, переверніть цібатту і притисніть її до гриля. Закрийте кришку і готуйте ще 3-4 хвилини.
4. Подавайте паніні гарячим із салатом на гарнір.

БУРГЕР З СИРОМ ХАЛУМІ ТА ПАСТОЮ ХАРИСА



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРЕНЕАТ: 6 ХВИЛИН | GRILL : 14 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

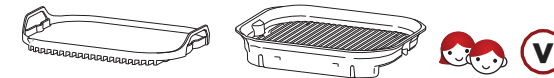
- 1 кабачок, нарізаний кружечками
- 2 столові ложки олії
- Сіль і перець
- 1 столова ложка пасту харіса
- 2 пачки сиру халумі по 225 г, нарізані шматочками
- 4 булочки бріош, розрізані навпіл
- 4 столові ложки хумусу
- 2 помідора, нарізаних кружальцями
- 1 пучок листя салату



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть решітки гриля на основу пристрою та закріпіть їх до повної фіксації та закрийте кришку. Оберіть режим «GRILL», встановіть температуру на «HI», час на 20 хвилин та натисніть регулятор щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 6 хвилин).
2. Змішайте скибочки кабачка з 1 столовою ложкою олії, приправте сіллю та перцем за смаком та викладіть їх на гриль та готуйте їх перевертаючи приблизно 4 хвилини. Залиште кришку відкритою під час приготування.
3. Тим часом змішайте 1 столову ложку олії з пастою харіса в мисці та додайте до неї нарізаний сир халумі, ретельно перемішайте.
4. Перекладіть кабачки з гриля на блюдо. Викладіть на гриль сир халумі та готуйте його протягом 5 хвилин, поки він гарно не прогрилюється, перевертаючи його в процесі приготування силіконовими щипцями. Залиште кришку відкритою під час приготування. Після цього викладіть сир на тарілку.
5. Викладіть на гриль булочки бріош зрізом донизу та готуйте з піднятою кришкою 1 хвилину до легкого підсмаження, переверніть та готуйте ще 1 хвилину.
6. Змастіть кожну булочку хумусом, зверху викладіть скибочки кабачків, халумі, помідори та зберіть бургер для подачі.

ПІЦЦА МАРГАРИТА



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН + РОЗСТОЮВАННЯ ТІСТА | ПРЕНЕАТ: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 15 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 1 ПІЦЦА (1-2 ПОРЦІЇ)

ІНГРЕДІЄНТИ

- 200 г білого борошна, плюс додатково для присипки
- 1 чайна ложка сухих активних дріжджів
- 1 столова ложка оливкової олії плюс крапелька для подачі
- ½ чайної ложки дрібної морської солі
- 150 г пасати
- 1 зубчик часнику, подрібнений
- Велика щіпка пластівців чилі
- 125 г нарваної кульки моцарели
- Жменя листя базиліка



ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте у ємності борошно із дріжджами, оливковою олією та сіллю. Влийте 125 мл теплої води та замісіть тісто. Злегка посипте борошном робочу поверхню, вийміть тісто з миски та вимішуйте протягом 5 хвилин, поки воно не стане гладким і еластичним. Покладіть тісто назад у миску, накрийте чистим кухонним рушником і залиште підходити на 1 годину або поки об'єм не збільшиться вдвічі.
2. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на температуру 200°C і час 20 хвилин. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 9 хвилин).
3. Поки гриль попередньо нагрівається, сформуєте з тіста овал приблизно 28 см x 22 см, розкатуючи тісто від центру назовні.
4. В окремій ємності поєднайте пасату, часник, пластівці чилі, приправте сіллю та перцем та перемішайте.
5. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку й обережно викладіть на гриль тісто для піци. Викладіть поверх тіста сусім з пасати та часнику, залишаючи непокритими краї тіста, приблизно 3 см. Зверху викладіть моцарелу, закрийте кришку і готуйте 12-15 хвилин, поки піца не підсмажиться за вашим смаком.
6. Акуратно зніміть піцу з грилю за допомогою силіконової лопатки, присипте листочками базиліка та збризніть оливковою олією для подачі.

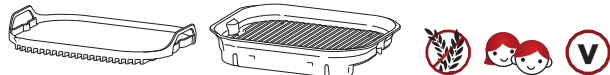
ПОРАДА. Ви можете додавати будь-яку начинку на власний смак, зокрема пепероні, саямі, анчоуси, оливки та смажені овочеві закуски.

НАЧОС З ОВОЧАМИ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | PREHEAT: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 8 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ:
2-4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

1 червона цибуля
2 перці, нарізаних скибочками
2 столові ложки оливкової олії
250 г помідорів черрі
4 чайні ложки пасту чіпотле
1 банка (400 г) квасолі
200 г тортільї
100 г тертої моцарели
Жменя коріандру
Сметана, для подачі



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину на основу пристрою та закріпіть її до повної фіксації. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру на температуру 200°C і час 20 хвилин. Натисніть регулятор, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 9 хвилин).
2. Поки пристрій попередньо розігрівається, помістіть в емніть цибулю та перець, налийте олії, приправте сіллю та перцем за смаком та ретельно перемішайте. Коли пристрій подає звуковий сигнал, щоб вказати, що він розігрівся, відкрийте кришку і викладіть овочі на плоску пластину закрийте кришку та готуйте 10 хвилин, помішуючи овочі за допомогою силіконових щипців.
3. Через 10 хвилин додайте до овочів помідори черрі, закрийте кришку та готуйте ще 3 хвилини, потім відкрийте кришку, щоб додати пасту чіпотле та квасолі. Використовуйте силіконові щипці, щоб перемішати всі інгредієнти.
4. Закрийте кришку і готуйте ще 4-5 хвилин, поки помідори не почнуть лопатись, а потім перекладіть овочеву начинку в миску.
5. Викладіть на гриль тортільї зверху викладіть на них начинку а потім розподіліть поверх них сир. Закрийте кришку і готуйте 2-3 хвилини, поки сир не розплавиться.
6. Викладіть всі інгредієнти в емність, присипте зверху коріандром і сметаною для подачі.

ПІКАНТНА СОЛОДКА КАРТОПЛЯ

ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | PREHEAT: 3 ХВИЛИНИ | AIR FRY: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

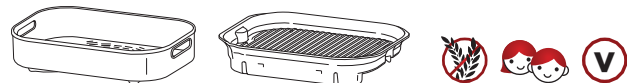
600 г солодкої картоплі
2 столові ложки кукурудзяного борошна
3 столові ложки оливкової олії
1 столова ложка свіжого розмарину
1 чайна ложка солодкої паприки
1/4 чайної ложки кайенського перцю
1 зубчик часнику, подрібнений
Сіль і чорний мелений перець за смаком
Наріzana петрушка для прикрашання



ПРИГОТУВАННЯ

1. Почистіть картоплю та наріжте її скибочками товщиною приблизно 1 см.
2. Встановіть на гриль кошик для хрустких страв та закрийте кришку гриля. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 200°C і час 20 хвилин. Натисніть на регулятор, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).
3. Поки пристрій розігрівається, викладіть нарізану картоплю у велику емність, присипте її тонким шаром кукурудзяного борошна перемішайте та відставте в сторону. В окремій емності змішайте оливкову олію, розмарин, паприку, кайенський перець, часник, сіль і чорний перець і ретельно перемішайте. Викладіть в емніть картоплю та покрийте її сумішшю.
4. Коли пристрій подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та помістіть картопляні клинки в кошик. Закрийте кришкою і готуйте 20 хвилин.
5. Після приготування подавайте страву гарячою, прикрасивши петрушкою.

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СИРОМ



ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРЕНЕАТ: 2 ХВИЛИНИ | ПРИГОТУВАННЯ: 42-47 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

4 по 200 г цілої картоплі для запікання
олія

Пластівці морської солі

25 г вершкового масла

50 г тертого зрілого сиру Чеддер

2 столові ложки свіжої подрібненої петрушки

Сіль і перець

ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть на гриль кошик для хрустких страв та закрийте кришку гриля. Виберіть режим ROAST, встановіть температуру 200°C і час 35-40 хвилин. Закрийте кришку та натисніть на диск, щоб почати (приблизно 2 хвилини).

2. Поки пристрій розігрівається, вимийте картоплю, обсушіть її та декілька разів проткніть виделкою шкірку. Змастіть кожну картоплину олією та присипте морською сіллю.

3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та помістіть картоплю в кошик для хрустких страв. Перевертайте картоплю під час приготування за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.

4. Після завершення приготування перевірте, чи картопля м'яка, встромивши в неї кінчик ножа. Дайте картоплі трохи охолонути, потім розріжте навпіл і витягніть м'якоть за допомогою ложки в окрему ємність.

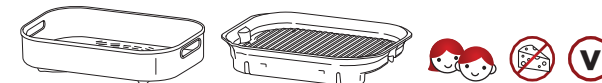
5. Розімніть у ємності картопляну м'якоть та змішайте її з маслом, половиною тертого чеддера та петрушкою приправте сіллю та і перцем за смаком. Начиніть половинки картоплі сумішшю та поєднайте половинки картоплі. Викладіть чеддер, що залишився, на кожну фаршировану картоплю.

6. Виберіть режим ROAST, встановіть температуру 220°C і час 7 хвилин. Закрийте кришку та натисніть диск, щоб почати приготування. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та помістіть картоплю в кошик для хрустких страв.

7. Картопля повинна підрум'янитися, подавайте її в гарячому вигляді з салатом.



ПЕЧЕРИЦІ В ПАНІРУВАЛЬНИХ СУХАРЯХ З ЛИМОННИМ МАЙОНЕЗОМ



ПІДГОТОВКА: 25 ХВИЛИН | ПРЕНЕАТ: 3 ХВИЛИНИ | AIR FRY: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 4 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

50 г звичайного борошна

2 столові ложки приправи фахіта,

2 яйця, збиті

100 г сухих панірувальних сухарів

400 г печериць

1 лимон з цедрою

4 столові ложки майонезу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Поєднайте у невеликій ємності борошно з 1 столовою ложкою приправи фахіта. В іншу миску додайте збиті яйця. В окремій ємності змішайте панірувальні сухарі з 1 столовою ложкою приправи.

2. Паніруйте кожну окрему печерицю спочатку в борошні, потім в яйцях і нарешті в сухарях, поки всі гриби не будуть повністю запаніровані.

3. Встановіть на гриль кошик для хрустких страв та закрийте кришку. Виберіть режим AIR FRY, встановіть температуру 180°C і час 20 хвилин. Натисніть на диск, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).

4. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та помістіть паніровані гриби в кошик. Закрийте кришку, для початку приготування. Використовуйте силіконові щипці, щоб перевертати гриби в процесі приготування.

5. Поки гриби готуються, в окремій ємності поєднайте майонез з лимонним соком та цедрою лимона, ретельно перемішайте.

6. Після завершення приготування вийміть гриби з приладу та подавайте їх до столу з лимонним майонезом.



ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ З ЗЕЛЕННЮ



ПІДГОТОВКА: 10 ХВИЛИН | PREHEAT: 3 ХВИЛИНИ | ROAST: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 6 ПОРЦІЙ

ІНГРЕДІЄНТИ

300 г гарбуза, нарізаного шматочками по 3 см
300 г кабачків, нарізати скибочками по 1,5 см
100 г спаржі
2 червоних перців, товсто нарізаних
2 маленькі червоні цибулини, розрізані навпіл
2 зубчики часнику
2 столові ложки оливкової олії
2 столові ложки свіжого чебрецю
1 столова ложка свіжого розмарину
Сіль і свіжомелений чорний перець за смаком
4 помідори



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть в прилад плоску пластину, закрийте кришку та виберіть режим ROAST. Встановіть температуру на 180°C, а час - 20 хвилин, натисніть ручку, щоб розпочати попередній нагрів (приблизно 3 хвилини).
2. Поки пристрій попередньо нагрівається, помістіть усі овочі, крім помідорів, у велику миску. Додайте до них олію, зелень і часник, приправте сіллю та перцем за смаком та ретельно перемішайте.
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо розігрівся, викладіть овочі на пластину гриля, закрийте кришку та готуйте 20 хвилин.
4. Через 10 хвилин переверніть овочі, закрийте кришку, та готуйте ще 10 хвилин.
5. Після завершення приготування незволікаючи подавайте страву до столу.

ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ З МАЛИНОЮ



ПІДГОТОВКА: 15 ХВИЛИН | PREHEAT: 3 ХВИЛИНИ | BAKE: 20-25 ХВИЛИН | ВИХІД: 12 БРАУНІ

ІНГРЕДІЄНТИ

180 г чорного шоколаду, поламаного на шматочки
180 г вершкового масла, нарізаного кубиками
260 г цукрової пудри
3 великих яйця
80 г звичайного борошна
50 г какао-порошку
100 г молочного шоколаду, дрібно нарізаного на шматки
200 г малини
Морозиво для подачі



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть в прилад решітку гриль, закрийте кришку та виберіть режим BAKE, встановіть температуру 170°C і час 25 хвилин. Натисніть на диск, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).
2. Вистеліть кошик для хрустких страв шматком пергаменту.
3. В невелику кастрюлю покладіть шоколад та масло та розтопіть інгредієнти на водяній бані до повного розчинення. Дайте суміші охолонути.
4. У великій ємності збийте віночком цукор та яйця до густої консистенції, потім обережно додайте до них розтоплений шоколад, після цього додайте просіяне борошно та какао. В кінці додайте подрібнений шоколад і малину. Вилийте суміш у кошик для хрустких страв.
5. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо розігрівся, поставте кошик для хрустких страв на гриль, закрийте кришку та готуйте 20-25 хвилин. Брауні має бути м'яким.
6. Остудіть брауні в кошику. Наріжте брауні квадратиками, подавайте його теплими з холодним морозивом.

ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРЕHEAT: 3 ХВИЛИНИ | ВАКЕ: 12 ХВИЛИН | ВИХІД: 15 ПЕЧИВ

ІНГРЕДІЄНТИ

120 г розм'якшеного вершкового масла

75 г коричневого цукру

75 г цукрової пудри

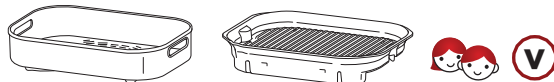
1 яйце

1 чайна ложка ванільної пасти або есенції

180 г борошна

Велика щіпка солі

100 г темного шоколаду



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть в прилад решітку гриль, закрийте кришку та виберіть режим ВАКЕ, встановіть температуру 170°C і час 12 хвилин. Натисніть на диск, щоб розпочати попереднє нагрівання (приблизно 3 хвилини).

2. Поки пристрій попередньо нагрівається, збийте в ємності разом масло та цукор, додайте яйце, ваніль і перемішайте до повного поєднання.

3. Додайте до сумішу борошно, сіль і шоколадну стружку, та замісіть тісто.

4. Вистеліть кошик для хрустких страв пергаментом для випічки.

5. Обережно притисніть або рівномірно розкачайте тісто в формі печива та викладіть його у кошик.

6. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо розігрівся, поставте кошик для хрустких страв в прилад та закрийте кришку, щоб почати готувати.

7. Після завершення приготування вийміть кошик і дайте печиву трохи охолонути в кошику. Подавайте печиво до столу з морозивом.

ПОРАДА: Замініть шоколадну стружку на інші подібні суміші.



ПАНКЕЙКИ

ПІДГОТОВКА: 5 ХВИЛИН | ПРЕHEAT: 9 ХВИЛИН | FLAT PLATE: 20 ХВИЛИН | КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ: 2-3 ПОРЦІЇ

ІНГРЕДІЄНТИ

200 г борошна

1 чайна ложка розпушувача

2 столові ложки цукрової пудри

¼ чайної ложки солі

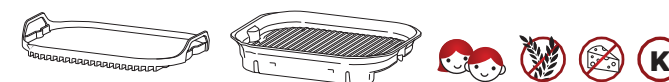
30 г розтопленого вершкового масла

2 яйця

250 мл незбираного молока

Кленовий сироп, йогурт і суміш ягід для подачі

ПОРАДА. Якщо ви хочете приготувати чорничні млинці, додайте 2 жмені чорниці у вашу суміш перед приготуванням.



ПРИГОТУВАННЯ

1. Встановіть плоску пластину в прилад. Виберіть режим FLAT PLATE, встановіть температуру 200°C і час 20 хвилин. Закрийте кришку та натисніть диск, щоб розпочати попередній нагрів, (приблизно 9 хвилин).

2. Поки пристрій попередньо нагрівається, у великій мисці змішайте разом борошно, розпушувач, цукрову пудру та щіпку солі. Зробіть поглиблення в центрі сухих інгредієнтів, та розбийте в нього, після цього влийте розтоплене масло та молоко. Збийте до однорідного стану.

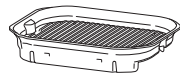
3. Коли прилад подасть звуковий сигнал, який означає, що він попередньо нагрівся, відкрийте кришку та розтопіть шматочок вершкового масла на плоскій пластині гриля, рівномірно розподіляючи його по поверхні.

4. Викладіть 4 ложки суміші на плоску пластину гриля, та з алиште кришку відкритою під час приготування. Випікайте млинці 2-3 хвилини, поки зверху не утворяться маленькі бульбашки, а нижня сторона не стане золотистою. Переверніть їх за допомогою силіконової лопатки та готуйте ще протягом 2-3 хвилин.

5. Після приготування першої порції млинців перекладіть їх на тарілку та повторіть кроки з сумішшю, що залишилася, кожного разу змащуючи плоску пластину гриля вершковим маслом. З даної кількості тіста вийде 8-9 млинців.

6. Після завершення приготування подавайте млинці з кленовим сиропом, йогуртом та прикрасьте ягодами.

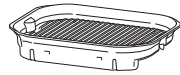
Таблиця приготування в режимі Grill (Приготування із закритою кришкою)



ПОРАДА. Щоб зменшити кількість диму, ми рекомендуємо натирати їжу рослинною олією перед приготуванням її на грилі.

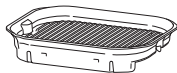
ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	6 грудок, без кісток	Приправити за смаком	HI	16–20 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі ніжки	3 штуки з кістками	Приправити за смаком	HI	26–31 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі ковбаски	12 ковбасок	Приправити за смаком	HI	6–8 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Куряче філе	9 філе, без кісток	Приправити за смаком	HI	8–11 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі стегенця	1 кг, без кісточок	Приправити за смаком	HI	10–12 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі стегенця	6 штук, з кісточками (125-200 г кожне)	Приправити за смаком	HI	28-30 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі крильця	1 кг.	Приправити за смаком	HI	15-19 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі бургери	6 бургерів	Приправити за смаком	HI	11-14 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	6 бургерів по 113 гр. кожен	Приправити за смаком	HI	10–13 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Філе міньйон	6 стейків (по 175–225 г кожен), товщиною 3–4 см.	Приправити за смаком	HI	4-6 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Стейк з філе	4 стейки (по 280-340 г кожен), товщиною 3-4 см.	Приправити за смаком	HI	7-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Стейк Рібай	3 стейки (по 400-450 г кожен), товщиною 3 см.	Приправити за смаком	HI	7-9 хв	Перевернути в середині процесу приготування
СВИНИНА					
Свинячі ребра	Велике ребро, розділене на шматки	Приправити за смаком	HI	1 година+	Часто перевертати під час приготування
Свинячі відбивні	4 відбивні без кісток (по 225 гр. кожна)	Приправити за смаком	HI	10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Свинячі відбивні	4 відбивні з кістками (по 280-330 гр. кожна)	Приправити за смаком	HI	15 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Свиняча вирізка	2 цілі вирізки (по 350-500 гр. кожна)	Приправити за смаком	HI	17-25 хв	Часто перевертати під час приготування
Сосиски	10 сосисок	—	LO	11-16 хв	Часто перевертати під час приготування
БАРАНИНА					
Баранячі реберця	1 реброа (8 кісток)	Готуйте поклавши жирною стороною вниз, приправте за бажанням	HI	18 хв	Часто перевертайте під час приготування
ХЛІБ ТА СИР					
Хліб (багет або чабатта)	Буханець 30-40 см.	Нарізати , скибочками по 4 см, змастити рослинною олією	MAX	4-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Сир Халумі ня	675г	Нарізати скибочками по 3см, змастити олією	MAX	3-6 хв	Перевернути в середині процесу приготування

**Таблиця приготування в режимі
Grill (Приготування із відкритою кришкою)**



ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	6 грудок, без кісток (по 200гр. кожна)	Приправити за смаком	HI	25-30 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі ніжки	3 штуки з кістками	Приправити за смаком	HI	40-45 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі ковбаски	12 ковбасок	Приправити за смаком	HI	20-25 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Куряче філе	9 філе, без кісток	Приправити за смаком	HI	8-11 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі стегенця	1 кг, без кісточок	Приправити за смаком	HI	12-17 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі стегенця	6 штук, з кісточками (125-175 г кожне)	Приправити за смаком	HI	20-25 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі крильця	1 кг.	Приправити за смаком	HI	25-30 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Курячі бургери	6 бургерів	Приправити за смаком	HI	11-13 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
ЯЛОВИЧИНА					
Бургери	6 бургерів по 113 гр. кожен	Приправити за смаком	MED	11-15 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Філе міньйон	6 стейків (по 175-225 г кожен), товщиною 3-4 см.	Приправити за смаком	HI	5-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Стейк з філе	1 стейк (510-640 гр)) товщиною 3 см	Приправити за смаком	HI	7-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
СВИНИНА					
Бекон	6 смужок, товсто нарізаних	Не потрібно	LO	10-15 хв	Часто перевертайте під час приготування
Свинячі відбивні	4 відбивні без кісток (по 225 гр. кожна)	Приправити за смаком	HI	14-18 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Сосиски	10 сосисок	Не потрібно	LO	30-32 хв	Часто перевертати під час приготування
МОРЕПРОДУКТИ					
Філе лосося	16 філе по (120-170 г кожне)	Змастити олією та приправити за смаком	HI	7-10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Морські гребінці	18 морських гребінців	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	4-5 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Креветки (великі або королівські)	600 гр	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	5-6 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Тунець	4 стейки (по 120-170 г кожен)	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	3-5 хв	Перевернути в середині процесу приготування

Таблиця приготування в режимі Grill (Приготування із відкритою кришкою)



ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
ОВОЧІ					
Спаржа	400 г	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	9 хв	Часто перемішувати під час приготування
Баклажани	800 г	Нарізати шматочками ,змастити олією та приправити за смаком	MAX	8-11 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Капуста пак-чой	2 шт.	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	9-13 хв	Часто перемішувати під час приготування
Болгарський перець	2 шт.	Розрізати на четвертинки, ,змастити олією та приправити за смаком	MAX	9-12 хв	Часто перемішувати під час приготування
Броколі	500 г	Наріжте шматочками по 2,5 см, злегка змастіть олією, приправте за бажанням	MAX	15 хв	Часто перевертайте під час приготування
Брюссельська капуста	1 кг	Поріжте, розріжте навпіл, злегка змастіть олією, приправте за бажанням	MAX	12-16 хв	Часто перевертайте під час приготування
Морква	1 кг	Очистити, нарізати шматочками по 5 см, змастити олією та приправити за смаком	MAX	25-30 хв	Часто перевертайте під час приготування
Кукурудза в качанах	4 шт.	Цілі качани, видалити лущиння,змастити олією та приправити за смаком	MAX	25 хв	Часто перемішуйтепід час приготування
Кабачки	500 г	Розрізати на четвертинки вздовж,змастити олією та приправити за смаком	MAX	10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Гриби	500 г	Змастити олією та приправити за смаком	MAX	5-7 хв	Часто перемішуйтепід час приготування
Зелена квасоля	500 г	Поріжте, злегка змастіть олією, приправте за смаком	MAX	12-15 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Цибуля, біла або червона (розрізана навпіл)	6 шт.	Очистити, розрізати навпіл, змастити олією та приправити за смаком	MAX	10-12 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Цибуля, біла або червона (дрібно нарізана)	3 шт.	Очистіть, наріжте скибочками по 2,5 см, змастіть олією та приправте за смаком	MAX	4-6 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Печериці	6 шт.	Протріть, злегка змастіть олією, приправте за смаком	MAX	5-7 хв	Перевертати не потрібно
Томати	6 шт.	Розріжте навпіл, злегка змастіть олією,приправте за смаком	MAX	8-10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
ФРУКТИ					
Авокадо	4 авокадо	Розріжте навпіл, видаліть кісточку	MAX	5-7 хв	Перевертати не потрібно
Банани	4 шт.	Очистіть, розріжте навпіл уздовж	MAX	8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Лимони та лайм	5 шт.	Розріжте навпіл	MAX	3 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Манго	4 шт.	Розрізати навпіл, видалити кісточку та очистити від шкірки	MAX	6-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Диня	6 шматочків (10-15 см кожен)	Не потрібно	MAX	4-6 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Ананас	6-8 скибочок	Нарізати шматочками по 5 см	MAX	5-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Кісточкові фрукти (наприклад, персики та сливи)	3-4 шт	Розріжте навпіл, видаліть кісточку, притиснути до решітки гриля	MAX	5-7 хв	Не потрібно перевертати

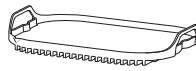
Таблиця готування з плоскою пластиною гриля (приготування з відкритою кришкою).



ПОРАДА. Кількість інгредієнтів вказано для приготування зі допомогою плоскої пластини з відкритою кришкою. Якщо ви хочете приготувати плавлений сир або отримати страви з більшою хрусткістю- закрийте кришку та готуйте ще приблизно 2-5 хвилин або до отримання бажаного результату.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
ПТИЦЯ					
Бекон	12 шматочків	Не потрібно	190°C	16-20 хвилин	Переверніть принаймні один раз під час приготування
Яйця	6 яєць	На власний смак (смажені, омлет, глазунья, тощо)	200°C	2 хв	В залежності від вибору страви
Французький тост	4-6 скибочок	Замочити в яєчному тісті	190°C	по 8 хв з кожного боку	Перевернути в середині процесу приготування
Сирні тости	4 сендвічі	За бажанням	200°C	по 6 хв на кожній стороні	Перевернути в середині процесу приготування
Млинці	4 шт (діаметро10 см) або 6 шт (діаметро 7,5 см)	Дотримуйтесь інструкцій із приготування суміші для млинців	200°C	2-3 хв на кожную сторону	Перевернути в середині процесу приготування
МОРЕПРОДУКТИ					
Гребінці	15-20 шт	Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	4-8 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Сирі королівські креветки	16-20 шт	Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	3-5 хв	Перевернути в середині процесу приготування
ПТИЦЯ					
Міні-філе курки	500г	Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	15-20 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Фарш з курки/індички	500г	Не потрібно	200°C	5-10 хв	Часто перемішуйте під час приготування
Бургери з індичкою/куркою	4 котлети	Не потрібно	200°C	10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
ЯЛОВИЧИНА/СВИНИНА					
Бургери з яловичиною	6 шт. (по85-113 г кожен)	Не потрібно	200°C	10-15 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Яловичий фарш	500 г	Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	5-10 хв	Часто перемішуйте під час приготування
Свинячий фарш	500 г	Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	7-9 хв	Часто перемішуйте під час приготування
Стейки з окороку	2 шт (по 225 г)	Не потрібно	200°C	7-9 хв	Перевернути в середині процесу приготування

Таблиця готування з плоскою пластиною гриля (приготування з відкритою кришкою).



ПОРАДА. Кількість інгредієнтів вказано для приготування зі допомогою плоскої пластини з відкритою кришкою. Якщо ви хочете приготувати плавлений сир або отримати страви з більшою хрусткістю- закрийте кришку та готуйте ще приблизно 2-5 хвилин або до отримання бажаного результату.

ІНГРЕДІЄНТ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ
ОВОЧІ					
Спаржа	400г	Обрізати кінчики. Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	17-20 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Болгарський перець	2 шт.	Нарізаї на шматочки.Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	9-12 хв	Часто перемішуйте
Цибуля ріпчаста	2 цибулини	Тонко нарізати. Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	9-12 хв	Часто перемішуйте
Заморожені хеш-брауни	500г	Змастіть плоску пластину 2 столовими ложками олії	200°C	12-15 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
Солодка картопля	500г	Нарізати шматочками. Змастіть плоску пластину 2 столовими ложками олії	200°C	17-20 хв	Часто перемішуйте
Кабачок	650г	Нарізати шматочками. Змастіть плоску пластину 1 столовою ложкою олії	200°C	20-25 хв	Перевернути 2 - 3 рази під час приготування
ФРУКТИ					
Банани	3 шт.	Розрізати вздовж навпіл	200°C	7-10 хв	Перевернути в середині процесу приготування
Персики	4 шт.	Розріжте на четвертинки, видаліть кісточки	180°C	12-16 хв	Переверніть принаймні один раз під час приготування
Ананас	6 кілець	Нарізати товщиною 2,5-4 см	200°C	12-16 хв	Переверніть принаймні один раз під час приготування
Яблука	2 шт.	Нарізати скибочками по 7 мм	200°C	5-8 хв	Переверніть принаймні один раз під час приготування

Таблиця для приготування,
в режим AIR FRY



Використовуйте час приготування, вказаний в таблицях, як орієнтир, налаштовуючи його на свій смак.

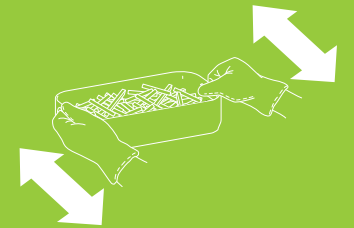
ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
Овочі					
Спаржа	400 гр.	Цілий, обрізати кінчики	2 ч.л.	200°C	5-7 хв
Буряк	8 маленьких, або 6 великих (1 кг)	Цілий	2 ч.л.	200°C	30-35 хв
Болгарський перець	5 шт.(750 гр)	Розрізати на четвертинки, видалити насіння	1 ст.л.	200°C	14-16 хв
Брюссельська капуста	700 г	Розрізати навпіл, видалити плодоніжки	1 ст.л.	200°C	8-10 хв
Броколі	800 г	Розділити на суцвіття по 5 см см.	2 ст.л.	200°C	8-10 хв
Гарбуз	1 кг	Нарізаний шматочками по 5 см	1 1/2 столової ложки	200°C	18-22 хв
Морква	1 кг	Очищена, нарізана шматочками по 5 см	1 ст.л.	200°C	15-18 хв
Цвітна капуста	1 кг	Розрізати на суцвіття 5 см	2 ст.л.	200°C	12-45 хв
Кукурудза в качанах	6 шт	Цілі качани, очищені від лушпиння	1 ст.л.	200°C	10 хв
Кабачок	1 кг	Розрізати на четвертинки вздовж, потім нарізати шматочками по 2,5 см	1 1/2 столової ложки	200°C	15-18 хв
Зелена квасоля	680 г	Подрібнена	1 столова ложка	200°C	6-8 хв
Капуста кале (для чіпсів)	400 г	Порвати на шматочки, видалити стебла	1 столова ложка	150°C	10 хв
Гриби	450 г	Промийте, поріжте на четвертинки	2 столові ложки	200°C	8-10 хв
Пастернак	500 г	Очистіть і наріжте шматочками по 5 см	1 столова ложка	200°C	10-12 хв
Картопля, солодка	750 г	Нарізати шматочками по 2,5 см	2 столові ложки	200°C	18-20 хв
	6 цілих (185-250 г кожна)	Проколоти виделкою	Без олії	200°C	30-35 хв
КАРТОПЛЯ, СОРТІВ КОРОЛЬ ЕДУАРД, МАРІС ПІПЕР АБО РАССЕТ					
Нарізана скибочками	750 г	Нарізати брусочками 2,5 см*	1 1/2 столової ложки	200°C	22-25 хв
Картопля фрі	1,5 кг	Нарізати тонкими смужечками	1/2-3 ст.л., олії	200°C	22-26 хв
Картопля-фрі	1 кг	Нарізана товстими шматочками	1/2-3 ст.л., олії	200°C	20-24 хв
Цілі картоплини	6 цілих (по 185-250 г кожна)	Проколоти виделкою 3 рази	Не потрібно	200°C	32-38 хв
ПТИЦЯ					
Курячі грудки	4 грудки (по 200 гр)	Без кісток	Змастити олією	190°C	18-22 хв
Курячі стегенця	8 стегон (1 кг)	На кістці	Змастити олією	200°C	18-22 хв
	8 стегон(650-850 г)	Без кісток	Змастити олією	200°C	16-18 хв
Курячі крильця	1 кг	Без нижньої фаланги	1 столова ложка	200°C	18-22 хв

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

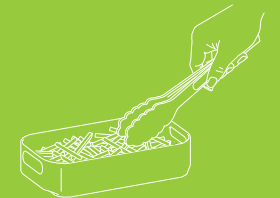
Для отримання кращих результатів під час приготування страв, частіше струшуйте, перемішуйте або перевертайте інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, або перемішувати їх за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.

Струшуйте продукти або перемішуйте



та перевертайте їх силіконовими щипцями



Таблиця для приготування,
в режим AIR FRY



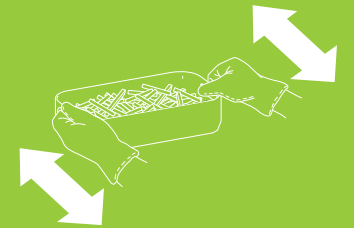
Використовуйте час приготування, вказаний в таблицях, як орієнтир, налаштувавши його на свій смак.

ІНГРЕДІЄНТИ	КІЛЬКІСТЬ	ПІДГОТОВКА	КІЛЬКІСТЬ ОЛІ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
СВИНИНА					
Бекон	6 смужечок(220 гр)	—	-	180°C	6-7 хв
Свинячі відбивні	4 шт (200 гр)	Відбивні на кістці	Змастити олією	200°C	14-17 хв
	4 відбивні (630 г)	Без кісток	Змастити олією	190°C	14-17 хв
Свиняча вирізка	2 цілі вирізки((по 350-500 г)	Цілі	Змастити олією	190°C	18-20 хв
Сосиски	6 сосисок (400 гр)	Цілі	Без олії	200°C	8-10 хв
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ					
Рибні котлети	4 шт.(580 гр)	—	Без олії	200°C	10-12 хв
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ					
Гриби в паніровці	580 г, 17 шт.	—	Без олії	170°C	12-14 хв
Курячі котлети	6 котлет (по125 гр)	—	Без олії	200°C	14-15 хв
Курячі котлети/стейки	4 шт (по 500 г)	—	Без олії	200°C	16-18 хв
Курячі гужони	475 гр (19 шт)	—	Без олії	200°C	8-10 хв
Курка по-київськи	4 шт (600г)	—	Без олії	190°C	16-18 хв
Курячі нагетси	900 г (приблизно 60 шт)	—	Без олії	200°C	13-15 хв
Картопля фрі	500 г	—	Без олії	190°C	13-16 хв
Картопля фрі	1 кг	—	Без олії	200°C	15 хв
Картопля(брусочки)	500 г	—	Без олії	180°C	15-18 хв
Рибне філе	4 шт (по 400 гр)	—	Без олії	200°C	10-12 хв
Рибні палички	20 шт (560 г)	—	Без олії	200°C	7-10 хв
Деруни	450 г	—	Без олії	190°C	18-22 хв
Цибулеві кільця	375 г	—	Без олії	200°C	8-9 хв
Картопляні дольки	650 г	—	Без олії	180°C	15-18 хв
Креветки темпура	16 шт (280 г)	—	Без олії	190°C	9-10 хв
Смажена картопля	700 г	—	Без олії	200°C	15-18 хв
Креветки в паніровці	560 г	—	Без олії	200°C	9-11 хв
Чіпси	500 г	—	Без олії	190°C	12-15 хв
Веганські нагетси	26 шт (476 г)	—	Без олії	200°C	10 хв
Веганські сосиски	12 шт (540 г)	—	Без олії	180°C	8 хв
Овочеві бургери	4 шт (350 г)	—	Без олії	200°C	12 хв

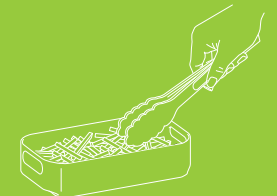
Для отримання кращих результатів під час приготування страв, частіше струшуйте, перемішуйте або перевертайте інгредієнти.

Ми рекомендуємо часто перевіряти продукти, струшувати, перемішувати або перевертати їх, або перемішувати їх за допомогою щипців з силіконовими наконечниками.

Струшуйте продукти або перемішуйте



та перевертайте їх силіконовими щипцями



Таблиця приготування в режимі Dehydrate



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

ІНГРЕДІЄНТИ	ПІДГОТОВКА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС ДЕГІДРАТАЦІЇ
СВІЖІ ФРУКТИ І ОВОЧІ			
Яблука	Видалити серцевину, нарізати скибочками по 3 мм, промити у лимонній воді, висушити	60°C	6-8 год
Спаржа	Нарізати шматочками по 2,5 см, бланшувати	60°C	6-8 год
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм, бланшувати	60°C	6-8 год
Банани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Буряк	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 год
Баклажани	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	4 год
Свіжа зелень	Промити, висушити, очистити стебла	60°C	6 год
Корінь імбиру	Очистити, нарізати скибочками по 3 мм	60°C	6-8 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, врізати серцевинунарізати 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
М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА			
В'ялена яловичина	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 год
Куряче м'ясо	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 год
В'ялена індичка	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	5-7 год
В'ялений лосось	Нарізати скибочками по 6 мм, маринувати протягом ночі	70°C	3-5 год

NINJA[®]
Foodi[®]

**Щоб отримати відповіді на запитання або
зареєструвати свій продукт, відвідайте наш
веб-сайт ninjakitchen.co.uk**

© 2021 Shark Ninja Operating LLC.

FOODI та NINJA є зареєстрованими торговими
марками SharkNinja Operating LLC.

AG651UK_IG_MP_210715_Mv3